

**Miele**

# Kuchárka

pre klimatické pečenie



Vážení milovníci dobrého jedla,

příjemné rozhovory a pekné momenty zažívame počas stretnutí pri dobrom jedle. Spoločný pôžitok spája - predovšetkým vtedy, keď je so všetkým, čo k tomu patrí presvedčivý. Vo všedný deň rovnako ako aj pri zvláštnych príležitostiach.

Vaša nová rúra na pečenie Vám ponúka práve takýto potenciál: ako univerzálny talent s ňou pripravíte rýchlo a zdravo nie len bežné jedlá, ale aj kulinárske menu na najvyššej úrovni.

Táto kuchárka Vám bude pri tom tou pravou pomocníčkou. V našej skúšobnej kuchyni Miele sa denne stretávajú vedomosti a zvedavosť, rutina a neočakávané - na základe toho sme pre Vás vytvorili cenné tipy a spoľahlivé recepty. Ďalšie recepty, inšpirácie a napínavé témy objavíte mimochodom v našej aplikácii Miele@mobile.

Máte otázky alebo želania? Tešíme sa, že sa s Vami môžeme o informácie podeliť. Naše kontaktné údaje nájdete na konci príručky.

Želáme Vám neobyčajný pôžitok.

Váš tím Miele

# Obsah

---

Úvod.....	3
<b>K tejto kuchárke .....</b>	<b>8</b>
<b>Prehľad prevádzkových spôsobov .....</b>	<b>10</b>
<b>Dôležité vedieť .....</b>	<b>12</b>
<b>Príslušenstvo Miele .....</b>	<b>16</b>
<b>Múčniky .....</b>	<b>18</b>
Tipy na prípravu .....	19
Jemný jablkový koláč .....	22
Obložený jablkový koláč.....	24
Marhuľová torta so smotanovou polevou.....	26
Hrnčekový koláč.....	27
Hruškový koláč s mandľovou polevou .....	28
Piškótový korpus .....	29
Plnky pre piškótový korpus .....	30
Piškótový plát .....	32
Plnky pre piškótový plát .....	34
Maslový koláč.....	36
Ovocný koláč (Ø 15 cm).....	38
Ovocný koláč (Ø 20 cm).....	40
Ovocný koláč (Ø 25 cm).....	42
Cheesecake na plechu .....	44
Mramorová bábovka .....	45
Ovocný koláč (lístkové cesto).....	46
Ovocný koláč (krehké cesto) .....	47
Sacherova torta .....	48
Linecké pečivo .....	49
Čokoládový koláč s orechmi .....	50
Štola .....	52
Koláč s posýpkou s ovocím .....	54
<b>Pečivo .....</b>	<b>55</b>
Vykrajované keksíky .....	56
Čučoriedkové muffiny .....	57
Linecké kolieska .....	58
Mandľové makrónky .....	60
Striekané pečivo .....	62
Vanilkové rožteky .....	63
Muffiny s vlaškými orechmi .....	64
Veterníky .....	65
Plnky do veterníkov .....	66
<b>Chlieb.....</b>	<b>67</b>
Tipy na prípravu.....	68
Bagety .....	71
Sedliacky chlieb po švajčiarsky.....	72

Špaldový chlieb .....	73
Chlebová placka.....	74
Vianočka.....	75
Vianočka po švajčiarsky .....	76
Chlieb s orechmi.....	77
Zmiešaný ražný chlieb.....	78
Semiačkový chlieb .....	80
Tigrí chlieb.....	82
Biely chlieb (vo forme).....	83
Biely chlieb (voľný).....	84
Zmiešaný tmavý pšeničný chlieb .....	85
Sladký chlieb .....	86
<b>Žemle</b> .....	88
Viaczrnné žemle .....	88
Pšeničné žemle .....	90
Ražné bochníky .....	92
<b>Pizza a pod.</b> .....	94
Placka.....	95
Pizza (kysnuté cesto).....	96
Pizza (tvarohovo olejové cesto).....	98
Quiche Lorraine .....	100
Pikantný tenký koláč (lístkové cesto).....	101
Pikantný tenký koláč (krehké cesto).....	102
<b>Mäso</b> .....	103
Tipy na prípravu .....	104
Kačka (plnená).....	106
Hus (plnená) .....	108
Hus (neplnená).....	110
Kura .....	111
Kuracie stehná.....	112
Morka (plnená).....	113
Morčacie stehno.....	114
Tefacie filé (pečenie) .....	115
Tefacie filé (príprava pri nízkej teplote).....	116
Tefacie koleno.....	117
Tefací chrbát (pečenie).....	118
Tefací chrbát (príprava pri nízkej teplote).....	119
Tefacie dusené .....	120
Ossobuco .....	121
Jahňacie karé so zeleninou .....	122
Jahňacie stehno .....	123
Jahňací chrbát (pečenie) .....	124
Jahňací chrbát (príprava pri nízkej teplote).....	125

# Obsah

---

Beef Wellington .....	126
Hovädzie hašé .....	128
Hovädzie filé (pečenie) .....	129
Hovädzie filé (príprava pri nízkej teplote) .....	130
Dusená hovädzia roštenka .....	131
Rozbif (pečenie) .....	132
Rozbif (príprava pri nízkej teplote) .....	133
Yorkshirský puding .....	134
Sekaná .....	135
Kotleta (pečenie) .....	136
Kotleta (príprava pri nízkej teplote) .....	137
Pečené s kôrkou .....	138
Bravčové stehno .....	139
Bravčový bôčik .....	140
Bravčové filé (pečenie) .....	142
Bravčové filé (príprava pri nízkej teplote) .....	144
Vianočná šunka .....	145
Zajačie stehno .....	146
Králik .....	147
Jelení chrbát .....	148
Srnčí chrbát .....	150
<b>Ryby</b> .....	152
Tipy na prípravu .....	153
Pražma .....	154
Pstruh .....	155
Kapor .....	156
Filé z lososa .....	157
Pstruh lososový .....	158
Treska filety .....	159
Filety zo zubáča na zelenine .....	160
<b>Nákypy a gratiny</b> .....	161
Čakankový náryp .....	162
Janssonove pokušenie .....	163
Zapekané zemiaky .....	164
Zapekané zemiaky so syrom .....	165
Syrové suflé .....	166
Lasagne .....	168
Musaka .....	170
Zapekané cestoviny .....	172
Ovčiarsky koláč .....	173
<b>Dezerty</b> .....	174
Jablková štrúdlia na viedenský spôsob .....	175
Bezé .....	176

Citrónový Meringue Pie .....	177
Čokoládové tortičky .....	178

## K tejto kuchárke

Skôr ako začnete, máme pre Vás niekoľko rád k používaniu tejto kuchárky.

Ku každému automatickému programu existuje vhodný recept, ktorý Vám uľahčí začiatky pri používaní Vašej rúry na pečenie Miele.

Pri mnohých automatických programoch si môžete individuálne zvoliť optimálny výsledok prípravy - stupeň zhnednutia pri chlebe a pečive alebo stupeň prepečenia mäsa.

### K automatickým programom

- Automatické programy nie sú k dispozícii pri každom modeli. Aj keď nie je Vaša rúra na pečenie vybavená príslušným automatickým programom, môžete pripravovať všetky recepty. Používajte ručné nastavenia. Na rozdiely upozorňujeme v texte pre prípravu.
- Pri každom recepte s automatickým programom nájdete v nastavovacích údajoch cestu pre voľbu automatického programu.
- Pri automatických programoch sa vždy udáva z výroby nastavená stredná doba trvania programu. Skutočná doba trvania pri mnohých programoch závisí však od požadovaného stupňa prípravy. Ten si voľte pred spustením automatického programu.

### K prísadám

- Ak je za jednotlivou prísadou čiarka (,), nasledujúci text popisuje potravinu. Vo väčšine prípadov je možné v tomto stave kúpiť: napr. pšeničnú múku, typ 405 (hladká); vajcia, veľkosť M; mlieko, 3,5 % tuku.

- Ak je za jednotlivou prísadou zvislá čiarka (|), popis sa vzťahuje k spracovaniu potraviny, ktoré spravidla prebieha pri samotnom varení. Tento krok spracovania sa v texte prípravy už viac nespomína. Napr. syr, koreniny | strúhaný; cibuľa | nakrájaná na kocky; mlieko, 3,5 % tuk | vlašné
- Pri mäse udávame vždy hmotnosť po spracovaní, ak nie je inak uvedené.
- Pri ovocí a zelenine sa uvedená hmotnosť vzťahuje zásadne na neolúpaný, nevykôstkovaný stav.
- Ovocie a zeleninu by ste mali pred prípravou vždy očistiť alebo umyť, v prípade potreby ošúpať. Toto v textoch prípravy už viac neuvádzame ako krok spracovania.

### Zvláštnosti jednotlivých modelov rúr na pečenie.

Táto kuchárka je priložená k rúram na pečenie s rôznymi veľkosťami ohrevného priestoru. Ak sa nastavované údaje od seba odlišujú, uvádzame nastavenia, ktoré je potrebné voľiť v receptoch v tomto poradí:

- rúry na pečenie s 5 výškovými úrovňami
- [rúry na pečenie s 3 výškovými úrovňami] v hranatých zátvorkách
- (90 cm-rúry na pečenie) v okrúhlych zátvorkách

Ak sú nastavenia rovnaké pre všetky veľkosti ohrevného priestoru, uvádzame len jedno nastavenie bez zátvoriek.

Ak nemá Vaša rúra na pečenie špeciálne použitie | Kysnutie cesta, **voľte** automatický program | Múčniky | Kysnuté cesto.



Prípadne použite prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie pri teplote 30 °C a na cesto položte vlhkú utierku.

Ak Vaša rúra nemá prevádzkové spôsoby klimatické pečenie + horné-/ spodné pečenie, Klimatické peč. + Autom. peč., Klimatické peč. + Hor. vzd. plus alebo Klimatické peč. + Intenzív. peč., zvolte prevádzkový spôsob Klimatické pečenie. Pri údajoch ku klimatickému pečeniu + horné-/ spodné pečenie, nastavte teplotu o 20 °C nižšiu, ako je uvedené v manuálnych nastaveniach.

Ak Vaša rúra na pečenie nemá špeciálne použitie | prípravu pri nízkej teplote, použite prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie. Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm do rúry, znížte teplotu asi na 100 °C.

Pre modely rúr na pečenie s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip, ktoré sa montujú na bočné priečky úrovni a tým sú trochu vyššie: namontujte ich ak je to možné o jednu úroveň nižšie, ako je úroveň uvedená v recepte a zasuňte pokrm na prípravu na plnovýsuvných pojazdoch FlexiClip.

Vo svojej rúre na pečenie používajte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip, ktoré sa montujú medzi bočné priečky príslušnej úrovne a tým sú v rovnakej výške; platia úroveň uvedené v recepte.

## K nastaveniam

- Teploty a časy: Uvádzame rozsahy teplôt a časov. Riadte sa zásadne nižšími nastaveniami s možnosťou, že po prehladnutí alebo skúške stupňa prípravy pokrmu čas ešte mierne predĺžite.

- Úrovne: Úrovne pre umiestnenie plechov a roštov počítame odspodu nahor.

# Prehľad prevádzkových spôsobov

---

## Klimatické pečenie

Na pečenie cesta a mäsa s podporou vlhkosti. Tento prevádzkový spôsob používajte na pečenie chleba a pečiva a na prípravu rýb a mäsa.

Chlieb získa prevádzkovým spôsobom Klimatické pečenie obzvlášť rovnomernú striedku (vnútro chleba) lístkovú kôrku (zvonka chrumkavú, bez toho aby sa drobila). Kysnuté cestá veľmi dobre kysnú. Ryba a mäso sa pripravujú šetrne a zostávajú šťavnaté.

Volte z nasledujúcich možných kombinácií:

Klimatické peč. + Hor. vzd. plus

Klimatické pečenie + horné/ spodné pečenie

Klimatické peč. + Autom. peč.

Klimatické peč. + Intenzív. peč.

## Horúci vzduch plus

Na pečenie cesta a mäsa. Prípravu môžete vykonávať na viacerých úrovniach naraz. Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri hornom/spodnom pečení, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

## Horné / spodné pečenie

Na pečenie cesta a mäsa podľa tradičných receptov, k príprave suflé a na prípravu pri nízkej teplote. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

## Intenzívne pečenie

Na pečenie pečiva s vlhkou oblohou, kde má korpus ostať chrumkavý. Tento prevádzkový spôsob nepoužívajte na pečenie nízkeho pečiva a mäsa, pretože by pečivo a základ stmavli.

## Automatické pečenie

Na pečenie. Počas fázy orestovania sa ohrevný priestor najskôr automaticky rozohreje na vysokú teplotu. Akonáhle sa dosiahne táto teplota, rúra na pečenie sa sama reguluje na vopred nastavenú teplotou prípravy. Tým pripravený pokrm zvonku pekne zhnedne a potom ho je možné dokončiť bez toho, aby bolo nutné meniť prevádzkový spôsob.

## Spodné pečenie

Zvoľte tento prevádzkový spôsob na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

## Horné pečenie

Zvoľte tento prevádzkový spôsob na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na hornej strane viac zhnednúť.

## Veľký gril

Na grilovanie plochých pokrmov vo väčších množstvách a na zapekanie vo veľkých formách. Celé výhrevné teleso pre horné pečenie/grilovanie sa rozohreje do červena, aby vytvorilo potrebné tepelné žiarenie.

## Malý gril

Na grilovanie plochých pokrmov (napr. steakov) v menších množstvách a na zapekanie v malých formách. Je zapnutá len vnútorná časť vyhrievacieho telesa a rozohreje sa do červena, aby vytvorila potrebné infračervené žiarenie.

## Gril s cirkuláciou

Na grilovanie pokrmov s väčším priemerom (napr. kura). Môžete grilovať pri nižších teplotách ako pri grile, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

## Eco horúci vzduch

Pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, žemle na pečenie, vykrajované keksíky a mäsové pokrmy a pokrmy z mäsa a na pečenie. Za predpokladu, že počas prípravy pokrmu zostanú dverka zatvorené, ušetríte až 30 % energie v porovnaní s bežnými prevádzkovými spôsobmi.

## Vlastné programy

Môžete vytvoriť, uložiť a individuálne pomenovať až 20 vlastných programov. Kombinujte až 10 krokov prípravy pre perfektný výsledok svojho obľúbeného receptu, alebo si uľahčíte bežný deň tak, že uložíte často používané nastavenia. V každom kroku prípravy zvoľte k tomu nastavenie ako napr. prevádzkový spôsob, teplotu a dobu prípravy alebo teplotu jadra.

# Dôležité vedieť

---

## TasteControl

Funkcia TasteControl slúži na rýchle vychladenie ohrevného priestoru a pripraveného pokrmu po skončení prípravy. Zabráni sa tým prepečeniu alebo prevareniu pripravovaného pokrmu. Ak sa funkcia TasteControl skombinuje s nasledujúcou funkciou udržiavania teploty, je možné dosiahnuť časovo a chuťovo optimálne podmienky.

## Predvoľba štartu

Zadaním konkrétneho času prípravy, časových údajov vo formáte „Hotové o“ alebo „Štart o“ si môžete prípravu priraviť aj vopred, zariadiť automatické zapnutie alebo vypnutie.

## Doby prípravy

Dobu, ktorú pokrm potrebuje na prípravu, môžete nastaviť. Po uplynutí tejto doby sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru. Ak ste dodatočne zvolili funkciu „predhriatie“, príprava začne až vtedy, keď je dosiahnutá zvolená teplota a pokrm je zasunutý na prípravu.

## Predhriatie

Predhriatie ohrevného priestoru je potrebné len pri niekoľko málo využitíach. Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania. Údaje k tomu nájdete spravidla v recepte. Nasledovné pokrmy by ste mali predhrievať:

- koláč a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút)
- tmavé chlebové cesto

- rozbif a filé

## Booster

Pre čo najrýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty v ohrevnom priestore má Vaša rúra na pečenie funkciu Booster. Ak nastavíte teplotu vyššiu ako 100 °C a je zapnutá funkcia Booster, zapne sa súčasne ohrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie, kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Tak sa výrazne urýchli rozohrievanie.

## Crisp function

Pre pokrmy, ktoré majú byť obzvlášť chrumkavé použijete funkciu Crisp function. Znížením vlhkosti v ohrevnom priestore budú hranolky, pizza, quiche a pod. chrumkavé, dokonca koža na hydine bude chrumkavá a mäso ostane šťavnaté. Funkciu Crisp function je možné používať v každom prevádzkovom spôsobe a môže sa zapnúť podľa potreby.

## Pokrmový teplomer

Pokrmovým teplomerom môžete pri príprave presne sledovať teplotu vo vnútri pokrmu - pri niektorých automatických programoch a špeciálnych použitíach budete cielene upozornení, aby ste použili pokrmový teplomer.

Kovový hrot pokrmového teplomera sa zasunie do pripravovaného pokrmu a počas prípravy tak meria teplotu jadra vo vnútri pripravovaného pokrmu. Nárast teploty jadra v pripravovanom pokrme zodpovedá stavu upečenia. Nastavte nižšiu alebo vyššiu (max. 99 °C) teplotu jadra podľa toho, či máte napríklad radi mäso stredne prepečené alebo úplne prepečené.

**Použitie:** Kovový hrot pokrmového teplomeru musí byť úplne zapichnutý v pripravovanom pokrme a siahať približne do jadra. Pri menších kusoch mäsa je možné použiť kus zemiaka alebo odrezky mäsa (odrezky a šľachy) na prikrytie vyčnievajúcich častí teplomeru. Inak by mohla byť teplota jadra skreslená.

### Špeciálne použitia

V závislosti od vybavenia má Vaša rúra na pečenie množstvo špeciálnych použití. Predstavíme Vám výber z nich.

#### Kysnutie cesta

Pre bezpečné a jednoduché kysnutie cesta. Môžete zvoliť dobu kysnutia 15, 30 alebo 45 minút. Neprikryté cesto nechajte kysnúť vo vlhkom a teplom prostredí, pokým sa jeho objem nezdvajnasobí.

#### Príprava na nízkej teplote

Pre šetrnú prípravu obzvlášť jemného mäsa. Vďaka nízkej teplote a obzvlášť dlhej príprave bude mäso perfektne pripravené, jemné a šťavnaté.

#### Program Sabbath

Sabbat program slúži na podporu náboženských zvykov. Po výbere programu Sabbath zvolíte prevádzkový spôsob a teplotu. Priebeh programu sa spustí až otvorením a zatvorením dvierok.

# Dôležité vedieť

## Kuchynská abeceda

pojem	vysvetlenie
praskliny	Označenie pre požadované popraskanie pečiva.
vykostené	Mäso alebo ryba, z ktorých boli odstránené kosti.
trhliny	Ako trhliny sa označujú malé vlasové praskliny, ktoré vznikajú na koži.
spracované	Potraviny, ktoré už boli čistené, ale ešte nie sú pripravené. Napríklad mäso, pri ktorom je odstránený tuk a šľachy, vy-pitvaná ryba zbavená šupín, alebo ovo-cie a zelenina, ktoré sú už očistené a olúpané.
polotovar	Finálne spracovaný, vytvarovaný kus surového cesta.
šev	Označenie pre šev v chlebe, ktorý vzniká vytvarovaním.
lístkovitosť	Označenie pre lístkovitú štruktúru kôr-ky.
vypracovanie	Technika na vytvarovanie chleba a žemlí. Presný popis nájdete v kapitole „Chlieb a žemle“.

### **Množstvo a merné jednotky**

ČL = čajová lyžička

PL = polievková lyžica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililiter

ŠN = na špičku noža

#### **1 čajová lyžička zodpovedá približne:**

- 3 g prášku do pečiva
- 5 g soli/cukru/vanilkového cukru
- 5 g múky
- 5 ml tekutiny

#### **1 polievková lyžica zodpovedá približne:**

- 10 g múky/potravinárskeho škrobu/strúhanky
- 10 g masla
- 15 g cukru
- 10 ml tekutiny
- 10 g horčice

## Príslušenstvo

Náš bohatý sortiment príslušenstva Vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky pri varení. Každá časť je svojimi rozmermi a funkciou zladená špeciálne s Miele rúrami na pečenie a dôkladne otestovaná podľa štandardu Miele. Všetky výrobky získate jednoducho v e-shope Miele, prostredníctvom zákaznickej linky Miele alebo v špecializovaných predajniach.

### PerfectClean

Ešte nikdy nebolo čistenie také jednoduché: Vďaka jedinečnému zušľachteniu ohrevného priestoru PerfectClean sa dajú bez námahy odstrániť čerstvé znečistenia.

Táto špeciálna technológia sa používa aj pri Miele plechoch na pečenie a formách na pečenie - používanie papiera na pečenie je tak väčšinou zbytočné. Chlieb, žemle a keksy sa nepripečú a takmer sami sa skĺznu z riadu na pečenie.

Povrch, ktorý je mimoriadne odolný voči porezaniu umožňuje dokonca krájať priamo na plechu pizzu, koláč a pod.. A po použití je všetko jedným utretím opäť čisté.

### Plech na pečenie

Nižší plech na pečenie sa optimálne hodí pre všetky pokrmy, ktoré počas prípravy strácajú len málo tekutiny. Vhodný je napríklad na pečivo, chleby, hranolky a dusenú zeleninu.

## Univerzálny plech

Hlbší univerzálny plech používajte na vyššie, obložené múčniky, na zachytenie šťavy z pečenia alebo na prudké osmaženie mäsa.

### Plech na pečenie Gourmet

Perforovaný plech na pečenie Gourmet bol vyvinutý špeciálne pre funkciu Klimatické pečenie. Hodí sa obzvlášť na pečivo z čerstvého kysnutého cesta a tvarohového olejového cesta, chlieb a žemle. Jemné dierovanie podporuje zhnednutie na spodnej strane.

Plech na pečenie Gourmet sa hodí na sušenie ovocia a zeleniny.

### Okrúhla forma na pečenie

Pre všetky pokrmy okrúhleho tvaru, ako je napríklad pizza, quiche a koláč je vhodná okrúhla forma na pečenie.

Vďaka zušľachteniu vrstvou PerfectClean je väčšinou zbytočné natieranie tukom alebo použitie papiera na pečenie. Pre optimálne využitie klimatického pečenia je možné obdržať aj dierovanú okrúhlu formu.

### Plech na grilovanie a pečenie

Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá na univerzálny plech, aby pripravovaný pokrm neležal v šfave vytekajúcej z mäsa. Tak zostane povrch chrumkavý a zabráni sa pripečeniu šťavy z pečenia. Zachytená šťava sa výborne hodí ako základ omáčok.

Rebrovaný a drážkový tvar plechu na grilovanie a pečenie zabraňuje okrem toho striekaniu tuku a predchádza príliš veľkému znečisteniu ohrevného priestoru.



## **Pekáč Miele Gourmet**

Pre optimálne spojenie varnej dosky a zabudovaného prístroja bol vyvinutý pekáč Miele Gourmet. Po orestovaní na varnej doske je možné pekáč Gourmet úplne ľahko zasunúť do bočných mriežok ohrevného priestoru. Polievanie šľavou z pečenia alebo miešanie je obzvlášť komfortné v spojení s výsuvnými pojazdami FlexiClip, pretože pekáč Gourmet sa z ohrevného priestoru nemusí nadvíhovať, ale len vysúvať.

Pekáč Gourmet má povrchovú úpravu brániacu prilepeniu a hodí sa na prípravu dusených pokrmov, mäsa, polievok, omáčok, nákypov a dokonca aj sladkých jedál. Je možné obdržať k nemu vhodné pokrievky.

## **Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip**

Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip umožňujú komfortné a bezpečné vytiahnutie jednotlivých plechov na pečenie alebo roštov. Je možné ich celkom ľahko postaviť na rôzne úrovne v ohrevnom priestore a rovnako tak premiestniť na inú úroveň. Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip je možné dostať s povrchovou úpravou PerfectClean alebo ako variant PyroFit.

## **Ošetrojúce prípravky**

Pri pravidelnom čistení a ošetrovaní si budete môcť užiť optimálnu funkciu a dlhú životnosť Vašej rúry na pečenie. Originálne Miele výrobky na ošetrovanie sú optimálne prispôsobené Miele rúram na pečenie. Všetky výrobky získate jednoducho v e-shope Miele, prostredníctvom zákaznickej linky Miele alebo v špecializovaných predajniach.

## **Miele čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie**

Čistiaci prostriedok Miele na rúry na pečenie sa vyznačuje mimoriadnou schopnosťou odstraňovania tuku a jednoduchým použitím. Vďaka svojej gélovej konzistencii drží aj na stenách rúry na pečenie. Jeho špeciálna formula umožňuje ľahké čistenie pri krátkej dobe namáčania a bez zahrievania.

## **Odvápňovacie tablety**

Na odvápnenie rozvodov vody a zásobníkov spoločnosť Miele vyvinula špeciálne odvápnovacie tablety. Odvápnenie je nie len účinné, ale aj šetrné k materiálu.

## **Sada utierok z mikrovlákná Miele**

Pomocou tejto sady odstránite bez námahy odtlačky prstov a mierne znečistenia. Sada utierok pozostáva z univerzálnej utierky, utierky na sklo a utierky na vysoký lesk. Maximálne odolné utierky z jemne tkaných mikrovlákien majú obzvlášť vysoký čistiaci výkon.

### Kúsok po kúsku k malému šťastiu

Torty a koláče patria k spoločenskému pitiu kávy alebo k príjemnému posedeniu pri čaji, tak ako aj s láskou prestretý stôl a inšpiratívne rozhovory. Kto by chcel svojich hostí rozmaznávať chutným vlastným dezertom, musí venovať patričnú pozornosť výberu rôznych cesta, prísad a oblohy. Má to byť ovocné? Alebo smotanové? Alebo chrumkavé? Najlepšie z každého troška. Pretože sladké pohladká dušu, každý si rád dá druhý kúsok.

## Tipy na prípravu

Vďaka niekoľkým jednoduchým tipom sa Vám podarí najlepšie pečivo. Tím Miele sa s Vami na tomto mieste podelí o svoje vedomosti.

## Typy múky

Pri výrobe múky sa podľa druhu múky rozomelie celé zrno alebo len jeho časti.

Typ múky udáva obsah minerálnych látok v mg na 100 g múky. Čím vyššie je typové číslo, tým viac minerálnych látok je obsiahnutých. Podľa stupňa vymletia rozlišujeme napríklad pri pšeničnej múke nasledujúce typy:

### Typ 405

Pšeničná hladká múka, ktorá je vhodná na varenie aj pečenie. Skladá sa v prvom rade zo škrobu a gluténu.

### Typ 550

Pšeničná svetlá polohrubá múka vhodná na pečenie jemne pórovitého cesta, použiteľná ako univerzálna múka.

### Typ 1050

Táto pšeničná hrubá múka je stredne vymletá, má tmavšiu farbu a nachádza sa medzi celozrnnou a bielou múkou. V recepte je možné bez veľkej zmeny výsledku nahradiť polovicu tohto typu múky bielou múkou.

### Typ 1700

Jedná sa o žitnú celozrnnú tmavú múku. Výborne sa hodí na pečenie chleba.

## Celozrnná múka

Pri tomto druhu múky sa neudáva typové číslo. Jedná sa o celé zrno so všetkými obsiahnutými látkami. Môže byť rozomletá najemno alebo nahrubo a hodí sa obzvlášť na pečenie chleba.

## Kvasidlo

Kvasidlá zabezpečujú zväčšenie objemu cesta a podporujú nakyprenie, ktoré cesto získava hnetením alebo miešaním.

## Droždie

Droždie je prírodné kvasidlo pre nakyprenie cesta, pričom sa na pečenie hodí rovnako čerstvé ako aj sušené droždie. Kvasinky potrebujú na kvasenie teplo (teplota od 35 °C do maximálne 50 °C), čas a živnú pôdu z múky, cukru a tekutiny.

## Prášok do pečiva

Prášok do pečiva je najznámejšie chemické kvasidlo. Chuťovo neutrálny, prevažne uhličitanom sodným tvorený prášok sa používa veľmi všetranne pre rôzne druhy cesta.

## Uhličitan amónny

Uhličitan amónny alebo uhličitan draselný sú typické kvasidlá pre vianočné pečivo ako medový koláč a perník.

## Sóda

Sóda je biely prášok s mierne alkalickou jemnou chuťou. Je súčasťou prášku do pečiva a okrem toho urýchľuje bobtnanie strukovín.

## Druhy cesta

### Pískotové cesto

Pískotové cesto je ľahké, jemné cesto. Tieto vlastnosti sa dosahujú našľahaním žĺtka, celých vajec a vmiešaním tuhého snehu z vyšľahaného bielka.

## Na čo treba dbať pri príprave cesta?

Používajte chladené vajcia.

Sneh vyšľahajte čo najtuhší.

# Múčniky

---

Cesto pečte bezprostredne po jeho príprave.

## Na čo je treba dbať pri pečení?

Nenechajte cesto príliš stmavnúť. Inak bude plát cesta príliš pevný a bude sa ľahko lámať.

## Na čo je treba dbať po upečení?

Teplý múčnik sa dá ľahšie uvoľniť, keď papier na pečenie potriete zo spodu trochu vody.

Ak má byť piškótový korpus základom torty, mali by ste ho upiecť deň vopred, pretože potom sa dá presne a ľahko deliť a krájať.

Vodorovný múčnik rozdelíte najlepšie tak, že ho ostrým nožom narežete po celom obvode v rovnomerných odstupoch. Do zárezu vložte niť a konce vpredu prekrižte. Ťahaním koncov nite od seba dôjde k rovnomernému rozdeleniu na 2 korpusy.

## Lístkové cesto

Lístkové cesto je tvorené z niekoľkých vrstiev, ktoré sa počas pečenia zodvihnú v podobe listov.

## Na čo je treba dbať?

Zvyšky cesta nemieste, pretože sa tým zabráni zdvihnutie v podobe listov. Lepšie: Položte zvyšky cesta na seba a opäť ich vyvaľkajte.

Pridanie vlhkosti v prvej fáze pečenia zlepši tvorbu vrstiev a vykúzlí krásny lesk na povrchu cesta.

## Odpalované cesto

Už jeho názov poukazuje na jeho jedinečnosť. Toto cesto sa pri príprave v hrnci „odpáli“.

## Na čo je treba dbať?

Počas prvých 10 minút pečenia nechajte bezpodmienečne zatvorené dvierka. Počas tejto doby je odpalované cesto tak citlivé, že bráni vzdušnému nakypreniu.

Veterníky alebo francúzske Eclairs naplňte tesne pred podávaním. Tak zostane pečivo krásne chrumkavé.

## Krehké cesto

Miesené alebo krehké cesto sa v rúre na pečenie s funkciou klimatického pečenia podarí obzvlášť dobre, pretože sa vďaka prívodu pary cesto stane mimoriadne krehké.

## Na čo je treba dbať?

Mieste cesto len krátko, pretože pečivo, ktoré z neho vyrobíte po dlhom miesení už nezíska požadovanú konzistenciu.

Aby ste dosiahli krátku dobu miesenia, použijete najmäkší tuk.

Doba chladenia po miesení zvyšuje požadovanú krehkú konzistenciu hotového pečiva.

Pri vaľkaní cesta by ste mali používať čo najmenej múky. Cesto tak zostane vláčnejšie.

Zvyšky cesta môžete zmiesiť vždy spolu. Ak sa cesto príliš drobí, pridajte jednoducho trochu vody.

Krehké cesto sa dá dobre pripraviť. Ak je dobre zabalené, zostane v chladničke čerstvé – 2–3 dni.

## Trené cesto

Trené cesto je krémové až husté cesto, ktoré je tvorené prevažne tukom, cukrom a vajcami. Tieto prísady zabezpečujú, že bude múčnik krásne šťavnatý.

## **Na čo je treba dbať?**

Z cukru a masla vymiešajte krém a hneď vmiešajte ďalšie prísady.

Všetky použité prísady by mali mať izbovú teplotu.

Ak cesto získa príliš pevnú konzistenciu, môžete pridať trochu tekutiny, napríklad mlieka.

Posypte ovocie, orechy a kúsky čokolády trochou múky a vmiešajte do cesta až na koniec. Tak zostanú tieto prísady v múčniku rovnomerne rozložené aj počas pečenia.

Cesto pečte bezprostredne po jeho príprave.

Ako skúšku prepečenia zapichnete do múčnika špajdlú. Múčnik je prepečený, keď po vytiahnutí nezostanú prilepené žiadne vlhké, drobné kúsky.

Teplý múčnik sa dá ľahšie uvoľniť, keď papier na pečenie potriete zo spodu trochou vody.

## **Tvarohovo olejové cesto**

Tvarohovo olejové cesto je rýchla alternatíva ku kysnutému cestu, a keď je čerstvo upečené, veľmi sa mu podobá.

## **Na čo je treba dbať?**

Prísady mieste len krátko. Inak hrozí nebezpečenstvo, že bude cesto príliš lepkavé.

Cesto pečte bezprostredne po jeho príprave.

# Múčniky

---

## Jemný jablkový koláč

Časová náročnosť: 95 minút

Na 12 porcií

### Na oblohu

500 g jablák, mierne kyslých

### Na cesto

150 g masla | mäkkého

150g cukru

8 g vanilkového cukru

3 vajcia, veľkosť M

2 PL citrónovej šťavy

150 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

½ ČL prášku do pečiva

### Do formy

1 ČL masla

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Príslušenstvo

rošt

rozkladacia forma, Ø 26 cm

jemné sitko

### Príprava

Jablká olúpeme a rozštvrtíme. Na vyklenutej strane narežeme vo vzdialenosti asi 1 cm, zmiešame s citrónovou šťavou a odložíme bokom.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme.

Maslo, cukor a vanilkový cukor miešame asi 2 minúty a vytvoríme krém. Každé vajce vmiešavame jednotlivo asi ½ minúty.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Múku pomiešame s práškom do pečiva a s ostatnými prísadami.

Cesto rovnomerne rozotrieme v rozkladacej forme na pečenie. Jablká ľahko zatlačíme do cesta vyklenutou stranou nahor.

Rozkladaciu formu na pečenie vložíme do ohrevného priestoru a koláč pečieme dozlata.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte. Posypeme práškovým cukrom.

## Nastavenie

### Automatický program

Múčniky | Jemný jablkový koláč

Doba trvania programu:

63 [65] (65) minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp. (Zap.) [Vyp.]

Doba prípravy: 45-55 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Namiesto posypania práškovým cukrom sa dá koláč potrieť aj mierne zahriatou, do hladka vymiešanou marhuľovou marmeládou.

# Múčniky

---

## Obložený jablkový koláč

Časová náročnosť: 100 minút

Na 12 porcií

### Na cesto

200 g masla | mäkkého

100 g cukru

16 g vanilkového cukru

1 vajce, veľkosť M

350 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

1 štipka soli

### Na oblohu

1,25 kg jablák

50 g hrozienok

1 PL kalvádosu

1 PL citrónovej šťavy

½ ČL mletej škorice

50 g cukru

### Do formy

1 ČL masla

### Na potretie

100 g práškového cukru

2 PL vody | teplej

### Príslušenstvo

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm

potravinová fólia

rošt

### Príprava

Na cesto vymiešame maslo, cukor, vanilkový cukor a vajce na hladký krém. Múku, prášok do pečiva a soľ spolu zmiešame a vmiesime. Cesto necháme stáť hodinu na chladnom mieste.

Jablká ošúpeme a pokrájame na mesiačiky. Zmiešame s hrozienkami, kalvádosom, citrónovou šťavou a škoricou.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme.

Cesto rozdelíme na 3 časti. Prvú časť rozložíme na dno rozloženej formy na pečenie. Formu na na pečenie zložíme. Z druhej časti vytvarujeme dlhý valček a vytlačíme ho do výšky asi 4 cm na okraji formy. Korpus niekoľko krát popícháme vidličkou.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Tretiu časť cesta položíme medzi 2 vrstvy potravinovej fólie a vyvalkáme na veľkosť formy na pečenie.

Do jablák zamiešame cukor a rozložíme na korpus z cesta. Navrch položíme pripravený plát cesta a uzatvoríme okrajom z cesta.

Rozkladaciu formu na pečenie vložíme do ohrevného priestoru a koláč pečieme dozlata.



Koláč necháme 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

Práškový cukor rozmiešame vo vode a koláč ním potrieme.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Múčniky | Koláč plnený jablkami

Doba trvania programu:

77 [70] (78) minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 185–195 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Múčniky

---

## Marhuľová torta so smotanovou polevou

Časová náročnosť: 80 minút

Na 12 porcií

### Na cesto

250 g pšeničnej múky, typ 405 (hladáka)

1 ČL prášku do pečiva

125 g masla

125 g cukru

1 vajce veľkosť M

### Na oblohu

800 g marhúl z konzervy (hmotnosť odkvapkaného ovocia) | odkvapkané

### Na zálievku

250 g smotany

2 vajcia, veľkosť M

1 PL škrobu

16 g vanilkového cukru

½ citróna | len šťava

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

rozkladacia forma, Ø 26 cm

rošt

### Príprava

Z múky, prášku do pečiva, masla, cukru a vajca vymiešame hladké cesto. Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme. Cesto rovnomerne zatlačíme na dno rozkladacej formy.

Marhule položíme klenutou stranou hore na cesto.

Na polevu zmiešame všetky prísady. Polevu rozdelíme na marhule.

Na rošte vložíme do ohrevného pries-toru a pečieme do zlata.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 160–170 °C

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 50-60 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

## Hrnčekový koláč

Časová náročnosť: 80 minút

Na 12 porcií

### Suroviny

4 vajcia, veľkosť M

250 g masla

250 g cukru

1 ČL soli

250 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

3 ČL prášku do pečiva

100 g čokoládových vločiek

1 ČL mletej škorice

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm  
rošt

### Príprava

Oddelíme bielka od žĺtok. Maslo, cukor, soľ a žĺtka vymiešame na hladký krém.

Z bielok vyšľaháme tuhý sneh. Polovicu snehu opatrne zapracujeme do zmesi z cukru a žĺtok. Múku zmiešame s práškom do pečiva a pridáme. Do zmesi pridáme zvyšný sneh.

Vmiešame čokoládové vločky a škoricu.

Formu na pečenie vymastíme a vložíme do nej cesto.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Rozkladaciu formu na pečenie vložíme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Hrnčekový koláč

Doba trvania programu: 65 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok prípravy

Teplota: 150–180 °C

Doba prípravy: 60-65 minút

#### Tip

Pre intenzívnejšiu chuť môžeme nahradiť 50 g cukru medom. Cesto je možné ľubovoľne zjemniť sušeným ovocím, nasekanými orechmi alebo vanilkovou arómou.

# Múčniky

---

## Hruškový koláč s mandľovou polevou

Časová náročnosť: 95 minút

Na 20 porcií

### Na korpus

470 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

125 g cukru

20 g vanilkového cukru

250 g masla

1 vajce veľkosť M

### Na oblohu

4 konzervy hrušiek (à 460 g)

### Na zálievku

550 g crème fraîche

2 PL škrobu

4 vajcia, veľkosť M

65 g cukru

2 ČL škorice

40 g mandľových plátkov

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Z múky, cukru, vanilkového cukru, masla a vajca vymiešame hladké cesto.

Cesto rozprestrieme na univerzálny plech.

Hrušky nakrájame na plátky hrubé 1 cm a rovnomerne rozložíme na cesto.

Zmiešame crème fraîche, potravinársky škrob, vajcia, cukor, vanilkový cukor a škoricu.

Polevu rozdelíme na hrušky. Posypeme mandľovými plátkami.

Univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a koláč pečieme kým nebude svetložltý.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 150–160 °C

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 60-70 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

## Piškóťový korpus

Časová náročnosť: 75 minút

Na 16 porcií

### Na cesto

4 vajcia, veľkosť M

4 PL vody | horúcej

175 g cukru

200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladáka)

1 ČL prášku do pečiva

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

rošt

jemné sitko

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm

papier na pečenie

### Príprava

Oddelíme bielka od žĺtok. Z bielok vyšľaháme veľmi tuhý sneh. Pomaly prisypeme cukor. Žĺtok rozšľaháme a vmiešame do zmesi.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Zmiešame múku s práškom do pečiva, preosejeme na vaječnú zmes a hrubou metličkou zľahka vmiešame.

Dno rozkladacej formy na pečenie vymastíme a vyložíme papierom na pečenie. Cesto rozprestrieme do rozkladacej formy na pečenie a vyhladíme.

Piškóťový korpus vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Po upečení necháme koláč 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte. Piškóťový korpus prerežeme dva krát vodorovne tak, aby vznikli tri korpusy.

Potrieme pripravenou náplňou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Piškóťové cesto

Doba trvania programu:

46 [47] (47) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 160–170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### Tip

Na výrobu čokoládového piškóťového korpusu pridáme do zmesi múky 2–3 ČL kakaa.

# Múčniky

---

## Plnky pre piškótový korpus

Časová náročnosť: 30 minút

### Na plnku z tvarohu a šľahačky

500 g tvarohu, 20 % tuku v sušine  
100 g cukru  
100 ml mlieka, 3,5 % tuku  
8 g vanilkového cukru  
1 citrón | len šťava  
6 plátkov želatíny, bielej  
500 g smotany

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Na kapučínovú plnku

100 g čokolády, tmavej  
500 g smotany  
6 plátkov želatíny, bielej  
80 ml espressa  
80 ml kávového likéru  
16 g vanilkového cukru  
1 PL kakaa

### Na potretie

3 PL smotany | vyšľahanej

### Na posypanie

1 PL kakaa

### Príslušenstvo

tortová podložka  
jemné sitko

### Príprava plnky z tvarohu a šľahačky

Na plnku z tvarohu a šľahačky zmiešame tvaroh s cukrom, mliekom, vanilkovým cukrom a citrónovou šťavou. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení.

K želatíne pridáme malé množstvo tvarohovej hmoty.

Zmes vmiešame do zvyšnej tvarohovej hmoty a necháme stáť na chladnom mieste. Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do tvarohovej zmesi.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, potrieme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškótový korpus, potrieme tvarohovou hmotou a položíme tretí piškótový korpus.

Tortu dobre vychladíme. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

## **Príprava kapučínovej plnky**

Na kapučínovú plnku rozpustíme čokoládu. Vyšľaháme tuhú šľahačku. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme.

Polovicu espressa a kávového likéru zamiešame do želatíny a vmiešame do šľahačky.

Šľahačku s kávou rozdelíme na polovicu. Do jednej polovice vmiešame vanilkový cukor, do druhej polovice čokoládu a kakao.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, pokvapkáme trochu kávového likéru a espressa a potrieme tmavou šľahačkou. Položíme druhý piškótový korpus, pokvapkáme zvyšnou tekutinou potrieme svetlou šľahačkou. Položíme tretí piškótový korpus, potrieme šľahačkou a posypeme kakaom.

## **Tip**

Na ovocnú variantu náplne s tvarohom a šľahačkou vmiešame do hmoty trochu postrúhanej kôry z citróna a 300 g odkvapkaných mesiačikov mandarínky alebo kúsky marhúľ.

# Múčniky

---

## Piškótvý plát

Časová náročnosť: 55 minút

Na 16 porcií

### Na cesto

190 (290) g cukru

8 (12) g vanilkového cukru

1 štipka soli (2 štipky) soli

125 (190) g pšeničnej múky, typ

405 (hladá)

70 (110) g škrobu

1 (1½) ČL prášku do pečiva

4 (6) vajcia, veľkosť M

4 (6) PL vody | horúcej

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

jemné sitko

plech na pečenie alebo univerzálny

plech

papier na pečenie

kuchynská utierka

### Príprava

Cukor, vanilkový cukor a soľ zmiešame v miske. Múku, potravinársky škrob a prášok do pečiva zmiešame v ďalšej miske.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Oddelíme bielka od žltok. Z bielok s horúcou vodou vyšľaháme veľmi tuhý sneh. Pomaly prisypeme a vmiešame cukrovú zmes. Postupne vmiešame žltky.

Na vaječnú hmotu preosejeme múčnu zmes. Vmiešame hrubou metličkou.

Plech na pečenie alebo univerzálny plech vymažeme a vyložíme papierom na pečenie. Na papier rozložíme cesto a vyhladíme.

Piškótvý plát vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Ak sa má piškótvý plát použiť na piškótvú roládu, plát hneď po upečení vyklopíme na vlhkú kuchynskú utierku, stiahneme papier na pečenie a zrolujeme. Necháme vychladnúť.

Potrieme pripravenou náplňou.



## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Múčniky | Piškóta

Doba trvania programu:

25 [24] (26) minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 180–190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 15-25 minút

Úroveň: 1

# Múčniky

---

## Plnky pre piškótový plát

Časová náročnosť: 30 minút

### Na plnku z vaječného likéru a šľahačky

3 (5) plátky želatíny, biele  
150 (230) ml vaječného likéru  
500 (750) g smotany

### Na plnku s brusnicami a šľahačky

500 (750) g smotany  
16 (24) g vanilkového cukru  
200 (300) g zaváraných brusníc

### Na plnku z manga a šľahačky

2 (3) mangá, čerstvé (à 300 g)  
½ (1) pomaranč, neošetrený | len kôra |  
nastrúhať  
120 (180) g cukru  
2 (3) pomaranče | len šťava (à 120 ml)  
1 (1½) limetka(y) | len šťava  
7 (11) plátok želatíny, bielej  
500 (750) g smotany

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Prísľušenstvo

tortová podložka  
jemné sitko

### Príprava plnky z vaječného likéru a šľahačky

Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme.

K želatíne pridáme malé množstvo vaječného likéru a premiešame. Všetko pridáme k zvyšnému vaječnému likéru a zmiešame. Hmotu necháme stuhnúť v chladničke.

Vyšľaháme tuhú šľahačku. Keď bude hmota z vaječného likéru tak pevná, že zostanú dobre viditeľné stopy pri miešaní, vmiešame opatrne šľahačku. Krém necháme asi 30 minút tuhnúť v chladničke.

Nakoniec krémom potrieme piškótový plát. Zrolujeme od pozdĺžnej strany a necháme stáť na chladnom mieste až do konzumácie.

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

## **Príprava plnky z brusníc a šľahačky**

Vyšľaháme tuhú šľahačku s vanilkovým cukrom.

Piškótvý plát potrieme brusnicami. Nakoniec rozložíme šľahačku. Zrolujeme od pozdĺžnej strany a necháme stáť na chladnom mieste až do konzumácie.

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

## **Príprava plnky z manga a šľahačky**

Mangá rozmixujeme s nastrúhanou kôrou z pomaranča, cukru, pomarančovou a limetkovou šťavou.

Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme.

K želatíne pridáme malé množstvo pyré z manga a premiešame. Všetko pridáme k zvyšnému pyré z manga a zmiešame. Hmotu necháme stuhnúť v chladničke.

Vyšľaháme tuhú šľahačku. Keď bude hmota z manga tak pevná, že zostanú dobre viditeľné stopy pri miešaní, vmiešame opatrne šľahačku. Krém necháme asi 30 minút tuhnúť v chladničke.

Nakoniec krémom potrieme piškótvý plát. Zrolujeme od pozdĺžnej strany a necháme stáť na chladnom mieste až do konzumácie.

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

# Múčniky

---

## Maslový koláč

Časová náročnosť: 95 minút

Na 20 (30) porcií

### Na cesto

42 (63) g droždia, čerstvého  
200 (300) ml mlieka, 3,5 % tuku | letného

500 (750) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

50 (80) g cukru

½ (¾) ČL soli

50 (80) g masla | mäkkého

1 (2) vajce, veľkosť M

### Na oblohu

100 (150) g masla | mäkkého

100 (150) g mandľových plátok

120 (180) g cukru

16 (24) g vanilkového cukru

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. S ostatnými prísadami v hnetieme 3–4 minúty na hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Cesto mierne premiesime a rozpres-trieme na plechu na pečenie alebo na univerzálnom plechu. Prikryté necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze.

Na oblohu zmiešame maslo, vanilkový cukor a polovicu cukru. Prstami do cesta vytlačíme jamky. Do jamiek vložíme zmes masla a cukru. Na cesto rozložíme zvyšný cukor a mandľové plátky.

Automatický program:

Spustíme automatický program a koláč vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme znovu kysnúť pri izbovej teplote 10 minút. Nakoniec vložíme koláč do ohrevného priestoru a pečieme do zlata.

## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

1. a 2. fáza kysnutia

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: vždy 20 minút

### **Pečenie maslového koláča**

#### **Automatický program**

Múčniky | Maslový múčnik

Doba trvania programu:

32 [34] (30) minút

#### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 175–185 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20-30 minút

Úroveň: 2

# Múčniky

---

## Ovocný koláč (Ø 15 cm)

Časová náročnosť: 225 minút + 12 hodín na prípravu ovocia  
Na 8 porcií

### Na koláč

50 g kokteillových čerešní (hmotnosť odkvapkaného ovocia) | odkvapkaných  
50 g marhúl, sušených  
25 g ovocia, kandizovaného  
110 g sultánok  
110 g hrozienok  
85 g korintiek  
3 PL koňaku  
110 g masla | mäkkého  
110 g cukru, hnedého  
2 vajcia, veľkosť M  
1 PL cukrového sirupu (melasy)  
110 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
¼ ČL zmesi korenia All-Spice (škorica, muškátový oriešok, piment)  
¼ ČL škorice  
⅛ ČL muškátového oriešku, čerstvo pomletého  
25 g mandlí, nasekaných  
½ citrónu, chemicky neošetreného | len kôra  
½ pomaranča, chemicky neošetreného | len kôra

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

rozkladacia forma, Ø 15 cm  
papier na pečenie  
desiatový papier  
kuchynská niť  
rošt

### Príprava ovocia

Kokteillové čerešne, marhule a kandizované ovocie nakrájame a so sultánkami, hrozienkami a korintkami vložíme do veľkej misy. Pridáme koňak, zamiešame a necháme naložené asi 12 hodín.

### Príprava

Maslo a cukor vymiešame na hladký krém. Vajcia jednotlivovo vmiešame. Pridáme melasu.

Múku zmiešame s korením. Vmiešame múkovú zmes, mandle, citrónovú a pomarančovú kôru a ovocie máčané v koňaku.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme a vyložíme papierom na pečenie.

Cesto rozprestrieme do rozkladacej formy na pečenie a vyhladíme. Rozkladaciu formu prikryjeme dvomi vrstvami desiatového papiera. Papier pripevníme kuchynskou niťou na okraji formy.

Automatický program:

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Manuálne:

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a upečieme podľa 1. a 2. kroku prípravy.

Koláč necháme vychladnúť vo forme.

## Nastavenie

### Automatický program

Múčniky | Ovocný koláč | 15 cm tortová forma

Doba trvania programu: 195 minút

### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 140 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 45 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 120 °C

Doba prípravy: 150 minút

### Tip

Zabalený v desiatovom papieri a aloballe sa ovocný koláč dá skladovať až 3 mesiace. Najlepšie v pravidelných intervaloch polievame koňakom alebo sherry.

# Múčniky

---

## Ovocný koláč (Ø 20 cm)

Časová náročnosť: 270 minút + 12 hodín príprava ovocia

Na 12 porcií

### Suroviny

100 g kokteilových čerešní (hmotnosť odkvapkaného ovocia) | odkvapkaných

100 g marhúl, sušených

50 g ovocia, kandizovaného

230 g sultánok

230 g hrozienok

170 g korintiek

6 PL koňaku

250 g masla | mäkkého

250 g cukru, hnedého

4 vajcia, veľkosť M

2 PL cukrového sirupu (melasy)

250 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

½ ČL zmesi korenia All-Spice (škorica, muškátový oriešok, nové korenie)

½ ČL škorice

¼ ČL muškátového oriešku, čerstvo

pomletého

50 g mandlí, nasekaných

1 citrón chemicky neošetrený | len kôra

1 pomaranč, chemicky neošetrený | len kôra

### Príslušenstvo

rozkladacia forma, Ø 20 cm

papier na pečenie

desiatový papier

kuchynská niť

rošt

### Príprava ovocia

Kokteilové čerešne, marhule a kandizované ovocie nakrájame a so sultánkami, hrozienkami a korintkami vložíme do veľkej misy. Pridáme koňak, zamiešame a necháme naložené asi 12 hodín.

### Príprava

Maslo a cukor vymiešame na hladký krém. Vajcia jednotlivito vmiešame. Pridáme melasu.

Múku zmiešame s korením. Vmiešame múkovú zmes, mandle, citrónovú a pomarančovú kôru a ovocie máčané v koňaku.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme a vyložíme papierom na pečenie.

Cesto rozprestrieme do rozkladacej formy na pečenie a vyhladíme. Rozkladaciu formu prikrýjeme dvomi vrstvami nepremastiteľného desiatového papiera. Papier pripevníme kuchynskou niťou na okraji formy.

Automatický program:

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Manuálne:

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a upečieme podľa 1. a 2. kroku prípravy.

Koláč necháme vychladnúť vo forme.



## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Múčniky | Ovocný koláč | 20 cm tortová forma

Doba trvania programu: 240 minút

### **Manuálne**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 140 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 60 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 120 °C

Doba prípravy: 180 minút

### **Tip**

Zabalený v desiatovom papieri a aloballe sa ovocný koláč dá skladovať až 3 mesiace. Najlepšie v pravidelných intervaloch polievame koňakom alebo sherry.

# Múčniky

---

## Ovocný koláč (Ø 25 cm)

Časová náročnosť: 315 minút + 12 hodín príprava ovocia  
pre 16 porcií

### Suroviny

175 g kokteilových čerešní (hmotnosť odkvapkaného ovocia) | odkvapkaných  
175 g marhúl, sušených  
75 g ovocia, kandizovaného  
360 g sultánok  
360 g hrozienok  
280 g korintiek  
10 PL koňaku  
400 g masla | mäkkého  
400 g cukru, hnedého  
7 vajec, veľkosť M  
3 PL cukrového sirupu (melasy)  
400 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
½ ČL zmesi korenia All-Spice (škorica, muškátový oriešok, nové korenie)  
⅔ ČL škorice  
½ ČL muškátového oriešku, čerstvo pomletého  
75 g mandlí, nasekaných  
1½ citróna, chemicky neošetreného | len kôra  
1½ pomaranča, chemicky neošetreného | len kôra

### Príslušenstvo

rozkladacia forma, Ø 25 cm  
papier na pečenie  
desiatový papier  
kuchynská niť  
rošt

### Príprava ovocia

Kokteilové čerešne, marhule a kandizované ovocie nakrájame a so sultánkami, hrozienkami a korintkami vložíme do veľkej misy. Pridáme koňak, zamiešame a necháme naložené asi 12 hodín.

### Príprava

Maslo a cukor vymiešame na hladký krém. Vajcia jednotlivito vmiešame. Pridáme melasu.

Múku zmiešame s korením. Vmiešame múkovú zmes, mandle, citrónovú a pomarančovú kôru a ovocie máčané v koňaku.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme a vyložíme papierom na pečenie.

Cesto rozprestrieme do rozkladacej formy na pečenie a vyhladíme. Rozkladaciu formu prikryjeme dvomi vrstvami desiatového papiera. Papier pripevníme kuchynskou niťou na okraji formy.

Automatický program:

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Manuálne:

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a upečieme podľa 1. a 2. kroku prípravy.

Koláč necháme vychladnúť vo forme.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Múčniky | Ovocný koláč | 25 cm tortová forma

Doba trvania programu: 285 minút

### **Manuálne**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 140 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 75 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 120 °C

Doba prípravy: 210 minút

### **Tip**

Zabalený v desiatovom papieri a aloballe sa ovocný koláč dá skladovať až 3 mesiace. Najlepšie v pravidelných intervaloch polievame koňakom alebo sherry.

# Múčniky

---

## Cheesecake na plechu

Časová náročnosť: 170 minút

Na 20 porcií

### Na korpus

340 (530) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

4 (6) ČL prášku do pečiva

180 (280) g cukru

2 (3) vajcia, veľkosť M | len žltok

180 (280) g masla

### Na oblohu

4 (6) vajcia, veľkosť M

2 (3) vajcia, veľkosť M | len bielok

460 (700) g cukru

18 (28) g vanilkového cukru

85 g (119) prášku na varenie krému  
(vanilka)

2 (4) fľaštičky oleja na pečenie citrónový  
alebo vanilkové maslo

2,3 (3,5) kg nízkoťučného tvarohu

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Na korpus vymiesime z prísad cesto.

Necháme asi 60 minút odstáť na chladnom mieste.

Cesto rozprestrieme na univerzálny plech. Jeden okraj vytvoríme až k hornej hrane univerzálneho plechu. Korpus niekoľko krát poprepichujeme vidličkou.

Na oblohu zmiešame všetky prísady.

Rozložíme na korpus a vychladíme.

Koláč vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Po skončení doby prípravy necháme 5 minút stáť vo vypnutom ohrevnom priestore.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 150–160 °C

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 70-80 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

## Mramorová bábovka

Časová náročnosť: 80 minút

Na 18 porcií

### Na cesto

250 g masla | mäkkého  
200 g cukru  
8 g vanilkového cukru  
4 vajcia, veľkosť M  
200 g kyslej smotany  
400 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
16 g prášku do pečiva  
1 štipka soli  
3 PL kakaa

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

forma na bábovku, Ø 26 cm  
rošt

### Príprava

Maslo, cukor a vanilkový cukor vymiešame na hladký krém. Po jednom pridávame vajcia a každé ½ minúty miešame. Pridáme kyslú smotanu. Zmiešame múku s práškom do pečiva a soľou a vmiešame do ostatných prísad.

Bábovkovú formu vymastíme a vložíme do nej polovicu cesta.

Do druhej polovice cesta vmiešame kakao. Tmavé cesto rozdelíme na svetlé cesto. Vrstvami cesta potiahneme špirálovite vidličkou.

Formu na bábovku položíme na rošt do ohrevného priestoru a koláč upečieme.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Mramorová bábovka

Doba trvania programu: 55 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 50-60 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Múčniky

---

## Ovocný koláč (lístkové cesto)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 8 porcií

### Na cesto

230 g lístkového cesta

### Na oblohu

30 g lieskových orieškov, pomletých  
500 g ovocia (napr. marhule, slivky,  
hrušky, jablká, čerešne) | na malé kúsky

### Na zálievku

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

50 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm  
rošt

### Príprava

Formu na pečenie vyložíme lístkovým  
cestom a posypeme lieskovými orieš-  
kami.

Kúsky ovocia rozložíme na cesto.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický  
program alebo predhrejeme rúru na pe-  
čenie podľa 1. kroku prípravy.

Na polevu zmiešame vajce, smotanu,  
cukor a vanilkový cukor a dáme na ovo-  
cie.

### Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku  
prípravy.

Ovocný koláč vložíme do ohrevného  
priestoru a koláč upečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Ovocný múčnik | Lískové  
cesto

Doba trvania programu: 36 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 230 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 220–230 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 36-42 minút

## Ovocný koláč (krehké cesto)

Časová náročnosť: 120 minút

Na 8 porcií

### Na cesto

200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

65 ml vody

80 g masla

¼ ČL soli

### Na oblohu

30 g lieskových orieškov, pomletých

500 g ovocia (napr. marhule, slivky, hrušky, jablká, čerešne) | na malé kúsky

### Na zálievku

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

50 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm  
rošt

### Príprava

Maslo nakrájame na kocky a s múkou, soľou a vodou rýchle vymiesime na hladké cesto. Necháme asi 30 minút odstáť na chladnom mieste.

Formu na pečenie vyložíme cestom a posypeme lieskovými orieškami.

Ovocie rovnomerne rozložíme na cesto.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Na polevu zmiešame vajce, smotanu, cukor a vanilkový cukor a dáme na ovocie.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Ovocný koláč vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Ovocný múčnik | Krehké cesto

Doba trvania programu: 43 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 230 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 220–240 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 36–45 minút

# Múčniky

---

## Sacherova torta

Časová náročnosť: 70 minút

Na 12 porcií

### Na cesto

130 g čokolády, tmavej  
140 g masla  
110 g práškového cukru  
8 g vanilkového cukru  
6 vajec, veľkosť M  
1 štipka soli  
110 g cukru  
140 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
1 ČL prášku do pečiva

### Na potretie

200 g marhuľovej marmelády

### Na glazúru

200 g cukru  
125 ml vody  
150 g čokolády, tmavej

### Príslušenstvo

jemné sitko  
rošt  
rozkladacia forma, Ø 24 cm  
papier na pečenie

### Príprava

Rozpustíme čokoládu.

Maslo vymiešame s práškovým cukrom na krém.

Oddelíme bielka od žĺtok. Vmiešame žĺtko. Vmiešame čokoládu.

Múku preosejeme a zmiešame s práškom do pečiva. Z bielka so soľou a cukrom vymiešame tuhý sneh. Do cesta striedavo vmiešavame múkovú zmes a bielko.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Rozkladaciu formu vyložíme papierom na pečenie a dáme do nej cesto. Vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Tortový korpus necháme vychladnúť. Medzitým ohrejeme marhuľovú marmeládu na varnej doske a prepasírujeme cez sitko.

Tortový korpus nakrájame, plochy rezu a boky potrieme jemnou marhuľovou marmeládou.

Na glazúru rozvaríme cukor s vodou, pridáme čokoládu a rozpustíme.

Čokoládovú glazúru rovnomerne rozdělíme na tortu.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Sacherova torta

Doba trvania programu: 55 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 170 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap. na 10 minút po zatsunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 55 minút

Úroveň: 2 [1] (2)



## Linecké pečivo

Časová náročnosť: 80 minút

Na 18 porcií

### Na cesto

250 g masla | mäkkého

250 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

2 PL rumu

200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

100 g škrobu

2 ČL prášku do pečiva

1 štipka soli

### Do formy

1 ČL masla

1 PL strúhanky

### Príslušenstvo

rošt

hrnatá forma, dĺžka 30 cm

### Príprava

Hrnatú formu vymastíme a vysypeme strúhankou.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Maslo, cukor a vanilkový cukor vymiešame na penu. Postupne vmiešame vajcia a rum.

Zmiešame múku, škrob, prášok do pečiva a soľ a vmiešame do ostatných prísad.

Hrnatú formu naplníme cestom v ohrevnom priestore a postavíme pozdĺž na rošt. Pečieme koláč.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Piškótový múčnik

Doba trvania programu:

78 [83] (78) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 155–165 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 60-70 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Múčniky

---

## Čokoládový koláč s orechmi

Časová náročnosť: 75 minút + 12 hodín chladenie

Na 16 porcií

### Suroviny

200 g masla

250 g čokolády, tmavej

250 g lieskových orieškov, pomletých

160 g cukru

3 PL espressa

1 ČL vanilkovej arómy

6 vajec, veľkosť M

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

rozkladacia forma, Ø 26 cm alebo

24 menších formičiek (à 100 ml)

papier na pečenie

rošt

### Príprava

Roztopíme čokoládu a maslo. Pridáme lieskové oriešky, cukor, estresso a vanilkovú arómu. Necháme vychladnúť.

Oddelíme bielka od žĺtok. Žĺtky vmiešame do hmoty z masla a čokolády. Z bielka vyšľaháme tuhý sneh a pridáme do cesta.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Rozkladaciu formu vymastíme a vyložíme papierom na pečenie alebo vymastíme formičky. Cesto vložíme do rozkladacej formy alebo do formičiek.

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Pred servírovaním necháme 12 hodín odstáť na chladnom mieste.

## Nastavenie

### Automatický program

Múčniky | Čokoládovo orechový koláč |

Jeden väčší / Viac malých

Doba trvania programu Jeden väčší: 55 minút

Doba trvania programu Viac malých:

40 [28] (40) minút

### Manuálne

#### Jedna veľká

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 55 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### Viac malých

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40 [28] (40) minút

Úroveň: 2 [1] (2)

### Tip

Podávame s čerstvým ovocím.

Na 12 formičiek znížime množstvo na polovicu, doba prípravy zostane nezmenená.

# Múčniky

---

## Štola

Časová náročnosť: 160 minút

Na 15 plátkov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
8 g vanilkového cukru  
70 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného  
200 g hrozienok  
50 g mandlí, nasekaných  
50 g citronátu  
50 g oranžátu  
2-3 PL rumu  
275 g masla | mäkkého  
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
1 štipka soli  
100 g cukru  
½ ČL kôry z citrónu, nastrúhanej  
1 vajce, veľkosť M

### Na potretie

75 g masla

### Na posypanie

50 g cukru

### Na posypanie

35 g práškoveho cukru

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie a vanilkový cukor rozpustíme v mlieku a prikryté necháme kysnúť 15 minút.

Hrozienka, mandle a oranžát zmiešame s rumom a odložíme.

Mlieko s droždím vymiešame s maslom, múkou, soľou, cukrom, kôrou z citróna a vajcom tak, aby vzniklo hladké cesto. Krátko vmiešame citronát, oranžát, hrozienka a mandle s rumom.

Cesto v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Z cesta na troche múky vytvarujeme štolu o dĺžke 30 cm. Položíme a plech na pečenie alebo na univerzálny plech, zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme.

Rozpustíme maslo na potretie, štolu ním ešte za horúca potrieme a posypeme cukrom.

Necháme vychladnúť, potom na husto poprášime práškovým cukrom.

## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 60 minút

### **Pečenie štolý**

#### **Automatický program**

Múčniky | Štola

Doba trvania programu:

60 [55] (60) minút

#### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### **Tip**

Štolu zabalíme do alobalu a uložíme do  
vzduchotesne uzatvoreného plastového  
vrecka.

# Múčniky

## Koláč s posýpkou s ovocím

Časová náročnosť: 150 minút

Na 20 (30) porcií

### Na cesto

42 (63) g droždia, čerstvého  
150 (220) ml mlieka, 3,5 % tuku | letného

450 (680) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

50 (80) g cukru

90 (140) g masla | mäkkého

1 (2) vajce, veľkosť M

### Na oblohu

1,25 (1,9) kg jablák

### Na posýpku

240 (360) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

150 (230) g cukru

16 (24) g vanilkového cukru

1 (2) ČL škorice

150 (230) g masla | mäkkého

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky, prášku do pečiva, masla a cukru vymiešame hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru.

Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Jablká ošúpeme a pokrájame na plátky.

Cesto mierne premiesime a rozprestrieme na plechu na pečenie alebo na univerzálnom plechu. Jablká rovnomerne rozložíme na cesto. Múku, cukor, va-

nilkový cukor a škoricu zmiešame a s maslom vymiesime posýpku. Rozložíme na jablká.

Koláč vložíme do ohrevného priestoru a necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze.

Koláč upečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

#### Pečenie koláča

##### Automatický program

Múčniky | Ovocný koláč s posýpkou

Doba trvania programu:

56 [48] (56) minút

##### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap. [Vyp.] (Zap.)

Doba prípravy: 45-55 minút

Úroveň: 3 [2] (2)

### Tip

Namiesto jablák je tiež možné použiť 1 kg odkôstkovaných sliviek alebo čerešní.

## Malé dobroty

Či sú to muffiny, keksíky alebo veterníky: týmito drobnosťami sa každý rád ponúkne. Nakoniec často platí „o čo menší – o to chutnejší“. Maškrtenie sladkých miniatúr pripraví radosť veľkým aj malým, starým aj mladým.

# Pečivo

---

## Vykrajované keksíky

Časová náročnosť: 135 minút  
Na 70 kusov (2 plechy)

### Suroviny

250 (380) g pšeničnej múky, typ  
405 (hladká)  
½ (1) ČL prášku do pečiva  
80 (120) g cukru  
8 (12) g vanilkového cukru  
1 (1½) fľaštičky rumovej arómy  
3 (4) PL vody  
120 (180) g masla | mäkkého

### Príslušenstvo

valček  
vykrajovacie formičky  
2 plechy na pečenie alebo univerzálne  
plechy

### Príprava

Zmiešame múku, prášok do pečiva,  
cukor a vanilkový cukor. Zo zvyšných  
prísad rýchlo vymiesime hladké cesto a  
necháme stáť najmenej 60 minút na  
chladnom mieste.

Cesto vyvaľkáme na asi 3 mm hrúbku,  
vykrojíme keksíky a položíme plech na  
pečenie alebo na univerzálne plechy.

Vykrojené keksíky vložíme do ohrevné-  
ho priestoru a upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Vykrajované pečivo | 1  
plech / 2 plechy

Doba trvania programu 1 plech:

25 [24] (25) minút

Doba trvania programu 2 plechy: 26  
minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 140–150 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 25–35 minút

Úroveň 1 plech: 2 [2] (1)

Úroveň 2 plechy: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na  
1 plech použite polovicu množstva  
alebo keksíky pečte postupne.



## Čučoriedkové muffiny

Časová náročnosť: 50 minút

Na 12 kusov

### Suroviny

225 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

110 g cukru

8 g prášku do pečiva

8 g vanilkového cukru

1 štipka soli

1 PL medu

2 vajcia, veľkosť M

100 ml cmaru

60 g masla | mäkkého

250 g čučoriedok

1 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

### Príslušenstvo

12 papierových formičiek na pečenie, Ø 5 cm

plech na 12 muffín à Ø 5 cm

rošt

### Príprava

Zmiešame múku, prášok do pečiva, cukor, vanilkový cukor a soľ. Pridáme med, vajcia, cmar a maslo a krátko premiešame.

Čučoriedky premiešame s múkou a opatrne vmiešame do cesta.

Na plech na muffiny položíme papierové formičky na pečenie. Cesto rovnomerne rozdelíme do formičiek.

Plech s muffinami položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Čučoriedkové muffiny

Doba trvania programu:

38 [41] (38) minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 165–175 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp. [Zap.] (Vyp.)

Doba prípravy: 35–45 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Na recept sa najlepšie hodia čerstvé borievky. Mrazené čučoriedky použijeme v mrazenom stave.

# Pečivo

---

## Linecké kolieska

Časová náročnosť: 70 minút

Na 30 kusov

### Na pečivo

200 g masla

300 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

100 g práškového cukru

8 g vanilkového cukru

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

100 g mandlí, lúpaných, pomletých

½ citrónu, chemicky neošetreného | len kôra | nastrúhaná

### Na plnku

200 g ríbezľového želé

### Príslušenstvo

potravínová fólia

plech na pečenie alebo univerzálny

plech

vykrajovacie formičky, okrúhle (v 2 veľkostiach)

### Príprava

Maslo nakrájame na kocky a s múkou, práškovým cukrom, vanilkovým cukrom, žĺtkom, mandľami a citrónovou kôrou z neho vymiesime hladké cesto, zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme na 30 minút na chladné miesto.

Cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 2 mm a vykrajujeme kolieska. Polovici keksíkom vykrojíme v strede malý otvor (pri väčších kolieskach vykrojíme 3 otvory).

Keksíky položíme a plech na pečenie alebo na univerzálny plech, zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme.

Po skončení doby prípravy necháme krátko vychladnúť. Vlažné keksíky bez otvorov potrieme mierne teplým ríbezľovým želé a položíme na ne keksíky s otvorom. Posypeme práškovým cukrom.

## Nastavenie

### Automatický program

Drobné pečivo | Linecké kolieska | 1 plech / 2 plechy

Doba trvania programu 1 plech: 12 minút

Doba trvania programu 2 plechy: 17 minút

### Manuálne

#### na 1 plech

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 160 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10-15 minút

Úroveň: 2

#### Na 2 plechy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 160 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 13-19 minút

Úroveň : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

## Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použite polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne.

# Pečivo

---

## Mandľové makrónky

Časová náročnosť: 35 minút

Na 30 kusov

### Suroviny

100 g horkých mandlí, lúpaných

200 g mandlí, sladkých, lúpaných

600 g cukru

1 štipka soli

4 vajcia, veľkosť M | len bielok

### Príslušenstvo

2 plechy na pečenie alebo univerzálne plechy

papier na pečenie

cukrárske vrecko so striekačkou

### Príprava

Mandle pomelieme na kuchynskom robote v 2 krokoch asi s jednou tretinou cukru.

Miešame zvyšný cukor, trochu soli a toľko bielka, pokým nevznikne husté cesto.

Plech (y) na pečenie alebo univerzálny plech vyložíme papierom na pečenie. Cukrárske vrecko naň striekame malé guľičky z cesta.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Navlhčíme lyžicu a zadnou stranou vyhládime guľičky z cesta.

Automatický program:

Mandľové makrónky vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Manuálne:

Mandľové makrónky vložíme do ohrevného priestoru a pripravíme podľa 2. a 3. kroku prípravy.

Mandľové makrónky necháme vychladnúť na papieri na pečenie, potom ich vyberieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Mandľové pusinky | 1 plech / 2 plechy

Doba trvania programu: 15 minút

#### Manuálne

##### na 1 plech

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 11 minút

Úroveň: 2 [3] (2)

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 2-4 minúty

## Na 2 plechy

### 1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

### 2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 11 minút

Úroveň : 1+3 [2+4] (1+3)

### 3. krok prípravy

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 2-6 minút

- Horké mandle je možné nahradiť sladkými mandľami a ½ fľaštičky oleja z horkých mandlí.
- Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použite polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne.

# Pečivo

---

## Striekané pečivo

Časová náročnosť: 50 minút  
Na 50 (75) kusov (2 plechy)

### Suroviny

160 (240) g masla | mäkkého  
50 (80) g cukru, hnedého  
50 (80) g práškového cukru  
8 (12) g vanilkového cukru  
1 (2) štipka soli  
200 (300) g pšeničnej múky, typ  
405 (hladká)  
1 (2) vajce, veľkosť M | len bielok

### Príslušenstvo

cukrárenské vrečko  
tryska v tvare hviezdy, 9 mm  
2 plechy na pečenie alebo univerzálne  
plechy

### Príprava

Maslo vymiešame na krém. Pridáme  
cukor, práškový cukor, vanilkový cukor  
a soľ a miešame pokým nevznikne  
mäkká hmota. Vmiešame múku a na-  
koniec bielka.

Cesto vložíme do cukrárenského vrečka  
a nastriekame asi 5–6 cm dlhé pásiky  
na plechy alebo univerzálne plechy.

Striekané pečivo vložíme do ohrevného  
priestoru a pečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Striekané pečivo | 1  
plech / 2 plechy

Doba trvania programu 1 plech:  
22 [21] (31) minút

Doba trvania programu 2 plechy:  
33 minút

### Manuálne

#### 1 plech

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20-30 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

#### 2 plechy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 140–150 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na  
1 plech použijete polovicu množstva  
alebo keksíky pečte postupne.

## Vanilkové rožteky

Časová náročnosť: 110 minút  
Na 90 (130) kusov (2 plechy)

### Na cesto

280 (420) g pšeničnej múky, typ  
405 (hladká)  
210 (320) g masla | mäkkého  
70 (110) g cukru  
100 (150) g mandlí, pomletých

### Na vyvaľkanie

70 (110) g vanilkového cukru

### Príslušenstvo

2 plechy na pečenie alebo univerzálne plechy

### Príprava

Z múky, masla cukru a mandlí vymiesime hladké cesto. Cesto chladíme asi 30 minút.

Z cesta oddeľujeme malé porcie, asi 7 g. Vytvarujeme na valček a potom z neho vytvoríme rožtek a položíme na plech alebo univerzálny plech.

Vanilkové rožteky vložíme do ohrevného priestoru a pečieme do svetlo žltá.

Ešte teplé rožteky obalujeme vo vanilkovom cukre.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Vanilkové rohlíčky | 1 plech/ 2 plechy  
Doba trvania programu 1 plech: 31 minút  
Doba trvania programu 2 plechy: 35 [36] (40) minút

### Manuálne

#### 1 plech

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus  
Teplota: 140–150 °C  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Vyp.  
Doba prípravy: 25-35 minút  
Úroveň: 2 [2] (1)

#### 2 plechy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus  
Teplota: 135-145°C  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Vyp.  
Doba prípravy: 30-40 minút  
Úroveň : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

### Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použijete polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne.

# Pečivo

---

## Muffiny s vlašskými orechmi

Časová náročnosť: 95 minút

Na 12 kusov

### Suroviny

80 g hrozienok

40 ml rumu

120 g masla | mäkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vajcia, veľkosť M

140 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

120 g vlašských orechov | nahrubo nasekaných

### Príslušenstvo

plech na 12 muffín à Ø 5 cm

papierové formičky na pečenie, Ø 5 cm  
rošt

### Príprava

Hrozienka namáčame asi 30 minút v rume.

Maslo vymiešame na krém. Postupne pridávame cukor, vanilkový cukor a vajcia. Prášok do pečiva zmiešame s múkou a primiešame. Primiešavame vlašské orechy. Nakoniec vmiešame hrozienka s rumom.

Na plech na muffiny položíme papierové formičky na pečenie. Cesto rovnomerne rozdelíme do formičiek pomocou 2 polievkových lyžíc.

Plech s muffinami položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Mafiny s vlaš. orechami

Doba trvania programu: 38 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)



## Veterníky

Časová náročnosť: 80 minút

Na 12 (18) kusov

### Suroviny

250 (375) ml vody

50 (75) g masla

1 (2) štipka soli

170 (225) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

4 (6) vajcia, veľkosť M

1 (1½) ČL prášku do pečiva

### Príslušenstvo

cukrárenské vrečko

tryska v tvare hviezdy, 11 mm

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

V hrnci uvaríme vodu, maslo a soľ.

Hrniec stiahneme zo sporáka. Múku nasyieme do variacej sa tekutiny a intenzívne miešame tak dlho, až sa vytvorí knedlička. Knedličku v hrnci za horúca a stáleho miešania "odpalujeme", pokým sa na dne hrnca nevytvorí biela vrstva.

Hmotu dáme do misy. Postupne vmiešame vajcia, až kým sa z cesta nedajú vyťahovať hodvábne lesklé špičky. Potom vmiešame prášok do pečiva.

Cestom naplníme cukrárenské vrečko. Na plechu na pečenie alebo univerzálnom plechu vytvoríme ružice. Pečieme dozlata.

Po upečení veterníky ihneď vodorovne rozpolíme a necháme vychladnúť. Ak sa ešte bude vyskytovať malá vlhká vrstva cesta, odstránime ju.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Veterníky

Doba trvania programu: 48 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 160–170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/automaticky

Doba prípravy: 45-55 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Pečivo

---

## Plnky do veterníkov

Časová náročnosť: 20 minút

Na 12 (18) veterníkov

### Na plnku z mandarínky a šľahačky

400 (600) g smotany

16 (24) g vanilkového cukru

16 (24) g stužovača šľahačky

350 (530) g mandarínok z konzervy (odkvapkané)

### Na náplň z višní a šľahačky

350 (530) g kompótu višní (hmotnosť po odkvapkaní)

100 (150) ml višňovej šťavy (z kompótu)

40 (60) g cukru

1 (1½) PL škrobu

1 (2) PL vody

500 (750) g smotany

30 (40) g práškového cukru

8 (12) g vanilkového cukru

16 (24) g stužovača šľahačky

### Na plnku z kávy a šľahačky

750 g (1,125 kg) smotany

100 (150) g cukru

2 (3) ČL kávy, rozpustnej

16 (24) g stužovača šľahačky

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Príslušenstvo

cukrárenské vrečko

tryska v tvare hviezdy, 12 mm

### Príprava plnky z mandarínok a šľahačky

Vyšľaháme tuhú šľahačku s vanilkovým cukrom. Ovocie necháme odkvapkať a položíme na spodné polovice veterníkov. Cukrárenské vrečko naplníme šľahačkou a dáme ovocie.

Položíme horné polovice a podávame poprášené práškovým cukrom.

### Príprava plnky z višní a šľahačky

Višne necháme odkvapkať a višňovú šťavu zachytíme.

Višňovú šťavu uvaríme s cukrom.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a vmiešame do horúcej tekutiny. Necháme povariť, pridáme višne a odstavíme na chladnom mieste.

Šľahačku miešame asi ½ minúty, preosejeme práškový cukor, zmiešame s vanilkovým cukrom a stužovačom šľahačky, pridáme do smotany a vyšľaháme tuhú šľahačku.

Spodné polovice veterníkov naplníme višňovou hmotou. Cukrárenské vrečko naplníme šľahačkou a dávkujeme na višne.

Položíme horné polovice a podávame poprášené práškovým cukrom.

### Príprava plnky z kávy a šľahačky

Zo šľahačkovej smotany s cukrom, mletou kávou a stužovačom šľahačky vyšľaháme tuhú šľahačku a dáme do cukrárenského vrečka.

Kávovú šľahačku nastriekame do spodných polovic veterníkov.

Položíme horné polovice a podávame poprášené práškovým cukrom.

## **Chrumková kôrka - mäkké jadro**

Čerstvo upečený, ešte teplý chlieb je lahôdka, ktorej príprava patrí asi k najjednoduchším. Či cez víkend na raňajky s maslom a marmeládou, alebo po dlhom pracovnom dni ako výdatná večera, chlieb pozná a má rád (takmer) každý.

# Chlieb

---

## Tipy na prípravu

Aby sa Vám chlieb určite podaril, zostavili sme pre Vás najdôležitejšie informácie o spracovaní cesta.

Pre dobrý chlieb je rozhodujúca správna doba miesenia:

- Tuhé cestá si vyžadujú kratšiu dobu miesenia ako mäkkšie cestá.
- Cestá s ražnej múky si vyžadujú kratšiu dobu miesenia ako cestá zo pšeničnej múky.

Cestá na chlieb a žemle sa nakybria droždím alebo kváskom. Aby mali prítomné mikroorganizmy optimálne pracovné podmienky a chlieb čo najlepšie vykysol, je nevyhnutná vlhká a teplá klíma. Preto Vám odporúčame na zretie Vašich kysnutých ciest špeciálny automatický program.

Ak sa počas pečenia privádza vlhkosť, má to 2 pozitívne efekty:

- Pri pečení sa kôrka na ceste vytvára len veľmi pomaly. Tak má chlieb dlhšiu dobu na krásne vykysnutie.
- Zhlukovaním škrobu na povrchu chleba vzniká lesklá, chrumkavá kôrka.

## Príprava kysnutého cesta na chlieb

1. Cesto pripravíme podľa návodu v recepte a necháme nakysnúť. Užitočné videá na tvorbu chleba a žemlí okrem iného nájdete v aplikácii Miele@mobile.

2. Či sa pracovná plocha na spracovanie chleba musí pomúčiť, závisí od jeho vlastností: ak sa cesto pri dotyku lepí na prsty, mali by ste pracovnú plochu mierne pomúčiť.
3. Cesto zvon mierne vyťahnite hore a v strede zatlačte. Tento postup zopakujte najmenej šesťkrát dookola. Cesto sa položí zvarom smerom dole.
4. Polotovár by mal teraz najmenej 1 minútu odpočívať, skôr ako ho spracujete na chlieb alebo žemle.

## Príprava voľne sádzaného chleba a bagety

Pod voľne sádzanými chlebmi rozumieme chleby, ktoré sa nepečú vo forme.

1. Polotovár vyrovnajte zvarom dohora a hranou ruky v strede pozdĺžne zatlačte.
2. Jednu stranu sklopte do stredu a zatlačte. Postup opakujte na druhej strane. Nakoniec polotovár otočte a miernym tlakom vyval'kajte do vhodnej formy.
3. Existujú 2 možnosti vytvorenia prasklín:
  - Ak má vzniknúť rovnomerné popraskanie, položí sa polotovár zvarom smerom dole a potom sa nareže na hladkej hornej strane.
  - Ak má vzniknúť rustikálne popraskanie, polotovary sa položia na hladkú stranu, tak, že zvar smeruje hore.

## Čo robiť, keď ...

### ... je cesto príliš tuhé?

Pridajte trochu tekutiny, pretože obsah vlhkosti v múkach kolíše, takže je niekedy potrebné viac alebo menej tekutiny, aby sa získalo vláčne cesto.

### ... je cesto príliš vlhké?

Mali by ste predĺžiť dobu miesenia, nemala by ale prekročiť 10 minút.

Ak dlhšie miesenie nestačí, mali by ste postupne vmiesiť trochu múky.

### ... sa chlieb „rozchádza“?

Jednou z možností je skrátenie doby kysnutia. Ak je príliš dlhá, vzniká príliš veľa plynov, ktoré sa už neudržia v ceste. Cesto prekysne a stratí svoj tvar.

Tekuté prísady používajte podľa možnosti studené, pretože sa cesto procesom kysnutia zahrieva. Pri príliš vysokej teplote prebieha proces kysnutia príliš rýchlo.

Chlieb pečte prvých 10 minút pri vyššej teplote.

### ... keď sú v chlebe kompaktné, vlhké miesta?

Chlieb pečte prvých 10 minút pri nižšej teplote.

Klíma pri pečení je príliš vlhká, preto nemôže cesto odovzdať vlhkosť do okolia.

Predĺžte fázu kysnutia, aby sa vopred viazalo viac vlhkosti v štruktúre chleba.

### ... vzniknú v chlebe nechcené trhliny?

Vo fáze kysnutia a v 1. fáze pečenia by mala byť vlhká klíma. Vlhkosťou sa na povrchu cesta vytávrá kondenzát, vďaka ktorému vzniká rozpínajúca sa kôrka.

# Chlieb

---

Polotovár nie je dostatočne hlboko a často nakrojený.

## **... má chlieb matný povrch?**

Vo fáze kysnutia a 1. fáze pečenia je nutné zaistiť dostatok vlhkosti. Vlhkosť spôsobí, že na povrchu cesta dôjde k zhlukovaniu škrobu.

## **... nie je chlieb dostatočne chrumkavý?**

V prvej fáze pečenia zabezpečte viac vlhkosti, aby neprebíhala za sucha.

Pri dlhšej dobe pečenia môže cesto odovzdať viac vlhkosti do okolia a vytvorí sa hrubá kôrka.

Chlieb pečte prvých 10 minút pri vyššej teplote.

## Bagety

Časová náročnosť: 120 minút

Na 2 bagety po 10 plátkov

### Suroviny

21 g droždia, čerstvého

270 ml vody | studenej

500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL masla | mäkkého

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Cesto rozdelíme na polovice, vytvarujeme z neho bagetky o dĺžke 35 cm, položíme naprieč na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a niekoľkokrát zošíkma nakrojíme do hĺbky 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a bagety vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec bagety upečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 15 min

#### Pečenie chleba

##### Automatický program

Chlieb | Bagety

Doba trvania programu: 69 minút

##### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč. + Hor. vzd. plus

Teplota: 190–200 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Chlieb

---

## Sedliacky chlieb po švajčiarsky

Časová náročnosť: 160 minút

Na 15 plátkov

### Suroviny

25 g droždia, čerstvého

300 ml mlieka | letného

350 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

150 g ražnej múky, typ 997 (chlebová)

1 ČL soli

### Na posypanie

1 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky a soli miesime mäkké, hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 60 minút.

Z cesta vytvoríme guľu, vložíme do misy a prikryjeme vlhkou utierkou. Poprášime múkou. Chlieb navrchu pozdĺžne a priečne nakrojíme do hĺbky asi 1 cm.

Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 30 minút.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Švajčiarsky sedliacky chlieb

Doba trvania programu: 48 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 180–210°C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/ručne, 1. po 6 minútach, 2. po ďalších 6 minútach

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 2 [1] (2)

### Tip

Cesto zjemníme kockami slaniny alebo orechmi.



## Špaldový chlieb

Časová náročnosť: 130 minút  
Na 20 krajcov

### Suroviny

120 g mrkvy  
42 g droždia, čerstvého  
210 ml vody | studenej  
300 g celozrnej špaldovej múky  
200 g špaldovej múky, typ 630  
2 ČL soli  
100 g celých mandlí

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Mrkvu najemno nastúhame.

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a mrkvy miesime 4-5 minút hladké cesto.

Pridáme mandle a miesime ďalšie 2–3 minúty.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Cesto zľahka premiesime, vytvarujeme z neho bagetky o dĺžke 25 cm, položíme naprieč na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a niekoľkokrát zošíkma nakrojíme do hĺbky ½ cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec chlieb upečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 15 min

### Pečenie chleba

#### Automatický program

Chlieb | Špaldový chlieb

Doba trvania programu: 72 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.  
+ Hor. vzd. plus

Teplota: 180–190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/  
manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 50-60 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Miesto mandlí sa dajú použiť aj vlašské orechy alebo tekvicové semiačka.

# Chlieb

---

## Chlebová placka

Časová náročnosť: 100 minút

1 placka à 8 porcií

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
200 ml vody | studenej  
375 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
1½ ČL soli  
2 PL olivového oleja

### Na potretie

voda  
½ PL olivového oleja

### Na posypanie

½ PL čiernej rasce

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a oleja miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Cesto vyvaľkáme na placku o priemere asi 25 cm a položíme ju na plech na pečenie alebo na univerzálny plech.

Cesto potrieme zľahka vodou. Potrieme malým množstvom vody, posypeme čiernou rascou a zatlačíme. Potrieme olivovým olejom.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec chlieb upečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia  
Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia  
pri izbovej teplote  
Doba kysnutia: 10 minút

### Pečenie chleba

#### Automatický program

Chlieb | Chlebová placka  
Doba trvania programu: 44 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.

Teplota: 200–210°C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 25-35 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### Tip

Do cesta vmiesime 50 g orestovanej cibule a 2 ČL provelánskych bylínok alebo 50 g posekaných čiernych olív, 1 PL posekaných píniových jadier a 1 ČL rozmarínu.

## Vianočka

Časová náročnosť: 140 minút

Na 16 plátkov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
150 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného  
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
70 g cukru  
100 g masla  
1 vajce, veľkosť M  
1 ČL nastrúhanej kôry z citróna  
2 štipky soli

### Na potretie

2 PL mlieka, 3,5 % tuku

### Na posypanie

20 g mandlí, nasekaných na plátky  
20 g kryštálového cukru

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky, cukru, masla, vajca, citrónovej kôry a soli miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Z cesta vyformujeme 3 valce à 300 g s dĺžkou 40 cm. Z 3 prameňov upletieme vianočku a položíme ju na plech na pečenie alebo na univerzálny plech.

Vianočku potrieme mliekom, posypeme mandľovými plátkami a kryštálovým cukrom.

Automatický program:

Spustíme automatický program a vianočku vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec vianočku upečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 15 min

### Pečenie chleba

#### Automatický program

Chlieb | Vianočka

Doba trvania programu:

55 [50] (55) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 160–170°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### Tip

Podľa chuti do cesta vmiesime 100 g hrozienok.

# Chlieb

---

## Vianočka po švajčiarsky

Časová náročnosť: 120 minút

Na 20 krajcov

### Suroviny

675 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

75 g špaldovej múky, typ 630

120 g masla | mäkkého

2 ČL soli

42 g droždia, čerstvého

400 ml mlieka | letného

### Príslušenstvo

jemné sitko

plech na pečenie alebo univerzálny

plech

### Príprava

Múku preosejeme do misky, pridáme maslo a soľ. Droždie rozpustíme v mlieku a pridáme.

Prísady vymiesime na hladké cesto. Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote asi 60 minút.

Z cesta vyformujeme 3 pramene. Z 3 prameňov upletieme vianočku a položíme ju na plech na pečenie alebo na univerzálny plech.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Zasunieme do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Vianočkový cop

Doba trvania programu: 55 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 190 °C

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/

ručne: 1. po 6 minútach, 2. po ďalších 6 minútach

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 55 minút

Úroveň: 2 [1] (2)

## Chlieb s orechmi

Časová náročnosť: 200 minút

Na 25 krajcov

### Na cesto

175 g ražného šrotu

500 g celozrnnej pšeničnej múky

14 g droždia, sušeného

2 ČL soli

75 g repového sirupu

500 ml cmaru | vlažného

50 g jadier vlašských orechov, polených

100 g jadier lístkových orechov, celých

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 30 cm

rošt

mriežka na koláče

### Príprava

Zmiešame šrot, múku, sušené droždie a soľ. Repný sirup a cmar miesime 4–5 minút na tuhé cesto. Pridáme orechy a miesime ďalšie 2–3 minúty.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Hranatú formu vymastíme. Mäkké cesto na pomúčenej ploche zľahka premiesime, vytvoríme z neho valec o dĺžke asi 28 cm a položíme do hranatej formy.

Položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

Po upečení chlieb uvoľníme z hranatej formy, necháme vychladnúť na mriežke na koláče a vzduchotesne zabalíme. Chlieb najlepšie chutí, keď sa nakrája na druhý deň.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 45 min

Potom necháme ďalších 15 minút kysnúť vo vypnutej rúre na pečenie.

#### Pečenie chleba

##### Automatický program

Chlieb | Chlieb s orechmi

Doba trvania programu: 105 minút

##### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/časovane, 1. po 3 minútach, 2. po 10 minútach

Doba prípravy: 95-105 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Chlieb

---

## Zmiešaný ražný chlieb

Časová náročnosť: 140 minút

Na 20 krajcov

### Na cesto

21 g droždia, čerstvého  
1 PL extraktu z jačmenného sladu  
350 ml vody | studenej  
350 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)  
170 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
2½ ČL soli  
75 g kvásku, tekutého

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm  
rošt

### Príprava

Droždie a extrakt z jačmenného sladu rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a kvásku miesime 3-4 minúty hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka prepracujeme gumovou stierkou a naplníme ním hranatú formu. Povrch vyhladieme mokrou gumovou stierkou.

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Nakoniec chlieb upečieme.

## Nastavenie

### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 45 min

2. fáza kysnutia

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 15 minút

### Pečenie chleba

#### Automatický program

Chlieb | Ražný zmesový chlieb

Doba trvania programu:

69 [67] (69) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+

Hor./spod. peč.

Teplota: 220 °C, po 15 minútach

190 °C,

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/

časovane, 1. po 1 minúte,

2. po 7 minútach

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

## Tip

Miesto extraktu z jačmenného sladu sa dá použiť aj med alebo repný sirup.

# Chlieb

---

## Semiačkový chlieb

Časová náročnosť: 140 minút

Na 25 krajcov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
420 ml vody | studenej  
400 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)  
200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
3 ČL soli  
1 ČL medu  
150 g tekutého kvásku  
20 g ľanových semiačok  
50 g slnečnicových semiačok  
50 g sezamu

### Na posypanie

1 PL sezamu  
1 PL ľanových semiačok  
1 PL slnečnicových semiačok

### Na potretie

voda

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 30 cm  
rošt

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. S múkou, soľou, medom a kváskom hnetieme 3–4 minúty na mäkké cesto.

Pridáme ľanové semiačka, slnečnicové jadrá a sezam a hnetieme ďalšie 1–2 minúty.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka prepracujeme gumovou stierkou a naplníme ním hranatú formu. Povrch vyhladíme gumovou stierkou, potrieme vodou a posypeme zmesou semiačok.

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Nakoniec chlieb upečieme.



## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 10-15 minút

### **Pečenie chleba**

#### **Automatický program**

Chlieb | Chlieb so semiačkami

Doba trvania programu:

69 [66] (69) minút

#### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+

Hor./spod. peč.

Teplota: 220°C, nach 15 Minuten

190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
časovane,

1. po 1 minúte, 2. po 7 minútach

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Chlieb

---

## Tigrí chlieb

Časová náročnosť: 125 minút

Na 15 plátkov

### Na chlieb

15 g droždia, čerstvého  
300 ml vody | vlažnej  
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
2 ČL soli  
20 g masla

### Na zálievku

100 g ryžovej múky  
125 ml vody  
1 ČL cukru  
5 g droždia, sušeného

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm  
rošt

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a masla vymiešame hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, necháme kysnúť prikryté pri izbovej teplote 30 minút.

Medzitým zmiešame prísady na polevu a prikryté necháme kysnúť 30 minút.

Nakoniec z cesta vytvoríme 30 cm štvorec. 2 strany zložíme do stredu tak, aby sa stretli. Chlieb z jednej zo zložených strán zrolujeme a vložíme do hranatej formy. Prikrýté necháme ešte 30 minút kysnúť.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Chlieb potrieme polevou.

### Manuálne:

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme podľa 1. a 2. kroku prípravy.

### Automatický program:

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Tigrí chlieb  
Doba trvania programu: 35 minút

### Manuálne

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.  
+ Hor. vzd. plus  
Teplota: 220 °C  
Booster: Zap.  
Predhriatie: Zap.  
Crisp function: Vyp.  
Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
manuálne 1. ihneď po zasunutí pokrmu  
na prípravu,  
2. po 5 minútach  
Doba prípravy: 20 minút  
Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus  
Teplota: 175–200 °C  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Vyp.  
Doba prípravy: 10-15 minút

## Biely chlieb (vo forme)

Časová náročnosť: 140 minút

Na 25 krajcov

### Na cesto

21 g droždia, čerstvého

290 ml vody | studenej

500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL masla

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

hraná forma, dĺžka 30 cm

rošt

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka premiesime, vytvoríme z neho valec o dĺžke asi 28 cm a položíme do hranatej formy. Pozdĺžne ho narežeme do hĺbky asi 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec chlieb upečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 30 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 15 min

### Pečenie chleba

#### Automatický program

Chlieb | Biely chlieb | Forma

Doba trvania programu: 87 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ manuálne,

hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Chlieb

---

## Biely chlieb (voľný)

Časová náročnosť: 140 minút

Na 20 krajcov

### Suroviny

21 g droždia, čerstvého

260 ml vody | studenej

500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL masla

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Cesto zľahka premiesime, vytvarujeme z neho bagetky o dĺžke asi 25 cm a položíme naprieč na plech na pečenie alebo na univerzálny plech. Niekoľkokrát ho nakrojíme do hĺbky 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec chlieb upečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 45 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta | Kysnutie 15 min

#### Pečenie chleba

##### Automatický program

Chlieb | Biely chlieb | Voľne sádzaný

Doba trvania programu: 64 minút

##### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč. + Hor. vzd. plus

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/časovane,

1. po 1 minúte, 2. po 8 minútach

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

## Zmiešaný tmavý pšeničný chlieb

Časová náročnosť: 140 minút

Na 20 krajcov

### Na cesto

350 g celozrnej pšeničnej múky

150 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)

7 g droždia, sušeného

2½ ČL soli

300 ml vody | studenej

1 ČL medu

50 ml oleja

### Na posypanie

1 g celozrnej pšeničnej múky

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

hraná forma, dĺžka 25 cm

rošt

### Príprava

Zmiešame múku, sušené droždie a soľ.

Z vody, medu a oleja miesime

6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru.

Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka premiesime, vytvoríme z neho valec o dĺžke asi 23 cm a položíme do hranatej formy. Najprv pozdĺžne, potom priečne niekoľkokrát nakrojíme do hĺbky asi 1 cm tak, aby vznikli malé štvorce. Poprášime múkou.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 45 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 15 min

### Pečenie chleba

#### Automatický program

Chlieb | Tmavý zmesový pšeničný chlieb

Doba trvania programu: 92 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/ časovane, 1. po 1 minúte, 2. po 8 minútach

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Chlieb

---

## Sladký chlieb

Časová náročnosť: 70 minút

Na 15 plátkov

### Na chlieb

25 g droždia, čerstvého  
100 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného  
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
1 špička noža soli  
90 g masla  
2 vajcia, veľkosť M  
3 PL zázvorového sirupu  
40 g zázvoru, nakladaného | nasekaného  
1 ČL škoricie  
100 g kryštálového cukru

### Do formy

1 PL masla  
1 PL cukru

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm  
rošt

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky, soli, masla, vajec a zázvorového sirupu vymiesime hladké cesto. Z cesta vytvoríme guľu, necháme kysnúť v miske pri izbovej teplote 60 minút.

Hranatú formu vymastíme a vysypeme cukrom.

Do cesta vmiesime zázvor, škoricu a kryštálový cukor. Cesto vytvarujeme, vložíme do hranatej formy a necháme ďalších 15 minút kysnúť.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Povrch chleba posypeme cukrom.

Automatický program:

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Manuálne:

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa 2. a 3. kroku prípravy.

## Nastavenie

### Automatický program

Chlieb | Sladký chlieb

Doba trvania programu: 40 minút

### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok prípravy

Teplota: 190 °C

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/  
manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na  
prípravu

Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 160–170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35 minút

# Žemle

---

## Viaczrnné žemle

Časová náročnosť: 140 minút

Na 8 kusov

### Na cesto

10 g pšeničných otrúb  
25 g semiačok chia  
25 g slnečnicových semiačok  
½ ČL soli  
240 ml vody | vlažnej  
150 g špaldovej múky, typ 630  
150 g celozrnej pšeničnej múky  
1 štipka cukru  
1 ČL soli  
10 g droždia, čerstvého  
½ ČL octu  
1 ČL oleja

### Na potretie

voda

### Na vyvalkanie

1 PL ľanových semiačok  
1 PL sezamu  
1 PL maku

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Pšeničné otruby, semiačka chia, slnečnicové jadrá, soľ a vodu zmiešame a necháme máčať najmenej 90 minút.

Zmiešame múku, cukor a soľ. Rozdrobíme do toho droždie. S octom, olejom a semiačkami vrátane vody miesime 9–10 minút mäkké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Zmiešame ľanové semiačka, sezam a mak.

Z mäkkého cesta vytvarujeme 8 žemlí à 75 g. Hornú stranu potrieme trochou vody, vyváľame v zmesi semienok a položíme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech.

Automatický program:

Spustíme automatický program a žemle vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec žemle upečieme.



## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 45 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 30 min

### **Pečenie žemlí**

#### **Automatický program**

Žemle | Viaczrnné pečivo

Doba trvania programu: 77 minút

#### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/  
manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na  
prípravu

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Žemle

---

## Pšeničné žemle

Časová náročnosť: 140 minút

Na 8 kusov

### Na cesto

10 g droždia, čerstvého

200 ml vody | studenej

340 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ½ ČL soli

1 ČL cukru

1 ČL masla

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Z cesta vytvarujeme 8 žemlí à 70 g položíme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech. Nakrojíme do kríža do hĺbky asi ½ cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a žemle vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Nečakáme kysnutia podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec žemle upečieme.

## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 45 min

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 30 min

### **Pečenie žemlí**

#### **Automatický program**

Žemle | Pšeničné pečivo

Doba trvania programu: 72 minút

#### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/  
manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na  
prípravu

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### **Tip**

Žemle vytvarujeme, potrieme vodou a  
ponoríme do sezamu alebo maku.

Prípadne posypeme hrubou soľou a  
celou rascou.

# Žemle

---

## Ražné bochníky

Časová náročnosť: 140 minút + 12-15 hodín omládok  
Na 8 kusov

### Na cesto

250 g celozrnej ražnej múky  
75 g kvásku, tekutého  
7 g droždia, sušeného  
300 ml vody | studenej  
300 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
2 ČL soli

### Na posypanie

2 PL celozrnej ražnej múky

### Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny plech

### Príprava

Z celozrnej ražnej múky, kvásku, sušeného droždia a vody vymiešame kašu. Vložíme do misy a prikryjeme utierkou. Cesto necháme kysnúť 12-15 hodín pri izbovej teplote.

Z pšeničnej múky a soli miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Cesto rozdelíme na 8 porcií à 110 g a položíme na pomúčenú plochu.

Cesto zvonka vždy mierne vytiahnite hore a v strede zatlačte. Tento postup niekoľkokrát opakujeme.

Z kusov cesta dlaňami vytvarujeme guľe.

Polotovary položíme zvarom smerom hore na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a husto posypeme múkou.

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie. Nakoniec žemle upečieme.

## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta |

Kysnutie 45 min

Potom necháme ďalších 15 minút kysnúť vo vypnutej rúre na pečenie.

2. fáza kysnutia

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

### **Pečenie chleba**

#### **Automatický program**

Žemle | Ražný chlebík

Doba trvania programu: ca

45 [42] (45) minút

#### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: po 15 minútach Zap.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/  
manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 25-35 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

## Pizza a pod.

---

### **Najchutnejšie drobnosti na svete**

Pizze, tart, paštéty a iné pochúťky sú pre mnohých neodškriepiteľným favoritom pre každú príležitosť - či už ako sýte predjedlo pri rodinnom stole, na večierku, alebo ako malý snack pri posedení s priateľmi alebo pri televízii. Raz je to zmes z ľahkého cesta s výdatnou prílohou, inokedy klasické recepty vylepšené vlastnou fantáziou - pikantné pochúťky prebúdajú svojou vôňou naše chuťové bunky a s trochou nápaditosti je ich možné neustále obmieňať.

## Placka

Časová náročnosť: 150 minút

Na 4 (6) kusov

### Na cesto

275 (410) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

1 (1½) ČL soli

3½ (5) PL olivového oleja

120 (180) ml vody | studenej

### Na oblohu

120 (180) g cibule

100 (150) g slaniny, údenej

200 (300) g crème fraîche

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

valček

plech na pečenie alebo univerzálny

plech

### Príprava

Z múky, soli, oleja a vody vymiešame hladké cesto. Z cesta vytvoríme guľu, vložíme do misky a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 90 minút.

Na oblohu nakrájame na kocky cibuľu a slaninu. Rozpálime panvicu a opečieme na nej slaninu. Pridáme cibuľu, podusíme a necháme ju vychladnúť. Crème fraîche ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom.

Cesto rozložíme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a niekoľkokrát popicháme vidličkou.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Crème fraîche potrieme cesto a rozložíme naň zmes slaniny a cibule.

Placku vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Pikantný slaný koláč

Doba trvania programu:

34 [30] (43) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota 220–230 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 25-35 minút

Úroveň: 1

#### Tip

Placku môžeme obložiť aj cherry paradajkami a nadrobno nakrájaným kozím syrom. Po príprave na placku nakvapkáme 1 PL tekutého medu a obložíme čerstvou rukolou.

# Pizza a pod.

---

## Pizza (kysnuté cesto)

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 (6) porcií (Plech na pečenie), na 2 porcie (Okrúhla forma na pečenie)

### Na cesto (Plech na pečenie)

30 (42) g droždia, čerstvého  
170 (250) ml vody | vlažnej  
300 (450) g pšeničnej múky, typ  
405 (hladká)  
1 (1½) ČL cukru  
1 (1½) ČL soli  
½ (1) ČL drveného tymianu  
1 (1½) ČL oregana, drveného  
1 (1½) PL oleja

### Na oblohu (Plech na pečenie)

2 (3) cibule  
1 (1½) cesnakového strúčika  
400 (600) g paradajok z konzervy, lúpaných, na kúsky  
2 (3) PL paradajkového pretlaku  
1 (1½) ČL cukru  
1 (1½) ČL oregana, drveného  
1 (1½) bobkového listu  
1 (1½) ČL soli  
čierne korenie  
125 (190) g mozzarely  
125 (190) g goudy, nastrúhanej

### Na orestovanie

1 PL olivového oleja

### Na cesto (Okrúhla forma na pečenie)

10 g droždia, čerstvého  
70 ml vody | vlažnej  
130 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
½ ČL cukru  
½ ČL soli  
drveného tymianu  
½ ČL drveného oregana  
1 ČL oleja

### Na oblohu (Okrúhla forma na pečenie)

1 cibuľa  
½ cesnakového strúčika  
200 g paradajok z konzervy, lúpaných, na kúsky  
1 PL paradajkového pretlaku  
½ ČL cukru  
½ ČL drveného oregana  
½ bobkového listu  
½ ČL soli  
čierne korenie  
60 g mozzarely  
60 g postrúhaný syr gouda

### Na orestovanie

1 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

valček  
plech na pečenie alebo univerzálny  
plech alebo okrúhla forma

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, cukru, soli, tymianu, oregana a oleja miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 20 minút.

Na oblohu nakrájame cibuľu a cesnak na kocky. Olej zohrejeme na panvici. Cibuľu a cesnak dusíme, pokiaľ nie sú sklovité. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, cukor, oregano, bobkový list a soľ.



Omáčku privedieme do varu a necháme povariť niekoľko minút na miernom ohni.

Odstránime bobkový list, ochutíme soľou a korením. Mozzarellu nakrájame na kolieska.

Cesto rozprestrieme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech. Cesto vyvaľkáme a položíme do okrúhlej formy na pečenie. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 10 minút.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Omáčku rozložíme na cesto. Necháme pritom okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

**Manuálne:**

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Pizza a pod. | Pizza | Kysnuté cesto | Plech na pečenie / Okrúhla forma na pečenie

Doba trvania programu Plech na pečenie: 42 [45] (46) minút

Doba trvania programu Okrúhla forma na pečenie: 33 [29] (33) minút

## **Manuálne**

### **Plech na pečenie**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 210–220 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 25-35 minút

Úroveň: 2 [1] (2)

### **Okrúhla forma na pečenie**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 210–220 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 20-30 minút

Úroveň: 1

## **Tip**

Pizzu môžeme obložiť šunkou, salámou, šampiňónmi, cibuľou alebo tuniakom.

# Pizza a pod.

---

## Pizza (tvarohovo olejové cesto)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 (6) porcií (plech), na 2 porcie (forma na pečenie)

### Na cesto (Plech na pečenie)

120 (180) g tvarohu, 20 % tuku v sušine

4(6) PL mlieka, 3,5 % tuku

4 (6) PL oleja

2 (3) vajcia, veľkosť M | len žltok

1 (1½) ČL soli

1½ (2½) ČL prášku do pečiva

250 (380) g pšeničnej múky, typ

405 (hladká)

### Na oblohu (Plech na pečenie)

2 (3) cibule

1 (1½) cesnakového strúčika

400 (600) g paradajok z konzervy, lúpaných, na kúsky

2 (3) PL paradajkového pretlaku

1 (1½) ČL cukru

1 (1½) ČL oregana

1 (1½) bobkového listu

1 (1½) ČL soli

čierne korenie

125 (190) g mozzarely

125 (190) g goudy, nastrúhanej

### Na orestovanie

1 (1½) PL olivového oleja

### Na cesto (Okrúhla forma na pečenie)

50 g tvarohu, 20 % tuku v sušine

2 PL mlieka, 3,5 % tuku

2 PL oleja

½ ČL soli

1 vajce, veľkosť M | len žltok

1 ČL prášku do pečiva

110 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

### Na oblohu (Okrúhla forma na pečenie)

1 cibuľa

½ cesnakového strúčika

200 g paradajok z konzervy, lúpaných, na kúsky

1 PL paradajkového pretlaku

½ ČL cukru

½ ČL oregana

½ bobkového listu

½ ČL soli

čierne korenie

60 g mozzarely

60 g postrúhaný syr gouda

### Na orestovanie

1 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

valček

plech na pečenie alebo univerzálny

plech alebo okrúhla forma

### Príprava

Na oblohu nakrájame cibuľu a cesnak

na kocky. Olej zohrejeme na panvici.

Cibuľu a cesnak dusíme, pokým nie sú

sklovité. Pridáme paradajky, paradaj-

kový pretlak, cukor, oregano, bobkový

list a soľ.

Omáčku privedieme do varu a necháme

povariť niekoľko minút na miernom

ohni.

Odoberieme bobkový list. Ochutíme so-

ľou a korením. Mozzarellu nakrájame na

kolieska.

Na cesto zmiešame tvaroh, mlieko, olej, žltok a soľ. Na cesto zmiešame múku s práškom do pečiva. Polovicu z toho vmiešame do cesta. Potom vmiešame zvyšok.

Cesto rozprestrieme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech. Cesto vyvaľkáme a položíme do okrúhlej formy na pečenie.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Omáčku rozložíme na cesto. Necháme pritom okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Pizza a pod. | Pizza | Cesto tvaroh / olej  
| Plech na pečenie / Okrúhla forma na pečenie

Doba trvania programu Plech na pečenie: 38 [33] (40) minút

Doba trvania programu Okrúhla forma na pečenie: 33 [27] (32) minút

## **Manuálne**

### **Plech na pečenie**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 3 [1] (2)

### **Okrúhla forma na pečenie**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 20-30 minút

Úroveň: 3 [2] (2)

### **Tip**

Pizzu môžeme obložiť šunkou, salámou, šampiňónmi, cibuľou alebo tuniakom.

# Pizza a pod.

---

## Quiche Lorraine

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

### Na cesto

125 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

40 ml vody

50 g masla

### Na oblohu

25 g slaniny, prerastanej, údenej

75 g anglickej slaniny

100 g šunky, varenej

1 strúčik cesnaku

25 g petržlenu, čerstvého

100 g postrúhaný syr gouda

100 g syra ementál, nastrúhaného

### Na zálievku

125 g smotany

2 vajcia, veľkosť M

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

valček

okružla forma na pečenie

rošt

### Príprava

Z múky, masla a vody vymiešame hladké cesto. 30 minút necháme vychladnúť v chladničke.

Na oblohu nakrájame na kocky slaninu, anglickú slaninu a šunku. Nasekáme strúčik cesnaku a petržlen. Slaninu orestujeme na panvici. Pridáme anglickú slaninu a šunku a podusíme. Cesnak a petržlen vmiešame a necháme ochlaď.

Na polevu zmiešame smotanu, vajce a muškátový oriešok.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Cesto vyvaľkáme a položíme do sklenej misky, alebo okrúhlej formy na pečenie. Okraj pritom vytiahneme. Na cesto rozložíme šunkovú zmes a posypeme syrom. Prelejeme polevou.

Quiche položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Quiche Lorraine

Doba trvania programu:

36 [32] (46) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 220–230 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 25-35 minút

Úroveň: 1

## Pikantný tenký koláč (lístkové cesto)

Časová náročnosť: 70 minút

Na 8 porcií

### Na cesto

230 g lístkového cesta

### Na zeleninovú náplň

500 g zeleniny (napr. pór, mrkva, brokolica, špenát) | na malé kúsky

1 ČL masla

50 g koreneného syra | strúhaného

### Na syrovú náplň

70 g slaniny | nakrájanej na kocky

280 g koreneného syra | strúhaného

### Na zálievku

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm

rošt

### Príprava

Formu na pečenie vyložíme lístkovým cestom.

Príprava zeleninového koláča:

Zeleninu podusíme na masle a necháme vychladnúť. Rozložíme na cesto a posypeme syrom.

Príprava syrového koláča:

Kocky slaniny orestujeme a necháme vychladnúť, rozprestrieme na cesto a posypeme syrom.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na polevu zmiešame smotanu a vajce. Ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Polevu rozložíme na koláč a pečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Pikantný koláč | Lístkové cesto

Doba trvania programu: 36 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 220–230 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 36–42 minút

Úroveň: 1

#### Tip

Korenené druhy syrov sú napr. gruyère, sbrinz a ementál

# Pizza a pod.

---

## Pikantný tenký koláč (krehké cesto)

Časová náročnosť: 100 minút

Na 8 porcií

### Na krehké cesto

80 g masla

200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

65 ml vody

¼ ČL soli

### Na zeleninovú náplň

500 g zeleniny (napr. pór, mrkva, brokolica, špenát) | na malé kúsky

1 ČL masla

50 g koreneného syra | strúhaného

### Na syrovú náplň

70 g slaniny | nakrájanej na kocky

290 g koreneného syra (napr. gruyère, sbrinz a ementál) | nastúhaného

### Na zálievku

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm  
rošt

### Príprava

Maslo nakrájame na kocky a s múkou, soľou a vodou rýchle vymiesime na hladké cesto. Necháme asi 30 minút odstáť na chladnom mieste.

Formu na pečenie vyložíme cestom.

Príprava zeleninového koláča:

Zeleninu podusíme na masle a necháme vychladnúť. Rozložíme na cesto a posypeme syrom.

Príprava syrového koláča:

Kocky slaniny orestujeme a necháme vychladnúť, rozprestrieme na cesto a posypeme syrom.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na polevu zmiešame smotanu a vajce. Ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Polevu rozložíme na koláč.

Koláč vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Pikantný koláč | Krehké cesto

Doba trvania programu: 43 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 220–240 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 36–45 minút

Úroveň: 1

### Tip

Prípadne sa dá použiť 230 g hotového krehkého cesta.

## Mäso je základ

Kto má príležitosť vo svojom jedálničku bravčové, hovädzie, jahňacie mäso, zverinu a pod., žije zdravo a má dostatok zmeny a pôžitku. Obzvlášť prospešné pre naše zdravie sú pokrmy z hydiny. Mäso má nekonečné možnosti prípravy a s použitím rôzneho korenia, omáčok a príloh spája vždy iné chute, niekedy exotické, inokedy klasické - a spája dokonca aj kultúry.

# Mäso

---

## Tipy na prípravu

### Pečenie

Vysokou teplotou pri pečení vzniká hnedá kôrka. Zvyškové látky kôrky sú zodpovedné za typickú chuť pečeného.

- Skôr ako vložíte hydinu alebo mäso do rúry na pečenie, okoreňte ju podľa chuti a potrite olejom.
- Ak je v automatickom programe alebo recepte doporučené použitie pekáča, tieto programy sú už optimálne zladené s Gourmet pekáčom Miele. Pri použití sklenených, keramických alebo nerezových pekáčov znížte podľa potreby prilievané množstvo tekutiny.
- Pri niektorých programoch sa musí po častiach doby prípravy pridať tekutina a prípadne zložiť vrchnák. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie. Pri manuálnych nastaveniach je krok poznačený v recepte.
- Hydinu vkladajte do rúry na pečenie vždy prsnou stranou nahor. Kožu potrite 10 minút pred skončením doby pečenia mierne osolenou vodou. Tak bude koža krásne chrumkavá.

## Príprava pri nízkej teplote

Pri príprave pri nízkej teplote sa mäso prudko orestuje na panvici a potom pripraví pri nízkej teplote, nižšej ako 100 °C. Tento spôsob je obzvlášť vhodný pre chudé kusy mäsa, ktoré takto ostanú jemné a šťavnaté.

- Používajte len mäso zbavené tuku bez šliach a masných okrajov. Musí byť vopred vykostené.
- Mäso počas pečenia neprikrývajte.
- Mäso má po príprave optimálnu teplotu na konzumáciu. Servírujte ho na predhriatych tanieroch s veľmi teplou šťavou, aby príliš rýchlo nevychladlo.



## Pokrmový teplomer

Perfektne pripravené mäso už nie je len pre prípravu profesionálmi. Dôvod: Podľa teploty jadra kusa mäsa je možné posúdiť priamo jeho stupeň upečenia. Mnoho rúr na pečenie je vybavených pokrmovým teplomerom, ktorý Vám umožňuje dosiahnuť perfektný výsledok.

- Dbajte na to, aby bol kovový drôt v mäse zapichnutý v strede najhrubšieho miesta.
- Ak by bol kus mäsa príliš malý alebo príliš tenký, môžete na voľnú časť pokrmového teplomera zapichnúť surový zemiak.
- Hrot pokrmového teplomera s čidlom sa nesmie dotýkať kostí, šliach a vrstiev tuku.
- Pri hydine zasuňte pokrmový teplomer hlboko do najhrubšej prednej časti prs.
- Pri používaní bezdrôtového pokrmového teplomeru by mal úchyt smerovať ak je to možné šikmo hore.
- Na začiatku prípravy pokrmu sa displej zobrazuje približná doba prípravy, ktorá sa na konci upravuje.
- Ak chcete naraz pripravovať viacej kusov mäsa, pokrmový teplomer zasuňte do najvyššieho kusa mäsa.

# Mäso

---

## Kačka (plnená)

Časová náročnosť: 135 minút

Na 4 porcie

### Na kačku

1 kačka (à 2 kg), spracovaná

1 ČL soli

čierne korenie

1 ČL tymianu

### Na plnku

2 pomaranče | nakrájané na kocky

1 jablko | nakrájané na kocky

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL drveného tymianu

1 bobkový list

### Na omáčku

350 ml šťavy z hydiny

400 ml vody

125 ml pomarančovej šťavy

125 ml bieleho vína

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

4 ihly na mäso

### Príprava

Kačku ochutíme soľou, korením a tymianom.

Na plnku zmiešame kocky pomaranča, jablák a cibule. Ochutíme soľou, korením tymianom a bobkovým listom.

Kačku naplníme plnkou a uzatvoríme ihlami na mäso.

Kačku položíme do pekáča Gourmet prsiami hore. Zapichneme pokrmový teplomer. Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Spustíme automatický program.

Zmiešame šťavu z výpeku z hydiny a vodu. Na výzvu na displeji každých 30 minút prilejeme ¼ l tekutiny.

Manuálne:

Prípravujeme podľa nastavení Zmiešame šťavu z výpeku z hydiny a vodu. Každých 30 minút prilejeme ¼ l tekutiny.

Po skončení doby prípravy kačku vyberieme. Do hrnca odoberieme prípadný tuk a výpek. Pridáme zvyšnú šťavu z hydínového mäsa, biele víno a pomarančovú šťavu.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Nakoniec povaríme. Ochutíme soľou a korením.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso | Hydina | Kačica

Doba trvania programu: ca 115 minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 180–190 °C

Teplota jadra: 95 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 100-120 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Hus (plnená)

Časová náročnosť: 200 minút

Na 6 porcií

### Suroviny

2 ČL rasce, mletej

1 PL majoránky

soľ

čierne korenie

1 hus

(à 3½ kg) bez vnútorností, spracovaná

2 jablká

2 pomaranče, chemicky neošetrené

3 jarné cibulky

250 ml červeného vína

250 ml šťavy z výpeku z husi

### Príslušenstvo

špáradlá

Gourmet pekáč

rošt

### Príprava

Zmiešame rascu, majoránku, soľ a korenie a hus zmesou potrieme. Zmes korenia necháme asi 15 vstrebávať.

Medzitým dobre umyjeme jablká a pomaranče, so šupkou nakrájame na veľké kocky a vložíme do brušnej dutiny husi. Podľa želania otvor uzatvoríme špáradlami.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Gourmet pekáč naplníme vodou asi do výšky prsta. Hus položíme do pekáča Gourmet prsiami dole. Hus obložíme dookola jarnou cibulkou.

Automatický program:

Gourmet pekáč zasunieme do ohrevného priestoru a hus upečieme.

Manuálne:

Gourmet pekáč zasunieme do ohrevného priestoru a pečieme podľa 1., 2. a 3. kroku prípravy.

Hus v polovici doby prípravy obráťte.

Tuk z Gourmet pekáča nalejeme do hrnca.

Po skončení doby prípravy hus vyberieme z Gourmet pekáča a necháme krátko odpočinúť. Pomarančovo-jablková plnka slúži len na vytvorenie chuti, nie je určená na konzumáciu.

Odstránime jarné cibulky. Štavu z pečenia zalejeme červeným vínom, pridáme vypečenú štavu z husi a necháme dobre povariť.

Hus podávame s omáčkou.

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Hydina | Hus | plnená

Doba trvania programu: 180 minút

## Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 220 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 3 dávky pary/  
manuálne 1. ihneď po zasunutí pokrmu  
na prípravu, 2. po 5 minútach, 3. po  
ďalších 10 minútach

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 75 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 140 °C

Doba prípravy: 80 minút

## Tip

Na ohriatie hus naporcujeme, položíme  
na plech na pečenie a ohrievame pri  
240 °C po dobu 5 minút.

# Mäso

---

## Hus (neplnená)

Časová náročnosť: 200 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 hus, spracovaná (à 4,5 kg)

2 PL soli

500 ml zeleninového vývaru

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

### Príprava

Hus potrieme zvonka aj zvnútra soľou.

Hus položíme do pekáča Gourmet prsiami hore. Zapichneme pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet vložíme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Po 30 minútach prilejeme zeleninový vývar.

Po ďalších 30 minútach prelejeme vypečenou šťavou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Hus | neplnená

Doba trvania programu: ca 170 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 160–170 °C

Teplota jadra: 95 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 180-200 minúty

Úroveň: 2 [2] (1)

## Kura

Časová náročnosť: 75 minút

Na 2 porcie

### Suroviny

1 kura, spracované (à 1,2 kg)

2 PL oleja

1½ ČL soli

2 PL mletej papriky, sladkej

1 ČL kari

### Príslušenstvo

rošt

zapekacia forma, 22 cm x 29 cm

pokrmový teplomer

kuchynská niť

### Príprava

Zmiešame olej so soľou, mletou paprikou a kari a zmesou potrieme kura.

Kuracie stehná zviažeme kuchynskou niťou a položíme do zapekacej formy prsiami hore. Zapichneme pokrmový teplomer.

Zapekaciu formu postavíme na rošt a zasunieme od ohrevného priestoru tak, aby stehienka smerovali k dvierkam. Kura upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Vcelku

Časová náročnosť: ca 60 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 170–180 °C

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

## Kuracie stehná

Časová náročnosť: 75 minút

Na 4 porcie

### Na kuracie stehná

2 PL oleja

1½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL mletej papriky

4 kuracie stehná (à 200 g), spracované

### Na zeleninu

4 PL oleja

1 paprika, červená | rozkrájaná na rovnako veľké kusy

1 paprika, žltá | rozkrájaná na rovnako veľké kusy

1 baklažán | rozkrájaný na rovnako veľké kusy

1 cuketa | rozkrájaná na rovnako veľké kusy

2 cibule, červené | nakrájané na väčšie kocky

2 strúčiky cesnaku | mierne potlačené

2 stonky čerstvého rozmarínu

4 stonky čerstvého tymianu

200 g cherry paradajok | polených

200 ml paradajok, prepasírovaných

100 ml zeleninového vývaru

½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL cukru

mletá paprika, jemne pálivá

### Príslušenstvo

univerzálny plech

Gourmet pekáč

### Príprava

Olej, soľ, korenie a papriku zmiešame a zmesou potrieme kuracie stehná. Kuracie stehná položíme na univerzálny plech, zasunieme do ohrevného priestoru a pečieme.

Na zeleninu rozpálime olej v pekáči Gourmet na varnej doske pri strednom až vysokom stupni. Za častého miešania orestujeme papriku a baklažán. Pridáme cuketu, cibuľu a cesnak a za častého miešania pripravujeme na strednom stupni.

Zviažme rozmarín a tymian. Pridáme bylinky, polovice paradajok, pasírované paradajky a vývar a krátko povaríme pri strednom až vysokom stupni. Pri strednom stupni necháme variť asi 15 minút.

Ochutíme soľou, korením, cukrom a mletou paprikou. Kuracie stehná servírujeme na zelenine.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Kuracie stehná

Doba trvania programu: 33 minút.

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Autom. peč.

Teplota: 190–200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/ druh dávok pary: 1 dávka pary/ časovane po 15 minútach

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2 [2] (1)



## Morka (plnená)

Časová náročnosť: 230 minút

Na 8 porcií

### Na plnku

125 g hrozienok  
2 PL dezertného vína (madeira)  
3 PL oleja  
3 cibule | nakrájané na kocky  
100 g ryže paraboiled  
150 ml vody  
½ ČL soli  
100 g pistáciových jadier, olúpaných  
soľ  
čierne korenie  
kari  
Garam Masala (zmes korenia)

### Na morku

1 morka (à 5 kg), spracovaná  
1 PL soli  
2 ČL čierneho korenia  
500 ml hydinového vývaru

### Na omáčku

250 ml vody  
150 g crème fraîche  
2 PL škrobu  
2 PL vody | studenej  
soľ  
čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč  
pokrmový teplomer  
6 špáradiel  
kuchynská niť

### Príprava

Na plnku nalejeme po kvapkách dezertné víno na hrozienka. Cibulú podusíme na oleji. Pridáme ryžu, krátko podusíme a zalejeme vodou. Pridáme soľ. Krátko

povaríme a ryžu necháme dusiť pri miernej teplote. Pridáme pistáciové jadrá a hrozienka a zamiešame. Ochutíme soľou, korením, kari a Garam Masala.

Morku dochutíme soľou a korením. Morku naplníme plnkou a uzatvoríme pomocou špáradiel a kuchynskej nite. Prípadne ľahko zviažeme stehienka. Morku položíme do pekáča Gourmet prsiami hore a zapichnete pokrmový teplomer.

Pekáč Gourmet vložíme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Po 30 minútach a ďalších 30 minútach prilejeme ¼ hydinového vývaru. Potom každých 30 potrieme šťavou z výpeku.

Morku vyberieme a výpek zriedime vodou. Pridáme crème fraîche. Po-travinársky škrob rozmiešame v studenej vode a zahustíme ním omáčku. Nakoniec povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Morka | Vcelku  
Časová náročnosť: ca 180 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 150–160 °C

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 160-180 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Morčacie stehno

Časová náročnosť: 125 minút

Na 4 porcie

### Na morčacie stehná

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 horné morčacie stehno (à 1,2 kg),

spracované

500 ml vody

### Na omáčku

1 konzerva polovic marhúl (à 280 g) |  
odkvapkanych

150 ml vody

200 g smotany

200 g čatní s mangom

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

### Príprava

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme morčacie stehno. Morčacie stehno položíme do pekáča Gourmet kožou hore a zapichneme pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet vložíme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Po 45 minútach polejeme vodou a pripravujeme ďalej. Zatiaľ nakrájame poľené marhule na kúsky.

Morčacie stehno vyberieme. Na omáčku zriedime výpek s vodou. Pridáme smotanu a čatní a krátko povaríme.

Do omáčky pridáme marhule pokrúpané na kúsky. Ochutíme soľou a korením. Opäť povaríme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Morka | Morčacie stehná

Časová náročnosť: ca 76 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.  
+ Autom. peč.

Teplota: 190–200 °C

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
časovane, 1. po 10 minútach, 2. po ďalších 25 minútach

Doba prípravy: ca 70-80 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

## Teľacie filé (pečenie)

Časová náročnosť: 125 minút

Na 4 porcie

### Na teľacie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho filé, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Na omáčku

30 g smrčka, sušeného

300 ml vody | vriacej

1 cibuľa

30 g masla

150 g smotany

30 ml bieleho vína

3 PL vody | studenej

1 PL škrobu

soľ

čierne korenie

cukor

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

jemné sitko

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľacie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie filé.

Teľacie filé položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a teľacie filé pripravujeme.

Na prípravu omáčky prelejeme smrčky vodou a 15 minút namáčame.

Cibuľu nakrájame na kocky. Smrčky zlejeme cez sitko, vodu si ponecháme. Smrčky vytlačíme a nakrájame na malé kocky.

Cibuľu dusíme na masle 5 minút. Pridáme smrčky a dusíme ďalších 5 minút.

Pridáme vodu z húb, smotanu a víno a povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou, korením a cukrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacia sviečkovica |

Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 43 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 160–170 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare),

57 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 30–40 minút, (rare),

40–50 minút (medium), 50–60 minút

(well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

#### Tip

Miesto sušených smrčkov sú vhodné aj dubáky.

# Mäso

---

## Teľacie filé (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 100 minút

Na 4 porcie

### Na teľacie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho filé, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo špeciálne použitie.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie filé.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľacie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Teľacie filé vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Teľacie filé položíme na rošt a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacia sviečkovica |

Príprava na nízkej teplote

Časová náročnosť: ca 92 minút

### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 80–100 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare),

57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 40–60 minút, (rare),

70–80 minút (medium), 90–120 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

## Teľacie koleno

Časová náročnosť: 150 minút

Na 4 porcie

### Na teľacie koleno

2 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1 teľacie koleno (à 1,5 kg), spracované

1 cibuľa

1 klinček

2 mrkvy

80 g zeleru

1 PL paradajkového pretlaku

800 ml teľacieho výpeku

200 ml vody

### Na omáčku

75 g smotany

1½ PL škrobu

2 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

tyčový mixér

jemné sitko

### Príprava

Oleј, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie koleno.

Cibuľu rozštvrtíme a peršpikujeme klinčekom. Zeler a mrkvu ošúpeme a nakrájame na väčšie kocky.

Zeleninu, paradajkový pretlak a teľacie koleno vložíme do pekáča Gourmet. Zapichneme pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet vložíme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Po 50 minútach prilejeme polovicu výpeku a polovicu vody. Po 30 minútach prilejeme druhú polovicu výpeku a polovicu vody.

Teľacie koleno a zeleninu vyberieme. Z cibule odstránime klinček.

Zeleninu a výpek vložíme do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez sito, prilejeme smotanu a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacie koleno

Doba trvania programu: ca 120 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 190–200 °C

Teplota jadra: 76 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 120-130 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Telací chrbát (pečenie)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

### Na telací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg telacieho chrbta, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

pokrmový teplomer

univerzálny plech

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a telací chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Telací chrbát vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme telací chrbát.

Zapichneme pokrmový teplomer. Ťelací chrbát na univerzálnom plechu vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso Telacie | Telací chrbát | Pečenie mäsa

Časová náročnosť: ca 50 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 180–190 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare), 57 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 30–40 minút, (rare), 40–50 minút (medium), 50–60 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

## Teľací chrbát (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 150 minút

Na 4 porcie

### Na teľací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho chrbta, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo špeciálne použitie.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľací chrbát.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľací chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Teľací chrbát vyberieme a zapichnete pokrmový teplomer.

Teľací chrbát položíme na rošt a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľací chrbát | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: ca 134 minút

### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 80–100 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare),

57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 70–90 minút, (rare),

100–130 minút (medium), 130–

150 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

---

## Teľacie dusené

Časová náročnosť: 150 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho mäsa (koleno alebo orech), spracované

2 mrkvy | nakrájané na kocky

2 paradajky | nakrájané na kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

2 špikové kosti (teľacie alebo hovädzie)

500 ml teľacieho výpeku

500 ml vody

### Na omáčku

250 g smotany

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

jemné sitko

tyčový mixér

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Olej rozpálime v pekáči Gourmet a teľacie mäso prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Teľacie mäso vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie mäso.

V pekáči Gourmet orestujeme zeleninu. Pridáme špikové kosti a teľacie mäso. Prilejeme polovicu vody a polovicu šťavy z teľacieho výpeku. Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Prikryjeme a pripravujeme.

Po 95 minútach zložíme pokrievku, po ďalších 5 minútach prilejeme zvyšnú šťavu z teľacieho výpeku, vodu a dopečieme.

Vyberieme teľacie mäso, kosti a polovicu zeleniny. Zvyšnú zeleninu a výpek vložíme do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez sito, prilejeme smotanu a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Dusené teľacie

Doba trvania programu:

127 [125] (127) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 160–170 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 120-130 minút

Úroveň: 2 [2] (1)



## Ossobuco

Časová náročnosť: 130 minút

Na 6 porcií

### Na ossobuco

2 PL oleja  
1 paradajka | na malé kocky  
1 cibuľa | jemne nakrájaná  
80 g mrkvy | nakrájanej na kocky  
80 g zeleru | nakrájaný na kocky  
50 g póru | na krúžky  
4 strúčiky cesnaku | posekané najemno  
1 PL paradajkového pretlaku  
6 plátkov teľacieho kolena (à asi 250 g)  
soľ  
korenie | čerstvo mleté  
2 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
50 g pretopeného masla  
200 ml bieleho vína  
800 ml hovädzieho vývaru  
1 PL pasty z výpeku  
30 g rozmarín  
30 g šalvie  
30 g tymianu

### Na posypanie

1 PL petržlenovej vňate | posekanej  
1 citrón, chemicky neošetrený | len kôra  
| nastrúhaná

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Do Gourmet pekáča pridáme olej. Pridáme zeleninu, cesnak a paradajkový pretlak.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru a podusíme podľa 2. kroku prípravy.

Teľacie kolená osolíme a okoreníme a obalíme v múke. Pretopené maslo rozohrejeme na panvici a teľacie kolená osmažíme z oboch strán 3–4 minúty.

Teľacie kolená, biele víno, hovädzí vývar, pastu z výpeku a bylinky pridáme k zelenine do Gourmet pekáča. Pod pokrievkou necháme dusiť podľa 3. kroku prípravy.

Teľacie kolená podávame s omáčkou, kôrou z citróna a petržlenom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Ossobuco

Doba trvania programu: 110 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

3. krok prípravy

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 90 minút

# Mäso

## Jahňacie karé so zeleninou

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

2 ČL rozmarínu  
2 strúčiky cesnaku | posekané  
30 g oleja  
80 g dijonskej horčice  
2 ČL rímskej rasce  
1 ČL medu  
¼ ČL soli  
korenie, čerstvo mleté  
2 jahňacie karé (každé s 8 kotletami),  
spracované  
2 mrkvy  
1 sladký zemiak  
4 skoré zemiaky  
2 červené cvikle, malé  
2 cibule  
2 PL oleja  
soľ  
čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt alebo plech na grilovanie a pečenie  
univerzálny plech  
alobal

### Príprava

Rozmarín, cesnak, olej, dijonskú horčicu, rímsku rascu, med, soľ a korenie zmiešame a potrieme ním jahňacie karé. Jahňacie karé položíme na rošt alebo grilovací plech, postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Mrkvu a sladký zemiak ošúpeme a nakrájame na malé kúsky. Skoré zemiaky rozpolíme. Cibulú a červenú repu nakrájame na hranolky.

Zeleninu zmiešame s olejom, dáme na univerzálny plech a osolíme. Univerzálny plech so zeleninou zasunieme pod mäso a pripravujeme podľa 1 kroku prípravy.

Jahňacie karé vyberieme z rúry na pečenie, zeleninu zasunieme do vyššej úrovne a pripravujeme podľa 2 kroku prípravy.

Jahňacie karé po príprave zabalíme do alobalu, necháme odstať asi 10 minút, nakrájame a podávame so zeleninou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňacie karé na zelenine

Doba trvania programu: 34 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.  
+ Hor. vzd. plus  
Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
ručne: 1. po dosiahnutí teploty, 2. po ďalších 10 minútach

Doba prípravy: 24 minút

Úroveň: 3 (jahňacie karé) + 2 (zeleniny)  
[3 (jahňacie karé) + 1 (zelenina)] (2)

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: gril s cirkuláciou  
Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2

## Jahňacie stehno

Časová náročnosť: 140 minút

Na 6 porcií

### Na jahňacie stehno

3 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

2 strúčiky cesnaku | roztláčené

3 ČL provensálskych bylín

1 jahňacie stehno (à 1,5 kg), spracované

### Na poliatie

100 ml červeného vína

400 ml zeleninového vývaru

### Na omáčku

500 ml vody

50 g crème fraiche

3 PL vody | studenej

3 ČL škrobu

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

pokrmový teplomer

### Príprava

Zmiešame olej so soľou, korením, cesnakom a bylinkami a zmesou potrieme jahňacie stehno.

Jahňacie stehno položíme do Gourmet pekáča a zapichneme pokrmový teplomer. Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Prikryjeme a pripravujeme.

Po 30 minútach zložíme pokrievku. Prilejeme červené víno a zeleninový vývar a pokračujeme v príprave.

Jahňacie stehno vyberieme a šťavu z výpeku zriedime s vodou. Pridáme crème fraiche a krátko povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňacie stehno

Doba trvania programu: ca 130 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 170–180 °C

Teplota jadra: 76 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 100-120 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Jahňací chrbát (pečenie)

Časová náročnosť: 30 minút

Na 4 porcie

### Na jahňací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 jahňacie panenky (à 300 g), spracované

### Na orestovanie

1 PL oleja

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľací chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme zmesou jahňaciu panenku.

Jahňacie panenky položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Jahňacie panenky upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňací chrbát | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 23 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 180–190 °C

Teplota jadra: 53 °C (rare), 65 °C (medium), 80 °C (well-done)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 10–15 minút, (rare),

15–20 minút (medium), 20–25 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

## Jahňací chrbát (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

### Na jahňací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 jahňacie panenky (à 300 g), spracované

### Na orestovanie

1 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo špeciálne použitie.

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme zmesou jahňacie panenky.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teláčí chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Jahňacie panenky vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Jahňacie panenky položíme na rošt a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňací chrbát | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: ca 75 minút

### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 95–105 °C

Teplota jadra: 53 °C (rare),

65 °C (medium), 68 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 25–35 minút, (rare),

65–75 minút (medium), 80–90 minút

(well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

---

## Beef Wellington

Časová náročnosť: 120 minút

Na 6 porcií

### Suroviny

850 g hovädzej sviečkovej, spracovanej  
korenie, čierne | čerstvo mleté  
soľ

1½ PL oleja

3 PL masla

2 šalotky | najemno nakrájané

2 strúčiky cesnaku | roztláčené

250 g šampiňónov | na malé kocky

2 PL lístkov tymianu, čerstvé | nasekané

100 ml vermutu, extra suchého

150 g pečeňovej paštéty, jemnej

15 g petržlenu, čerstvého

12 plátkov anglickej slaniny, neúdenej

500 g lístkové cesto

2 vajcia, veľkosť M | len žltok | rozšľaha-  
ný

1 ČL vody

### Na orestovanie

1 PL oleja

### Príslušenstvo

potravinová fólia

papier na pečenie

plech na pečenie alebo univerzálny

plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Hovädziu sviečkovú osolíme, okoreníme a potrieme zo všetkých strán olejom. Na panvici rozpálime olej na restovanie a hovädzie filé prudko restujeme zo všetkých strán, pokým nebude hnedé. Necháme odstáť na chladnom mieste.

Na panvici roztopíme maslo. Smažíme na ňom šalotku a cesnak, pokým nebudú sklovité. Pridáme šampiňóny a tymian. Dusíme ďalších 5–6 minút. Pridáme víno a varíme ďalších 10 minút, pokým sa tekutina nevyvarí. Vmiešame pečeňovú paštétu a petržlen. Podľa chuti okoreníme. Necháme vychladnúť.

Na čistú pracovnú plochu, alebo veľkú dosku na krájanie položíme 2 kusy potravinárskej fólie tak, aby sa prekryvali. Položíme na to 2 vrstvy plátkov slaniny v 2 radoch tak, aby sa mierne prekryvali. Polovicu šampiňónovej zmesi rozložíme na slaninu. Položíme na to sviečkovú a rozložíme na ňu zvýšenú šampiňónovú zmes. Okrajom potravinárskej fólie pretiahneme slaninu okolo sviečkovej, aby sme vytvorili natiahnutý pozdĺžny valec. Vložíme ho do chladničky.

Lístkové cesto natiahneme. Povrch poprášime múkou. Tretinu lístkového cesta vyvalkáme asi na 18 cm x 30 cm, zvyšné cesto asi na 28 cm x 36 cm. Hovädziu sviečkovú uvoľníme z potravinárskej fólie a položíme do stredu. Žltko rozšľaháme s vodou a potrieme okraje cesta a hornú stranu a boky zabalenej sviečkovej.

Valčekom opatrne nadvihujeme väčší kus cesta, položíme na sviečkovú a dobre pritlačíme. Vyformujeme okraj o šírke 3 cm. Okraj dobre uzatvoríme vidličkou. Celé cesto potrieme väčším množstvom žltka. Chladíme najmenej 30 minút až 24 hodín.

Plech na pečenie alebo univerzálny plech vyložíme papierom na pečenie a položíme naň. Zapichneme pokrmový teplomer.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Automatický program:  
Beef Wellington vložíme do otvoreného priestoru a upečieme.

Manuálne:  
Beef Wellington vložíme do ohrevného priestoru a pripravíme podľa 2. a 3. kroku prípravy.

S pokrmovým teplomerom necháme 10 minút oddychovať.

Nakrájame na plátky a upravíme.

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Beef Wellington  
Časová náročnosť: ca 60 minút

### Manuálne

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus  
Teplota: 210 °C  
Booster: Zap.  
Predhriatie: Zap.  
Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.  
+ Hor. vzd. plus  
Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Vyp.  
Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
ručne, 1. po 10 minútach, 2. po ďalších  
5 minútach  
Doba prípravy: 20 minút  
Úroveň: 2 [1] (1)

3. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus  
Teplota: 180 °C  
Teplota jadra: 48 °C (rare),  
53 °C (medium), 60 °C (well-done)  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Zap.  
Doba prípravy: ca 45 minút

### Tip

Vhodnou prílohou je zelená fazuľa.  
Miesto vermutu sa dá použiť aj suché  
biele víno.

# Mäso

---

## Hovädzie hašé

Časová náročnosť: 250 minút

Na 8 porcií

### Suroviny

30 g masla

3 PL oleja

1,2 kg hovädzieho mäsa, spracovaného  
| pokrúpaného na kocky

soľ

čierne korenie

500 g cibule | nakrájané na malé kocky

2 bobkové listy

4 klinčeky

1 PL cukru, hnedého

2 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1,2 ml hovädzieho vývaru

70 ml octu

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

### Príprava

Maslo zohrejeme na panvici. Akonáhle sa prestanú vytvárať bublinky, pridáme olej a zohrejeme.

Hovädzie mäso osolíme, okoreníme a zo všetkých strán orestujeme.

Pridáme cibuľu, bobkový list, klinčeky a hnedý cukor a smažíme ďalšie 3 minúty.

Hovädzie mäso poprášime múkou a smažíme ďalšie 2–3 minúty.

Za stáleho miešania pridávame hovädzí vývar a ocot až vznikne hladká omáčka.

Hovädzie mäso vložíme do Gourmet pekáča.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Automatický program:

Pekáč Gourmet vložíme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Manuálne:

Gourmet pekáč zasunieme do ohrevného priestoru a pečieme podľa 1. a 2. kroku prípravy.

Pred podávaním ešte raz osolíme a okoreníme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzie hašé

Doba trvania programu: 210 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 45 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 150 °C

Doba prípravy: 165 minút



## Hovädzie filé (pečenie)

Časová náročnosť: 55 minút

Na 4 porcie

### Na hovädzie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a hovädzie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie filé.

Hovädzie filé položíme na univerzálny plech, zapichneme pokrmový teplomer a zasunieme do ohrevného priestoru. Hovädzie filé pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovica | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 43 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 180–190 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 20–30 minút, (rare), 35–45 minút (medium), 50–60 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

---

## Hovädzie filé (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 95 minút

Na 4 porcie

### Na hovädzie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo špeciálne použitie.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie filé.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a hovädzie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Hovädzie filé vyberieme a zapichnete pokrmový teplomer.

Hovädzie filé položíme na rošt a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovica  
| Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: ca 85 minút

### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 80–100 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare),

57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 50–70 minút, (rare),

70–90 minút (medium), 100–120 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

## Dusená hovädzia roštenka

Časová náročnosť: 145 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg hovädzieho mäsa (stehno alebo plece), spracované

200 g mrkvy | nakrájané na kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

50 g zeleru | nakrájaný na kocky

1 bobkový list

500 ml hovädzia štava

500 ml vody

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Na omáčku

250 ml vody

125 g crème fraîche

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

sitko

tyčový mixér

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

V pekáči Gourmet rozpálime olej na orestovanie. Hovädzie mäso prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Hovädzie mäso vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie mäso.

V pekáči Gourmet orestujeme zeleninu. Pridáme hovädzie mäso a bobkový list. Prilejeme polovicu vody a polovicu hovädzej šťavy.

Pekáč Gourmet vložíme do ohrevného priestoru a prikryté pečieme.

Po 105 minútach prilejeme zvyšnú šťavu z roštenky, zvyšnú vodu a po ďalších 10 minútach zložíme pokrievku.

Na omáčku vyberieme hovädzie mäso a bobkový list. Podľa potreby prilievame vodu. Zeleninu a výpek vložíme do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez jemné sitko, prilejeme crème fraîche a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzie dusené mäso

Doba trvania programu: 131 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150–160 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 120-130 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Rozbif (pečenie)

Časová náročnosť: 80 minút

Na 4 porcie

### Na rozbif

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg rozbifu, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Na remuládu

150 g jogurtu, 3,5 % tuku

150 g majonézy

2 nakladané uhorky

2 PL kapary

1 PL petržlenovej vňate

2 šalotky

1 PL zväzku pažitky

½ ČL citrónovej šťavy

soľ

cukor

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Rozbif prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Rozbif vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme rozbif.

Rozbif položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a rozbif pripravujeme.

Na remuládu vymiešame dohľadka jogurt a majonézu. Nakladané uhorky, kapary a petržlen posekáme nadrobno. Šalotky nakrájame na malé kocky a pažitku pokrájame. Všetko pridáme do jogurtovo-majonézovej zmesi. Remuládu dochuťíme citrónovou šťavou, soľou a cukrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Roastbeef | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 53 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 180–190 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare),

54 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 35–45 minút, (rare),

45–55 minút (medium), 55–65 minút

(well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

## Rozbif (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 130 minút

Na 4 porcie

### Na rozbif

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg rozbifu, spracovaného

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo špeciálne použitie.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme rozbif.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a rozbif prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Rozbif vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Rozbif položíme na rošt a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Roastbeef | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: ca 117 minút

### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 80–100 °C

Teplota jadra: 45 °C (rare),

57 °C (medium), 66 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 60–80 minút, (rare),

100–130 minút (medium), 130–

160 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

---

## Yorkshirský puding

Časová náročnosť: 40 minút

Na 12 kusov

### Suroviny

12 ČL oleja

190 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ČL soli

3 vajcia, veľkosť M

225 ml mlieka, 3,5 % tuku

### Príslušenstvo

plech na 12 muffín à Ø 5 cm

rošt

### Príprava

Do každej formičky na muffiny dáme 1 čajovú lyžičku oleja.

Plech na muffiny postavíme na rošt a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Zmiešame múku a soľ. V strede vytvárame jamku, vložíme do nej vajce, rozšľaháme a pomaly vmiešame múku z vonkajšej strany.

Prídáme mlieko a pomaly vymiešame hladké cesto.

Akonáhle dosiahne ohrevný priestor svoju teplotu, cesto rovnomerne rozložíme do formičiek na muffiny.

### Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Upečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Yorkshire Pudding

Doba trvania programu:

28 [30] (22) minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus (Horné / spodné pečenie)

Teplota 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Úroveň: 2 [2] (1)

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ manuálne, hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 26-30 [28-32]

(20-25) minút

## Sekaná

Časová náročnosť: 85 minút

Na 10 porcií

### Suroviny

1 kg mletého bravčového mäsa

3 vajcia, veľkosť M

200 g strúhanky

1 ČL mletej papriky

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Mleté mäso zmiešame s vajcom, strúhankou, mletou paprikou, soľou a korením.

Z mletého mäsa vyformujeme tvar bochníka a položíme na univerzálny plech.

Automatický program:

Univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a sekanú pripravujeme.

Manuálne:

Univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a sekanú pečieme podľa 1., 2. a 3. kroku prípravy.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Sekaná

Doba trvania programu: 75 minút

### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 220 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč. + Hor. vzd. plus

Teplota: 170 °C

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/automaticky

Doba prípravy: 40 minút

3. krok prípravy

Teplota: 140 °C

Doba prípravy: 20 minút

# Mäso

---

## Kotleta (pečenie)

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

### Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), spracovaná

### Na pesto

50 g píniových jadier

60 g paradajok, sušených, nakladaných v oleji

30 g petržlenu, hladkého

30 g bazalky

1 strúčik cesnaku

50 g nastrúhaného tvrdého syra (parmezánu)

5 PL slnečnicového oleja

5 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

tyčový mixér

### Príprava

Kotletu položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a kotletu pripravujeme.

Na panvici orestujeme píniové jadrá na pesto. Paradajky, petržlen, bazalku a cesnak nakrájame na veľké kusy. Rozmixujeme spoločne s píniovými jadrami, parmezánom a slnečnicovým olejom. Vmiešame olivový olej.

### Nastavenie

#### Automatický program

Bravčové | Údená kotleta | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 55 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 150–160 °C

Teplota jadra: 63 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: časovane, 1. po 5 minútach, 2. po 20 minútach, 3. po 40 minútach

Doba prípravy: ca 50-60 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Pri sušených paradajkách, ktoré sú naložené v oleji stačí 30 g. Pred prípravou prelejeme vriacou vodou a máčame asi 10 minút. Potom zlejeme vodu.



## Kotleta (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 170 minút

Na 4 porcie

### Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), spracovaná

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Kotletu prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Kotletu vyberieme a zapichnete pokrmový teplomer.

Kotletu položíme na rošt a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Bravčové | Údená kotleta | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: ca 160 minút

#### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 95–105 °C

Teplota jadra: 63 °C

Doba prípravy: ca 140-160 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

---

## Pečené s kôrkou

Časová náročnosť: 190 minút

Na 6 porcií

### Na pečenie

1,5 kg bravčového mäsa s hrubou

kožou (zadné), spracované

3 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

### Na poliatie

500 ml zeleninového vývaru

### Na omáčku

400 ml vody

150 g crème fraîche

3 ČL škrobu

3 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

### Príprava

Kožu nakrojíme veľmi ostrým nožom pozdĺž a priečne vo vzdialenosti asi 2 cm.

Zmiešame olej a korenie a zmesou potrieme bravčové mäso.

Bravčové mäso vložíme do Gourmet pekáča kožou smerom hore, zapichneme pokrmový teplomer, zasunieme do ohrevného priestoru a pečieme.

Po 90 minútach zložíme pokrievku, prilejeme zeleninový vývar a pokračujeme v príprave.

Bravčové mäso vyberieme a šťavu z výpeku zriedime vodou. Pridáme crème fraîche a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Mäso s chrumk. kôrkou

Doba trvania programu: ca 155 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+

Hor./spod. peč.

Teplota: 130 °C

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 3 dávky pary/

časovane, 1. po 5 minútach, 2. po

20 minútach, 3. po 70 minútach

Doba prípravy: ca 50 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 250 °C

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: ca 20 minút

3. krok prípravy

Teplota: 190–200 °C

Doba prípravy: ca 80–90 minút

## Bravčové stehno

Časová náročnosť: 150 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

2 PL horčice

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

½ ČL mletej papriky

1 kg bravčového mäsa (horné alebo spodné stehno), spracované

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Na poliatie

250 ml zeleninového vývaru

### Na omáčku

300 ml vody

250 ml zeleninového vývaru

100 g crème fraîche

2 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

cukor

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou  
pokrmový teplomer

### Príprava

Zmiešame soľ, mletú paprikou a korenie a zmesou potrieme bravčové mäso.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Olej rozpálime v Gourmet pekáči a bravčové mäso orestujeme zo všetkých strán. Zalejeme ¼ l zeleninového vývaru.

Zapichneme pokrmový teplomer. Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Bravčové stehno pripravujeme prirkyté.

Po 55 minútach zložíme pokrievku a dopečieme.

Bravčové mäso vyberieme. Štavu z výpeku zriedime vodou a zeleninovým vývarom. Pridáme crème fraîche a povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou, korením a cukrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Bravčová pečená šunka

Doba trvania programu: ca 138 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+

Hor./spod. peč.

Teplota: 160 °C

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
časovane, 1. po 60 minútach, 2. po  
90 minútach

Doba prípravy: ca 55 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

2. krok prípravy

Teplota: 140 °C

Doba prípravy: ca 70-80 minút

# Mäso

---

## Bravčový bôčik

Časová náročnosť: 210 minút

Na 6 porcií

### Suroviny

1 bravčový bôčik  
(1,5–2 kg, bez kosti), spracovaný  
soľ  
250 g medu | tekutého  
2 PL sójovej omáčky, sladkej (Ketjap  
manis)  
2 PL sójovej omáčky  
1 ČL zázvoru, čerstvého | jemne na-  
strúhaného  
1 ČL korenia Five Spice  
1 čili paprička, červená, veľká | zbavená  
jadier, najemno nakrájaná  
1 čili paprička, zelená, veľká | zbavená  
jadier, najemno nakrájaná

### Príslušenstvo

rošt alebo plech na grilovanie a pečenie  
univerzálny plech

### Príprava

Kožu z bravčového bôčika nakrojíme ostrým nožom pozdĺž a priečne vo vzdialenosti 1 cm. Kožou smerom hore položíme na rošt, alebo na plech na grilovanie a pečenie. Rošt alebo plech na grilovanie a pečenie postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Potom pripravujeme.

Manuálne:

Pripravujeme podľa 1-4 kroku prípravy.

Na omáčku dáme do hrnca med, sójovú omáčku, zázvor a korenie Five Spice, zamiešame a necháme povariť 10 minút na strednom stupni varnej dosky. Udržujeme teplé a krátko pred podávaním pridáme chilli papričky.

Bravčový bôčik necháme pred nakrájaním 10 minút odležať. Mäso nakrájame na porcie a podávame s omáčkou.

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Bravčové | Bravčový bôčik

Doba trvania programu: 165 minút

### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 170 minút

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
manuálne, 1. ihneď po zasunutí pokrmu  
na prípravu, 2. po ďalších 30 minútach

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 2 [1] (2)

2. krok prípravy

Teplota: 150 °C

Crisp function: Zap.

Počet/ druh dávok pary: 1 dávka pary/  
manuálne, hneď na začiatku kroku prípravy

Doba prípravy: 120 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 210 [230] (230) °C

Doba prípravy: 5 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou

Teplota: 210 [230] (230) °C

Doba prípravy: 10 minút

## Tip

K tomu podávame dusené Pak Choi  
alebo čínsku kapustu.

# Mäso

---

## Bravčové filé (pečenie)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

### Na bravčové filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 bravčové filé (à 350 g), spracované

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Na omáčku

500 g šalotky

20 g masla

1 PL cukru

100 ml bieleho vína

400 ml zeleninového vývaru

4 PL balzamikového octu

3 ČL medu

½ ČL soli

čierne korenie

1½ ČL škrobu

2 PL vody | studenej

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Bravčové filé prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme filé.

Bravčové filé položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Bravčové filé pripravujeme.

Na omáčku rozpolíme pozdĺž šalotku a nakrájame na tenké kolieska. Maslo zohrejeme na panvici. Mierne dohnedá v ňom na strednom ohni osmažíme šalotku.

Šalotku posypeme cukrom a necháme pri nízkom stupni karamelizovať. Zalejeme vínom, zeleninovým vývarom a balzamikovým octom. Necháme asi 30 minút povariť na strednom ohni.

Ochutíme medom, soľou a korením. Po-travinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Bravčové | Bravčová pečeň | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 44 minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 150–160 °C

Teplota jadra: 60 °C (rare),

66 °C (medium), 75 °C (well-done)

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 25–35 minút, (rare),

35–45 minút (medium), 45–55 minút

(well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

# Mäso

---

## Bravčové filé (príprava pri nízkej teplote)

Časová náročnosť: 95minút

Na 4 porcie

### Na bravčové filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 bravčové filé (à 350 g), spracované

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Rošt postavíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme filé.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Bravčové filé prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Bravčové filé vyberieme a zapichnete pokrmový teplomer.

Automatický program:

Bravčové filé položíme na rošt a pripravujeme.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy. Bravčové filé položíme na rošt a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Bravčové | Bravčová pečeň | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: ca 83 minút

#### Manuálne

Špeciálne programy | Príprava na nízkej teplote

Teplota: 90–100 °C

Teplota jadra: 60 °C (rare),

66 °C (medium), 69 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 60–75 minút, (rare),

75–85 minút (medium), 85–95 minút (well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)



## Vianočná šunka

Časová náročnosť: 190 minút + 5 hodín marinovanie

Na 14 porcií

### Suroviny

3½ kg šunky s hrubou kožou, naloženej v soli, spracovanej

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

2 PL škrobu

2 PL horčice, ostrej

2 PL horčice, sladkej

1 g strúhanky

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

alobal

### Príprava

Šunku vložíme asi na 5 hodín do veľkej misy s vodou a necháme vylúhovať.

Ostrým nožom vyrežeme v koži kríž.

Šunku zabalíme do alobalu a vložíme do Gourmet pekáča. Zapichneme pokrmový teplomer a pripravujeme.

Šunku vyberieme a necháme mierne vychladnúť. Alobal odstránime a odrežeme hornú časť kože. Rúru na pečenie predhrejeme podľa nastavení.

Zmiešame žltok, potravinársky škrob a horčicu a potrieme hornú stranu mäsa.

Posypeme strúhankou a šunku zapečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Vianočná šunka

Doba trvania programu: ca 170 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 165–175 °C

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 160-170 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

### Zapečenie šunky

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Zajačie stehno

Časová náročnosť: 150 minút + 12 hodín marinovanie

Na 6 porcií

### Suroviny

2 zajačie stehná (à 400 g), spracované

500 ml cmaru

soľ

čierne korenie

20 PL pretopeného masla

50 ml červeného vína

200 g smotany

6 borievok

2 bobkové listy

50 g slaniny, tučnej alebo prerastanej |

v plátkoch

250 ml vývaru

150 ml vody

2 PL škrobu

2 PL vody

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

### Príprava

Zajačie stehná naložíme na asi 12 hodín do cmaru. Počas tejto doby niekoľkokrát otáčame.

Zajačie stehná opláchneme vodou, osušíme a odblaníme. Dochutíme soľou a korením.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Pretopené maslo zahrejeme v Gourmet pekáči na varnej doske. Zajačie stehná zo všetkých strán prudko orestujeme. Zalejeme červeným vínom a polovicou smotany. Pridáme borievky a bobkový list. Stehná obložíme plátkami slaniny.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Zajačie stehná pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Po 20 minútach prilejeme vývar, prikryjeme a pokračujeme v príprave.

Zajačie stehná vyberieme, do výpeku pridáme zvyšnú smotanu a vodu. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Všetko povaríme. Zajačie stehná vrátime do omáčky.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Divina | Zajačie stehno

Doba trvania programu: 132 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 140–150 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 120-130 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

## Králik

Časová náročnosť: 110 minút

Na 4 porcie

### Na králika

1,3 kg králika, spracovaného  
1 ČL soli  
čierne korenie  
2 PL dijonskej horčice  
30 g masla  
100 g slaniny, nakrájanej na kocky  
2 cibule | nakrájané na kocky  
1 ČL drveného tymianu  
125 ml bieleho vína  
125 ml vody

### Na omáčku

1 PL dijonskej horčice  
100 g crème fraîche  
1 PL škrobu  
2 PL vody  
soľ  
čierne korenie

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč s pokrievkou

### Príprava

Králika rozkrájame na 6 častí. Osolíme, okoreníme a potrieme horčicou.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Maslo zohrejeme v Gourmet pekáči. Anglickú slaninu a časti králika orestujeme zo všetkých strán. Orestujeme aj cibuľu a tymian. Zalejeme bielym vínom a vodou.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Prikryjeme a pripravujeme.

Časti králika vyberieme. Pridáme horčicu a crème fraîche a necháme na varnej doske povariť.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Divina | Králik

Doba trvania programu: 82 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 140–150 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 60-70 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

# Mäso

---

## Jelení chrbát

Časová náročnosť: 160 minút + 24 hodín marinovanie

Na 4 porcie

### Na marinádu

500 ml červeného vína

250 ml vody

1 mrkva | pokrájaná na kocky

3 cibule | nakrájané na kocky

### Na jelení chrbát

1,2 kg jelenieho chrbta, spracovaného

1 ČL soli

1 ČL korenia, nahrubo drveného

½ ČL šalvie, mletej

½ ČL tymianu

60 g slaniny, prerastanej | v plátkoch

### Na omáčku

500 ml vývaru alebo výpeku z diviny

350 g kompótu višní (hmotnosť po odkvapnutí)

200 ml višňovej šťavy (z kompótu)

200 g smotany

1 PL škrobu

1 PL vody

soľ

čierne korenie

cukor

### Na orestovanie

2 PL oleja

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

univerzálny plech

pokrmmový teplomer

### Príprava

Na marinádu uvedieme do varu víno, vodu, mrkvu a cibuľu. Vlažnú tekutinu nalejeme na jelení chrbát a necháme postáť 24 hodín v chladničke.

Jelení chrbát vyberieme a osušíme. Marinádu odložíme bokom. Zmiešame soľ, korenie a bylinky a potrieme tým jelení chrbát.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Olej na orestovanie rozpálime v Gourmet pekáči a jelení chrbát zo všetkých strán vždy 1 minútu prudko orestujeme.

Jelení chrbát položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmmový teplomer. Jelení chrbát obložíme slaninou. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Jelení chrbát pečieme.

Po 35 minútach prilejeme vývar alebo výpek a pokračujeme v príprave.

Na omáčku zriedime šťavu z výpeku v Gourmet pekáči so šťavou z pečenej zveriny. Višne zlejeme a višňovú šťavu odložíme. Vyberieme jelení chrbát, do výpeku pridáme višňovú šťavu, smotanu a vodu, alebo marinádu.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Všetko povaríme a pridáme višne. Ochutíme soľou, korením a cukrom a prípadne marinádou.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso | Divina | Jelení chrbát

Doba trvania programu: ca 100 minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 160-170 °C

Teplota jadra: 60 °C (rare),

72 °C (medium), 81 °C (well-done)

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 75–85 minút, (rare),

85–95 minút (medium), 95–105 minút

(well-done)

Úroveň: 2 [1] (2)

# Mäso

---

## Srnčí chrbát

Časová náročnosť: 110 minút + 24 hodín marinovanie

Na 6 porcií

### Na srnčí chrbát

1,2 kg srnčieho chrbta, bez kosti,

spracovaného

1½ ml cmaru

1 ČL korenia na divinu (zmes korenia)

1 ČL soli

čierne korenie

### Na orestovanie

30 PL pretopeného masla

### Na omáčku

125 ml červeného vína

800 ml výpeku z diviny

125 g crème fraîche

2 PL škrobu

4 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

cukor

korenie na divinu (zmes korenia)

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Srnčí chrbát odblaníme a naložíme asi na 24 hodín do cmaru. Počas tejto doby niekoľkokrát otáčame.

Srnčí chrbát opláchneme studenou vodou a osušíme. Dochutíme korením na divinu, soľou a korením.

Sputíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Srnčí chrbát v Gourmet pekáči prudko orestujeme zo všetkých strán. Časti mäsa prípadne rozdelíme.

Srnčí chrbát položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Srnčí chrbát pečieme.

Na omáčku zriedime šťavu z výpeku v Gourmet pekáči s červeným vínom a šťavou z pečenej diviny. Pridáme crème fraîche a povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Necháme povariť. Ochutíme soľou, korením, cukrom a zmesou na divinu.

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Divina | Srnčí chrbát

Doba trvania programu: ca 55 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 140–150 °C

Teplota jadra: 60 °C (rare),

72 °C (medium), 81 °C (well-done)

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 20–30 minút, (rare),

30–40 minút (medium), 40–50 minút

(well-done)

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Pred podávaním mierne ohrejeme 6 kompótových hrušiek. Klenutím nahor poukladáme okolo srnčieho chrbta a naplníme vždy 1 čajovou lyžičkou brusnicovej marmelády.

## **Nech sa páči k stolu!**

Mnoho chutných jedál lichotí viac jazyku ako línii. Upokojúce je vedieť, že jedlá z rýb patria k vychváleným výnimkám a sú rovnako tak zdravé ako aj chutné.

V závislosti od výskytu rýb, kulinárskych zvykov a typických národných obľúbených jedál, prichádzajú na celom svete na stôl najrôznejšie špeciality, ktoré sa takmer vždy oplatí ochutnať. Niektoré z nich Vám ponúkame v nasledujúcej kapitole.



## Tipy na prípravu

Na prípravu rýb sa hodia rôzne prevádzkové spôsoby, napríklad Klimatické pečenie, Horúci vzduch plus **alebo** Horné / spodné pečenie.

Nasledujúce tipy Vám poskytnú dobrú orientáciu pri varení:

- Ryby v celku sú hotové, keď majú biele zrenice a dá sa ľahko vybrať chrbtová plutva.
- Pečená, dusená alebo grilovaná ryba je hotová, keď sa dá ľahko uvoľniť mäso od kosti.
- Skôr ako rybu vložíte do rúry na pečenie, podľa chuti ju okoreňte a obložte kúskami masla.
- Dbajte na to, aby bol kovový hrot pokrmového teplomeru v rybe zapichnutý v strede najhrubšieho miesta.
- Zapichnite pokrmový teplomer prípadne za hlavou ryby súbežne s chrbticou.

# Ryby

---

## Pražma

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

800 g zemiakov, malých  
4 pražmy (à 300 g), celej, spracovanej  
1 citrón | len šľava  
soľ  
citrónové korenie  
2 papriky, červené | na hrubé kúsky  
3 cukety, zelené alebo žlté | na kolieska  
4 šalotky | na hranolky  
3 strúčiky cesnaku | posekané najemno  
300 g ovčieho syra | ina kocky  
4 vetvičky rozmarínu  
4 vetvičky tymianu  
10 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč  
pokrmový teplomer

### Príprava

Zemiaky predvaríme asi 10 minút ne-  
ošúpané.

Predhrejeme rúru na pečenie.

Pražmu pokvapkáme citrónovou  
šťavou. Ochutíme soľou a citrónovým  
korením.

Zemiaky zmiešame so zeleninou, ovčím  
syrom, vetvičkami rozmarínu a tymianu.  
Ochutíme soľou, citrónovým korením a  
vložíme do Gourmet pekáča.

Pražmu položíme na zeleninu a zapich-  
neme pokrmový teplomer. Gourmet pe-  
káč vložíme do ohrevného priestoru a  
pražmy upečieme.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+  
Hor./spod. peč.  
Teplota: 170–180 °C  
Teplota jadra: 75 °C  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Zap.  
Crisp function: Vyp.  
Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/  
časovane, 1. po 5 minútach,  
2 po 15 minútach  
Doba prípravy: ca 30-45 minút  
Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Pod malými zemiakmi rozumieme ze-  
miaky o priemere 2,5–4 cm.

## Pstruh

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

### Na pstruha

4 pstruhy (à 250 g) spracované

2 PL citrónovej šľavy

soľ

čierne korenie

### Na plnku

200 g čerstvých šampiňónov

½ cibule

1 strúčik cesnaku

25 g petržlenovej vňate

soľ

čierne korenie

### Na obloženie

3 PL masla

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Pstruhy pokvapkáme citrónovou šľavou. Zvnútra a zvonka osolíme a okoreníme.

Očistíme šampiňóny do plnky. Cibulu, cesnak, šampiňóny a petržlenovú vňať jemne nasekáme a pomiešame. Zmes dochutíme soľou a korením.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Pstruhy naplníme zmesou a poukladáme vedľa seba na univerzálny plech. Zapichneme pokrmový teplomer. Obložíme vložkami masla.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pstruhy pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Pstruh

Doba trvania programu: ca 36 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+

Hor./spod. peč.

Teplota: 210–220 °C

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávky pary/ časovane, 1. po 5 minútach

Doba prípravy: ca 15-25 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

#### Tip

Pstruha podávame s kolieskami citróna a karamelizovaným maslom.

# Ryby

---

## Kapor

Časová náročnosť: 90 minút

Na 6 porcií

### Suroviny

450 ml vody

50 ml octu

50 ml bieleho vína

1 kapor, vypitvaný, so šupinami

(à 1,5 kg), spracovaný

soľ

1 bobkový list

5 zrníček korenia

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

pokrmový teplomer

### Príprava

Vodu s citrónom a bielym vínom uvedieme na varnej doske do varu.

Kapra so šupinami opatrne očistíme vo vode, tak aby sme nepoškodili blanu.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Kapra zvnútra posolíme a prelejeme polovicou octovej vody.

Kapra položíme do Gourmet pekáča a zapichneme pokrmový teplomer. Pridáme zvyšnú octovú vodu s bobkovým listom a zrnkami korenia.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Kapra pripravujeme prikrytého.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Kapor

Doba trvania programu: ca 77 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 190–200 °C

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 60-70 minút

Úroveň: 2 [2] (1)

### Tip

Kapra podávame s kolieskami citróna a karamelizovaným maslom.

## Filé z lososa

Časová náročnosť: 50 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

4 filé z lososa (à 200 g), spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

3 PL masla

1 ČL nasekaného kôpru

### Príslušenstvo

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Filé z lososa položíme na univerzálny plech. Pokvapkáme citrónovou šťavou. Dochutíme soľou a korením. Kusy lososa obložíme vločkami masla a posypeme kôprom. Zapichneme pokrmový teplomer.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a lososa pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Filé z lososa

Doba trvania programu: ca 30 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.

Teplota: 200–210 °C

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/ časovane, 1. po 5 minútach

Doba prípravy: ca 10-20 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Ryby

---

## Pstruh lososový

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

### Na pstruha lososového

1 pstruh lososový (à 1 kg), celý, spracovaný

1 citrón | len šľava  
soľ

### Na plnku

2 šalotky  
2 strúčiky cesnaku  
2 plátky toastového chleba  
50 g kapary, malé  
1 vajce, veľkosť M | len žĺtok  
2 PL olivového oleja  
soľ  
čierne korenie  
mleté čili

### Príslušenstvo

drevené ražne  
univerzálny plech  
pokrmový teplomer

### Príprava

Pstruha lososového pokvapkáme citrónovou šťavou. Zvnútra a zvonka osolíme.

Na plnku nakrájame na kocky šalotku, cesnak a toastový chlieb. Zmiešame kapary, žĺtok, olivový olej, šalotku, cesnak a toastový chlieb. Dochuťíme soľou, korením a mletým čili.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Pstruha lososového naplníme masou. Otvor uzatvoríme malými drevenými špízmi.

Pstruha lososového položíme na univerzálny plech a zapichneme pokrmový teplomer. Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pstruha lososového upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Filé z lososa

Doba trvania programu: ca 52 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Klimatic. peč.+  
Hor./spod. peč.

Teplota: 210–220 °C

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Teplota: 160-180°C

Počet/ druh dávok pary: 1 dávka pary/  
časovane 1. po 5 minútach

Doba prípravy: ca 30-40 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

## Treska filety

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

3 cibule

40 g masla

500 g paradajok

750 g filetov tresky, spracovaných

½ citróna | len šľava

soľ

čierne korenie

100 ml mlieka, 3,5 % tuku

1 PL strúhanky

2 PL petržlenovej vňate | posekanej

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

zapekacia forma, Ø 26 cm

pokrmový teplomer

rošt

### Príprava

Cibuľu nakrájame na kúsky a podusíme v polovici masla. Paradajky nakrájame na kolieska.

Filety pokvapkáme citrónovou šťavou. Dochutíme soľou a korením.

Zapekaciu formu vymastíme. Cibuľu vložíme do zapekacej formy. Navrstvíme na ňu paradajky. Dochutíme soľou a korením. Tresky filety položíme na paradajky.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Predhrejeme rúru na pečenie.

Zvyšné maslo roztopíme. Maslom a mliekom prelejeme filety tresky. Posypeme strúhankou. Zapichneme pokrmový teplomer.

Vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Posypeme petržlenovou vňaťou a servírujeme.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby Klimatic. peč.+

Hor./spod. peč.

Teplota: 170–180 °C

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: ca 30-40 minút

Počet/druh dávok pary: 2 dávky pary/

časovane, 1. po 5 minútach, 2. po

15 minútach

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Miesto filety tresky sa v tomto recepte môže použiť aj pražma.

# Ryby

---

## Filety zo zubáča na zelenine

Časová náročnosť: 30 minút

Pre 4 osoby

### Suroviny

4 filety zo zubáča (à 150 g), spracované

1 citrón | len šfava

soľ

čierne korenie

4 šalotky | nasekané na kocky

150 g kokteillových paradajok

1 paprika červená | 1 cm veľké kocky

1 paprika žltá | 1 cm veľké kocky

1 cuketa | 1 cm veľké kocky

1 PL byliniek, miešaných | posekaných

5 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

### Príprava

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Rybie filety pokvapkáme citrónovú šťavou, osolíme a okoreníme.

Zeleninu zmiešame v miske. Dochutíme bylinkami, soľou a korením.

Predhriaty Gourmet pekáč vyberieme z ohrevného priestoru a vytrieme olivovým olejom. V Gourmet pekáči rozložíme zeleninu.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Rybie filé položíme na zeleninu a pripravujeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Filé zo zubáča na zelenine

Doba trvania programu: 15 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Klimatické peč.

+ Hor. vzd. plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Počet/druh dávok pary: 1 dávka pary/

manuálne, 1. hneď po zasunutí pokrmu na prípravu

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 3 [2] (3)

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Veľký gril

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Teplota: 240 °C

Doba prípravy: 5 minút



### **Stretnutia plné pôžitkov**

Asi žiaden pokrm sa nedostáva na stôl v toľkých variantoch ako nákyp. Ak sa jedná o prísady, môžete v pravom zmysle slova čerpať z rozmanitosti a navzájom kombinovať všetko, čo prinesie ročné obdobie a zásoby. Toto stretnutie s prílohami je potrebné výborne pripraviť a potom sa bude jedlo tešiť veľkej obľuby. Ak sa raz niečo zvýši, bude Vám to chutiť aj po zohriatí.

# Nákypy a gratiny

---

## Čakankový nákyp

Časová náročnosť: 55 minút

Na 4 porcie

### Na čakanku

8 čakaniek

50 g masla

5 ČL cukru

soľ

čierne korenie

8 plátkov šunky (3–4 mm hrúbky), varenej

### Na syrovú omáčku

30 g masla

40 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

750 ml mlieka, 1,5 % tuku

250 g syra, strúhaného

1 vajce, veľkosť M | len žĺtok

muškátový oriešok

soľ

čierne korenie

1 štipka citrónovej šťavy

### Príslušenstvo

zapekacia forma

rošt

### Príprava

Odstránime tvrdú, horkú časť čakanky.

Na panvici roztopíme maslo. Čakanku smažíme dozlata. Potom 25 minút pri nízkej teplote naparujeme.

Dochutíme cukrom, soľou a korením.

Každú čakanku zabalíme do plátku šunky. Položíme vedľa seba do zapekacej formy.

Na syrovú omáčku rozpustíme v hrnci maslo. Vmiešame múku a zľahka osmažíme. Za stáleho miešania pridávame mlieko, uvedieme do varu a

vmiešame polovicu syra, žĺtok, muškátový oriešok, soľ, korenie a citrónovú šťavu.

Syrovú omáčku nalejeme na čakanku a posypeme zvyšným syrom.

Čakankový nákyp položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Gratinovaná čakanka

Doba trvania programu: 40 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 33–46 minút

Úroveň: 2 [1] (2)

## Janssonove pokušenie

Časová náročnosť: 95 minút

Na 4 porcie

### Na nákyp

1 kg zemiakov  
125 g filé zo švédskych ančovičiek  
1 cibuľa | na tenké plátky  
200 g smotany  
2 PL strúhanky

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

strúhadlo, hrubé  
zapekacia forma, 29 cm x 21 cm  
alobal

### Príprava

Zemiaky ošúpeme a nakrájame na tenké pásiky alebo nastrúhame na hrubom strúhadle. Zapekaciu formu vymastíme.

Zemiaky, filety z ančovičiek a kolieska cibule striedavo vrstvíme do formy. Začíname a končíme vrstvou zemiakov. Prelejeme smotanou a posypeme strúhankou.

Nákyp vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Po 30 minútach prikryjeme alobalom, aby povrch príliš nestmavol.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Janssonove pokušenie

Doba trvania programu: 67 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 65-75 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Recept „Janssonovo pokušenie“ pochádza zo Švédska.

# Nákypy a gratiny

---

## Zapekané zemiaky

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

### Pre zapekanie

1 kg zemiakov typu A | na tenké plátky

400 g smotany

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

50 g syra, strúhaného

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

zapekeacia porcelánová forma, objem

3 l

rošt

### Príprava

Zapekaciu formu vymastíme. Vložíme do nej plátky zemiakov.

Smotanu ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom a zmiešame s plátkami zemiakov.

Posypeme syrom.

Položíme na rošt do ohrevného pries-  
toru a pečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapek. zemiaky

Doba trvania programu: 50 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 50 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Nákyp bude ľahší zo zmesi smotany a  
mlieka.

## Zapekané zemiaky so syrom

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

### Pre zapekanie

600 g zemiakov, typ C

75 g postrúhaný syr gouda

### Na zálievku

250 g smotany

1 ČL soli

čierne korenie

muškátový oriešok

### Na posypanie

75 g postrúhaný syr gouda

### Do formy

1 strúčik cesnaku

### Príslušenstvo

zapekacia forma, Ø 26 cm

rošt

### Príprava

Nákypovú formu potrieť cesnakom.

Pre zálievku zmiešať smotanu, soľ, korenie a muškátový oriešok.

Očistiť zemiaky a nakrájať na 3-4 mm plátky. Zemiaky zmiešať so syrom gouda a zálievkou a vložiť do nákypovej formy.

Posypať syrom gouda.

Zemiaky so syrom vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapek. zemiaky

Doba trvania programu: ca 58 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 180–190 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Nákypy a gratiny

---

## Syrové suflé

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

### Na suflé

40 g masla

40 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

375 ml mlieka, 3,5 % tuku

100 g koreneneho syra (Gruyère) |

strúhaného

3 vajcia, veľkosť M

soľ

čierne korenie

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

forma na suflé, Ø 20 cm

univerzálny plech

### Príprava

Maslo necháme rozpustiť. Pridáme múku. Za stáleho miešania pridáme mlieko a povaríme, aby vznikla veľmi hustá bešamelová omáčka.

Omáčku necháme za stáleho miešania niekoľko minút redukovať. Vmiešame syr.

Vymažeme formu na suflé. Oddelíme žĺtky od bielok a z bielok vyšľaháme tuhý sneh.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Žĺtky vmiešame do mierne vychladnutej hmoty z bešamelovej omáčky a syra. Opatrne vmiešame sneh z bielok. Dochutíme soľou a korením.

Hmotou naplníme formu na suflé. Na univerzálnom plechu vložíme do rúry na pečenie a plech naplníme asi 1 l (2 l) vodou.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Nákypy a zapekanie | Syrové suflé

Doba trvania programu: 41 minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 160–170 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35-45 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Nákypy a gratiny

---

## Lasagne

Časová náročnosť: 125 minút

Na 4 porcie

### Na lasagne

8 plátkov lasagni (bez predvarenia)

### Na omáčku z paradajok a mletého mäsa

50 g slaniny, prerastanej, údenej | nakrájanej na jemné kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

375 g mletého mäsa, polovica hovädzia, polovica bravčová

800 g paradajok z konzervy, lúpaných

30 g paradajkového pretlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymianu čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvej | nasekanej

soľ

čierne korenie

### Na šampiňónovú omáčku

20 g masla

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

100 g šampiňónov čerstvých | na plátky

2 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

250 g smotany

250 ml mlieka, 3,5 % tuku

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

2 PL petržlenovej vňate, čerstvej | nasekanej

### Na posypanie

200 g postrúhaný syr gouda

### Príslušenstvo

zapekacia forma, 32 cm x 22 cm

rošt

### Príprava

Na omáčku z paradajok a mletého mäsa zohrejeme panvicu. Orestujeme kocky slaniny, pridáme mleté mäso a pri pečení obraciame. Pridáme cibuľu a dusíme. Paradajky pokrájame. Pridáme paradajky, paradajkovú šťavu, paradajkový pretlak a vývar. Dochutíme bylinkami, soľou a korením. Necháme asi 5 minút mierne variť.

Na šampiňónovú omáčku podusíme cibuľu na masle. Pridáme šampiňóny a krátko orestujeme. Poprášime múkou a vmiešame ju. Zalejeme smotanou a mliekom. Dochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Omáčku necháme asi 5 minút mierne variť. Nakoniec pridáme petržlenovú vňať.

Na lasagne postupne vrstváme do zapekacej formy:

- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- 4 plátky lasagne
- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- polovicu šampiňónovej omáčky
- 4 plátky lasagne
- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- polovicu šampiňónovej omáčky

Lasagne posypeme syrom gouda, položíme na rošt a pečieme dozlata.



## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Nákypy a zapekanie | Lasagne

Doba trvania programu:

60 [60] (58) minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 185–195 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 55-65 minút

Úroveň: 1

# Nákypy a gratiny

---

## Musaka

Časová náročnosť: 100 minút

Na 6 porcií

### Suroviny

1,25 kg baklažánov

soľ

90 ml olivového oleja

### Na omáčku s mletým mäsom

3 PL oleja

750 g mletého mäsa, polovica hovädzia, polovica bravčová

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

480 g paradajok z konzervy (odkvapkané) | na malé kúsky

2 PL petržlenovej vňate, čerstvej | nasekanej

125 ml bieleho vína

soľ

čierne korenie

3 PL strúhanky

2 vajcia, veľkosť M | len bielok

### Na bešamelovú omáčku

40 g masla

40 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

500 ml mlieka, 3,5 %

1 ČL soli

čierne korenie

muškátový oriešok

50 g postrúhaný syr gouda

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

### Na posypanie

50 g postrúhaný syr gouda

### Príslušenstvo

rošt

2 plechy na pečenie

kuchynské papierové utierky

zapekacia forma, 32 cm x 22 cm

### Príprava

Baklažány pozdĺžne nakrájame na plátky o hrúbke asi 1 cm, posolíme a necháme asi 20 minút stáť.

Na omáčku s mletým mäsom orestujeme mleté mäso na oleji. Pridáme cibuľu a smažíme. Pridáme paradajky, petržlenovú vňať a víno. Dochutíme bohatou soľou a korením. Necháme asi 15 minút mierne variť. Omáčku necháme mierne vychladnúť. Na zahustenie vmiešame strúhanku a bielko.

Rúru na pečenie predhrejeme podľa nastavení. Baklažány osušíme kuchynským papierom a rozložíme na 2 plechy na pečenie. Z oboch strán potrieme tenkou vrstvou olivového oleja. Plechy na pečenie zasunieme do ohrevného priestoru a pečieme.

Baklažány po polovici doby prípravy obrátíme a pečieme ďalej pokým mierne nezhnednú.

Na bešamelovú omáčku rozohrejeme maslo, vmiešame múku a osmažíme. Zalejeme mliekom. Omáčku necháme za stáleho miešania 5 minút povariť. Dochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Hrniec stiahneme zo sporáka. Vmiešame syr a žltok.

Zapekaciu formu vyložíme polovicou baklažánov a rozložíme na ne omáčku s mäsom. Potom na to navrstvíme zvyšok baklažánov a potrieme bešamelovou omáčkou. Mousaku posypeme zvyšným syrom.

Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a pečieme do zlata.

## **Nastavenia**

### **Príprava baklažánov**

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 20-25 minút

Úroveň : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Nákypy a zapekanie | Musaka

Doba trvania programu:

47 [47] (43) minút

## **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 170–180 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40-50 minút

Úroveň: 2 [1] (1)

# Nákypy a gratiny

---

## Zapekané cestoviny

Časová náročnosť: 85 minút

Na 4 porcie

### Na cestoviny

150 g cestovín (penne),  
údaj na obale 11 minút doba prípravy  
1½ l vody  
3 ČL soli

### Na nákyp

1½ PL masla  
2 cibule | nakrájané na kocky  
1 paprika | 1 cm veľké kocky  
2 mrkvy, malé | na plátky  
150 g crème fraîche  
75 ml mlieka, 3,5 % tuku  
soľ  
čierne korenie  
300 g mäsnaté paradajky | nakrájané  
nahrubo  
100 g šunky varenej | na kocky  
150 g ovčieho syra s bylinkami | na koc-  
ky

### Na posypanie

100 g postrúhaný syr gouda

### Príslušenstvo

zapekacia forma, 24 cm x 24 cm  
rošt

### Príprava

Cestoviny varíme 5 minút v slanej vode.

Maslo rozohrejeme v hrnci a podusíme na ňom kocky cibule. Pridáme papriku a mrkvu a dusíme ďalších 5 minút.

Crème fraîche zmiešame s mliekom a pridáme k zelenine. Dochutíme bohaté soľou a korením.

Cestoviny, paradajky, šunku a ovčí syr vložíme do zapekacej formy. Vmiešame zeleninovú omáčku.

Nákyp posypeme syrom gouda.

Cestovinový nákyp vložíme na rošte do ohrevného priestoru. Zapekáme dozla-  
ta.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapekané  
cestoviny  
Doba trvania programu:  
40 [38] (40) minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus  
Teplota: 170–180 °C  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Vyp.  
Doba prípravy: 35–45 minút  
Úroveň: 2 [1] (1)

#### Tip

Na nákyp je možné použiť aj 350 g va-  
rených cestovín z predchádzajúceho  
dňa.

## Ovčiarisky koláč

Časová náročnosť: 100 minút

Na 8 porcií

### Na náryp

2 cibule | najemno nakrájané  
2 mrkvy | nakrájanej na kocky  
2 stonky zeleru | na malé kúsky  
1 kg mletého mäsa, jahňacieho  
½ ČL tymianu čerstvého | nasekaného  
½ ČL rozmarínu čerstvého | nasekaného  
1½ ČL paradajkového pretlaku  
200 ml červeného vína  
1 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)  
250 ml kuracieho vývaru  
1 PL worčestrovej omáčky  
soľ  
čierne korenie  
1,5 g zemiakov, typu C | rozštvrtených  
25 g masla  
5 PL mlieka, 3,5 % tuku

### Na orestovanie

2½ PL masla

### Príslušenstvo

zapekacia porcelánová forma, objem 2,5 l

### Príprava

Maslo zohrejeme na panvici. Cibulú 2-3 minúty v ňom dusíme. Pridáme mrkvu a zeler a dusíme ďalších 8–10 minút. Pridáme mleté mäso a orestujeme ho. Tuk zlejeme, pridáme tymian, rozmarín, paradajkový pretlak a červené víno.

Omáčku zredukujeme na strednom ohni na štvrtinu množstva, poprášime múkou a necháme povariť ďalšie 2–3 minúty.

Pridáme slepačí vývar a worčestrovú omáčku a povaríme 45–50 minút. Ochutíme soľou a korením. Počas varenia vypracujeme kašu zo zemiakov s maslom a mliekom.

Zmes s mletým mäsom vložíme do zapekacej formy a rozložíme na ňu zemiakovú kašu. Koláč vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Shepherd's Pie  
Doba trvania programu: 50 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus  
Teplota: 180 °C  
Booster: Vyp.  
Predhriatie: Vyp.  
Crisp function: Vyp.  
Doba prípravy: 50 minút  
Úroveň: 2 [1] (1)

### Tip

Miesto jahňacieho mäsa sa môže použiť aj hovädzie mäso.

### **Koniec dobrý, všetko dobré**

Vydarený dezert sa spozná podľa toho, že je naň vždy v žalúdku miesto. Pretože málokto odolá po chutnom jedle sladkému pokušeniu. Zmrzlinou, náky-pom, ovocnými kompozíciami alebo iným sladkým ukončením nechá kuchár alebo kuchárka spokojných hostí odísť od stola - a často to ani nestojí veľa námahy, pretože pravé dezerty mávajú pri malom množstve vynaloženej práce veľký „faktor úspechu“.

## Jablková štrúdlá na viedenský spôsob

Časová náročnosť: 70 minút

Na 2 štrúdle

### Suroviny

100 g strúhanky  
4 listy cesta na štrúdle (hotové balenie)  
100 g masla | rozpusteného  
1,5 kg jablák | na tenké plátky  
150g cukru  
50 g hrozienok  
škoricica

### Na orestovanie

50 g masla

### Príslušenstvo

2 kuchynské utierky  
plech na pečenie alebo univerzálny  
plech

### Príprava

Maslo rozohrejeme na panvici a mierne na ňom opražíme strúhanku.

Na kuchynskom stole rozložíme vždy 2 listy na štrúdlu

Listy štrúdle potrieme polovicou masla a posypeme strúhankou.

Jablká zmiešame s cukrom, hrozienkami a škoricou. Jablčnú zmes rozložíme na strúhanku.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Štrúdlu zvinieme a potrieme zvyšným maslom. Položíme a plech na pečenie alebo na univerzálny plech, zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Viedenský jablkový závin  
Doba trvania programu: 45 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie  
Teplota: 170 °C  
Predhriatie: Zap.  
Crisp function: Zap.  
Doba prípravy: 40-50 minút  
Úroveň: 2 [1] (2)

# Dezerty

---

## Bezé

Časová náročnosť: 130 minút

Na 6 porcií

### Suroviny

5 vajec, veľkosť M | len bielok

275 g cukru

1 ČL vanilkovej arómy

1 ČL octu, bieleho

600 g smotany

1 PL práškového cukru

500 g čučoriedok

500 g jahôd

500 g malín

### Príslušenstvo

1 alebo 2 plechy na pečenie alebo

1 univerzálny plech

papier na pečenie

### Príprava

Z bielka vyšľaháme tuhý sneh a za stáleho miešania prisypeme cukor. Opatrne vmiešame vanilkovú arómu a ocot.

Na veľké bezé vyložíme veľký plech na pečenie papierom a na niekoľko malých bezé 2 plechy na pečenie.

90-cm-rúra na pečenie:

Univerzálny plech vyložíme papierom.

Hmotu z bielok rozložíme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a vytvarujeme kruh s výškou asi 3–4 cm, alebo niekoľko malých kruhov s priemerom asi 8 cm.

Automatický program:

Vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Manuálne:

Vložíme do ohrevného priestoru a upečieme podľa 1. a 2. kroku prípravy.

Necháme dobre vychladnúť.

Zo smotany s práškovým cukrom vyšľaháme tuhý sneh a rovnomerne ho rozložíme na bezé. Ozdobíme ovocím.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Pusinky | 1 veľký / Viac malých

Doba trvania programu 1 veľký: 100 minút

Doba trvania programu Viac malých: 65 minút

#### Manuálne

##### Jedno veľké

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 110 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 80 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 30 °C

Doba prípravy: 20 minút

##### Viac malých

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 110 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 45 minút

Úroveň : 1 + 3 [1 + 3] (1)

2. krok prípravy

Teplota: 30 °C

Doba prípravy: 20 minút



## Citrónový Meringue Pie

Časová náročnosť: 80 minút

Na 10 kusov

### Na cesto

275 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

150 g masla

25 g cukru

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

2-3 PL vody | studenej

### Na plnku

4 citróny, neošetrené | len šťava a kôra, nastrúhať

75 g kukuričného škrobu

500 ml vody

5 vajec, veľkosť M

175 g cukru

### Na polevu

275 g cukru

### Príslušenstvo

tarová forma, Ø 25 cm

rošt

### Príprava

Z múky, masla, cukru, vody a žltkov vymiesime hladké cesto a odstavíme ho na 30 minút na chladnom mieste.

Na plnku dobre zmiešame citrónovú kôru, šťavu a kukuričný škrob. Vodu vo varnom hrnci uvedieme do varu, vmiešame zmes z citróna a škrobu a za stáleho miešania varíme tak dlho, pokiaľ nevznikne hustá omáčka.

Oddelíme bielka od žltok. Bielko si ponecháme na polevu. Vmiešame cukor a žltok, uvedieme do varu, odložíme z varnej dosky a necháme vychladnúť.

Cesto rozložíme, vložíme do tartovej formy, naplníme citrónovým krémom a zahladíme.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na polevu vyšľaháme z bielka s cukrom tuhý sneh. Nakoniec rovnomerne rozložíme na citrónový krém.

Automatický program:

Vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Manuálne:

Vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa 1. a 2. kroku prípravy.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Lemon Meringue Pie

Doba trvania programu: 60 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 185 [185] (180) °C

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 170 °C

Doba prípravy: 20 minút

# Dezerty

---

## Čokoládové tortičky

Časová náročnosť: 70 minút

Na 8 porcií

### Na cesto

70 g čokolády, tmavej

70 g masla

70 g cukru

4 vajcia, veľkosť M

70 g mandlí | pomletých

20 g strúhanky

500 ml vanilkového krému

200 g smotany

### Na posypanie

40 g práškoveho cukru

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

8 formičiek, Ø 6 cm

univerzálny plech

jemné sitko

### Príprava

Čokoládu rozpustíme v hrnci na mier-  
nom ohni a necháme trochu vychlad-  
núť.

Maslo, cukor, soľ a žltka vymiešame na  
hladký krém. Primiešame čokoládu,  
mandle a strúhanku.

Spustíme automatický program alebo  
predhrejeme rúru na pečenie.

Z bielok vyšľaháme tuhý sneh a vmieša-  
me do čokoládovej masy.

Formičky vymastíme. Naplníme hmotu.

Formičky postavíme na univerzálny  
plech a zasunieme do ohrevného pries-  
toru. Čokoládové tortičky pečieme.

Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame  
do vanilkového krému. Rovnomerne  
rozložíme na dezertných tanieroch.

Čokoládové tortičky nožom uvoľníme  
po krajoch z formy. Na každý dezertný  
tanier vyklopíme jednu tortičku. Posy-  
peme práškovým cukrom a podávame  
vlažné.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné  
pečenie

Teplota: 150–160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35-45 minút

Úroveň: 1

Miele s.r.o.  
Plynárenská 1  
821 09 Bratislava  
Tel.: +421 2 58 103 111  
Servis-tel.: +421 2 58 103 131  
E-mail: info@miele.sk  
Internet: www.miele.sk

**Servisná služba Miele  
príjem servisných zákaziek  
0800 MIELE1  
(0800 643 531)**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Nemecko

