

Miele

Випікання.
Смаження.
Конвекція з
парою.

Кулінарна книга



Щиро вітаємо вас,
шановні гурмани!

Кожен із нас з ніжністю береже в пам'яті сердечні розмови й незабутні моменти, що супроводжують посиденьки за столом. Насолода від смачної їжі підсилює наші спогади про приємні часи спільних застіль. Це стосується не тільки особливих подій, але й будніх днів.

Ця нова духовка допоможе якнайповніше розкрити ваш кулінарний потенціал. Ви легко станете майстром швидких і здорових страв та творитимете свої кулінарні шедеври на найвищому рівні.

Ця нова духовка допоможе якнайповніше розкрити ваш кулінарний потенціал. Ви легко станете майстром швидких і здорових страв та творитимете свої кулінарні шедеври на найвищому рівні.

У такій справі ця книга стане вашим незамінним помічником. У нашій експериментальній кухні Miele ми кожного разу поєднуємо традиції та інновації, звичне й неочікуване, саме тому ми можемо запропонувати вам не лише цінні поради, а й вдалі рецепти. Ще більше рецептів, натхнення й захопливих тем ви знайдете для себе в нашому мобільному додатку Miele@mobile.

У вас є питання або побажання? Будемо раді поспілкуватися. Наші контактні дані вказано на звороті книги.

Тож нехай кожна кулінарна мить стане особливою.

Ваша експериментальна кухня Miele
Ваша експериментальна кухня Miele

ЗМІСТ

Передмова	3
Про цю книгу	8
Огляд режимів роботи	10
Цікаво й корисно знати	13
Приладдя Miele	18
Пироги	21
Кулінарні поради	22
Ніжний яблучний пиріг	26
Закритий яблучний пиріг	27
Абрикосовий пиріг із вершковою поливкою	28
Простий пиріг	29
Грушевий пиріг із мигдалевою поливкою	30
Бісквітний корж	31
Крем для бісквітного торта	32
Тонкий бісквітний корж	33
Крем для бісквітного рулету	34
Масляний пиріг	36
Фруктовий пиріг (Ø 15 см)	38
Фруктовий пиріг (Ø 20 см)	40
Фруктовий пиріг (Ø 25 см)	42
Сирний пиріг на деку	44
Мармуровий пиріг	45
Швейцарський фруктовий пиріг (листкове тісто)	46
Фруктовий швейцарський пиріг (пісочне тісто)	47
Торт «Захер»	48
Пісочний пиріг	49
Шоколадно-горіховий пиріг	50
Штолен	51
Третій пиріг із фруктами	52
Випічка	53
Формове печиво	54
Кекси з лохиною	55
Лінцерське печиво	56
Мигдалеві макаруни	58
Фігурне печиво	60
Ванільні рогалики	61
Кекси з волоськими горіхами	62
Заварні тістечка	63
Начинки заварних тістечок	64
Хліб	65
Кулінарні поради	66
Багети	68
Селянський хліб по-швейцарськи	69

Спельтовий хліб	70
Лаваш	71
Дріжджова плетінка	72
Дріжджова плетінка по-швейцарськи	73
Горіховий хліб	74
Житньо-пшеничний хліб	75
Хліб із насінням	76
Тигровий хліб	78
Білий хліб (формовий)	79
Білий хліб (подовий)	80
Темний житньо-пшеничний хліб	81
Цукровий хліб	82
Булочки	83
Багатозлакові булочки	83
Пшеничні булочки	84
Житні хлібці	85
Піца і не тільки	86
Тарт фламбе	87
Піца (дріжджове тісто)	88
Піца (сирно-олійне тісто)	90
Кіш Лорен	92
Пікантна запіканка (листокове тісто)	93
Пікантна запіканка (пісочне тісто)	94
М'ясо	95
Кулінарні поради	96
Качка (фарширована)	98
Гуска (фарширована)	100
Гуска (нефарширована)	102
Курка	103
Курячі стегенця	104
Індичка (фарширована)	105
Стегно індички	106
Теляча вирізка (запечена)	107
Теляча вирізка (низькотемпературне приготування)	108
Теляча рулька	109
Теляча спинка (запечена)	110
Теляча спинка (низькотемпературне приготування)	111
Теляча печеня	112
Оссобуко	113
Каре ягняти з овочами	114
Стегно ягняти	115
Спинка ягняти (запечена)	116
Спинка ягняти (низькотемпературне приготування)	117

ЗМІСТ

Яловичина Веллінгтон	118
Рублена яловичина в соусі	120
Яловича вирізка (запечена).....	121
Яловича вирізка (низькотемпературне приготування).....	122
Яловича печеня.....	123
Ростбіф (запечений).....	124
Ростбіф (низькотемпературне приготування)	125
Йоркширський пудинг.....	126
М'ясний рулет.....	127
Корейка (запечена).....	128
Корейка (низькотемпературне приготування).....	129
Печеня зі скоринкою.....	130
Запечений окіст.....	131
Запечена свиняча пахвина	132
Свиняча вирізка (запечена).....	133
Свиняча вирізка (низькотемпературне приготування).....	134
Різдвяна шинка	135
Заяча ніжка.....	136
Кролик.....	137
Спинка оленя.....	138
Спинка косулі.....	140
Риба	141
Кулінарні поради.....	142
Дорадо	143
Форель.....	144
Короп	145
Філе лосося	146
Форель озерна.....	147
Філе сайди	148
Філе судака на овочах	149
Запіканки та гратени	150
Цикорієвий гратен	151
Спокуса Янсона.....	152
Картопляний гратен.....	153
Картопляно-сирний гратен	154
Сирне суфле	155
Лазанья	156
Мусака.....	158
Макаронна запіканка	160
Пиріг пастуха (англійська кухня).....	161
Десерти	162
Яблучний струдель по-віденськи.....	163
Безе.....	164

ЗМІСТ

Лимонний пиріг із меренгами	165
Шоколадні тістечка.....	166

Про цю книгу

Перш ніж почати, радимо вам ознайомитися з деякими порадами щодо використання цієї кулінарної книги.

Для кожної автоматичної програми є належний рецепт, який на початку допоможе вам познайомитися з роботою духовки Miele.

У багатьох автоматичних програмах ви можете підібрати оптимальні налаштування, зокрема ступінь підсмажування скоринки хліба та випічки або готовність риби.

У багатьох автоматичних програмах ви можете підібрати оптимальні налаштування, зокрема ступінь підсмажування скоринки хліба та випічки або готовність риби.

Про автоматичні програми

- Автоматичні програми доступні не в кожній моделі. Навіть якщо вашу духовку не оснащено відповідними автоматичними програмами, ви можете скористатися всіма наведеними рецептами. У такому випадку використовуйте налаштування ручного режиму. Відмінності між цими режимами вказано в тексті рецептів.
- У кожному рецепті з автоматичною програмою наведено шлях, за яким можна вибрати цю програму.
- Для автоматичних програм завжди запрограмовано середнє значення їхньої тривалості. Проте в багатьох програмах фактична тривалість залежить від бажаного ступеня готовності. Цей параметр слід обирати перед початком запуску автоматичної програми.

Про інгредієнти

- Якщо після одного з інгредієнтів стоїть кома (,), то текст, який слідує за нею, описує продукт. Зазвичай цей продукт можна купити саме в такому вигляді, наприклад, борошно типу 405, яйця розміру М, молоко жирністю 3,5 %.
- Якщо після інгредієнта стоїть вертикальна лінія (|), то текст після неї описує обробку цього продукту, яку зазвичай потрібно виконати під час готування. Цей етап обробки більше не наводиться в тексті інструкцій із приготування. Наприклад, сир, прятий | натертий на тертці; цибуля | дрібними кубиками; молоко, жирністю 3,5 % | ледве тепле
- Для м'яса завжди вказується вага до обробки, якщо тільки не зазначено інше.
- Вага овочів і фруктів вказується зазвичай для неочищеного стану, з насінням.
- Завжди мийте чи споліскуйте овочі та фрукти перед приготуванням, а за потреби й очищуйте. Такі вказівки не будуть повторно наводитися в рецептах.

Особливості окремих моделей духовки

Ця кулінарна книга входить до комплекту постачання духовок з різним об'ємом робочої камери. Якщо кількість продуктів або параметри налаштування відрізняються, варіанти вибору будуть вказуватися в рецепті в такому порядку:

Ця кулінарна книга входить до комплекту постачання духовок з різним об'ємом робочої камери. Якщо кількість продуктів або параметри налаштування відрізняються, варіанти вибору будуть вказуватися в рецепті в такому порядку:

- Духовки з 5 рівнями завантаження
- [Духовки з 3 рівнями завантаження] у квадратних дужках
- (Духовки на 90 см) у круглих дужках

Якщо налаштування однакові для всіх розмірів, значення наводяться просто без дужок.

Якщо налаштування однакові для всіх розмірів, значення наводяться просто без дужок.

Якщо ваша духовка не має параметра Спеціальне використання | Підходження дріждж. тіста, обирайте замість цього режим Автоматична програма | Пирог | Дріжджове тісто. Також можна скористатися режимом Верхн./Нижн. жар з температурою 30 °C і накрити тісто вологим рушником.

Якщо ваша духовка не має режиму Конвекція з парою + Нижній/верхній жар, Конв. з парою + Авт. смаж., Кон. з парою + Конвекц. плюс або Конв. з парою + Інт. випікання, обирайте Конвекція з парою. Вводячи значення для режиму Конвекція з парою + Верхній/нижній жар, задавайте температуру на 20 °C нижче, ніж для ручного режиму.

Якщо ваша духовка не має режиму Спеціальне використання | Низькотемпературне приготування, обирайте Верхн./Нижн. жар. Попередньо прогрійте робочу камеру з налаштуванням 120 °C протягом 15 хвилин. Знизьте температуру до 100 °C, коли поставите страву всередину.

Для моделей із телескопічними напрямними FlexiClip, які монтуються на бокових стінках по рівнях і таким чином можуть розташовуватися дещо вище: встановлюйте їх за можливості на один рівень нижче, ніж зазначено в рецепті, та ставте страву на телескопічні напрямні FlexiClip.

Використовуйте у своїй духовці напрямні FlexiClip, які встановлені між планками одного рівня і таким чином на однаковій висоті. При цьому скористайтеся рівнем, вказаним у рецепті. Використовуйте у своїй духовці напрямні FlexiClip, які встановлені між планками одного рівня і таким чином на однаковій висоті. При цьому скористайтеся рівнем, вказаним у рецепті.

Про налаштування

- Температура й час. Ви можете визначити температуру та час приготування їжі. Загалом орієнтуйтеся на нижчі значення налаштування параметру; потім їх можна збільшити, якщо на вигляд або на пробу страва не готова.
- Рівень. Нумерація рівнів для встановлення дек і решіток починається знизу.

Огляд режимів роботи

Конвекція з парою

Для випікання та смаження з контролем рівня вологості. Використовуйте цей режим для хліба й випічки, а також для приготування риби й м'яса.

Завдяки режиму Конвекція з парою на хлібі утворюється зажарена скоринка (хрустка, але не крихка), а всередині рівномірно пропікається м'якоть.

Дріжджове тісто підходить ідеально. Риба та м'ясо готуються делікатно та залишаються соковитими.

Можливі такі варіанти комбінування:

Кон. з парою + Конвекц. плюс

Конвекція з парою + Верхній/нижній жар

Конв. з парою + Авт. смаж.

Конв. з парою + Інт. випікання

Конв. з парою + Інт. випікання

Конвекція плюс

Для випікання та смаження. Ви можете готувати на кількох рівнях одночасно. Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі верхнього/нижнього жару, оскільки тепло відразу розподіляється по всій камері.

Для випікання та смаження. Ви можете готувати на кількох рівнях одночасно. Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі верхнього/нижнього жару, оскільки тепло відразу розподіляється по всій камері.

Верхн./Нижн. жар

Для випікання та смаження за традиційними рецептами, для приготування суфле та низькотемпературного режиму. При використанні рецептів зі старих кулінарних книг встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

Для випікання та смаження за традиційними рецептами, для приготування суфле та низькотемпературного режиму. При використанні рецептів зі старих кулінарних книг встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

Інтенсивне випікання

Для випікання виробів із соковитою начинкою, низ яких має залишатися хрустким. Не використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки і для смаження, тому що сік, що утворюється під час приготування, або низ страви буде занадто темним.

Для випікання виробів із соковитою начинкою, низ яких має залишатися хрустким. Не використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки і для смаження, тому що сік, що утворюється під час приготування, або низ страви буде занадто темним.

Автоматика смаження

Для смаження. На етапі запікання духовка спочатку розігрівається до високої температури. Як тільки цієї температури досягнуто, вона автоматично знижується до встановленого основного значення для приготування. Таким чином страва добре зарум'янюється ззовні та повністю пропікається всередині, а вам не потрібно для цього регулювати режими.

Для смаження. На етапі запікання духовка спочатку розігрівається до високої температури. Як тільки цієї температури досягнуто, вона автоматично знижується до встановленого основного значення для приготування. Таким чином страва добре зарум'янюється ззовні та повністю пропікається всередині, а вам не потрібно для цього регулювати режими.

Нижній жар

Оберіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

Оберіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

Верхній жар

Оберіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву зверху.

Оберіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву зверху.

Гриль великий

Для приготування на грилі плоских продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах. Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля повністю розпікається до червоного кольору, завдяки чому з'являється необхідне теплове випромінювання.

Для приготування на грилі плоских продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах. Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля повністю розпікається до червоного кольору, завдяки чому з'являється необхідне теплове випромінювання.

Гриль малий

Для приготування на грилі плоских продуктів (наприклад, стейків) у малій кількості та для запікання в малих формах. Лише внутрішня область нагрівального елемента вмикається та розпікається до червоного жару, що призводить до появи необхідного інфрачервоного випромінювання.

Для приготування на грилі плоских продуктів (наприклад, стейків) у малій кількості та для запікання в малих формах. Лише внутрішня область нагрівального елемента вмикається та розпікається до червоного жару, що призводить до появи необхідного інфрачервоного випромінювання.

Гриль з обдуванням

Для приготування на грилі продуктів великого діаметра (наприклад, курки). Ви можете готувати на грилі при нижчій температурі, ніж у звичайному режимі грилю, оскільки тепло відразу розподіляється по всьому об'єму духовки.

Для приготування на грилі продуктів великого діаметра (наприклад, курки). Ви можете готувати на грилі при нижчій температурі, ніж у звичайному режимі грилю, оскільки тепло відразу розподіляється по всьому об'єму духовки.

Конвекція Еко

Для маленьких порцій, наприклад заморожена піца, булочки, фігурне печиво, а також для м'ясних страв і смаження. Ви економите до 30 % електроенергії порівняно з традиційними режимами роботи, якщо, звісно, дверцята під час приготування залишаються зачиненими.

Для маленьких порцій, наприклад заморожена піца, булочки, фігурне печиво, а також для м'ясних страв і смаження. Ви економите до 30 % електроенергії порівняно з традиційними режимами роботи, якщо, звісно, дверцята під час приготування залишаються зачиненими.

Персональні програми

Ви маєте змогу створити та зберегти до 20 персональних програм під власними назвами. У програму може входити до 10 етапів приготування, тож ви отримаєте неперевершений результат за своїми улюбленими рецептами або позбудетеся від щоденних турбот, запрограмувавши буденні страви, які ви часто готуєте. Для кожного етапу можна ввести індивідуальні налаштування, наприклад режим роботи, температуру та тривалість або внутрішню температуру.

Ви маєте змогу створити та зберегти до 20 персональних програм під власними назвами. У програму може входити до 10 етапів приготування, тож ви отримаєте неперевершений результат за своїми улюбленими рецептами або позбудетеся від щоденних турбот, запрограмувавши буденні страви, які ви часто готуєте. Для кожного етапу можна ввести індивідуальні налаштування, наприклад режим роботи, температуру та тривалість або внутрішню температуру.

TasteControl

Функція TasteControl слугує для швидкого охолодження робочої камери та страви після завершення приготування. Таким чином можна уникнути зажарювання або переварювання страви.

Завдяки поєднанню TasteControl із функцією підтримання в теплому стані можна вчасно отримувати оптимальні результати з неперевершеними смаковими характеристиками.

Функція TasteControl слугує для швидкого охолодження робочої камери та страви після завершення приготування. Таким чином можна уникнути зажарювання або переварювання страви.

Завдяки поєднанню TasteControl із функцією підтримання в теплому стані можна вчасно отримувати оптимальні результати з неперевершеними смаковими характеристиками.

Автоматика вимкнення

Для комфортного користування вашу духовку оснащено системою розумної електроніки. Після завершення часу приготування духовка автоматично вимикається.

Для комфортного користування вашу духовку оснащено системою розумної електроніки. Після завершення часу приготування духовка автоматично вимикається.

Відстрочення старту

Встановлення конкретної тривалості приготування, моменту готовності та початку процесу дає змогу наперед запрограмувати етапи приготування й активувати автоматичне ввімкнення й вимкнення.

Встановлення конкретної тривалості приготування, моменту готовності та початку процесу дає змогу наперед запрограмувати етапи приготування й активувати автоматичне ввімкнення й вимкнення.

Тривалість

Ви можете наперед встановити час, який потрібний для приготування страви. Після завершення цього часу нагрівання робочої камери автоматично вимикається. Якщо ви додатково активуєте функцію попереднього нагрівання, відлік тривалості розпочинається лише після досягнення вибраної температури та за наявності страви в духовці.

Ви можете наперед встановити час, який потрібний для приготування страви. Після завершення цього часу нагрівання робочої камери автоматично вимикається. Якщо ви додатково активуєте функцію попереднього нагрівання, відлік тривалості розпочинається лише після досягнення вибраної температури та за наявності страви в духовці.

Попереднє нагрівання

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках. У більшості випадків ви можете поставити страву в холодну духовку одразу, щоб використовувати тепло під час фази нагрівання. Як правило, інформацію про це можна знайти в рецепті. Попереднього нагрівання вимагають такі страви:

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках. У більшості випадків ви можете поставити страву в холодну духовку одразу, щоб використовувати тепло під час фази нагрівання. Як правило, інформацію про це можна знайти в рецепті. Попереднього нагрівання вимагають такі страви:

- пироги й печиво з короткою тривалістю приготування (прибл. до 30 хвилин);
- чорний хліб;
- ростбїф і вирїзка.

Booster

Щоб якомога швидше довести температуру в робочій камері до потрібного значення, можете скористатися функцією Booster. Якщо встановлено температуру понад 100 °C та ввімкнено функцію Booster, нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються одночасно. Таким чином духовка максимально швидко нагрівається до встановленої температури.

Щоб якомога швидше довести температуру в робочій камері до потрібного значення, можете скористатися функцією Booster. Якщо встановлено температуру понад 100 °C та ввімкнено функцію Booster, нагрівальний елемент

верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються одночасно. Таким чином духовка максимально швидко нагрівається до встановленої температури.

Crisp function

Для страв, що мають бути особливо піджареними, скористайтеся опцією Crisp function. Зниження вологості в робочій камері дає змогу приготувати добре зарум'янену картоплю фрі, піцу, кіш та інші схожі страви — навіть шкірка птиці буде хрусткою, тоді як м'ясо залишатиметься соковитим. Crisp function може використовуватися в будь-якому режимі та вмикатися за потреби.

Для страв, що мають бути особливо піджареними, скористайтеся опцією Crisp function. Зниження вологості в робочій камері дає змогу приготувати добре зарум'янену картоплю фрі, піцу, кіш та інші схожі страви — навіть шкірка птиці буде хрусткою, тоді як м'ясо залишатиметься соковитим. Crisp function може використовуватися в будь-якому режимі та вмикатися за потреби.

Термощуп

Завдяки термощупу ви можете відстежувати готовність страви за її внутрішньою температурою. У деяких автоматичних програмах і варіантах спеціального використання з'являється вказівка про необхідність використання термощупа.

Металевий наконечник термощупа вставляється в страву та вимірює під час приготування температуру всередині неї. Внутрішня температура відображає стан готовності страви. Встановлюйте вищу або нижчу внутрішню

температуру (макс. 99 °C) залежно від бажаного ступеня готовності страви — повністю або середньо просмажена.

Застосування. Металевий наконечник термошупа має повністю перебувати у страві та діставати майже до середини. Для невеликих шматочків м'яса можна додатково нанизати на шуп картоплю або обрізки м'яса чи сухожилля, щоб він увесь був закритий. В іншому випадку значення внутрішньої температури можуть бути помилковими.

Застосування. Металевий наконечник термошупа має повністю перебувати у страві та діставати майже до середини. Для невеликих шматочків м'яса можна додатково нанизати на шуп картоплю або обрізки м'яса чи сухожилля, щоб він увесь був закритий. В іншому випадку значення внутрішньої температури можуть бути помилковими.

Спеціальне використання

Відповідно до комплектації ваша духовка оснащена різними програмами спеціального використання. Нижче наведено перелік доступних варіантів. Відповідно до комплектації ваша духовка оснащена різними програмами спеціального використання. Нижче наведено перелік доступних варіантів.

Підходження дріжджового тіста

Для надійного підходження дріжджового тіста. Ви маєте можливість встановити тривалість 15, 30 чи 45 хвилин. Не накриваючи ємкості, дайте тісту підійти в теплому вологому середовищі, доки його об'єм не подвоїться.

Для надійного підходження дріжджового тіста. Ви маєте можливість встановити тривалість 15, 30 чи 45 хвилин. Не накриваючи ємкості, дайте тісту підійти в теплому вологому середовищі, доки його об'єм не подвоїться.

Низькотемпер. приготування

Для дбайливого приготування особливо ніжного м'яса. Завдяки низькій температурі й особливо тривалому приготуванню м'ясо виходить неперевершено м'яким.

Для дбайливого приготування особливо ніжного м'яса. Завдяки низькій температурі й особливо тривалому приготуванню м'ясо виходить неперевершено м'яким.

Шабат-прогр.

Програму «Шабат» розроблено для підтримки релігійних звичаїв. Після вибору програми «Шабат» оберіть режим роботи й температуру. Програма запуститься лише після відкриття й закривання дверця.

Програму «Шабат» розроблено для підтримки релігійних звичаїв. Після вибору програми «Шабат» оберіть режим роботи й температуру. Програма запуститься лише після відкриття й закривання дверця.

Цікаво й корисно знати

Кухонна абетка

Поняття	Пояснення
Рельєф	Позначення бажаного вигляду верху хлібо-булочних виробів.
Відділений	М'ясо або риба, знята з кісток.
Розтріскування	Цим поняттям позначаються маленькі тріщини, які виникають на поверхні скоринки.
Підготований	Продукти, які вже очищено, але ще не приготовлено. Наприклад, м'ясо з відділеним жиром і сухожиллями, риба, випатрана й почищена від луски, або помиті фрукти та овочі, очищені від шкірки.
Виріб із тіста	Сформований і готовий до подальшого приготування виріб із сирого тіста.
Формувальний шов	Позначення шва на хлібі, який виникає в результаті формування буханки.
Крихкість	Позначення ступеня розшарування скоринки.
Кругове вимішування тіста	Техніка формування буханок і булочок. Точний опис наведено в розділі «Хлібо-булочні вироби».

Кількість і міра

ч. л. = чайна ложка

ст. л. = столова ложка

г = грами

кг = кілограми

мл = мілілітри

дрібка

1 чайна ложка містить приблизно:

1 чайна ложка містить приблизно:

- 3 г розпушувача тіста
- 5 г солі/цукру/ванільного цукру
- 5 г борошна
- 5 мл рідини

1 столова ложка містить приблизно:

1 столова ложка містить приблизно:

- 10 г борошна/харчового крохмалю/панірувальних сухарів
- 10 г вершкового масла
- 15 г цукру
- 10 мл рідини
- 10 г гірчиці

Приладдя

Завдяки широкому асортименту приладдя ви маєте змогу досягати неперевершених кулінарних результатів.

Кожну деталь розроблено спеціально з урахуванням розмірів і функцій приладів Miele та ретельно протестовано згідно зі стандартами Miele. Усі вироби Miele можна просто придбати в інтернет-магазині Miele, зателефонувавши за номером для клієнтів, або в спеціалізованих магазинах.

Завдяки широкому асортименту приладдя ви маєте змогу досягати неперевершених кулінарних результатів.

Кожну деталь розроблено спеціально з урахуванням розмірів і функцій приладів Miele та ретельно протестовано згідно зі стандартами Miele. Усі вироби Miele можна просто придбати в інтернет-магазині Miele, зателефонувавши за номером для клієнтів, або в спеціалізованих магазинах.

PerfectClean

Ще ніколи прибирання не було таким простим. Завдяки унікальному шару PerfectClean, що вкриває робочу камеру ви без проблем видалите свіжі забруднення.

Ця спеціальна технологія також застосовується в пекарських деках і формах Miele, тож тепер пекарський папір зайвий. Хліб, булочки та кекси не прилипають до стінок і легко висковзують із посуду.

Особливо тверді коржі, зокрема піцу, пироги та інше, можна різати безпосередньо на поверхні дека. І після завершення трапези все очищується одним лише дотиком.

Особливо тверді коржі, зокрема піцу, пироги та інше, можна різати безпосередньо на поверхні дека. І після завершення трапези все очищується одним лише дотиком.

Деко для випікання

Плоске деко оптимально підходить для всіх страв, які під час процесу випікання або приготування виділяють невелику кількість рідини. Його можна застосувати, зокрема, для хлібо-булочних виробів, картоплі фрі та запечених овочів.

Плоске деко оптимально підходить для всіх страв, які під час процесу випікання або приготування виділяють невелику кількість рідини. Його можна застосувати, зокрема, для хлібо-булочних виробів, картоплі фрі та запечених овочів.

Універсальний піддон

Використовуйте глибокий універсальний піддон для високих багат шарових пирогів, для збору рідини під час смаження та для запікання м'яса. Використовуйте глибокий універсальний піддон для високих багат шарових пирогів, для збору рідини під час смаження та для запікання м'яса.

Деко для випікання Гурме

Перфороване деко Гурме спеціально розроблене для функції конвекції з паром. Воно особливо підходить для випічки зі свіжого дріжджового та сирно-олійного тіста, хліба й булочок. Дрібні отвори сприяють загарюванню низу страви.

Крім того, деко Гурме підходить для сушіння та в'ялення продуктів. Крім того, деко Гурме підходить для сушіння та в'ялення продуктів.

Кругла пекарська форма

Така пекарська форма підходить для всіх страв круглої форми, зокрема для піци, кіша й тарта.

Завдяки покриттю PerfectClean застосування додаткового жиру та пекарського паперу зайве. Для оптимальних результатів під час режиму конвекції з паром круглу пекарську форму також розроблено з отворами.

Завдяки покриттю PerfectClean застосування додаткового жиру та пекарського паперу зайве. Для оптимальних результатів під час режиму конвекції з паром круглу пекарську форму також розроблено з отворами.

Деко для гриля та смаження

Деко для гриля та смаження встановлюється на універсальний піддон, щоб страва не лежала в рідині, яка утворюється під час приготування. Таким чином її поверхня залишається хрусткою та рідина до неї не пригоряє. Ця рідина буде слугувати прекрасною основою для соусів.

Деко для гриля та смаження має рифлену поверхню із додатковими жолобками, завдяки чому жир не розбризкується назовні та не утворюються сильні забруднення робочої камери.

Деко для гриля та смаження має рифлену поверхню із додатковими жолобками, завдяки чому жир не розбризкується назовні та не утворюються сильні забруднення робочої камери.

Деко Гурме від Miele

Фахівці Miele розробили деко Гурме, що дуже зручно використовувати як у вбудованих приладах, так і на плиті. Після обсмаження на плиті деко Гурме можна досить легко вставити на напрямні духовки для продовження запікання. Завдяки напрямним FlexiClip поливання рідиною та перемішування стає особливо зручним, оскільки деко Гурме більше не треба виймати з духовки, а слід просто висунути його з неї.

Деко Гурме має антипригарне покриття та підходить для тушкування, запікання м'яса, приготування супів, соусів, запіканок і навіть солодких страв. Для нього також є відповідна кришка. Деко Гурме має антипригарне покриття та підходить для тушкування, запікання м'яса, приготування супів, соусів, запіканок і навіть солодких страв. Для нього також є відповідна кришка.

Напрямні FlexiClip

Телескопічні напрямні FlexiClip дають змогу зручно й безпечно виймати одне деко чи решітку. Їх можна дуже легко вставляти на різні рівні в духовці й також зручно переміщувати на інші рівні. Телескопічні напрямні FlexiClip можна придбати з покриттям PerfectClean або у варіанті PyroFit. Телескопічні напрямні FlexiClip дають змогу зручно й безпечно виймати одне деко чи решітку. Їх можна дуже легко вставляти на різні рівні в духовці й також зручно переміщувати на інші рівні. Телескопічні напрямні FlexiClip можна придбати з покриттям PerfectClean або у варіанті PyroFit.

Продукти для догляду

Регулярне чищення й догляд сприяють оптимальному функціонуванню та тривалому терміну служби вашої духовки. Для духовок Miele найкраще підійдуть оригінальні засоби для догляду виробництва компанії Miele. Цю продукцію можна придбати в інтернет-магазині Miele, замовити за номером телефону для клієнтів Miele або звернутися до спеціалізованого магазину.

Регулярне чищення й догляд сприяють оптимальному функціонуванню та тривалому терміну служби вашої духовки. Для духовок Miele найкраще підійдуть оригінальні засоби для догляду виробництва компанії Miele. Цю продукцію можна придбати в інтернет-магазині Miele, замовити за номером телефону для клієнтів Miele або звернутися до спеціалізованого магазину.

Засіб для чищення духовок Miele

Цей засіб виробництва Miele неймовірно просто розчиняє жир і є простим у використанні. Завдяки його желеподібній консистенції він утримується навіть на стінках духовки. Його спеціальна формула дає змогу без зусиль очистити поверхні при нетривалому відмоканні та без нагрівання. Цей засіб виробництва Miele неймовірно просто розчиняє жир і є простим у використанні. Завдяки його желеподібній консистенції він утримується навіть на стінках духовки. Його спеціальна формула дає змогу без зусиль очистити поверхні при нетривалому відмоканні та без нагрівання.

Таблетки для очищення від накипу

Компанія Miele розробила спеціальні таблетки для очищення водостоків і контейнерів від накипу. З їхньою допомогою ви ефективно очистите прилад від накипу, не пошкодивши матеріал. Компанія Miele розробила спеціальні таблетки для очищення водостоків і контейнерів від накипу. З їхньою допомогою ви ефективно очистите прилад від накипу, не пошкодивши матеріал.

Набір серветок MicroCloth від Miele

Цей набір допоможе вам легко видалити відбитки пальців і невеликі забруднення. До нього входить універсальна серветка, серветка для скла та серветка для блискучих поверхонь. Надзвичайно міцні серветки, що виготовлені з тонкої мікрофібри, забезпечують високоякісне очищення. Цей набір допоможе вам легко видалити відбитки пальців і невеликі забруднення. До нього входить універсальна серветка, серветка для скла та серветка для блискучих поверхонь. Надзвичайно міцні серветки, що виготовлені з тонкої мікрофібри, забезпечують високоякісне очищення.

Шматочок за шматочком до неземного блаженства

Торти та пироги є невід'ємною частиною душевних кавувань і веселих чаювань, так само як і з любов'ю накритий стіл та захоплива бесіда. Господарку, що прагне здивувати своїх гостей смачною випічкою власного приготування, важко зробити вибір між різноманітними варіантами тіста, інгредієнтів і начинок. Зробити пиріг соковитим? Або сметанковим? Або хрустким? Краще кожного потроху. Солоденьке завжди піднімає настрій, тож не відмовляйте собі в другому шматочку.

Торти та пироги є невід'ємною частиною душевних кавувань і веселих чаювань, так само як і з любов'ю накритий стіл та захоплива бесіда. Господарку, що прагне здивувати своїх гостей смачною випічкою власного приготування, важко зробити вибір між різноманітними варіантами тіста, інгредієнтів і начинок. Зробити пиріг соковитим? Або сметанковим? Або хрустким? Краще кожного потроху. Солоденьке завжди піднімає настрій, тож не відмовляйте собі в другому шматочку.

Кулінарні поради

Кілька простих порад допоможуть приготувати надзвичайну випічку. Експериментальна кухня Miele готова поділитися з вами своїми секретами. Кілька простих порад допоможуть приготувати надзвичайну випічку. Експериментальна кухня Miele готова поділитися з вами своїми секретами.

Типи борошна

Під час виготовлення борошна перемелюється ціле зерно чи лише його частина відповідно до сорту.

Тип борошна визначає вміст мінеральних речовин у міліграмах на 100 г борошна. Що більше число типу борошна, то вищий вміст мінеральних речовин у ньому. Відповідно до ступеня помелу існують такі типи пшеничного борошна:

Тип 405

Біле борошно дрібного помелу, яке однаково добре підходить для приготування та для випічки. Воно складається в першу чергу з крохмалю та клейковини.

Тип 550

Має високий вміст сильної клейковини для тіста з дрібними дірочками; використовується як універсальне борошно.

Тип 1050

Це борошно середнього помелу, має темніший колір і є чимось середнім між цільнозерновим і білим борошном. Під час приготування страв половину цього борошна можна замінити на пшеничне борошно без відчутних наслідків.

Тип 1700

Цей тип позначає темне борошно, у якому міститься майже вся зовнішня оболонка зерна. Воно ідеально підходить для випікання хліба.

Цільнозернове борошно

Цей тип не має числового позначення. У ньому перемелюється ціле зерно з усім його вмістом. Помел може бути дрібним або грубим. Таке борошно особливо підходить для випікання хліба.

Цільнозернове борошно

Цей тип не має числового позначення. У ньому перемелюється ціле зерно з усім його вмістом. Помел може бути дрібним або грубим. Таке борошно особливо підходить для випікання хліба.

Засоби розпушування тіста

Завдяки таким засобам тісто підходить і розпушується, що відбувається під час вимішування та вистоювання. Завдяки таким засобам тісто підходить і розпушується, що відбувається під час вимішування та вистоювання.

Дріжджі

Дріжджі — це природній засіб розпушування тіста та наповнення його повітрям. Для цього однаково добре підходять як свіжі, так і сухі дріжджі. Для підходження дріжджові гриби потребують тепло (температуру від 35 °C до 50 °C максимум), час і поживне середовище з борошна, цукру та рідини.

Дріжджі

Дріжджі — це природній засіб розпушування тіста та наповнення його повітрям. Для цього однаково добре підходять як свіжі, так і сухі дріжджі. Для підходження дріжджові гриби потребують тепло (температуру від 35 °C до 50 °C максимум), час і поживне середовище з борошна, цукру та рідини.

Розпушувач тіста

Розпушувач є одним із найвідоміших хімічних засобів розрихлювання тіста. Цей нейтральний на смак білий порошок, що складається переважно з карбонату натрію, застосовується в різних типах тіста.

Розпушувач тіста

Розпушувач є одним із найвідоміших хімічних засобів розрихлювання тіста. Цей нейтральний на смак білий порошок, що складається переважно з карбонату натрію, застосовується в різних типах тіста.

Гідрокарбонат амонію

Гідрокарбонат амонію та гідрокарбонат калію — це типові розпушувачі тіста для різдвяної випічки, зокрема медяників і пряників.

Гідрокарбонат амонію

Гідрокарбонат амонію та гідрокарбонат калію — це типові розпушувачі тіста для різдвяної випічки, зокрема медяників і пряників.

Харчова сода

Сода — це білий порошок із легким лужним неяскраво вираженим присмаком. Вона входить до складу розпушувача та, крім того, прискорює приготування бобових.

Харчова сода

Сода — це білий порошок із легким лужним неяскраво вираженим присмаком. Вона входить до складу розпушувача та, крім того, прискорює приготування бобових.

Типи тіста

Бісквітне тісто

Бісквітне тісто має легку ніжну структуру. Це досягається збиванням жовтків, цілих яєць і подальшим додаванням в них збитих у стійку піну білків. Бісквітне тісто має легку ніжну структуру. Це досягається збиванням жовтків, цілих яєць і подальшим додаванням в них збитих у стійку піну білків.

Що слід враховувати під час приготування тіста?

Краще використовувати охолоджені яйця.

Збивайте білки в максимально стійку піну.

Випікайте тісто відразу після приготування.

Випікайте тісто відразу після приготування.

Що слід враховувати під час випікання?

Не допускайте сильного зарум'янення коржа. В іншому випадку корж буде надто твердим і легко ламатиметься.

Не допускайте сильного зарум'янення коржа. В іншому випадку корж буде надто твердим і легко ламатиметься.

Що слід враховувати після випікання?

Теплий корж набагато легше відстає від пекарського паперу, якщо його знизу трохи змочити водою.

Якщо бісквітний корж буде використуватися для торта, випікайте його напередодні, оскільки тоді він буде рівномірно та легко різатися.

Для розділення коржа по горизонталі зробіть надріз по колу гострим ножем на однаковій відстані від краю.

Вкладіть нитку в надріз і проведіть по всій площі коржа, перехрестивши кінці спереду. У результаті перехрещення кінців нитки утворюються однакові 2 коржі.

Для розділення коржа по горизонталі зробіть надріз по колу гострим ножем на однаковій відстані від краю.

Вкладіть нитку в надріз і проведіть по всій площі коржа, перехрестивши кінці спереду. У результаті перехрещення кінців нитки утворюються однакові 2 коржі.

Листкове тісто

Листкове тісто складається з багатьох шарів, які розділяються під час випікання.

Листкове тісто складається з багатьох шарів, які розділяються під час випікання.

Що слід враховувати?

Не вимішуйте рештки тіста, оскільки через це воно перестане розділятися на листки. Кращим варіантом буде покласти шматки тіста один на другий та розкачати їх.

Підвищення вологості на першому етапі приготування покращує підходження листового тіста та робить його поверхню апетитно блискучою.

Підвищення вологості на першому етапі приготування покращує підходження листового тіста та робить його поверхню апетитно блискучою.

Заварне тісто

На особливість цього тіста вказує сама його назва. Приготування заварного тіста включає етап проварювання в каструлі на вогні, після чого слідує випікання в духовці.

На особливість цього тіста вказує сама його назва. Приготування заварного тіста включає етап проварювання в каструлі на вогні, після чого слідує випікання в духовці.

Що слід враховувати?

Не відкривайте дверцята протягом перших 10 хвилин випікання. Протягом цього часу заварне тісто дуже чутливе до перепадів, тому воно може погано підійти.

Наповнюйте профітролі чи еклери незадовго до подавання на стіл. Таким чином випічка залишатиметься хрусткою. Наповнюйте профітролі чи еклери незадовго до подавання на стіл. Таким чином випічка залишатиметься хрусткою.

Пісочне тісто

Пісочне тісто виходить особливо смачним у духовках із функцією конвекції з парою, оскільки завдяки подачі пари вироби з нього просто тануть у роті.

Пісочне тісто виходить особливо смачним у духовках із функцією конвекції з парою, оскільки завдяки подачі пари вироби з нього просто тануть у роті.

Що слід враховувати?

Тісто не любить тривалого вимішування, тому що через це готова випічка втрачає свою крихку структуру.

Щоб зменшити тривалість вимішування тіста, використовуйте якомога м'якший жир.

Тривалий період охолодження після вимішування підвищує крихкість готової випічки, що є бажаним ефектом для цього типу.

Під час розкачування тіста використовуйте якомога менше борошна. Таким чином краще зберігається його еластичність.

Залишки тіста завжди можна змішувати разом. Якщо тісто сильно кришиться, просто додайте до нього трохи води.

Пісочне тісто дуже просто готується. За умови щільного упакування це тісто може залишатися в холодильнику свіжим протягом 2–3 днів.

Пісочне тісто дуже просто готується. За умови щільного упакування це тісто може залишатися в холодильнику свіжим протягом 2–3 днів.

Тісто для кекса

Тісто для кекса має крепомодібну структуру або консистенцію густої сметани. До його складу входить жир, цукор і яйця. Завдяки цим інгредієнтам випічка з цього тіста дуже смачна. Тісто для кекса має крепомодібну структуру або консистенцію густої сметани. До його складу входить жир, цукор і яйця. Завдяки цим інгредієнтам випічка з цього тіста дуже смачна.

Що слід враховувати?

Змішайте цукор і масло в кремоподібну масу та поступово домішайте до них інші інгредієнти.

Усі компоненти мають бути кімнатної температури.

Якщо тісто вийде занадто густим, можна додати деяку кількість рідини, зокрема молоко.

Присипайте фрукти, горіхи та шматочки шоколаду невеликою кількістю борошна та вмішуйте в тісто в кінці процесу. Таким чином ці інгредієнти залишатимуться рівномірно розподіленими в коржі під час випікання.

Випікайте тісто відразу після приготування.

Щоб перевірити готовність, просто проколить його дерев'яною паличкою. Корж буде пропеченим, якщо вийнята паличка не матиме на собі вологих липких крихт.

Теплий корж набагато легше відстає від пекарського паперу, якщо його знизу трохи змочити водою.

Теплий корж набагато легше відстає від пекарського паперу, якщо його знизу трохи змочити водою.

Сирно-олійне тісто

Сирно-олійне тісто є швидкою альтернативою дріжджовому тісту та дуже на нього схоже, якщо випікається відразу після приготування.

Сирно-олійне тісто є швидкою альтернативою дріжджовому тісту та дуже на нього схоже, якщо випікається відразу після приготування.

Що слід враховувати?

Не вимішуйте інгредієнти дуже довго. В іншому випадку ви ризикуєте збити його занадто липким.

Тісто випікається відразу після приготування.

Тісто випікається відразу після приготування.

Пирогои

Нижний яблучний пиріг

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 12 шматочків

Для начинки

500 г кислуватих яблук

Для тіста

150 г вершкового масла | м'якого
150 г цукру
8 г ванільного цукру
3 яйця, розміру М
2 ст. л. лимонного соку
150 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
½ ч. л. розпушувача тіста

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

Решітка
Роз'ємна форма, Ø 26 см
Сито, дрібне

Приготування

Очистьте яблука від шкірки та розділіть їх на чотири частини. На випуклій стороні зробіть надрізи з відстанню 1 см, перемішайте з лимонним соком і відкладіть убік.

Змастіть роз'ємну форму.

Збийте в кремоподібну масу масло, цукор і ванільний цукор протягом 2 хвилин. Кожне яйце вмішуйте протягом ½ хвилини.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Перемішайте борошно з розпушувачем тіста та додайте до них інші інгредієнти.

Рівномірно розподіліть тісто по формі. Укладіть яблука випуклою стороною вгору та злегка втисніть у тісто.

Поставте форму в духовку та запікайте пиріг до золотистого кольору.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин. Після цього вийміть із форми та залиште на решітці охолоджуватися. Притрусіть цукровою пудрою.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Яблучний пиріг, відкритий
Тривалість програми:
63 [65] (65) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 170–180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл (вкл) [викл]
Тривалість: 45–55 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Замість цукрової пудри пиріг можна змастити теплим добре розмішаним абрикосовим варенням.

Закритий яблучний пиріг

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 12 шматочків

Для тіста

200 г вершкового масла | м'якого
100 г цукру
16 г ванільного цукру
1 яйце, розміру М
350 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста
1 дрібка солі

Для начинки

1,25 кг яблук
50 г родзинок
1 ст. л. кальвадосу
1 ст. л. лимонного соку
½ ч. л. меленої кориці
50 г цукру

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Для змащування

100 г цукрової пудри
2 ст. л. теплої води

Приладдя

Роз'ємна форма, Ø 26 см
Харчова плівка
Решітка

Приготування

Для тіста змішайте масло, цукор, ванільний цукор і яйце до кремоподібного стану. Змішайте борошно, розпушувач тіста та сіль і замісіть тісто. Залиште тісто на одну годину в холоді.

Очистьте яблука та наріжте дольками. Змішайте родзинки, кальвадос, лимонний сік і корицю.

Змастіть роз'ємну форму.

Розділіть тісто на 3 частини. Першу частину розкатайте на дні роз'ємної форми. Складіть роз'ємну форму. З другої частини тіста сформуйте довгі ковбаски та по краю форми викладіть висотою 4 см. Дно пирога проколіть вилкою в багатьох місцях.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Третю частину тіста покладіть між 2 довгими смугами харчової плівки та розкатайте по розміру роз'ємної форми.

Змішайте яблука з цукром та розподіліть суміш по дну пирога. Корж із тіста покладіть зверху та скріпіть із краєм.

Поставте форму в духовку та випікайте пиріг.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин. Після цього вийміть із форми та залиште на решітці охолоджуватися.

Змішайте цукрову пудру з водою та змастіть нею пиріг.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Яблучний пиріг, закритий
Тривалість програми: 77 [70] (78) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 185–195 °С

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 55–65 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Пирogi

Абрикосовий пиріг із вершковою поливкою

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 12 шматочків

Для тіста

250 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста
125 г вершкового масла
125 г цукру
1 яйце, розміру М

Для начинки

800 г консервованих абрикосів (сухої ваги) | без рідини

Для поливки

250 г вершків
2 яйця, розміру М
1 ст. л. крохмалю
16 г ванільного цукру
½ лимона | лише сік

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Роз'ємна форма, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Змішайте борошно, розпушувач, масло, цукор і яйце та замісіть однорідне тісто. Змастіть роз'ємну форму. Рівномірно розподіліть тісто на дні роз'ємної форми.

Викладіть абрикоси на тісто вигнутою стороною вгору.

Для поливки змішайте всі інгредієнти. Розподіліть поливку поверх абрикос.

Поставте на решітці в духовку та випікайте до золотистого кольору.

Налаштування

Режими роботи: Інтенсивне випікання
Температура: 160–170 °C
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 50–60 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Простий пиріг

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 12 шматочків

Інгредієнти

4 яйця, розміру М
250 г вершкового масла
250 г цукру
1 ч. л. солі
250 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
3 ч. л. розпушувача тіста
100 г шоколадних крапель
1 ч. л. меленої кориці

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Роз'ємна форма, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Відділіть жовтки від білків. Змішайте масло, цукор, сіль і жовтки до кремоподібного стану.

Збийте яєчні білки в стійку піну. Половину білків обережно додайте у цукрово-жовткову суміш. Перемішайте борошно з розпушувачем тіста та додайте в суміш. Вмішайте решту збитих білків.

Додайте шоколадні краплі та корицю.

Змастіть форму та розподіліть у ній тісто.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Поставте форму в духовку та випікайте пиріг до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Кекс

Тривалість програми: 65 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 190 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Рівень: 2 [1] (2)

Етап приготування 2

Температура: 150–180 °C

Тривалість: 60–65 хвилин

Повідомлення

Для інтенсивнішого смаку замініть 50 г цукру на мед. За бажанням пиріг можна здобрити сухофруктами, товченими горіхами або екстрактом ванілі.

Пирogi

Грушевий пиріг із мигдалевою поливкою

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 20 шматочків

Для коржа

470 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
125 г цукру
20 г ванільного цукру
250 г вершкового масла
1 яйце, розміру М

Для начинки

4 банки груш (по 460 г)

Для поливки

550 г сметани
2 ст. л. крохмалю
4 яйця, розміру М
65 г цукру
2 ч. л. кориці
40 г мигдальних пластівців

Приладдя

Універсальний піддон

Приготування

Замістіть однорідне тісто з борошна, цукру, ванільного цукру, вершкового масла та яйця. Розкатайте тісто на універсальному піддоні.

Поріжте груші на скибки товщиною 1 см та рівномірно розкладіть їх по тісту.

Змішайте сметану, крохмаль, яйця, цукор, ванільний цукор і корицю.

Розподіліть поливку поверх груш. Посипте мигдальними пластівцями.

Вставте універсальний піддон у духовку та випікайте пиріг до світло-золотистого кольору.

Налаштування

Режими роботи: Інтенсивне випікання
Температура: 150–160 °C
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 60–70 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Бісквітний корж

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 16 шматочків

Для тіста

4 яйця, розміру М
4 ст. л. води | гарячої
175 г цукру
200 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Решітка
Сито, дрібне
Роз'ємна форма, Ø 26 см
Пекарський папір

Приготування

Відділіть жовтки від білків. Збийте яєчні білки з водою в стійку піну. Потроху вмішайте цукор. Жовтки перемішайте та повільно додайте до суміші.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Перемішайте борошно з розпушувачем, просійте його в яєчну суміш і вмішайте великим вінчиком.

Змастіть дно роз'ємної форми та вистеліть його пекарським папером. Викладіть тісто в роз'ємну форму та розгладьте його.

Поставте корж у духовку та випікайте до золотистого кольору.

Після випікання залиште пиріг охолоджуватися у формі протягом 10 хвилин. Після цього вийміть із форми та

залиште на решітці охолоджуватися. Розріжте бісквіт по горизонталі двічі, щоб утворилося три коржі.

Змастіть завчасно приготованим кремом.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Основа для бісквіта
Тривалість програми: 46 [47] (47) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 160–170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 30–40 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Для отримання шоколадного бісквітного коржа додайте в тісто 2–3 ч. л. какао.

Пирогои

Крем для бісквітного торта

Тривалість приготування: 30 хвилин

Для сирно-вершкового крему

500 г домашнього сиру жирністю

20 % у сухій речовині

100 г цукру

100 мл молока жирністю 3,5 %

8 г ванільного цукру

1 лимон | тільки сік

6 листків білого желатину

500 г вершків

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Для капучинового крему

100 г шоколаду, чорного

500 г вершків

6 листків білого желатину

80 мл еспресо

80 мл кавового лікеру

16 г ванільного цукру

1 ст. л. какао

Для посипання

1 ст. л. какао

Приладдя

Блюдо для торта

Дрібне сито

Приготування сирно-вершкового крему

Для сирно-вершкового крему змішайте сир, цукор, молоко, ванільний цукор і лимонний сік. Замочіть желатин у холодній воді, відіжміть його, розтопіть у мікрохвильовій печі або на плиті на маленькому вогні.

Додайте трохи сирної маси до желатину та перемішайте.

Додайте суміш у решту сиру й охолодіть. Збийте вершки в стійку піну та додайте їх у сирну масу.

Покладіть перший бісквітний корж на блюдо, змажте його сирною масою, зверху розмістіть другий корж, знову викладіть шар крему та накрийте його третім коржем.

Дайте торту добре охолонути. Перед сервіруванням притрусіть цукровою пудрою.

Приготування капучинового крему

Для капучинового крему розтопіть шоколад. Збийте сметану до густої піни й відкладіть невелику кількість для змащення верхнього шару. Замочіть желатин у холодній воді, відіжміть його, розтопіть у мікрохвильовій печі або на плиті на маленькому вогні та дайте трохи охолонути.

Половину суміші еспресо та кавового лікеру додайте в желатин і додайте все у вершки.

Поділіть навпіл кавово-вершкову суміш. В одну половину додайте шоколад і какао, а в іншу — ванільний цукор.

Покладіть перший корж на блюдо, змочіть його трохи сумішшю еспресо та кавового лікеру та змастіть темними вершками. Покладіть зверху другий бісквітний корж, змочіть рештою рідини та змажте світлими вершками. Покладіть зверху третій корж, змастіть його сметаною, що залишилася, і посипте какао.

Повідомлення

Для фруктового варіанту сирно-вершкового крему додайте натерту лимонну цедру та 300 г дольок мандаринів або шматочків абрикос, відціджених від соку.

Тонкий бісквітний корж

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 16 шматочків

Для тіста

190 (290) г цукру
8 (12) г ванільного цукру
1 дрібка (2 дрібки) солі
125 (190) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
70 (110) г крохмалю
1 (1½) ч. л. розпушувача тіста
4 (6) яєць, розміру М
4 (6) ст. л. води | гарячої

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Сито, дрібне
Деко для випікання або універсальний піддон
Пекарський папір
Кухонний рушник

Приготування

Змішайте цукор, ванільний цукор і сіль в одній мисці. Борошно, крохмаль і розпушувач — в іншій мисці.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Відділіть жовтки від білків. Збийте яєчні білки з гарячою водою в стійку піну. Потроху додавайте цукрову суміш і вимішуйте. Вмішайте по одному жовтки.

Просійте суміш із борошном над яєчною масою. Вмішайте її великим вінчиком.

Змастіть деко для випічки або універсальний піддон і вистеліть його пекарським папером. Викладіть у нього тісто та розрівняйте його.

Поставте корж у духовку та випікайте.

Якщо цей корж буде використовуватися для рулету, відразу після випікання переверніть його на вологий рушник, зніміть пекарський папір і згорніть. Залиште охолоджуватися.

Змастіть завчасно приготованим кремом.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Бісквітні коржі
Тривалість програми:
25 [24] (26) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 180–190 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 15–25 хвилин
Рівень: 1

Пирогои

Крем для бісквітного рулету

Тривалість приготування: 30 хвилин

Для вершкового крему з яєчним лікером

3 (5) листів желатину, білого
150 (230) мл яєчного лікеру
500 (750) г вершків

Для бруснично-вершкового крему

500 (750) г вершків
16 (24) г ванільного цукру
200 (300) г консервованої брусниці

Для мангово-вершкового крему

2 (3) стиглі манго (по 300 г)
½ (1) неочищений апельсин | лише натерта цедра
120 (180) г цукру
2 (3) апельсини | лише сік (по 120 мл)
1 (1½) лайма | лише сік
7 (11) листів желатину, білого
500 (750) г вершків

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

Блюдо для торта
Сито, дрібне

Приготування вершкового крему з яєчним лікером

Замочіть желатин у холодній воді, відіжміть його, розтопіть у мікрохвильовці або на плиті на маленькому вогні та дайте трохи охолонути.

Додайте трохи яєчного лікеру до желатину та перемішайте. Додайте все до решти яєчного лікеру та вимішайте. Залиште масу в холодильнику до загущення.

Збийте вершки в густу піну. Коли суміш із яєчним лікером так загусне, що на ній буде видно сліди від мішання, обережно додайте вершки. Залиште крем у холодильнику для загущення на 30 хвилин.

Після цього намажте крем на бісквітний корж. Скатайте рулет по довжині та залиште в холодильнику до подачі на стіл.

Незадовго до сервірування притрусіть цукровою пудрою.

Приготування бруснично-вершкового крему

Збийте вершки з ванільним цукром у густу піну.

Намажте брусницю на бісквітний корж. Викладіть на неї вершки. Скатайте рулет по довжині та залиште в холодильнику до подачі на стіл.

Незадовго до сервірування притрусіть цукровою пудрою.

Приготування мангово-вершкового крему

Збийте в пюре натерту цедру апельсина, цукор, сік апельсина й лайма.

Замочіть желатин у холодній воді, відіжміть його, розтопіть у мікрохвильовці або на плиті на маленькому вогні та дайте трохи охолонути.

Додайте трохи мангового пюре до желатину та перемішайте. Додайте все до решти мангового пюре та вимішайте. Залиште масу в холодильнику до загущення.

Збийте вершки в густу піну. Коли мангова суміш так загусне, що на ній буде видно сліди від мішання, обережно додайте вершки. Залиште крем у холодильнику для загущення на 30 хвилин.

Після цього намажте крем на бісквітний корж. Скатайте рулет по довжині та залиште в холодильнику до подачі на стіл.

Незадовго до сервірування притрусіть цукровою пудрою.

Пирогои

Масляний пиріг

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 20 (30) шматочків

Для тіста

42 (63) г свіжих дріжджів
200 (300) мл молока жирністю 3,5 %
| злегка теплого
500 (750) г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
50 (80) г цукру
 $\frac{1}{2}$ ($\frac{3}{4}$) ч. л. солі
50 (80) г вершкового масла | м'якого
1 (2) яйця, розміру М

Для начинки

100 (150) г вершкового масла | м'якого
100 (150) г мигдальних пластівців
120 (180) г цукру
16 (24) г ванільного цукру

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. З рештою інгредієнтів замість однорідне тісто, вимішуючи протягом 3–4 хвилин.

Сформуйте з тіста кульку, поставте в мисці в духовку та накрийте вологим рушником. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Розімніть тісто та розкатайте його на деку для випікання або на універсальному піддоні. Залиште підходити накривтим із налаштуваннями етапу підходження 2.

Для начинки змішайте вершкове масло з ванільним цукром і половиною звичайного цукру. Пальцями зробіть заглиблення в тісті. Заповніть їх маленькими порціями цукрово-масляної суміші. Посипте рештою цукру та мигдальними пластівцями.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте пиріг у духовку.

Ручний режим:

Знову залиште підходити при кімнатній температурі протягом 10 хвилин. Після цього поставте пиріг у духовку та запікайте до золотистого кольору.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етапи підходження 1 і 2

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: кожного разу
20 хвилин

Випікання масляного пирога

Автоматична програма

Пироги | Масляний пиріг

Тривалість програми:

32 [34] (30) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 175–185 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 20–30 хвилин

Рівень: 2

Пирог

Фруктовий пиріг (Ø 15 см)

Тривалість приготування: 225 хвилин + 12 годин на підготовку фруктів
На 8 шматочків

Для пирога

50 г коктейльних вишень (сухої ваги) | без рідини
50 г абрикосів, сушених
25 г фруктів, зацукрованих
110 г родзинок із винограду кишмиш
110 г родзинок
85 г коринок
3 ст. л. коньяку
110 г вершкового масла | м'якого
110 г коричневого цукру
2 яйця, розміру L
1 ст. л. цукрового сиропу (меляси)
110 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
¼ ч. л. суміші прянощів (кориця, мускатний горіх, духмяний перець)
¼ ч. л. кориці
⅓ ч. л. мускатного горіха, свіжозмеленого
25 г мигдалю, подрібненого
½ лимона, неочищеного | тільки цедро
½ апельсина, неочищеного | тільки цедро

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Рознімна форма, Ø 15 см
Пекарський папір
Бутербродний папір
Нитка
Решітка

Підготовка фруктів

Подрібніть коктейльні вишні, абрикоси й зацукровані фрукти та висипте їх разом з усіма видами родзинок у велику миску. Влийте коньяк, перемішайте та залиште настоюватися прибл. протягом 12 годин.

Приготування

Змішайте масло й цукор до кремоподібного стану. Кожне яйце вмішуйте окремо. Додайте мелясу.

Перемішайте борошно з прянощами. З'єднайте борошняну суміш, мигдаль, цедрю лимона й апельсина та замочені в коньяку фрукти.

Злегка змастіть роз'ємну форму та вистеліть її пекарським папером.

Викладіть тісто в роз'ємну форму та розгладьте його. Накрийте форму двома шарами бутербродного паперу. Закріпіть папір ниткою по краю навколо форми.

Автоматична програма:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте.

Ручний режим:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте пиріг із налаштуваннями етапів приготування 1 і 2.

Залиште пиріг охолоджуватися у формі.

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Англійський фруктов. пиріг |
Рознімна форма 15 см
Тривалість програми: 195 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 140 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 45 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Температура: 120 °C
Тривалість: 150 хвилин

Повідомлення

Фруктовий пиріг, упакований бутербродним папером і алюмінієвою фольгою, може зберігатися до 3 місяців. Ще краще регулярно поливати його коньяком або шеррі.

Пирог

Фруктовий пиріг (Ø 20 см)

Тривалість приготування: 270 хвилин + 12 годин на підготовку фруктів
На 12 шматочків

Інгредієнти

100 г коктейльних вишень (сухої ваги)
| без рідини
100 г абрикосів, сушених
50 г фруктів, зацукрованих
230 г родзинок із винограду кишмиш
230 г родзинок
170 г коринок
6 ст. л. коньяку
250 г вершкового масла | м'якого
250 г коричневого цукру
4 яйця, розміру М
2 ст. л. цукрового сиропу (меляси)
250 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
½ ч. л. суміші прянощів (кориця, мускатний горіх, духмяний перець)
½ ч. л. кориці
¼ ч. л. мускатного горіха, свіжозмеленого
50 г подрібненого мигдалю
1 лимон, неочищений | тільки цедра
1 апельсин, неочищений | тільки цедра

Приладдя

Рознімна форма, Ø 20 см
Пекарський папір
Бутербродний папір
Нитка
Решітка

Підготовка фруктів

Подрібніть коктейльні вишні, абрикоси й зацукровані фрукти та висипте їх разом з усіма видами родзинок у велику миску. Влийте коньяк, перемішайте та залиште настоюватися прибл. протягом 12 годин.

Приготування

Змішайте масло й цукор до кремоподібного стану. Кожне яйце вмішуйте окремо. Додайте мелясу.

Перемішайте борошно з прянощами. З'єднайте борошняну суміш, мигдаль, цедру лимона й апельсина та замочені в коньяку фрукти.

Злегка змастіть роз'ємну форму та вистеліть її пекарським папером.

Викладіть тісто в роз'ємну форму та розгладьте його. Накрийте форму двома шарами паперу, що не вбирає жир. Закріпіть папір ниткою по краю навколо форми.

Автоматична програма:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте.

Ручний режим:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте пиріг із налаштуваннями етапів приготування 1 і 2.

Залиште пиріг охолоджуватися у формі.

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Англійський фруктов. пиріг |

Рознімна форма 20 см

Тривалість програми: 240 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 140 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 60 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Температура: 120 °C

Тривалість: 180 хвилин

Повідомлення

Фруктовий пиріг, упакований бутербродним папером і алюмінієвою фольгою, може зберігатися до 3 місяців. Ще краще регулярно поливати його коньяком або шеррі.

Пироги

Фруктовий пиріг (Ø 25 см)

Тривалість приготування: 315 хвилин + 12 годин на підготовку фруктів
На 16 шматочків

Інгредієнти

175 г коктейльних вишень (сухої ваги) | без рідини
175 г абрикосів, сушених
75 г фруктів, зацукрованих
360 г родзинок із винограду кишмиш
360 г родзинок
280 г коринок
10 ст. л. коньяку
400 г вершкового масла | м'якого
400 г коричневого цукру
7 яєць, розміру М
3 ст. л. цукрового сиропу (меляси)
400 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
½ ч. л. суміші прянощів (кориця, мускатний горіх, духмяний перець)
⅔ ч. л. кориці
½ ч. л. мускатного горіха, свіжомеленого
75 г мигдалю, подрібненого
1½ лимона, неочищеного | тільки цедра
1½ апельсина, неочищеного | тільки цедра

Приладдя

Роз'ємна форма, Ø 25 см
Пекарський папір
Бутербродний папір
Нитка
Решітка

Підготовка фруктів

Подрібніть коктейльні вишні, абрикоси й зацукровані фрукти та висипте їх разом з усіма видами родзинок у велику миску. Влийте коньяк, перемішайте та залиште настоюватися прибл. протягом 12 годин.

Приготування

Змішайте масло й цукор до кремоподібного стану. Кожне яйце вмішуйте окремо. Додайте мелясу.

Перемішайте борошно з прянощами. З'єднайте борошняну суміш, мигдаль, цедру лимона й апельсина та замочені в коньяку фрукти.

Злегка змастіть роз'ємну форму та вистеліть її пекарським папером.

Викладіть тісто в роз'ємну форму та розгладьте його. Накрийте форму двома шарами бутербродного паперу. Закріпіть папір ниткою по краю навколо форми.

Автоматична програма:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте.

Ручний режим:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте пиріг із налаштуваннями етапів приготування 1 і 2.

Залиште пиріг охолоджуватися у формі.

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Англійський фруктов. пиріг |

Рознімна форма 25 см

Тривалість програми: 285 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 140 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 75 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Температура: 120 °C

Тривалість: 210 хвилин

Повідомлення

Фруктовий пиріг, упакований бутербродним папером і алюмінієвою фольгою, може зберігатися до 3 місяців. Ще краще регулярно поливати його коньяком або шеррі.

Пироги

Сирний пиріг на деку

Тривалість приготування: 170 хвилин
На 20 шматочків

Для коржа

340 (530) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
4 (6) ч. л. розпушувача тіста
180 (280) г цукру
2 (3) яйця, розміру М | лише жовток
180 (280) г вершкового масла

Для начинки

4 (6) яєць, розміру М
2 (3) яйця, розміру М | лише білок
460 (700) г цукру
18 (28) г ванільного цукру
85 (119) г ванільного соусу в порошку (для заварювання)
2 (4) пляшечки лимонного або ванільно-масляного ароматизатора для випічки
2,3 (3,5) кг знежиреного домашнього сиру

Приладдя

Універсальний піддон

Приготування

Для коржа з вказаних інгредієнтів замість пісочне тісто. Залиште тісто в холоді на 60 хвилин.

Розкатайте тісто на універсальному піддоні. Сформуєте краї аж до верху універсального піддона. Дно пирога проколите виделкою в багатьох місцях.

Для начинки змішайте всі інгредієнти. Викладіть їх на корж і розрівняйте.

Поставте пиріг у духовку та випікайте.

Після завершення часу випікання залиште в закритій духовці ще на 5 хвилин.

Налаштування

Режими роботи: Інтенсивне випікання
Температура: 150–160 °C
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 70–80 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Мармуровий пиріг

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 18 шматочків

Для тіста

250 г вершкового масла | м'якого
200 г цукру
8 г ванільного цукру
4 яйця, розміру М
200 г сметани
400 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
16 г розпушувача тіста
1 дрібка солі
3 ст. л. какао

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Форма для кексу, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Для тіста змішайте масло, цукор і ванільний цукор до кремоподібного стану. Кожне яйце вмішуйте протягом ½ хвилини. Додайте сметану. Перемішайте борошно, розпушувач і сіль та додайте решту інгредієнтів.

Змастіть форму для кексу та викладіть в неї половину тіста.

До другої половини тіста додайте какао. Вилийте темне тісто на світле. Проведіть виделкою по тісту круговими рухами.

Поставте форму на решітку в духовку та випікайте до готовності.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин. Після цього вийміть із форми та залиште на решітці охолоджуватися.

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Мармуровий пиріг

Тривалість програми: 55 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 50–60 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Пирогои

Швейцарський фруктовий пиріг (листокове тісто)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 8 порції

Для тіста

230 г листового тіста

Для начинки

30 г ліщини, меленої
500 г фруктів (наприклад, абрикосів, слив, груш, яблук, вишень) | маленькими шматочками

Для поливки

2 яйця, розміру М
200 г вершків
50 г цукру
1 ч. л. ванільного цукру

Приладдя

Кругла пекарська форма, Ø 27 см
Решітка

Приготування

Круглу форму вистеліть листовим тістом і притрусіть лісовими горіхами.

Розподіліть шматочки фруктів на тісті.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Для поливки змішайте вершки, яйця, цукор і ванільний цукор та вилийте на фрукти.

Ручний режим:

Здайте налаштування етапу 2.

Поставте швейцарський пиріг у духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Плаский фруктов. пиріг | Листокове тісто
Тривалість програми: 36 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 230 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Рівень: 1

Етап приготування 2
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 220–230 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 36–42 хвилини

Фруктовий швейцарський пиріг (пісочне тісто)

Тривалість приготування: 120 хвилин
На 8 порції

Для тіста

200 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
65 мл води
80 г вершкового масла
¼ ч. л. солі

Для начинки

30 г ліщини, меленої
500 г фруктів (наприклад, абрикосів, слив, груш, яблук, вишень) | маленькими шматочками

Для поливки

2 яйця, розміру М
200 г вершків
50 г цукру
1 ч. л. ванільного цукру

Приладдя

Кругла пекарська форма, Ø 27 см
Решітка

Приготування

Накришіть кубиками масло та замісіть із ним однорідне тісто, додавши борошно, сіль і воду. Залиште тісто в холоді на 30 хвилин.

Круглу форму вистеліть тістом і при-трусіть лісовими горіхами.

Фрукти рівномірно розкладіть по ті-сту.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Для поливки змішайте вершки, яйця, цукор і ванільний цукор та вилийте на фрукти.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Поставте швейцарський пиріг у духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Плаский фруктов. пиріг | Пісочне здобне тісто
Тривалість програми: 43 хвилини

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 230 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Рівень: 1

Етап приготування 2

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 220–240 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 36–45 хвилин

Пирогои

Торт «Захер»

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 12 шматочків

Для тіста

130 г чорного шоколаду
140 г вершкового масла
110 г цукрової пудри
8 г ванільного цукру
6 яєць, розміру М
1 дрібка солі
110 г цукру
140 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста

Для змащування

200 г абрикосового варення

Для глазури

200 г цукру
125 мл води
150 г чорного шоколаду

Приладдя

Сито, дрібне
Решітка
Роз'ємна форма, Ø 24 см
Пекарський папір

Приготування

Розтопіть шоколад.

Збийте масло з цукровою пудрою до кремоподібного стану.

Відділіть жовтки від білків. Вмішайте жовтки. Домішайте шоколад.

Просійте борошно та змішайте з розпушувачем тіста. Збийте білки із сіллю та цукром у стійку піну. По черзі вмішуйте в тісто борошняну суміш і білки.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Вистеліть роз'ємну форму пекарським папером і викладіть у неї тісто. Поставте в духовку та випікайте.

Залиште корж охолоджуватися. Тим часом розігрійте абрикосове варення на плиті та протріть його крізь сито.

Розріжте корж, змажте площини розрізу та бокові поверхні протертим абрикосовим варенням.

Для глазури доведіть до кипіння цукор із водою, додайте шоколад і розплавте його.

Рівномірно розподіліть глазур по поверхні торта.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Торт «Захер»
Тривалість програми: 55 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 170 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл на 10 хвилин після садження в духовку
Тривалість: 55 хвилин
Рівень: 2 [1] (2)

Пісочний пиріг

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 18 шматочків

Для тіста

250 г вершкового масла | м'якого
250 г цукру
8 г ванільного цукру
4 яйця, розміру М
2 ст. л. рому
200 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
100 г крохмалю
2 ч. л. розпушувача тіста
1 дрібка солі

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла
1 ст. л. панірувальних сухарів

Приладдя

Решітка
Прямокутна форма довжиною 30 см

Приготування

Змастіть форму та посипте її панірувальними сухарями.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Збийте в піну масло з цукром і ванільним цукром. Вмішайте по черзі яйця та ром.

Перемішайте борошно, крохмаль, розпушувач і сіль та вмішайте в решту інгредієнтів.

Наповніть форму тістом і помістіть у духовку на решітку по довжині. Випікайте пиріг до готовності.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин. Після цього вийміть із форми та залиште на решітці охолоджуватися.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Пісочний пиріг
Тривалість програми: 78 [83] (78) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 155–165 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 60–70 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Пирог

Шоколадно-горіховий пиріг

Тривалість приготування: 75 хвилин + 12 годин вистоювання на холоді
На 16 шматочків

Інгредієнти

200 г вершкового масла
250 г чорного шоколаду
250 г ліщини, меленої
160 г цукру
3 ст. л. еспресо
1 ч. л. ароматизатора ванілі-бурбону
6 яєць, розміру М

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Роз'ємна форма, Ø 26 см або 24 маленькі формочки (по 100 мл)
Пекарський папір
Решітка

Приготування

Розтопіть масло й шоколад. Додайте мелену ліщину, цукор, еспресо й ароматизатор бурбону-ванілі. Залиште охолоджуватися.

Відділіть жовтки від білків. Вмішайте жовтки в масляно-шоколадну суміш. Білки збийте в стійку піну й додайте до тіста.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Змастіть роз'ємну форму та вистеліть її пекарським папером чи змастіть формочки. Викладіть тісто в роз'ємну форму або у формочки.

Поставте пиріг на решітці в духовку та запікайте.

Перед подачею на стіл охолоджуйте пиріг протягом 12 годин.

Налаштування

Автоматична програма

Пирог | Шоколадногоріховий пиріг | 1 велик./Кілька мален.

Тривалість програми 1 велик.: 55 хвилин

Тривалість програми Кілька мален.: 40 [28] (40) хвилин

Ручний режим

Одна велика форма

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 150 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 55 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Багато маленьких

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 150 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 40 [28] (40) хвилин

Рівень: 2 [1] (2)

Повідомлення

Подавайте зі свіжими ягодами.

На 12 формочок зменште кількість наполовину, а тривалість приготування не змінуйте.

Штолен

Тривалість приготування: 160 хвилин
На 15 шматочків

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
8 г ванільного цукру
70 мл молока жирністю 3,5 % | злегка теплого
200 г родзинок
50 г подрібненого мигдалю
50 г лимонних цукатів
50 г апельсинових цукатів
2–3 ст. л. рому
275 г вершкового масла | м'якого
500 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 дрібка солі
100 г цукру
½ ч. л. лимонної цедри, натертої
1 яйце, розміру М

Для змащування

75 г вершкового масла

Для посипання

50 г цукру

Для посипання

35 г цукрової пудри

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Розчиніть дріжджі та ванільний цукор у молоці та залиште підходити на 15 хвилин накритим.

Залийте ромом родзинки, мигдаль, лимонні та апельсинові цукати та відставте вбік.

Замісіть однорідне тісто із замочених у молоці дріжджів, вершкового масла, борошна, цукру, солі, цедри лимона

та яйця. Вмішайте в тісто замочені в ромі родзинки, мигдаль, лимонні та апельсинові цукати.

Поставте тісто в місці в духовку та накрийте вологим рушником. Залиште підходити з відповідними налаштуваннями.

Посипте стіл невеликою кількістю борошна та сформуєте з тіста штолен довжиною 30 см. Покладіть на деко для випікання чи універсальний піддон, вставте в духовку та випікайте.

Розтопіть масло для змащування та нанесіть його на ще гарячий штолен і посипте цукром.

Залиште охолоджуватися, а потім рясно притрусіть цукровою пудрою.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 60 хвилин

Випікання штолена

Автоматична програма

Пирогои | Штоллен

Тривалість програми:

60 [55] (60) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 55–65 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Загорніть штолен в алюмінієву фольгу та герметично закрийте в пластиковий пакет.

Пирогои

Тертий пиріг із фруктами

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 20 (30) шматочків

Для тіста

42 (63) г свіжих дріжджів
150 (220) мл молока жирністю 3,5 %
| злегка теплого
450 (680) г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
50 (80) г цукру
90 (140) г вершкового масла | м'якого
1 (2) яйця, розміру М

Для начинки

1,25 (1,9) кг яблук

Для присипки

240 (360) г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
150 (230) г цукру
16 (24) г ванільного цукру
1 (2) ч. л. кориці
150 (230) г вершкового масла | м'якого

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Замісіть однорідне тісто з борошна, яйця, цукру та вершкового масла.

Сформуєте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Очистьте яблука, виріжте серединку та наріжте дольками.

Розімніть тісто та розкатайте його на деко для випікання або на універсальному піддоні. Яблука рівномірно роз-

кладіть по тісту. Змішайте борошно, цукор, ванільний цукор і корицю та замісіть тісто для присипки з вершковим маслом. Розподіліть поверх яблук.

Поставте пиріг у духовку та залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Випікайте пиріг до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 30 °C

Тривалість приготування: 30 хвилин

Випікання пирога

Автоматична програма

Пирогои | Фрукт. пиріг з крихтами

Тривалість програми:

56 [48] (56) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 170–180 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: вкл [викл] (вкл)

Тривалість: 45–55 хвилин

Рівень: 3 [2] (2)

Повідомлення

Замість яблук можна використати 1 кг слив або вишень без кісточок.

Мініатюрні смаколики

Кекси, печиво чи заварні тістечка — від цих маленьких шматочків насолоди не відмовиться жодна людина.

Врешті-решт, ви не можете не погодитися, що не в розмірі справа. Задоволення від цих маленьких кулінарних шедеврів гарантовано як дорослим, так і дітям.

Кекси, печиво чи заварні тістечка — від цих маленьких шматочків насолоди не відмовиться жодна людина.

Врешті-решт, ви не можете не погодитися, що не в розмірі справа. Задоволення від цих маленьких кулінарних шедеврів гарантовано як дорослим, так і дітям.

Випічка

Формове печиво

Тривалість приготування: 135 хвилин
На 70 штук (2 дека)

Інгредієнти

250 (380) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
½ (1) ч. л. розпушувача тіста
80 (120) г цукру
8 (12) г ванільного цукру
1 (1½) пляшечки ароматизатора рому
3 (4) ст. л. води
120 (180) г вершкового масла | м'яко-го

Приладдя

Качалка
Формочки для печива
2 дека для випікання або універсальні піддони

Приготування

Змішайте борошно, розпушувач, цукор і ванільний цукор. Разом із рештою інгредієнтів замісіть однорідне тісто та залиште його в холоді принаймні на 60 хвилин.

Розкатайте тісто товщиною 3 мм, видавіть печиво формочками та покладіть на деко або універсальний піддон.

Поставте печиво в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Фігурне печиво | 1 деко/2 дека
Тривалість програми 1 деко:
25 [24] (25) хвилин
Тривалість програми 2 дека: 26 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 25–35 хвилин
Рівень 1 деко: 2 [2] (1)
Рівень 2 дека: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Повідомлення

Кількість інгредієнтів розраховано на 2 дека. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл чи випікайте дека одне за одним.

Кекси з лохиною

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 12 штук

Інгредієнти

225 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
110 г цукру
8 г розпушувача тіста
8 г ванільного цукру
1 дрібка солі
1 ст. л. меду
2 яйця, розміру М
100 мл маслянки
60 г вершкового масла | м'якого
250 г лохини
1 ст. л. пшеничного борошна для випічки, типу 405

Приладдя

12 паперових пекарських формочок, Ø 5 см
Деко на 12 кексів Ø по 5 см
Решітка

Приготування

Змішайте борошно, розпушувач, цукор, ванільний цукор і сіль. Додайте мед, яйця, маслянку й масло та вимішайте.

Перемішайте лохину з борошном і обережно додайте до тіста.

Вставте паперові пекарські формочки в заглиблення на деко для кексів. Рівномірно розподіліть тісто у формочках.

Поставте кексову форму на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Чорничні маффіни
Тривалість програми: 38 [41] (38) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 165–175 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл [вкл] (викл)
Тривалість: 35–45 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Для цього рецепту найкраще використовувати культурні сорти лохини. Заморожені ягоди не потребують розморожування перед використанням.

Випічка

Лінцерське печиво

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 30 штук

Для випічки

200 г вершкового масла
300 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
100 г цукрової пудри
8 г ванільного цукру
2 яйця, розміру М | лише жовток
100 г мигдалю без шкірки, меленого
½ неочищеного лимона | лише натер-
та цедра

Для начинки

200 г смородинового желе

Приладдя

Харчова плівка
Деко для випікання або універсаль-
ний піддон
Формочки для печива, круглі
(2 розміри)

Приготування

Наріжте масло кубиками та замішайте
однорідне тісто разом із борошном,
цукровою пудрою, ванільним цукром,
жовтками, мигдалем і лимонною це-
дрою, загорніть його в харчову плівку
й поставте в холодильник на 30 хви-
лин.

Розкатайте тісто товщиною 2 мм і ви-
давіть круги формочками. У половині
печива додатково видавіть маленьку
дірку посередині (у великих кружаль-
цях видавіть 3 дірочки).

Покладіть печиво на деко для
випікання чи універсальний піддон,
вставте в духовку та випікайте до світ-
ло-золотистого кольору.

Після завершення приготування за-
лиште їх охолоджуватися. Тепле печи-
во без дірочок змастіть підігрітим
смородиновим желе та зверху накри-
йте кружальцями з дірочками. Посип-
те цукровою пудрою.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Австр. печиво

«Лінцер» | 1 деко/2 дека

Тривалість програми 1 деко: 12 хвилин

Тривалість програми 2 дека: 17 хвилин

Ручний режим

Для 1 дека

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 160 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Тривалість: 10–15 хвилин

Рівень: 2

Для 2 дек

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 160 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Тривалість: 13–19 хвилин

Рівень: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Повідомлення

Кількість інгредієнтів розраховано на 2 дека для випічки. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл або випікайте дека одне за одним.

Випічка

Мигдалеві макаруни

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 30 штук

Інгредієнти

100 г гіркого мигдалю без шкірки
200 г солодкого мигдалю без шкірки
600 г цукру
1 дрібка солі
4 яйця, розміру М | лише білок

Приладдя

2 дека для випікання або універсальні піддони
Пекарський папір
Кондитерський мішок із круглою насадкою

Приготування

Змельть мигдаль у кухонному комбайні у 2 етапи з третиною цукру.

Вмішайте решту цукру, трохи солі та стільки білка, щоб тісто стало тягучим.

Вистеліть деко для випікання або універсальний піддон пекарським папером. За допомогою кондитерського мішка викладіть на поверхню невеличкі кульки тіста.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Змочіть ложку та пригладьте кульки тіста її зворотною стороною.

Автоматична програма:

Поставте макаруни в духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Ручний режим:

Поставте макаруни в духовку та випікайте з налаштуваннями етапів 2 і 3.

Залиште макаруни охолоджуватися на папері, а потім зніміть їх.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Ніжка ягняти | 1 дека/2 дека

Тривалість програми: 15 хвилин

Ручний режим

Для 1 дека

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Етап приготування 2

Температура: 180 °C

Тривалість: 11 хвилин

Рівень: 2 [3] (2)

Етап приготування 3

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 180 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 2–4 хвилини

Для 2 дек

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Етап приготування 2

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 170 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 11 хвилин

Рівень: 1 + 3 [2+4] (1+3)

Етап приготування 3

Температура: 180 °C

Тривалість: 2–6 хвилин

Поради

- Гіркий мигдаль можна замінити солонким і додати ½ пляшечки олії гіркого мигдалю.
- Кількість інгредієнтів розраховано на 2 дека. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл чи випікайте дека одне за одним.

Випічка

Фігурне печиво

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 50 (75) штук (2 дека)

Інгредієнти

160 (240) г вершкового масла | м'яко-го
50 (80) г коричневого цукру
50 (80) г цукрової пудри
8 (12) г ванільного цукру
1 (2) дрібки солі
200 (300) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 (2) яйця, розміру М | лише білок

Приладдя

Кондитерський мішок
Насадка зірочкою, 9 мм
2 дека для випікання або універсальні піддони

Приготування

Збийте масло до кремоподібного стану. Додайте цукор, цукрову пудру, ванільний цукор і сіль та перемішайте до утворення м'якої маси. Додайте борошно, а в кінці — білок.

Викладіть тісто в кондитерський мішок і виробіть смужки довжиною 5–6 см на деку або універсальному піддоні.

Поставте печиво в духовку та випікайте його до золотистого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Здобне печиво | 1 дека/2 дека
Тривалість програми 1 дека:
22 [21] (31) хвилина
Тривалість програми 2 дека: 33 хвилини

Ручний режим

1 дека

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 20–30 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

2 дека

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 30–40 хвилин
Рівень: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Повідомлення

Кількість інгредієнтів розраховано на 2 дека. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл чи випікайте дека одне за одним.

Ванільні рогалики

Тривалість приготування: 110 хвилин
На 90 (130) штук (2 дека)

Для тіста

280 (420) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
210 (320) г вершкового масла | м'якого
70 (110) г цукру
100 (150) г меленого мигдалю

Для панірування

70 (110) г ванільного цукру

Приладдя

2 дека для випікання або універсальні піддони

Приготування

Замісіть однорідне тісто з борошна, масла, цукру та мигдалю. Залиште тісто в холоді на 30 хвилин.

Відділяйте від тіста невеликі порції по 7 г. Формуйте з них ковбаски, а потім викладайте у формі рогаликів чи ріжків на деко для випікання або універсальний піддон.

Поставте ванільні рогалики в духовку та випікайте до світло-золотистого кольору.

Ще теплі рогалики обмокайте у ванільному цукрі.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Ванільний рогалик
| 1 деко/2 дека
Тривалість програми 1 деко: 31 хвилина
Тривалість програми 2 дека:
35 [36] (40) хвилин

Ручний режим

1 деко

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 25–35 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

2 дека

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 135–145 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 30–40 хвилин
Рівень: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Повідомлення

Кількість інгредієнтів розраховано на 2 дека. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл чи випікайте дека одне за одним.

Випічка

Кекси з волоськими горіхами

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 12 штук

Інгредієнти

80 г родзинок
40 мл рому
120 г вершкового масла | м'якого
120 г цукру
8 г ванільного цукру
2 яйця, розміру М
140 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста
120 г ядер волоського горіха | грубо подрібнених

Приладдя

Деко на 12 кексів Ø по 5 см
Паперові пекарські формочки, Ø 5 см
Решітка

Приготування

Залиште родзинки настоятися в ромі протягом 30 хвилин.

Збийте масло до кремоподібного стану. По черзі додайте цукор, ванільний цукор і яйця. Додайте борошно, перемішане з розпушувачем тіста. Вмішайте волоські горіхи. У кінці додайте родзинки, замочені в ромі.

Вставте паперові пекарські формочки в заглиблення на деко для кексів. Рівномірно розподіліть тісто у формочках по 2 столові ложки.

Поставте кексову форму на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Маффіни з волоськими горіхом
Тривалість програми: 38 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 30–40 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Заварні тістечка

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 12 (18) штук

Інгредієнти

250 (375) мл води
50 (75) г вершкового масла
1 (2) дрібки солі
170 (225) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
4 (6) яєць, розміру М
1 (1½) ч. л. розпушувача тіста

Приладдя

Кондитерський мішок
Насадка зірочкою, 11 мм
Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Доведіть до кипіння в каструлі масло, воду та сіль.

Зніміть каструлю з плити. Засипте борошно в киплячу рідину та постійно вимішуйте, доки не утвориться грудка. Проваріть цю грудку в каструлі, постійно помішуючи, доки на дні каструлі не утвориться білий наліт.

Перекладіть масу в миску. Додавайте по одному яйцю та вимішуйте кожне, доки на поверхні тіста не з'являтиметься блиск. Після цього вмішайте розпушувач тіста.

Викладіть тісто в кондитерський мішок. Виробіть розетки на деко для випікання або універсальному піддоні. Випікайте до золотистого кольору.

Відразу після випікання розріжте тістечка по горизонталі та залиште охолджуватися. Якщо всередині залишиться трохи вологого тіста, вийміть його.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Заварне тістечко
Тривалість програми: 48 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: через 15 хвилин вкл
Кількість/вид парових ударів: 1/автоматично
Тривалість: 45–55 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Випічка

Начинки заварних тістечок

Тривалість приготування: 20 хвилин
На 12 (18) заварних тістечок

Для мандариново-вершкового крему

400 (600) г вершків
16 (24) г ванільного цукру
16 (24) г згущувача вершків
350 (530) г консервованих мандаринів (без рідини)

Для вишнево-вершкового крему

350 (530) г консервованих вишень (без рідини)
100 (150) мл вишневого соку (консервованого)
40 (60) г цукру
1 (1½) ст. л. крохмалю
1 (2) ст. л. води
500 (750) г вершків
30 (40) г цукрової пудри
8 (12) г ванільного цукру
16 (24) г згущувача вершків

Для кавово-вершкового крему

750 г (1,125 кг) вершків
100 (150) г цукру
2 (3) ч. л. кави, розчинної
16 (24) г згущувача вершків

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

Кондитерський мішок
Насадка зірочкою, 12 мм

Приготування мандариново-вершкового крему

Збийте вершки, згущувач і ванільний цукор у густу піну. Відцідіть фрукти та покладіть на нижні половинки завар-

них тістечок. Викладіть вершки в кондитерський мішок і видавіть їх на фрукти.

Покладіть на них верхні половинки та притрусіть цукровою пудрою.

Приготування вишнево-вершкового крему

Відцідіть вишні. Сік із них не виливайте.

Проваріть його з цукром.

Змішайте крохмаль із водою і вмішайте в гарячу рідину. Проваріть, додайте вишні й охолодіть.

Збивайте вершки протягом ½ хвилини. Просійте цукрову пудру, додайте до неї ванільний цукор і згущувач, додайте все це у вершки та збийте в густу піну.

Наповніть нижню половину заварних тістечок вишневою масою. Викладіть вершки в кондитерський мішок і видавіть їх на вишні.

Покладіть на них верхні половинки та притрусіть цукровою пудрою.

Приготування кавово-вершкового крему

Збийте вершки, цукор, розчинну каву та згущувач у стійку піну та наповніть ними кондитерський мішок.

Видавіть кавові вершки в нижні половинки заварних тістечок.

Покладіть на них верхні половинки та притрусіть цукровою пудрою.

Хрустка скоринка — м'яка серединка

Свіжоспечений, ще теплий хліб не вимагає багато зусиль, проте смакує неперевершено. Він ідеальний як для сніданку з маслом і мармеладом, так і для ситного завершення важкого робочого дня. Хліб готові їсти всі і всюди. Свіжоспечений, ще теплий хліб не вимагає багато зусиль, проте смакує неперевершено. Він ідеальний як для сніданку з маслом і мармеладом, так і для ситного завершення важкого робочого дня. Хліб готові їсти всі і всюди.

Кулінарні поради

Щоб ваш хліб завжди вдавався на всі сто, варто дотримуватися наведених тут вказівок щодо поводження з тістом.

Для доброго хліба велике значення має правильний час вимішування: Для доброго хліба велике значення має правильний час вимішування:

- Тверді види тіста потрібно вимішувати менше, ніж м'які.
- Тісто із житнім борошном потрібно вимішувати менше, ніж тісто із пшеничним.

Хлібо-булочні вироби мають повітряну структуру завдяки дріжджам або заквасці. Щоб таке тісто гарно підходило, мікроорганізмам, які в ньому містяться, потрібні оптимальні умови існування, тобто вологий і теплий мікроклімат. Саме тому для дозрівання дріжджового тіста ми рекомендуємо спеціальну автоматичну програму.

Якщо під час випікання підвищується волога, це має 2 позитивні наслідки: Якщо під час випікання підвищується волога, це має 2 позитивні наслідки:

- Під час запікання шкірка на тісті формується дуже повільно. Тож хліб має достатньо часу гарно підійти.
- Клейстеризація крохмалю на поверхні хліба створює блискучу хрустку скоринку.

Приготування дріжджового тіста на хліб

1. Приготуйте дріжджове тісто відповідно до інструкцій у рецепті та залиште його підходити. У мобільному додатку Miele@mobile наведено безліч корисних відео стосовно технік формування хліба та булочок.

2. Посипання робочої поверхні борошном і його кількість залежить від властивостей тіста. Якщо під час вимішування тісто прилипає до пальців, злегка присипте стільницю борошном.
3. Трохи потягніть тісто вгору та вдавуйте усередину. Повторіть цю процедуру щонайменше шість разів. Покладіть тісто формувальним швом униз.
4. Перш ніж виробляти з тіста хліб чи булочки, залиште його відпочити протягом 1 хвилини.

Приготування подового хліба та багетів

Під подовим хлібом мається на увазі хліб, який випікається без форми. Під подовим хлібом мається на увазі хліб, який випікається без форми.

1. Покладіть тісто швом угору та притисніть краєм руки посередині вздовж грудки.
2. Загорніть одну сторону всередину та притисніть. Повторіть ці дії на іншій стороні. Після цього переверніть тісто та надайте йому відповідної форми легким натисканням.
3. Існує 2 можливі варіанти рельєфу:
 - Якщо ви хочете, щоб на поверхні був рівномірний розріз, укладіть тісто швом донизу, а потім на гладкій поверхні зробіть бажані розрізи.
 - Якщо ви хочете, щоб на поверхні був нерівномірний розріз, укладіть тісто на гладкий бік формувальним швом угору.

Що робити, якщо ...

...тісто занадто туге?

Оскільки вміст рідини в тісті занадто низький, додайте певну її кількість, щоб отримати еластичне тісто. Для цього може знадобитися різна кількість рідини.

Оскільки вміст рідини в тісті занадто низький, додайте певну її кількість, щоб отримати еластичне тісто. Для цього може знадобитися різна кількість рідини.

...тісто занадто рідке?

Тривалість вимішування слід подовжити, проте вона не може перевищувати 10 хвилин.

Якщо тривале вимішування не допомагає, спробуйте потроху вмішувати борошно.

Якщо тривале вимішування не допомагає, спробуйте потроху вмішувати борошно.

... хліб розтікається?

Ви можете скоротити тривалість бродіння. Якщо вона занадто велика, утворюється багато газів, які тісто не може утримувати. Тісто розростається та не може тримати свою форму.

Використовуйте рідкі інгредієнти якомога холоднішими, адже тісто розгрівається в процесі вимішування. При надто високій температурі тіста процес бродіння розпочинається занадто швидко.

Випікайте хліб впродовж перших 10 хвилин при вищій температурі. Випікайте хліб впродовж перших 10 хвилин при вищій температурі.

...якщо на хлібі з'являються невеликі вологі місця (смужки води)?

Випікайте хліб впродовж перших 10 хвилин при нижчій температурі.

Вологий мікроклімат у духовці завадить виходу вологи на поверхню тіста.

Збільште тривалість бродіння, щоб перш за все утримати в структурі тіста якнайбільше вологи.

Збільште тривалість бродіння, щоб перш за все утримати в структурі тіста якнайбільше вологи.

... на хлібі з'являються небажані тріщини?

На етапі бродіння та на першому етапі випікання мікроклімат має бути вологим. Волога створює конденсат на поверхні тіста, завдяки чому з'являється еластична шкірка.

На хлібині зазвичай роблять неглибокі, але достатньо видимі надрізи. На хлібині зазвичай роблять неглибокі, але достатньо видимі надрізи.

... хліб має шорстку поверхню?

На етапі бродіння та на першому етапі випікання має забезпечуватися достатня вологість. Завдяки волозі крохмаль на поверхні тіста клейстеризується.

На етапі бродіння та на першому етапі випікання має забезпечуватися достатня вологість. Завдяки волозі крохмаль на поверхні тіста клейстеризується.

... хліб недостатньо хрусткий?

Забезпечте на першому етапі випікання достатню вологість, щоб тісто не висихало.

Завдяки тривалому часу випікання з тіста на поверхню буде виходити більше вологи й таким чином буде утворюватися товща скоринка.

Випікайте хліб впродовж перших 10 хвилин при вищій температурі. Випікайте хліб впродовж перших 10 хвилин при вищій температурі.

Хліб

Багети

Тривалість приготування: 120 хвилин
На 2 багети по 10 скибок

Інгредієнти

21 г свіжих дріжджів
270 мл води | холодної
500 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
2 ч. л. солі
½ ч. л. цукру
1 ст. л. вершкового масла | м'якого

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте разом із борошном, сіллю, цукром і вершковим маслом протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Розділіть тісто навпіл, сформуйте багети довжиною 35 см і покладіть їх на деко для випікання або на універсальний піддон по діагоналі та зробіть кілька косих надрізів глибиною 1 см.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте багети в духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте багети.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 15 хв.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Багети

Тривалість програми: 69 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс

Температура: 190–200 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: через 15 хвилин вкл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після саджання в духовку

Тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Селянський хліб по-швейцарськи

Тривалість приготування: 160 хвилин

На 15 шматочків

Інгредієнти

25 г свіжих дріжджів

300 мл молока | злегка теплого

350 г пшеничного борошна для випічки, типу 405

150 г житнього борошна для хліба, типу 997

1 ч. л. солі

Для посипання

1 ст. л. пшеничного борошна для випічки, типу 405

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Замістіть однорідне м'яке тісто, додавши борошно та сіль.

Сформуєте з тіста кулю, поставте в миску та накрийте вологим рушником. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 60 хвилин.

Сформуєте з тіста круглий хліб і покладіть на універсальний піддон. Посипте борошном. Зробіть зверху розрізи навхрест глибиною 1 см.

Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 30 хвилин.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Поставте в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Хліб | Швейцарський селян. хліб

Тривалість програми: 48 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з паром + Кон-векц. плюс

Температура: 180–210°C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Кількість/вид парових ударів: 2/вручну, 1-ий через 6 хвилин, 2-ий ще через 6 хвилин

Тривалість: 40 хвилин

Рівень: 2 [1] (2)

Повідомлення

Здобріть тісто кубиками шпика або горіхами.

Хліб

Спельтовий хліб

Тривалість приготування: 130 хвилин
На 20 скибок

Інгредієнти

120 г моркви
42 г свіжих дріжджів
210 мл води | холодної
300 г спельтового цільнозернового борошна
200 г спельтового борошна, типу 630
2 ч. л. солі
100 г мигдалю, цілого

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Моркву натріть на дрібну тертку.

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте їх разом із борошном, сіллю та морквою протягом 4–5 хвилин, доки не отримаєте однорідне тісто.

Додайте мигдаль і вимішуйте ще протягом 2–3 хвилин.

Сформуєте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Злегка розімніть тісто, сформуєте буханку довжиною 25 см і покладіть її на деко для випікання або на універсальний піддон навскоси та зробіть кілька косих надрізів глибиною $\frac{1}{2}$ см.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте хліб.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 15 хв.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Хліб з борошна спельти
Тривалість програми: 72 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс

Температура: 180–190 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після садження в духовку

Тривалість: 50–60 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Замість мигдалю можна використовувати волоські горіхи або гарбузове насіння.

Лаваш

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 1 лаваш по 8 порцій

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
200 мл води | холодної
375 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1½ ч. л. солі
2 ст. л. оливкової олії

Для змащування

Вода
½ ст. л. оливкової олії

Для посипання

½ ст. л. чорного кмину

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте їх разом із борошном, сіллю та олією протягом 6–7 хвилин, доки не отримаєте однорідне тісто.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій місці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Розкатайте тісто в лаваш діаметром 25 см та покладіть на деко для випікання або на універсальний піддон.

Злегка змочіть поверхню водою. Присипте чорним кмином і притисніть його. Змастіть тісто оливковою олією.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте хліб.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2

При кімнатній температурі

Тривалість підходження: 10 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Плаский хліб

Тривалість програми: 44 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./ Ниж. ж.

Температура: 200–210°C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після саджання в духовку

Тривалість: 25–35 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Вмішайте в тісто 50 г смаженої цибулі та 2 ч. л. прованських трав чи 50 г нарізаних чорних маслин, 1 ст. л. подрібнених кедрових горішків і 1 ч. л. розмарину.

Хліб

Дріжджова плетінка

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 16 скибок

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
150 мл молока жирністю 3,5 % | злегка тепло
500 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
70 г цукру
100 г вершкового масла
1 яйце, розміру М
1 ч. л. натертої цедри лимона
2 дрібки солі

Для змащування

2 ст. л. молока жирністю 3,5 %

Для посипання

20 г мигдалю, нарізаного паличками
20 г крупнокристалічного цукру

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Вимішуйте їх із борошном, цукром, вершковим маслом, яйцем, натертою цедрою лимона та сіллю протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Сформуйте з тіста 3 ковбаски по 300 г довжиною 40 см. Сплетіть із 3 ковбасок косу та покладіть її на деко для випікання чи універсальний піддон.

Змастіть плетінку молоком, посипте мигдалевими паличками та крупнокристалічним цукром.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте плетінку в духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте плетінку.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 15 хв.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Дріжджова плетінка
Тривалість програми: 55 [50] (55) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парю + Конвекц. плюс

Температура: 160–170°C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після саджання в духовку

Тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

За бажанням можна вмістити в тісто 100 г родзинок.

Дріжджова плетінка по-швейцарськи

Тривалість приготування: 120 хвилин
На 20 скибок

Інгредієнти

675 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
75 г спельтового борошна, типу 630
120 г вершкового масла | м'якого
2 ч. л. солі
42 г свіжих дріжджів
400 мл молока | злегка теплого

Приладдя

Сито, дрібне
Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Просійте борошно в миску, додайте масло й сіль. Розчиніть дріжджі в молоці та додайте до маси.

Замісіть однорідне тісто з усіх інгредієнтів. Сформуєте з тіста кулю, поставте в миску та накрийте вологим рушником. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 60 хвилин.

Сформуєте з тіста 3 ковбаски. Сплетіть із 3 ковбасок косу та покладіть її на деко для випікання чи універсальний піддон.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Посадіть плетінку в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Хліб | Хліб косичка
Тривалість програми: 55 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з паром + Кон-векц. плюс
Температура: 190 °C
Кількість/вид парових ударів: 2/вручну: 1-ий через 6 хвилин, 2-ий ще через 6 хвилин
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 55 хвилин
Рівень: 2 [1] (2)

Хліб

Горіховий хліб

Тривалість приготування: 200 хвилин
На 25 скибок

Для тіста

175 г житнього шроту
500 г пшеничного цільнозернового борошна
14 г сухих дріжджів
2 ч. л. солі
75 г бурякового сиропу
500 мл маслянки | ледве теплої
50 г ядер волоського горіха, половинки
100 г ліщини, цілими ядрами

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 30 см
Решітка
Кухонна решітка

Приготування

Змішайте шріт, борошно, сухі дріжджі та сіль. Додайте буряковий сироп і маслянку та вимішуйте протягом 4–5 хвилин, доки не отримаєте густе тісто. Додайте горіхи та вимішуйте ще протягом 2–3 хвилин.

Покладіть тісто у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з відповідними налаштуваннями.

Змастіть форму. Злегка розімніть м'яке тісто на посипаній борошном поверхні, сформуєте з нього ковбаску довжиною 28 см і покладіть у форму.

Поставте на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Після випікання вийміть хліб із форми, залиште на решітці до повного охолодження, а потім герметично запакуйте. Найкраще хліб смакує, якщо його розрізати на наступний день.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.
Після цього залиште сходити ще на 15 хвилин у вимкненій духовці.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Горіховий хліб
Тривалість програми: 105 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парюю + Конвекц. плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Кількість/вид парових ударів: 2/за часом, 1-ий через 3 хвилини, 2-ий через 10 хвилин
Тривалість: 95–105 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Житньо-пшеничний хліб

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 20 скибок

Для тіста

21 г свіжих дріжджів
1 ст. л. екстракту ячмінного солоду
350 мл води | холодної
350 г житнього борошна для хліба, типу 1150
170 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
2½ ч. л. солі
75 г рідкої закваски

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 25 см
Решітка

Приготування

Дріжджі та екстракт ячмінного солоду помішуючи розчиніть у воді. Додайте борошно, сіль та закваску та вимішуйте протягом 3–4 хвилин, доки не отримуєте однорідне тісто.

Покладіть тісто у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Змастіть форму. Злегка розімніть тісто еластичною лопаткою та покладіть його у форму. Розрівняйте поверхню вологою еластичною лопаткою.

Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Після цього випікайте хліб.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1
Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.

Етап підходження 2
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 30 °C
Тривалість підходження: 15 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Житньо-пшеничний хліб
Тривалість програми:
69 [67] (69) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./Ниж. ж.
Температура: 220 °C, через 15 хвилин 190 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: через 15 хвилин вкл
Кількість/вид парових ударів: 2/за часом, 1-ий через 1 хвилину, 2-ий через 7 хвилин
Тривалість: 55–65 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Замість екстракту ячмінного солоду можна використовувати мед або бұряковий сироп.

Хліб

Хліб із насінням

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 25 скибок

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
420 мл води | холодної
400 г житнього борошна для хліба,
типу 1150
200 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
3 ч. л. солі
1 ч. л. меду
150 г рідкої закваски
20 г насіння льону
50 г соняшникового насіння
50 г кунжуту

Для посипання

1 ст. л. кунжуту
1 ст. л. насіння льону
1 ст. л. соняшникового насіння

Для змащування

Вода

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 30 см
Решітка

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Досипте борошно, сіль, мед і закваску та вимішуйте протягом 3–4 хвилин, доки не отримаєте м'яке тісто.

Додайте насіння льону, соняшника й кунжуту та вимішуйте ще протягом 1–2 хвилин.

Покладіть тісто у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Змастіть форму. Злегка розімніть тісто еластичною лопаткою та покладіть його у форму. Розрівняйте поверхню вологою еластичною лопаткою, окропіть водою та посипте сумішшю насіння.

Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Після цього випікайте хліб.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 10–15 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Хліб із зернятами

Тривалість програми:

69 [66] (69) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./ Ниж. ж.

Температура: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: через 15 хвилин вкл

Кількість/вид парових ударів: 2/за часом,

1-ий через 1 хвилину, 2-ий через 7 хвилин

Тривалість: 55–65 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Хліб

Тигровий хліб

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 15 шматочків

Для хліба

15 г свіжих дріжджів
300 мл води | ледь теплої
500 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
2 ч. л. солі
20 г вершкового масла

Для поливки

100 г рисової муки
125 мл води
1 ч. л. цукру
5 г сухих дріжджів

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 25 см
Решітка

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді.
Замісіть однорідне тісто з борошном,
сіллю та вершковим маслом.

Сформуєте з тіста кулю, залиште під-
ходити накрітою в мисці при кімнат-
ній температурі протягом 30 хвилин.

Тим часом змішайте інгредієнти для
поливки та дайте їй підійти при кім-
натній температурі протягом 30 хви-
лин.

Після цього розкатайте тісто в квадрат
розміром 30 см. Згорніть 2 протилеж-
ні сторони до середини, щоб вони
з'єдналися. Згорніть тісто на одній із
загорнутих сторін і вкладіть його у
форму. Залиште сходити накрітим
ще на 30 хвилин.

Вставте решітку в духовку. Запустіть
автоматичну програму або розігрійте
духовку.

Змастіть хліб поливкою.

Ручний режим:

Помістіть хліб у духовку та випікайте
його з налаштуваннями етапів 1 і 2.

Автоматична програма:

Поставте хліб у духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Хліб | Смугастий хліб
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Кон. з парюю + Кон-
векц. плюс
Температура: 220 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Кількість/вид парових ударів: 2/вруч-
ну, 1-ий відразу після саджання,
2-ий через 5 хвилин
Тривалість: 20 хвилин
Рівень: 2 [1] (2)

Етап приготування 2
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 175–200 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 10–15 хвилин

Білий хліб (формовий)

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 25 скибок

Для тіста

21 г свіжих дріжджів
290 мл води | холодної
500 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
2 ч. л. солі
½ ч. л. цукру
1 ст. л. вершкового масла

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 30 см
Решітка

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте разом із борошном, сіллю, цукром і вершковим маслом протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Змастіть форму. Злегка розімніть тісто, сформуйте з нього ковбаску довжиною 28 см і покладіть у форму. Зробіть розріз по довжині глибиною 1 см.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1
Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Етап підходження 2
Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 15 хв.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Білий хліб | Форма
Тривалість програми: 87 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./
Ниж. ж.

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну,

відразу після саджання в духовку

Тривалість: 55–65 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Хліб

Білий хліб (подовий)

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 20 скибок

Інгредієнти

21 г свіжих дріжджів
260 мл води | холодної
500 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
2 ч. л. солі
½ ч. л. цукру
1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте разом із борошном, сіллю, цукром і вершковим маслом протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

Сформуєте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Злегка розімніть тісто, сформуєте з нього буханку довжиною 25 см і покладіть її на деко для випікання або на універсальний піддон навскоси. Зробіть кілька розрізів глибиною 1 см.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте хліб.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 15 хв.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Білий хліб | без форми

Тривалість програми: 64 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: через 15 хвилин вкл

Кількість/вид парових ударів: 2/за часом,

1-ий через 1 хвилину, 2-ий через 8 хвилин

Тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Темний житньо-пшеничний хліб

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 20 скибок

Для тіста

350 г пшеничного цільнозернового борошна
150 г житнього борошна, типу 1150
7 г сухих дріжджів
2½ ч. л. солі
300 мл води | холодної
1 ч. л. меду
50 мл олії

Для посипання

1 ст. л. пшеничного цільнозернового борошна

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 25 см
Решітка

Приготування

Змішайте борошно, сухі дріжджі та сіль. Вимішуйте разом із водою, медом та олією протягом 6–7 хвилин для отримання однорідного тіста.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Змастіть форму. Злегка розімніть тісто, сформуйте з нього ковбаску довжиною 23 см і покладіть у форму. Спочатку зробіть надрізи вздовж глибиною 1 см, а потім по ширині, щоб утворився візерунок із квадратів. Посипте борошном.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Поставте хлібину в духовку та випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 15 хв.

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Темний житн.пшенич. хліб

Тривалість програми: 92 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./ Ниж. ж.

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: через 15 хвилин вкл

Кількість/вид парових ударів: 2/за часом, 1-ий через 1 хвилину, 2-ий через 8 хвилин

Тривалість: 55–65 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Хліб

Цукровий хліб

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 15 шматочків

Для хліба

25 г свіжих дріжджів
100 мл молока жирністю 3,5 % | злегка тепло
500 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 дрібка солі
90 г вершкового масла
2 яйця, розміру М
3 ст. л. імбирного сиропу
40 г маринованого імбиру | нарізаного
1 ч. л. кориці
100 г крупнокристалічного цукру

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла
1 ст. л. цукру

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 25 см
Решітка

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Замісіть однорідне тісто разом із борошном, сіллю, вершковим маслом, яйцями та імбирним сиропом. Сформуєте з тіста кулю, залиште підходити в місці при кімнатній температурі протягом 60 хвилин.

Змастіть форму та посипте її цукром.

Вмішайте в тісто імбир, корицю та крупнокристалічний цукор. Вимісіть тісто, викладіть його у форму та дайте підійти протягом 15 хвилин.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Посипте поверхню хліба цукром.

Автоматична програма:

Поставте хліб у духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Ручний режим:

Помістіть хліб у духовку та випікайте його з налаштуваннями етапів 2 і 3.

Налаштування

Автоматична програма

Хліб | Пряник

Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Кон. з парюю + Конвекц. плюс

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Рівень: 2 [1] (2)

Етап приготування 2

Температура: 190 °C

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну: відразу після садження в духовку

Тривалість: 5 хвилин

Етап приготування 3

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 160–170 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 35 хвилин

Багатозлакові булочки

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 8 штук

Для тіста

10 г пшеничних висівок
25 г насіння чіа
25 г соняшникового насіння
½ ч. л. солі
240 мл води | ледь теплої
150 г спельтового борошна, типу 630
150 г пшеничного цільнозернового борошна
1 дрібка цукру
1 ч. л. солі
10 г свіжих дріжджів
½ ч. л. оцту
1 ч. л. олії

Для змащування

Вода

Для панірування

1 ст. л. насіння льону
1 ст. л. кунжуту
1 ст. л. маку

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Змішайте пшеничні висівки, насіння чіа, соняшникове насіння, сіль і воду та залиште настоюватися протягом 90 хвилин.

З'єднайте борошно, цукор і сіль. Покришіть у суміш дріжджів. Вимішуйте разом з оцтом, олією, насінням і водою протягом 9–10 хвилин, доки не отримаєте м'яке тісто.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Змішайте льон, кунжут і мак.

Сформуйте з тіста 8 булочок по 75 г. Змочіть їхню верхню частину невеликою кількістю води, обмокайте її в суміш насіння та викладіть на деко для випікання або універсальний піддон.

Автоматична програма:

Запустіть автоматичну програму та поставте булочки в духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Випікання булочок

Автоматична програма

Булочки | Булочки з різних злаків
Тривалість програми: 77 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: через 15 хвилин вкл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після саджання в духовку

Тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Булочки

Пшеничні булочки

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 8 штук

Для тіста

10 г свіжих дріжджів
200 мл води | холодної
340 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
1½ ч. л. солі
1 ч. л. цукру
1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте разом із борошном, сіллю, цукром і вершковим маслом протягом 6–7 хвилин до отримання однорідного тіста.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

З тіста сформуйте 8 булочок по 70 г та покладіть їх на деко для випікання або універсальний піддон. Зробіть розрізи навхрест глибиною ½ см.

Автоматична програма:
Запустіть автоматичну програму та поставте булочки в духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1
Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.

Етап підходження 2
Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 30 хв.

Випікання булочок

Автоматична програма

Булочки | Пшеничні булочки
Тривалість програми: 72 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: через 15 хвилин вкл
Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після саджання в духовку
Тривалість: 30–40 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Сформуйте булочки, змастіть їх водою та присипте маком або кунжутом. Як варіант, можна посипати їх крупною сіллю або цілими зернами тмину.

Житні хлібці

Тривалість приготування: 140 хвилин + 12–15 годин приготування закваски
На 8 штук

Для тіста

250 г житнього цільнозернового борошна
75 г рідкої закваски
7 г сухих дріжджів
300 мл води | холодної
300 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
2 ч. л. солі

Для посипання

2 ст. л. житнього цільнозернового борошна

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Змішайте житнє цільнозернове борошно, закваску, сухі дріжджі та воду в рідку кашку. Вилийте закваску в миску та накрийте вологим рушником. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 12–15 годин.

Вимішуйте разом із пшеничним борошном і сіллю протягом 6–7 хвилин до отримання однорідного тіста.

Сформуйте з тіста кулю та поставте у відкритій мисці в духовку. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Розділіть тісто на 8 порцій по 110 г та покладіть на посипану борошном поверхню.

Трохи натягуйте тісто вгору та вдавлийте його всередину. Повторіть цю процедуру кілька разів.

Долонею сформуйте кульки зі шматочків тіста.

Викладіть хлібці на деко для випікання або універсальний піддон швом угору та густо посипте борошном.

Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку. Після цього випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста | Підходження тіста 45 хв.

Після цього залиште сходити ще на 15 хвилин у вимкненій духовці.

Етап підходження 2

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 30 °C

Тривалість приготування: 30 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Булочки | Житня буханка

Тривалість програми: прибр.

45 [42] (45) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: через 15 хвилин вкл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після саджання в духовку

Тривалість: 25–35 хвилин

Рівень: 2 [2] (1)

Піца і не тільки

Так просто і так смачно

Піци, тарти, паштети та запіканки за будь-якої нагоди беззаперечно є улюбленою стравою для багатьох. Вони доречні завжди: на ситних сімейних застіллях, на шведських столах під час вечірок і в якості закуски під час перегляду гри чи фільму. Це може бути поєднання ніжного тіста з гострою начинкою або сміливі модифікації класичних рецептів. Такі пікантні ласішматочки пробуджують своїми ароматами апетит та легко піддаються варіаціям, не вимагаючи для цього значної винахідливості.

Піци, тарти, паштети та запіканки за будь-якої нагоди беззаперечно є улюбленою стравою для багатьох. Вони доречні завжди: на ситних сімейних застіллях, на шведських столах під час вечірок і в якості закуски під час перегляду гри чи фільму. Це може бути поєднання ніжного тіста з гострою начинкою або сміливі модифікації класичних рецептів. Такі пікантні ласішматочки пробуджують своїми ароматами апетит та легко піддаються варіаціям, не вимагаючи для цього значної винахідливості.

Тарт фламбе

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 (6) шматочків

Для тіста

275 (410) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 (1½) ч. л. солі
3½ (5) ст. л. оливкової олії
120 (180) мл води | холодної

Для начинки

120 (180) г цибулі
100 (150) г копченого шпику
200 (300) г сметани
Сіль
Перець
Мускатний горіх

Приладдя

Качалка
Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Замісіть однорідне тісто з борошна, солі, олії та води. Сформуйте з тіста кулю, поставте в миску та накрийте рушником. Залиште відпочивати при кімнатній температурі протягом 90 хвилин.

Для начинки наріжте кубиками шпик і цибулю. Розігрійте антипригарну сковорідку та підсмажте на ній шпик. Додайте цибулю, протушуйте її та охолодіть. Приправте сметану сіллю, перцем і мускатним горіхом.

Розкатайте тісто на деко для випікання або на універсальному піддоні та проколите виделкою в багатьох місцях.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Змастіть поверхню тіста сметаною та викладіть на неї суміш шпику та цибулі.

Поставте тарт фламбе в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Полум'яний пиріг
Тривалість програми:
34 [30] (43) хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура 220–230 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 25–35 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Як варіант, можна покласти на тарт фламбе помідори чері або невеликі шматочки м'якого овечого сиру. Після випікання полийте поверхню 1 ст. л. рідкого меду та прикрасьте свіжою руколюю.

Піца і не тільки

Піца (дріжджове тісто)

Тривалість приготування: 90 хвилин

На 4 (6) порції (Деко для випікання), на 2 порції (Кругла форма)

Для тіста (Деко для випікання)

30 (42) г свіжих дріжджів
170 (250) мл води | ледь теплої
300 (450) г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 (1½) ч. л. цукру
1 (1½) ч. л. солі
½ (1) ч. л. листя чебрецю
1 (1½) ч. л. листя орегано
1 (1½) ст. л. олії

Для начинки (Деко для випікання)

2 (3) цибулини
1 (1½) зубчика часнику
400 (600) г консервованих помідорів без шкірки, шматочками
2 (3) ст. л. томатної пасту
1 (1½) ч. л. цукру
1 (1½) ч. л. листя орегано
1 (1½) лаврового листа
1 (1½) ч. л. солі
Перець
125 (190) г моцарели
125 (190) г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ст. л. оливкової олії

Для тіста (Кругла форма)

10 г свіжих дріжджів
70 мл води | ледь теплої
130 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
½ ч. л. цукру
½ ч. л. солі
Листя чебрецю
½ ч. л. листя орегано
1 ч. л. олії

Для начинки (Кругла форма)

1 цибулина
½ зубчика часнику
200 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками
1 ст. л. томатної пасту
½ ч. л. цукру
½ ч. л. листя орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. солі
Перець
60 г моцарели
60 г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ч. л. оливкової олії

Приладдя

Качалка
Деко для випікання, універсальний піддон або кругла пекарська форма та решітка

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте разом із борошном, сіллю, цукром, чебрецем, орегано й олією протягом 6–7 хвилин до отримання однорідного тіста.

Сформуйте з тіста кулю, поставте в миску та накрийте вологим рушником. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 20 хвилин.

Для начинки наріжте дрібними кубиками цибулю та часник. Розігрійте олію на сковороді. Протушуйте цибулю й часник, доки вони не стануть прозорі. Додайте помідори, томатну пасту, цукор, орегано, лавровий лист і сіль.

Доведіть соус до кипіння та кілька хвилин поваріть на малому вогні.

Вийміть лавровий лист, додайте сіль і перець за смаком. Наріжте моцарелу скибочками.

Розкатайте тісто на деку для випікання або на універсальному піддоні. Для круглої пекарської форми розкатайте тісто та покладіть його у форму. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 10 хвилин.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Розподіліть соус на тісті. При цьому залиште по краю 1 см. Викладіть шматочки моцарели та посипте сиром Гауда.

Ручний режим:
Задайте налаштування етапу 2.

Поставте піцу в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Піцца | Дріжджове тісто
| Деко для випікання/Кругла форма
Тривалість програми Деко для
випікання: 42 [45] (46) хвилин
Тривалість програми Кругла форма:
33 [29] (33) хвилини

Ручний режим

Деко для випікання

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 210–220 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 25–35 хвилин
Рівень: 2 [1] (2)

Кругла пекарська форма

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 210–220 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 20–30 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

На піцу можна також покласти шинку, салямі, печериці, цибулю або тунець.

Піца і не тільки

Піца (сирно-олійне тісто)

Тривалість приготування: 60 хвилин

На 4 (6) порцій (деко), на 2 порції (пекарська форма)

Для тіста (Деко для випікання)

120 (180) г домашнього сиру, жирністю 20 % в сухій речовині
4 (6) ст. л. молока жирністю 3,5 %
4 (6) ст. л. олії
2 (3) яйця, розміру М | лише жовток
1 (1½) ч. л. солі
1½ (2½) ч. л. розпушувача тіста
250 (380) г пшеничного борошна для випічки, типу 405

Для начинки (Деко для випікання)

2 (3) цибулини
1 (1½) зубчика часнику
400 (600) г консервованих помідорів без шкірки, шматочками
2 (3) ст. л. томатної пасту
1 (1½) ч. л. цукру
1 (1½) ч. л. орегано
1 (1½) лаврового листа
1 (1½) ч. л. солі
Перець
125 (190) г моцарели
125 (190) г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 (1½) ст. л. оливкової олії

Для тіста (Кругла форма)

50 г домашнього сиру, жирністю 20 % в сухій речовині
2 ст. л. молока жирністю 3,5 %
2 ст. л. олії
½ ч. л. солі
1 яйце, розміру М | лише жовток
1 ч. л. розпушувача тіста
110 г пшеничного борошна для випічки, типу 405

Для начинки (Кругла форма)

1 цибулина
½ зубчика часнику
200 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками
1 ст. л. томатної пасту
½ ч. л. цукру
½ ч. л. орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. солі
Перець
60 г моцарели
60 г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ч. л. оливкової олії

Приладдя

Качалка
Деко для випікання, універсальний піддон або кругла пекарська форма та решітка

Приготування

Для начинки наріжте дрібними кубиками цибулю та часник. Розігрійте олію на сковороді. Протушуйте цибулю й часник, доки вони не стануть прозорі. Додайте помідори, томатну пасту, цукор, орегано, лавровий лист і сіль.

Доведіть соус до кипіння та кілька хвилин поваріть на малому вогні.

Вийміть лавровий лист. Посоліть і поперчіть за смаком. Наріжте моцарелу скибочками.

Для тіста змішайте сир, молоко, олію, сіль і жовтки. Перемішайте борошно з розпушувачем тіста. Половину його вмішайте в тісто. Потім додайте решту суміші.

Розкатайте тісто на деку для випікання або на універсальному піддоні.

Для круглої пекарської форми розкатайте тісто та покладіть його у форму.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розподіліть соус на тісті. При цьому залиште по краю 1 см. Викладіть шматочки моцарели та посипте сиром Гауда.

Поставте піцу в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Піцца | Сирно-олійне тісто | Деко для випікання/Кругла форма

Тривалість програми Деко для випікання: 38 [33] (40) хвилин

Тривалість програми Кругла форма: 33 [27] (32) хвилини

Ручний режим

Деко для випікання

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 3 [1] (2)

Кругла пекарська форма

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 20–30 хвилин

Рівень: 3 [2] (2)

Повідомлення

На піцу можна також покласти шинку, салями, печериці, цибулю або тунець.

Піца і не тільки

Кіш Лорен

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для тіста

125 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
40 мл води
50 г вершкового масла

Для начинки

25 г копченого шпик з прошарками м'яса
75 г бекону
100 г вареної шинки
1 зубчик часнику
25 г свіжої петрушки
100 г натертого сиру Гауда
100 г натертого сиру Емменталь

Для поливки

125 г вершків
2 яйця, розміру М
Мускатний горіх

Приладдя

Качалка
Кругла пекарська форма
Решітка

Приготування

Замісіть однорідне тісто з борошна, вершкового масла та води. Залиште його в холодильнику на 30 хвилин.

Для начинки наріжте кубиками шпик, бекон і шинку. Подрібніть часник і петрушку. Обсмажте шпик на антипригарній сковорідці. Додайте бекон і шинку та протушуйте. Додайте часник і петрушку та залиште охолоджуватися.

Для поливки змішайте вершки, яйця та мускатний горіх.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розкачайте тісто та покладіть у круглу пекарську форму. Сформуйте високий бортик. Розкладіть м'ясну суміш на тісті та посипте сиром. Розподіліть поливку по всій площі.

Поставте кіш на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Кіш Лорен
Тривалість програми:
36 [32] (46) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 220–230 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 25–35 хвилин
Рівень: 1

Пікантна запіканка (листокове тісто)

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 8 порцій

Для тіста

230 г листового тіста

Для овочевої начинки

500 г овочів (наприклад, цибуля-порей, морква, броколі, шпинат) | дрібно нарізаних

1 ч. л. вершкового масла

50 г пряного сиру | натертого на тертці

Для сирної начинки

70 г шпику | нарізаного кубиками

280 г пряного сиру | натертого на тертці

Для поливки

2 яйця, розміру М

200 г вершків

Сіль

Перець

Мускатний горіх

Приладдя

Кругла пекарська форма, Ø 27 см

Решітка

Приготування

Пекарську форму вистеліть листовим тістом.

Приготування овочевої запіканки:
Злегка обсмажте овочі в маслі та дайте їм охолонути. Розподіліть овочі на тісті та посипте сиром.

Приготування сирної запіканки:
Підсмажте кубики шпику та дайте їм охолонути. Розподіліть на тісті та посипте сиром.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Для поливки змішайте вершки та яйця. Приправте сіллю, перцем і мускатним горіхом. Вилийте поливку на запіканку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Плаский пікантний пиріг | Листокове тісто

Тривалість програми: 36 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 220–230 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 36–42 хвилини

Рівень: 1

Повідомлення

Серед прямих сирів можливі такі варіанти: Грюєр, Сбринц і Ементаль.

Піцца і не тільки

Пікантна запіканка (пісочне тісто)

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 8 порцій

Для пісочного тіста

80 г вершкового масла
200 г пшеничного борошна для
випічки, типу 405
65 мл води
¼ ч. л. солі

Для овочевої начинки

500 г овочів (наприклад, цибуля-по-
рей, морква, броколі, шпинат) | дрібно
нарізаних
1 ч. л. вершкового масла
50 г пряного сиру | натертого на тертці

Для сирної начинки

70 г шпику | нарізаного кубиками
290 г пряного сиру (наприклад,
Грюєр, Сбринц і Емменталь) | натер-
того на терці

Для поливки

2 яйця, розміру М
200 г вершків
Сіль
Перець
Мускатний горіх

Приладдя

Кругла пекарська форма, Ø 27 см
Решітка

Приготування

Накришіть кубиками масло та замісіть
із ним тісто, додавши борошно, сіль і
воду. Залиште тісто в холоді на
30 хвилин.

Пекарську форму вистеліть тістом.

Приготування овочевої запіканки:

Злегка обсмажте овочі в маслі та дай-
те їм охолонути. Розподіліть овочі на
тісті та посипте сиром.

Приготування сирної запіканки:

Підсмажте кубики шпику та дайте їм
охолонути. Розподіліть на тісті та по-
сипте сиром.

Вставте решітку в духовку. Запустіть
автоматичну програму або розігрійте
духовку.

Для поливки змішайте вершки та яй-
ця. Приправте сіллю, перцем і мускат-
ним горіхом. Вилийте поливку на за-
піканку.

Поставте в духовку та випікайте до зо-
лотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Плаский пікантний
пиріг | Пісочне здобне тісто
Тривалість програми: 43 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 220–240 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 36–45 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Також можна використати 230 г гото-
вого пісочного тіста.

М'ясо — незамінна складова нашого раціону

Час від часу в збалансованому раціоні кожної людини має бути свинина, яловичина, ягнятина, дичина або інший вид м'яса. За такої умови можна прожити здорове, гармонійне та щасливе життя. Страви з птиці особливо рекомендовані для гарного самопочуття. Варіантів приготування м'яса безліч: воно смакує з різноманітними приправами, соусами та гарнірами, постійно відкриваючи перед нами нові смакові горизонти. Завдяки великому розмаїттю рецептів, м'ясо може створювати як екзотичний, так і абсолютно домашній настрій.

Час від часу в збалансованому раціоні кожної людини має бути свинина, яловичина, ягнятина, дичина або інший вид м'яса. За такої умови можна прожити здорове, гармонійне та щасливе життя. Страви з птиці особливо рекомендовані для гарного самопочуття. Варіантів приготування м'яса безліч: воно смакує з різноманітними приправами, соусами та гарнірами, постійно відкриваючи перед нами нові смакові горизонти. Завдяки великому розмаїттю рецептів, м'ясо може створювати як екзотичний, так і абсолютно домашній настрій.

Кулінарні поради

Печеня

Сильний жар під час смаження створює засмажену коричневую скоринку. Завдяки утворенню скоринки та інших продуктів жарення м'ясо отримує типовий смак смаження.

Сильний жар під час смаження створює засмажену коричневую скоринку. Завдяки утворенню скоринки та інших продуктів жарення м'ясо отримує типовий смак смаження.

- Птицю та червоне м'ясо приправляйте за смаком і не забудьте змастити поверхню олією, перш ніж саджати в духовку.
- Якщо автоматична програма чи рецепт вимагає скористатися жаровнею, оптимально взяти для цього деко Гурме від Miele. Використовуючи скляні, керамічні жаровні або варіанти з нержавіючої сталі, за потреби зменшуйте кількість рідини для смаження.
- У деяких програмах через певний проміжок часу приготування слід додати рідину та зняти кришку. На дисплеї з'являється відповідна вказівка. За налаштування ручного режиму цей крок зазначено в рецепті.
- Птицю завжди кладіть у духовку грудиною вгору. За 10 хвилин до закінчення смаження змастіть її шкірку злегка солоною водою. Таким чином шкірка стане приємно хрусткою.

Низькотемпературне приготування

Низькотемпературний режим передбачає обсмаження м'яса на сковорідці на сильному вогні з подальшим приготуванням при температурі нижче 100 °С. Цей спосіб найкраще підходить для шматочків нежирного м'яса, яке в результаті стає ніжним і соковитим.

Низькотемпературний режим передбачає обсмаження м'яса на сковорідці на сильному вогні з подальшим приготуванням при температурі нижче 100 °С. Цей спосіб найкраще підходить для шматочків нежирного м'яса, яке в результаті стає ніжним і соковитим.

- Використовуйте лише пісне добре провисле м'ясо без жил і жиру. Перед приготуванням зніміть його з кістки.
- Не накривайте м'ясо під час приготування.
- Після завершення приготування м'ясо має оптимальну температуру для споживання. Покладіть його на попередньо підігріті тарілки та подавайте з гарячим соусом, щоб воно не так швидко охолонуло.

Термощуп

Ідеально приготоване м'ясо тепер вдаватиметься не лише професіоналам. Адже за внутрішньою температурою шматка можна безпосередньо визначати ступінь готовності. Багато духовок Miele оснащено термощупом, завдяки якому ви отримаєте найкращі результати.

Ідеально приготоване м'ясо тепер вдаватиметься не лише професіоналам. Адже за внутрішньою температурою шматка можна безпосередньо визначати ступінь готовності. Багато духовок Miele оснащено термощупом, завдяки якому ви отримаєте найкращі результати.

- Зверніть увагу, що металевий накопичувач має перебувати всередині найтовщої частини м'яса.
- Якщо шматок занадто малий або занадто тонкий, вільну частину щупа можна вставити в сиру картоплю.
- Кінець датчика термощупа не має торкатися кісток, сухожиль і жирової тканини.
- У птиці термощуп слід розмістити в найтовщій передній частині грудини.
- У разі використання бездротового термощупа його ручка має бути направленою чітко вгору.
- На початку процесу відображається приблизний час приготування, який у ході приготування змінюється.
- Якщо ви одночасно готуєте кілька шматків м'яса, вставте термощуп у найвищий шматок.

М'ясо

Качка (фарширована)

Тривалість приготування: 135 хвилин

На 4 порції

Для качки

1 підготована качка (вагою 2 кг)

1 ч. л. солі

Перець

1 ч. л. чебрецю

Для начинки

2 апельсини | нарізані кубиками

1 яблуко | нарізане кубиками

1 цибулина | нарізана кубиками

½ ч. л. солі

Перець

1 ч. л. листя чебрецю

1 лавровий лист

Для соусу

350 мл бульйону з птиці

400 мл води

125 мл апельсинового соку

125 мл білого вина

1 ч. л. крохмалю

1 ст. л. холодної води

Сіль

Перець

Приладдя

Деко Гурме

Термощуп

4 рулетні шпажки

Приготування

Приправте качку сіллю, перцем і чебрецем.

Для начинки перемішайте кубики апельсинів, яблук і цибулі. Приправте сіллю, перцем, чебрецем і лавровим листом.

Нафаршируйте цією сумішшю качку та скріпіть шпажками.

Покладіть її на деко Гурме грудиною вгору. Вставте термощуп. Помістіть деко Гурме в духовку.

Автоматична програма:

Запустіть автоматичну програму. Змішайте бульйон із птиці з водою. Відповідно до вказівок на дисплеї доливайте ¼ л рідини кожні 30 хвилин.

Ручний режим:

Готуйте з відповідними налаштуваннями. Змішайте бульйон із птиці з водою. Доливайте ¼ л рідини кожні 30 хвилин.

Після закінчення приготування вийміть качку. Зніміть наявний жир і вийміть навар у каструлю. Додайте решту бульйону, біле вино й апельсиновий сік.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Після цього проваріть соус. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Качка

Тривалість програми: прибл. 115 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження

Температура: 180–190 °C

Внутрішня температура: 95 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 100–120 хвилин

Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Гуска (фарширована)

Тривалість приготування: 200 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

2 ч. л. тмину, меленого
1 ч. л. майорану
Сіль
Перець
1 підготована гуска
(3½ кг) без нутрощів
2 яблука
2 апельсини, неочищені
3 стеблини зеленої цибулі
250 мл червоного вина
250 мл бульйону з гуски

Приладдя

Зубочистки
Деко Гурме
Решітка

Приготування

Змішайте тмин, майоран, сіль і перець та змажте сумішшю гуску. Дайте птиці настоятися в суміші приблизно 15 хвилин.

Тим часом добре вимийте яблука й апельсини, поріжте на великі кубики разом зі шкіркою та нафаршируйте цим черевну порожнину гуски. За бажанням можна скріпити отвір зубочистками.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Наповніть деко Гурме на один палець гарячою водою. Покладіть гуску на деко Гурме грудиною вниз. Розкладіть навколо птиці стебла зеленої цибулі.

Автоматична програма:

Помістіть деко Гурме в духовку та запікайте страву.

Ручний режим:

Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте страву з налаштуваннями етапів 1, 2 і 3.

Через половину часу приготування розверніть гуску. Вилийте жир із дека Гурме в каструлю.

Після завершення приготування вийміть гуску та залиште її на деякий час відпочити. Апельсиново-яблучна начинка призначена лише для надання смаку, тож вживати її в їжу не потрібно.

Вийміть зелену цибулю. Рідину з дека залийте червоним вином, долийте гусячий бульйон і добре проваріть на плиті.

подавайте гуску на стіл із цим соусом.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Гусак | фарширована
Тривалість програми: 180 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс

Температура: 220 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 3/вручну, 1-ий відразу після саджання, 2-ий через 5 хвилин, 3-ій ще через 10 хвилин

Тривалість: 25 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Етап приготування 2

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 160 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 75 хвилин

Етап приготування 3

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 140 °C

Тривалість: 80 хвилин

Повідомлення

Щоб підігріти гуску, розріжте її, покладіть на деко та нагрівайте на грилі при температурі 240 °C протягом 5 хвилин.

М'ясо

Гуска (нефарширована)

Тривалість приготування: 200 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

1 підготована гуска (4,5 кг)
2 ст. л. солі
500 мл овочевого бульйону

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп

Приготування

Натріть гуску сіллю зсередини та зовні.

Покладіть її на деко Гурме грудиною вгору. Вставте термощуп. Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте.

Через 30 хвилин долийте овочевий бульйон.

Ще через 30 хвилин полийте поверхню гуски наваром.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Гусак | нефарширована
Тривалість програми: прибл. 170 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 160–170 °C
Внутрішня температура: 95 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 180–200 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

Курка

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 2 порції

Інгредієнти

1 підготована курка (вагою 1,2 кг)
2 ст. л. олії
1½ ч. л. солі
2 ч. л. меленої солодкої паприки
1 ч. л. карі

Приладдя

Решітка
Форма для запікання, 22 см x 29 см
Термощуп
Нитка

Приготування

Змішайте олію із сіллю, паприкою та карі й рівномірно розподіліть суміш по поверхні курки.

Зв'яжіть ноги курки ниткою та покладіть у форму для запікання грудиною вгору. Вставте термощуп.

Поставте форму на решітку та вставте курку в духовку стегнами в бік дверця. Запікайте курку до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Курча | Цілкою
Тривалість програми: прибл. 60 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 170–180 °C
Внутрішня температура: 85 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: прибл. 55–65 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

М'ясо

Курячі стегенця

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 4 порції

Для курячих стегенець

2 ст. л. олії
1½ ч. л. солі
Перець
1 ч. л. меленої паприки
4 підготовані курячі стегенця (по 200 г)

Для овочів

4 ст. л. олії
1 червоний болгарський перець | великими шматочками однакового розміру
1 жовтий болгарський перець | великими шматочками однакового розміру
1 баклажан | великими шматочками однакового розміру
1 цукіні | великими шматочками однакового розміру
2 червоні цибулини | крупними кубиками
2 зубчики часнику | злегка розчавлені
2 стебла свіжого розмарину
4 гілочки свіжого чебрецю
200 г помідорів чері | перерізаних навпіл
200 мл помідорів, протертих через сито
100 мл овочевого бульйону
½ ч. л. солі
Перець
1 ч. л. цукру
Мелена слабгостра паприка

Приладдя

Універсальний піддон
Деко Гурме

Приготування

Змішайте олію, сіль, перець і паприку та розподіліть суміш по поверхні стегенець. Покладіть курячі стегенця на універсальний піддон, вставте в духовку та запікайте.

Для овочів олію в деко Гурме розігрійте на плиті на середньому або великому вогні. Просмажте паприку й баклажани, часто помішуючи. Додайте цукіні, цибулю та часник і продовжуйте смажити на середньому вогні, часто помішуючи.

З'єднайте розмарин і чебрець. Додайте трави, половинки помідорів, перетерті помідори та бульйон і трохи проваріть на середньому вогні. Залиште суміш варитися протягом 15 хвилин, неодноразово помішуючи.

Додайте сіль, перець, цукор і мелену паприку за смаком. Викладіть стегенця на овочі.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Курча | Курячі стегна
Тривалість програми: 33 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Авт. смаж.

Температура: 190–200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Кількість/вид парових ударів: 1/по часу, через 15 хвилин

Тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 2 [2] (1)

Індичка (фарширована)

Тривалість приготування: 230 хвилин
На 8 порцій

Для начинки

125 г родзинок
2 ст. л. лікерного вина (Мадейра)
3 ст. л. олії
3 цибулини | нарізані кубиками
100 г пропареного рису
150 мл води
½ ч. л. солі
100 г фісташок, очищених
Сіль
Перець
Карі
Гарам масала (суміш прянощів)

Для індички

1 підготована індичка (5 кг)
1 ст. л. солі
2 ч. л. перцю
500 мл бульйону з птиці

Для соусу

250 мл води
150 г сметани
2 ст. л. крохмалю
2 ст. л. холодної води
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме
Термошуп
6 зубочисток
Нитка

Приготування

Для начинки окропіть родзинки лікерним вином. Злегка обсмажте цибулю на олії. Додайте рис, трохи протушуйте та залийте водою. Додайте сіль. Трохи проваріть і дайте рису розбухнути на малому вогні. Додайте

фісташки й родзинки та перемішайте. Приправте сіллю, перцем, карі та гарам масалою.

Посоліть і поперчіть індичку. Нафаршируйте індичку, закріпіть зубочистками та зав'яжіть ниткою. За потреби зв'яжіть ноги. Покладіть індичку на деко Гурме грудиною вгору та вставте термошуп.

Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте.

Через 30 хвилин і ще через 30 хвилин долийте ¼ кількості бульйону з птиці. Після цього кожні 30 хвилин поливайте наваром із дека.

Вийміть індичку та розбавте навар водою. Додайте сметану. Розмішайте крохмаль із холодною водою і додайте до соусу для загущення. Після цього проваріть соус. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Індичка | Цілком
Тривалість програми: прибл. 180 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 150–160 °C
Внутрішня температура: 85 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: (прибл. 160–180 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Стегно індички

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 4 порції

Для стегна індички

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 підготоване стегно індички (1,2 кг)
500 мл води

Для соусу

1 банка половинок абрикосів (280 г) |
відціджених від рідини
150 мл води
200 г вершків
200 г чатні з манго
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп

Приготування

Змішайте олію, сіль і перець та розподіліть суміш по поверхні стегна. Покладіть стегно на деко Гурме шкірою вгору та вставте термощуп. Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте.

Через 45 хвилин окропіть водою та продовжуйте смажити. Тим часом поріжте половинки абрикосів на шматочки.

Вийміть стегно індички. Для соусу розбавте навар водою. Додайте вершки й чатні та трохи проваріть.

Додайте у соус шматочки абрикосів. Посоліть і поперчіть за смаком. Знову проваріть.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Індичка | Ніжка індички
Тривалість програми: прибл. 76 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Авт. смаж.
Температура: 190–200 °C
Внутрішня температура: 85 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Кількість/вид парових ударів: 2/по часу, 1-ий через 10 хвилин, 2-ий ще через 25 хвилин
Тривалість: прибл. 70–80 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

Теляча вирізка (запечена)

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 4 порції

Для телячої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої вирізки теляти

Для смаження

2 ст. л. олії

Для соусу

30 г сушених зморшків
300 мл води | киплячої
1 цибулина
30 г вершкового масла
150 г вершків
30 мл білого вина
3 ст. л. холодної води
1 ст. л. крохмалю
Сіль
Перець
Цукор

Приладдя

Універсальний піддон
Термошуп
Сито, дрібне

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Нагрійте олію в сковорідці та при-смажте вирізку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню м'яса.

Покладіть вирізку на універсальний піддон і вставте термошуп усередину. Вставте піддон у духовку та приготуйте м'ясо.

Для соусу залийте зморшки водою та дайте постояти 15 хвилин.

Наріжте цибулю кубиками. Відцідіть зморшки через сито. Воду не виливайте. Віджміть гриби руками та наріжте маленькими кубиками.

Злегка обсмажте цибулю на маслі протягом 5 хвилин. Додайте зморшки та тушкуйте ще протягом 5 хвилин.

Додайте воду з грибів, вершки й вино та проваріть. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Додайте сіль, перець і цукор за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Теляче філе | Смаження

Тривалість програми:
прибл. 43 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 160–170 °C
Внутрішня температура: 45 °C (рожеве м'ясо), 57 °C (середнє просмаження), 75 °C (повне просмаження)

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: прибл. 30–40 хвилин (рожеве м'ясо), 40–50 хвилин (середнє просмаження), 50–60 хвилин (повне просмаження)

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Замість сушених зморшок також можна використовувати білі гриби.

М'ясо

Теляча вирізка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 4 порції

Для телячої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої вирізки теляти

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або програму спеціального використання.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню м'яса.

Нагрійте олію в сковорідці та при-смажте вирізку з кожної сторони про-тягом 1 хвилини.

Дістаньте телятину та вставте в неї термощуп.

Покладіть вирізку на решітку та розпочніть приготування.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Теляче філе | Низь-котемпер. приготування
Тривалість програми: прибіл. 92 хви-лини

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. при-готування
Температура: 80–100 °С
Внутрішня температура: 45 °С (роже-ве м'ясо), 57 °С (середнє просмажен-ня), 66 °С (повне просмаження)
Тривалість: прибіл. 40–60 хвилин (ро-жеве м'ясо), 70–80 хвилин (середнє просмаження), 90–120 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Теляча рулька

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для телячої рульки

2 ст. л. олії
1½ ч. л. солі
½ ч. л. перцю
1 підготована теляча рулька (1,5 кг)
1 цибулина
1 гвоздика
2 морквини
80 г селери
1 ст. л. томатної пасту
800 мл телячого бульйону
200 мл води

Для соусу

75 г вершків
1½ ст. л. крохмалю
2 ст. л. холодної води
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп
Блендер
Сито, дрібне

Приготування

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю рульку.

Розріжте цибулю на чотири частини та нашпигуйте її гвоздику. Очистьте селеру та моркву й наріжте великими кубиками.

Викладіть овочі, томатну пасту та телячу рульку в деко Гурме. Вставте термощуп. Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте.

Через 50 хвилин долийте половину бульйону та половину води. Ще через 30 хвилин долийте другу половину бульйону та води.

Вийміть рульку й овочі. Вийміть гвоздику з цибулі.

Викладіть овочі й бульйон у каструлю та збийте в пюре. Протріть пюре через сито, залийте вершками та проваріть.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Телячі ніжки
Тривалість програми: припл. 120 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 190–200 °C
Внутрішня температура: 76 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: припл. 120–130 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Теляча спинка (запечена)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для телячої спинки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої телячої спинки

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Термощуп
Універсальний піддон

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте телячу спинку з кожної сторо-ни протягом 1 хвилини.

Вийміть телятину. Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю спинку.

Вставте термощуп. Поставте телятину на універсальному піддоні в духовку та запікайте.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо Телятина | Теляча спинка | Сма-ження
Тривалість програми: при бл. 50 хви-лин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 180–190 °C
Внутрішня температура: 45 °C (роже-ве м'ясо), 57 °C (середнє просмажен-ня), 75 °C (повне просмаження)
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: при бл. 30–40 хвилин (ро-жеве м'ясо), 40–50 хвилин (середнє просмаження), 50–60 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Теляча спинка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для телячої спинки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої телячої спинки

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або програму спеціального використання.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю спинку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте телячу спинку з кожної сторо-ни протягом 1 хвилини.

Дістаньте спинку та вставте в неї тер-мощуп.

Покладіть спинку на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Теляча спинка |
Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: прибіл. 134 хви-
лини

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. при-
готування
Температура: 80–100 °С
Внутрішня температура: 45 °С (роже-
ве м'ясо), 57 °С (середнє просмажен-
ня), 66 °С (повне просмаження)
Тривалість: прибіл. 70–90 хвилин (ро-
жеве м'ясо), 100–130 хвилин (серед-
нє просмаження), 130–150 хвилин
(повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

М'ясо

Теляча печеня

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для печені

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої телятини (окіст або кострець)
2 морквини | крупними кубиками
2 помідори | крупними кубиками
2 цибулини | крупними кубиками
2 мозкові кістки (телячі або яловичі)
500 мл телячого бульйону
500 мл води

Для соусу

250 г вершків
1 ч. л. крохмалю
1 ст. л. холодної води
Сіль
Перець

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Сито, дрібне
Блендер

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в деко Гурме та при-смажте телятину з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Вийміть м'ясо. Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню телятини.

Обсмажте овочі в деко Гурме. Додайте мозкові кістки та м'ясо. Додайте половину води та половину телячого бульйону. Помістіть деко Гурме в духовку. Тушкуйте накритим.

Через 95 хвилин зніміть кришку, а ще через 5 хвилин додайте решту м'ясо-ного бульйону й води та тушкуйте до готовності.

Вийміть телятину, кістки та половину овочів. Залишок овочів та бульйону вилийте в каструлю та збийте в пюре. Протріть пюре через сито, додайте вершки та проваріть.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Тушкована телятина
Тривалість програми:
127 [125] (127) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 160–170 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 120–130 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

Оссобуко

Тривалість приготування: 130 хвилин
На 6 порцій

Для оссобуко

2 ст. л. олії
1 помідор, великий | кубиками
1 цибулина, червона | дрібно нарізана
80 г моркви | кубиками
80 г селери | кубиками
50 г цибулі-порей | кільцями
4 зубчики часнику | дрібно нарізані
1 ст. л. томатної пасту
6 нарізів телячої рульки
(прибл. по 250 г)
Сіль
Перець | свіжо змелений
2 ст. л. пшеничного борошна для
випічки, типу 405
50 г топленого масла
200 мл білого вина
800 мл бульйону з яловичини
1 ст. л. соусної пасту для печені
30 г розмарину
30 г шавлії
30 г чебрецю

Для посипання

1 ст. л. петрушки | подрібненої
1 неочищений лимон | лише натерта
цедра

Приладдя

Деко Гурме з кришкою

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Налийте олію в деко Гурме. Додайте овочі, часник і томатну пасту.

Помістіть деко Гурме в духовку та злегка обсмажте її з налаштуваннями етапу 2.

Посоліть і поперчіть шматки рульки та обваляйте їх у борошні. Нагрійте топлене масло в сковорідці й обсмажте шматки рульки з обох сторін протягом 3–4 хвилин.

Додайте до овочів у деко Гурме шматки м'яса, біле вино, яловичий бульйон, соусну пасту та трави. Накрийте кришкою та готуйте з налаштуваннями етапу 3.

Прикрасьте шматки рульки соусом, цедрою лимона та петрушкою.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Оссобуко

Тривалість програми: 110 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Етап приготування 2

Температура: 180 °C

Тривалість: 10 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Етап приготування 3

Температура: 180 °C

Тривалість: 90 хвилин

М'ясо

Каре ягняти з овочами

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

2 ч. л. розмарину
2 зубчики часнику, подрібнені
30 г олії
80 г діжонської гірчиці
2 ч. л. кмину
1 ч. л. меду
¼ ч. л. солі
Перець, свіжо змелений
2 підготованих шматки каре ягняти (по 8 реберець)
2 морквини
1 батат
4 свіжі картоплини
2 червоних буряки, малі
2 цибулини
2 ст. л. олії
Сіль
Перець

Приладдя

Решітка або деко для грилю та смаження
Універсальний піддон
Алюмінієва фольга

Приготування

Змішайте розмарин, часник, олію, діжонську гірчицю, кмин, мед, сіль і перець та намажте цим ягнятину. Покладіть каре на решітку чи деко для грилю та смаження, вставте його на універсальному піддоні в духовку.

Очистьте моркву та батат і поріжте маленькими кубиками. Свіжу картоплю поріжте навпіл. Цибулю та червоний буряк наріжте дольками.

Перемішайте овочі з олією, викладіть на універсальний піддон і посоліть. Універсальний піддон з овочами вставте під м'ясо та готуйте з налаштуваннями етапу 1.

Вийміть каре ягняти з духовки, переставте овочі на вищий рівень і готуйте з налаштуваннями етапу 2.

Після приготування загорніть ягнятину в алюмінієву фольгу, залиште відпочивати протягом 10 хвилин, після цього наріжте та подавайте до столу з овочами.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняче каре з овочами
Тривалість програми: 34 хвилини

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс
Температура: 190 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Кількість/вид парових ударів: 2/вручну, 1-ий після досягнення температури, 2-ий ще через 10 хвилин
Тривалість: 24 хвилини
Рівень: 3 (каре ягняти) + 2 (овочі)
[3 (каре ягняти) + 1 (овочі)] (2)

Етап приготування 2
Режими роботи: Гриль з обдуванням
Температура: 190 °C
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 2

Стегно ягняти

Тривалість приготування: 140 хвилин
На 6 порцій

Для стегна ягняти

3 ст. л. олії
1½ ч. л. солі
½ ч. л. перцю
2 зубчики часнику | чавленого
3 ст. л. прованських трав
1 підготоване стегно ягняти (1,5 кг)

Для поливання

100 мл червоного вина
400 мл овочевого бульйону

Для соусу

500 мл води
50 г сметани
3 ст. л. холодної води
3 ч. л. крохмалю
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Термощуп

Приготування

Змішайте олію, сіль, перець, часник і трави та змастіть сумішшю ягнятину.

Покладіть стегно в деко Гурме та вставте термощуп усередину.
Помістіть деко Гурме в духовку. Тушкуйте накритим.

Через 30 хвилин зніміть кришку. Долийте червоне вино й овочевий бульйон і продовжуйте тушкувати.

Вийміть стегно та розбавте навар водою. Додайте сметану та трохи проваріть. Змішайте крохмаль із водою і

додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняча ніжка
Тривалість програми: прибіл. 130 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 170–180 °C
Внутрішня температура: 76 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: прибіл. 100–120 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Спинка ягняти (запечена)

Тривалість приготування: 30 хвилин
На 4 порції

Для спинки ягняти

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованого філе ягняти
(по 300 г)

Для смаження

1 ст. л. олії

Приладдя

Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте філе з кожної сторони протя-гом 1 хвилини.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю ягнятину.

Покладіть філе на універсальний під-дон і вставте термощуп усередину. Вставте універсальний піддон у ду-ховку. Приготуйте філе ягняти.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняча спинка | Смаження
Тривалість програми: прибл. 23 хви-лини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 180–190 °C
Внутрішня температура: 53 °C (роже-ве м'ясо), 65 °C (середнє просмажен-ня), 80 °C (повне просмаження)
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: прибл. 10–15 хвилин (ро-жеве м'ясо), 15–20 хвилин (середнє просмаження), 20–25 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Спинка ягняти (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для спинки ягняти

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованого філе ягняти
(по 300 г)

Для смаження

1 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або програму спеціального використання.

Змішайте олію, сіль та перець і змастіть сумішшю ягнятину.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте філе з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Покладіть філе на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняча спинка | Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: прибіл. 75 хвилин

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. приготування
Температура: 95–105 °C
Внутрішня температура: 53 °C (рожеве м'ясо), 65 °C (середнє просмаження), 68 °C (повне просмаження)
Тривалість: прибіл. 25–35 хвилин (рожеве м'ясо), 65–75 хвилин (середнє просмаження), 80–90 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Яловичина Веллінгтон

Тривалість приготування: 120 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

850 г підготованої яловичої вирізки
Чорний перець | свіжозмелений
Сіль
1½ ст. л. олії
3 ст. л. вершкового масла
2 цибулини-шалот | дрібно порізані
2 зубчики часнику | чавленого
250 г печериць | дрібними кубиками
2 ст. л. листя чебрецю, свіжого | нарізаного
100 мл вермуту, екстрасухого
150 г печінкового паштету, ніжного
15 г свіжої петрушки
12 тонких скибок бекону до сніданку, некопченого
500 г листового тіста
2 яйця, розміру М | лише жовток | перемішані
1 ч. л. води

Для смаження

1 ст. л. олії

Приладдя

Харчова плівка
Пекарський папір
Деко для випікання або універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Посоліть і поперчіть яловичу вирізку та натріть її олією. Розігрійте олію в сковорідці та присмажте вирізку з кожної сторони, доки поверхня не зарум'яниться. Залиште на холоді.

Розтопіть масло на сковороді. Підсмажте в ній цибулю-шалот і часник, доки цибуля не стане прозорою. До-

дайте печериці та чебрець. Тушкуйте ще протягом 5–6 хвилин. Долийте вино та проваріть 10 хвилин, доки не ввариться рідина. Вмішайте печінковий паштет і петрушку. Приправте за смаком. Охолодіть.

2 відрізи харчової плівки розкладіть унапуск на чистій робочій поверхні або на великій обробній дошці. Викладіть на нього шматочки бекону в 2 ряди трохи унапуск у 2 шари. Розмажте по бекону половину грибно суміші. Покладіть на неї вирізку та розподіліть по ній решту грибно суміші. За допомогою країв харчової плівки тісно обгорніть яловичину беконом, щоб сформувати продовгуватий рулет. Покладіть його в холодильник.

Розкатайте листове тісто. Зверху посипте борошном. Третину тіста розкатайте в чотирикутник прибл.

18 см x 30 см, а решту — у більший 28 см x 36 см. Зніміть харчову плівку з вирізки та покладіть м'ясо посередині меншої смужки тіста. Збийте жовток із водою та змастіть ним краї тіста й замотану вирізку з усіх боків.

Обережно підніміть більший шматок тіста на качалці, розкладіть його на яловичині та міцно притисніть. Сформуйте край шириною 3 см. Цей край щільно притисніть виделкою. Змастіть жовтком усю поверхню тіста. Охолоджуйте протягом періоду від 30 хвилин до 24 годин.

Змастіть деко для випічки або універсальний піддон і викладіть на яловичину Веллінгтон. Вставте термощуп.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Автоматична програма:

Помістіть яловичину Веллінгтон у духовку та випікайте.

Ручний режим:

Помістіть яловичину Веллінгтон у духовку та випікайте з налаштуваннями етапів 2 і 3.

Залиште відпочивати з термощупом протягом 10 хвилин.

Наріжте м'ясо кружальцями та подавайте на стіл.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Яловичина Веллінгтон

Тривалість програми: прибл. 60 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 210 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Етап приготування 2

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс

Температура: 200 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 2/вручну, 1-ий через 10 хвилин, 2-ий ще через 5 хвилин

Тривалість: 20 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Етап приготування 3

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 180 °C

Внутрішня температура: 48 °C (м'ясо з кров'ю), 53 °C (середнє просмаження), 60 °C (повне просмаження)

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: вкл

Тривалість: прибл. 45 хвилин

Повідомлення

Ідеальним гарніром до цього м'яса буде зелена квасоля.

Замість вермуту можна використати біле сухе вино.

М'ясо

Рублена яловичина в соусі

Тривалість приготування: 250 хвилин
На 8 порцій

Інгредієнти

30 г вершкового масла
3 ст. л. олії
1,2 кг підготованої яловичини | кубиками
Сіль
Перець
500 г цибулі | дрібними кубиками
2 лаврові листи
4 гвоздики
1 ст. л. коричневого цукру
2 ст. л. пшеничного борошна для випічки, типу 405
1,2 л яловичого бульйону
70 мл оцту

Приладдя

Деко Гурме з кришкою

Приготування

Розігрійте масло на сковороді. Коли з'являться бульбашки, додайте олію та розігрійте її.

Посоліть і поперчіть яловичину, а потім обсмажте її з усіх боків.

Додайте цибулю, лавровий лист, гвоздику та цукор і смажте ще 3 хвилини.

Посипте яловичину борошном і смажте ще протягом 2–3 хвилин.

Додайте яловичий бульйон і оцет, постійно помішуючи, щоб приготувати однорідний соус.

Покладіть м'ясо в деко Гурме.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Автоматична програма:

Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте.

Ручний режим:
Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте страву з налаштуваннями етапів 1 і 2.

Перед подачею на стіл ще раз приправте сіллю та перцем.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Хаше (голланд.)
Тривалість програми: 210 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 45 хвилин
Рівень: 2

Етап приготування 2
Температура: 150 °C
Тривалість: 165 хвилин

Яловича вирізка (запечена)

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 4 порції

Для яловичої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичої вирізки

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Універсальний піддон
Термошуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте вирізку з кожної сторони про-тягом 1 хвилини.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню м'яса.

Покладіть вирізку на універсальний піддон, вставте термошуп усередину та помістіть у духовку. Приготуйте яловичину.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Яловиче філе |
Смаження
Тривалість програми: припл. 43 хви-
лин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 180–190 °C
Внутрішня температура: 45 °C (м'ясо
з кров'ю), 54 °C (середнє просмажен-
ня), 75 °C (повне просмаження)
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: припл. 20–30 хвилин
(м'ясо з кров'ю), 35–45 хвилин (се-
реднє просмаження), 50–60 хвилин
(повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

М'ясо

Яловича вирізка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 4 порції

Для яловичої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичої вирізки

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або програму спеціального використання.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню м'яса.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте вирізку з кожної сторони про-тягом 1 хвилини.

Дістаньте яловичину та вставте в неї термощуп.

Покладіть вирізку на решітку та при-готуйте її.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Яловиче філе |
Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: прибіл. 85 хви-
лин

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. при-
готування
Температура: 80–100 °C
Внутрішня температура: 45 °C (м'ясо
з кров'ю), 57 °C (середнє просмажен-
ня), 66 °C (повне просмаження)
Тривалість: прибіл. 50–70 хвилин
(м'ясо з кров'ю), 70–90 хвилин (се-
реднє просмаження), 100–120 хви-
лин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Яловича печеня

Тривалість приготування: 145 хвилин
На 4 порції

Для печені

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичини (окіст або лопатка)
200 г моркви | великими кубиками
2 цибулини | крупними кубиками
50 г селери | великими кубиками
1 лавровий лист
500 мл яловичого бульйону
500 мл води

Для смаження

2 ст. л. олії

Для соусу

250 мл води
125 г сметани
1 ч. л. крохмалю
1 ст. л. холодної води
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Сито
Блендер

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію для смаження в деку Гурме. Присмажте яловичину з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Вийміть м'ясо. Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню яловичини.

Обсмажте овочі в деку Гурме. Додайте яловичину та лавровий лист. Долийте половину води та половину яловичого бульйону.

Помістіть деко Гурме в духовку та готуйте м'ясо накритим.

Через 105 хвилин додайте решту м'ясного бульйону й води, а ще через 10 хвилин зніміть кришку.

Для соусу вийміть м'ясо та лавровий лист. За потреби долийте води. Додайте овочі й навар у каструлю та збийте в пюре. Протріть пюре через сито, додайте вершки та проваріть.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Запечена яловичина

Тривалість програми: 131 хвилина

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 120–130 хвилин

Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Ростбіф (запечений)

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 4 порції

Для ростбіфа

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичини із хребткової частини

Для смаження

2 ст. л. олії

Для ремуладу

150 г йогурту жирністю 3,5 %
150 г майонезу
2 мариновані огірки
2 ст. л. каперсів
1 ст. л. петрушки
2 цибулини-шалот
1 ст. л. зеленої цибулі
½ ч. л. лимонного соку
Сіль
Цукор

Приладдя

Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте ростбіф із кожної сторони протягом 1 хвилини.

Вийміть м'ясо. Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню ростбіфа.

Покладіть ростбіф на універсальний піддон і вставте термощуп усередину.

Вставте піддон у духовку та приготуйте м'ясо.

Для ремуладу змішайте йогурт і майонез до однорідної консистенції.

Дрібно наріжте огірки, каперси та петрушку. Також наріжте дрібними кубиками шалот і дрібно накришіть зелену цибулю. Усе це додайте до йогуртово-майонезної суміші. Приправте ремулад лимонним соком, сіллю та цукром.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Ростбіф | Смаження
Тривалість програми: прибл. 53 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 180–190 °C
Внутрішня температура: 45 °C (м'ясо з кров'ю), 54 °C (середнє просмаження), 75 °C (повне просмаження)
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: прибл. 35–45 хвилин (м'ясо з кров'ю), 45–55 хвилин (середнє просмаження), 55–65 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Ростбіф (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 130 хвилин
На 4 порції

Для ростбіфа

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичини із хребтової частини

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або програму спеціального використання.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню ростбіфа.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте ростбіф із кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Покладіть ростбіф на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Ростбіф | Низько-темпер. приготування
Тривалість програми: прибіл. 117 хвилин

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. при-готування
Температура: 80–100 °С
Внутрішня температура: 45 °С (м'ясо з кров'ю), 57 °С (середнє просмаження), 66 °С (повне просмаження)
Тривалість: прибіл. 60–80 хвилин (м'ясо з кров'ю), 100–130 хвилин (середнє просмаження), 130–160 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

М'ясо

Йоркширський пудинг

Тривалість приготування: 40 хвилин
На 12 штук

Інгредієнти

12 ч. л. олії
190 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
1 ч. л. солі
3 яйця, розміру М
225 мл молока жирністю 3,5 %

Приладдя

Деко на 12 кексів Ø по 5 см
Решітка

Приготування

У кожне заглиблення для кексу влийте по 1 ч. л. олії.

Деко для кексів поставте на решітку та вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

З'єднайте борошно й сіль. Зробіть заглиблення всередині, вбийте туди яйця, перемішайте та поступово змішуйте борошно з боків.

Додайте молоко та повільно замішайте однорідне тісто.

Щойно температура в духовці дійде до потрібного значення, рівномірно розподіліть тісто по формочках.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Йоркширський пудинг

Тривалість програми:
28 [30] (22) хвилини

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс (Верхн./Нижн. жар)

Температура: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після садження в духовку
Рівень: 2 [2] (1)

Етап приготування 2

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс

Температура: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, відразу після садження в духовку
Тривалість: 26–30 [28–32] (20–25) хвилин

М'ясний рулет

Тривалість приготування: 85 хвилин
На 10 порції

Інгредієнти

1 кг м'ясного фаршу, зі свинини
3 яйця, розміру М
200 г панірувальних сухарів
1 ч. л. меленої паприки
Сіль
Перець

Приладдя

Універсальний піддон

Приготування

Перемішайте фарш із яйцями, панірувальними сухарями, меленою паприкою, сіллю та перцем.

Сформуйте з фаршу буханку та покладіть на універсальний піддон.

Автоматична програма:

Вставте універсальний піддон у духовку та приготуйте м'ясний рулет.

Ручний режим:

Вставте універсальний піддон у духовку та приготуйте м'ясний рулет із налаштуваннями етапів 1, 2 і 3.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Рулет з рубл. м'яса по-бельг.

Тривалість програми: 75 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 220 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 15 хвилин

Рівень: 2 [1] (2)

Етап приготування 2

Режими роботи: Кон. з парою + Конвекц. плюс

Температура: 170 °C

Кількість/вид парових ударів: 1/автоматично

Тривалість: 40 хвилин

Етап приготування 3

Температура: 140 °C

Тривалість: 20 хвилин

М'ясо

Корейка (запечена)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для корейки

1 кг підготованої корейки (філе)

Для песто

50 г кедрових горішків
60 г помідорів, в'ялених в олії
30 г петрушки, звичайної
30 г базиліку
1 зубчик часнику
50 г натертого твердого сиру (Пармезан)
5 ст. л. соняшникової олії
5 ст. л. оливкової олії

Приладдя

Універсальний піддон
Термошуп
Блендер

Приготування

Покладіть корейку на універсальний піддон і вставте термошуп усередину. Вставте піддон у духовку та приготуйте м'ясо.

Для песто підсмажте кедрові горішки на сковорідці. Наріжте помідори, петрушку, базилік і часник великими шматками. Збийте в пюре разом із кедровими горішками, пармезаном і соняшниковою олією. Вмішайте оливкову олію.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Копчена свинина | Смаження
Тривалість програми: прибл. 55 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс
Температура: 150–160 °C
Внутрішня температура: 63 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Кількість/вид парових ударів: за часом, 1-ий через 5 хвилини, 2-ий через 20 хвилин, 3-ій через 40 хвилин
Тривалість: прибл. 50–60 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Буде достатньо 30 г в'ялених помідорів без олії. Перед приготуванням ошпарте їх кип'ятком і залиште на 10 хвилин. Потім злийте воду.

Корейка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 170 хвилин

На 4 порції

Для корейки

1 кг підготованої корейки (філе)

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка

Універсальний піддон

Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте корейку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Покладіть корейку на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Копчена свинина | Низькотемпер. приготування

Тривалість програми: прибл. 160 хвилин

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. приготування

Температура: 95–105 °C

Внутрішня температура: 63 °C

Тривалість: прибл. 140–160 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

М'ясо

Печеня зі скоринкою

Тривалість приготування: 190 хвилин
На 6 порцій

Для печені

1,5 кг підготованої свинини зі шкурою
(тазо-стегнова частина)

3 ст. л. олії

1½ ч. л. солі

½ ч. л. перцю

Для поливання

500 мл овочевого бульйону

Для соусу

400 мл води

150 г сметани

3 ч. л. крохмалю

3 ст. л. холодної води

Сіль

Перець

Приладдя

Деко Гурме

Термощуп

Приготування

Гострим ножем надріжте шкірку квадратиками розміром 2 см.

Змішайте олію із сіллю та перцем і розподіліть суміш по поверхні свинини.

Покладіть свинину в деко Гурме шкірою вгору, вставте в неї термощуп, помістіть у духовку та випікайте.

Через 90 хвилин долийте бульйон і продовжуйте смаження.

Вийміть м'ясо та розбавте навар водою. Додайте сметану та проваріть.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Печеня з скоринкою

Тривалість програми: прибл. 155 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конв. з паром + Вер./
Ниж. ж.

Температура: 130 °C

Внутрішня температура: 85 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Кількість/вид парових ударів: 3/за часом, 1-ий через 5 хвилини, 2-ий через 20 хвилин, 3-ій через 70 хвилин

Тривалість: прибл. 50 хвилин

Рівень: 2

Етап приготування 2

Температура: 250 °C

Crisp function: вкл

Тривалість: прибл. 20 хвилин

Етап приготування 3

Температура: 190–200 °C

Тривалість: прибл. 80–90 хвилин

Запечений окіст

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для печені

2 ст. л. гірчиці
1 ч. л. солі
½ ч. л. перцю
½ ч. л. меленої паприки
1 кг підготованої свинини (верхня або нижня частина окосту)

Для смаження

2 ст. л. олії

Для поливання

250 мл овочевого бульйону

Для соусу

300 мл води
250 мл овочевого бульйону
100 г сметани
2 ч. л. крохмалу
1 ст. л. холодної води
Сіль
Перець
Цукор

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Термощуп

Приготування

Змішайте гірчицю, сіль, перець і мелену паприку й розподіліть суміш по поверхні свинини.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в деко Гурме та обсмажте свинину з усіх боків. Залийте ¼ л овочевого бульйону.

Вставте термощуп. Помістіть деко Гурме в духовку. Запікайте окіст накритим.

Через 55 хвилин зніміть кришку та смажте до готовності.

Вийміть м'ясо. Розбавте навар водою й овочевим бульйоном. Додайте сметану та проваріть. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Додайте сіль, перець і цукор за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Запечений окіст
Тривалість програми: прибл. 138 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конв. з паром + Вер./ Ниж. ж.

Температура: 160 °C

Внутрішня температура: 85 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Кількість/вид парових ударів: 2/за часом, 1-ий через 60 хвилини, 2-ий через 90 хвилин

Тривалість: прибл. 55 хвилин

Рівень: 2 [2] (1)

Етап приготування 2

Температура: 140 °C

Тривалість: прибл. 70–80 хвилин

М'ясо

Запечена свиняча пахвина

Тривалість приготування: 210 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

1 підготований відріз пахвинної частини свині (1,5–2 кг без кістки)

Сіль

250 г меду | рідкого

2 ст. л. соєвого соусу, солодкого (кетчуп маніс)

2 ст. л. соєвого соусу

1 ч. л. імбиру, свіжого | дрібно натертого

1 ч. л. суміші з п'яти спецій

1 стручок перцю чилі, червоний, великий | з вибраними зернами й подрібнений

1 стручок перцю чилі, зелений, великий | з вибраними зернами й подрібнений

Приладдя

Решітка або деко для грилю та смаження

Універсальний піддон

Приготування

Гострим ножом надріжте шкіру свинини квадратами розміром 1 см. Покладіть м'ясо на решітку або деко для грилю та смаження шкірою вгору. Поставте решітку чи деко для грилю та смаження на універсальний піддон і в духовку.

Автоматична програма:

Смажте до готовності.

Ручний режим:

Готуйте згідно з налаштуваннями етапів 1–4.

Для соусу додайте в каструлю мед, соєвий соус, імбир і суміш п'яти спецій, перемішайте та проваріть на плиті на середньому вогні протягом 10 хвилин. Підтримуйте в теплому стані та незадовго до подачі на стіл додайте перець чилі.

Перед нарізанням дайте м'ясу відпочити протягом 10 хвилин. Наріжте свинину на порції та подавайте із соусом.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Свиняча грудинка

Тривалість програми: 165 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 170 хвилин

Кількість/вид парових ударів: 2/вручну, 1-ий відразу після саджання, 2-ий через 30 хвилин

Тривалість: 30 хвилин

Рівень: 2 [1] (2)

Етап приготування 2

Температура: 150 °C

Crisp function: вкл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, на початку приготування

Тривалість: 120 хвилин

Етап приготування 3

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 210 [230] (230) °C

Тривалість: 5 хвилин

Етап приготування 4

Режими роботи: Гриль з обдуванням

Температура: 210 [230] (230) °C

Тривалість: 10 хвилин

Повідомлення

Чудовим гарніром буде пропарена пекінська капуста або пак чой.

Свиняча вирізка (запечена)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для свинячої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованої свинячої вирізки (по 350 г)

Для смаження

2 ст. л. олії

Для соусу

500 г цибулі-шалот
20 г вершкового масла
1 ст. л. цукру
100 мл білого вина
400 мл овочевого бульйону
4 ст. л. бальзамічного оцту
3 ч. л. меду
½ ч. л. солі
Перець
1½ ч. л. крохмалю
2 ст. л. холодної води

Приладдя

Універсальний піддон
Термошуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте свинячу вирізку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню м'яса.

Покладіть вирізку на універсальний піддон і вставте термошуп усередину. Вставте універсальний піддон у духовку. Приготуйте свинячу вирізку.

Для соусу розріжте цибулю-шалот по довжині, а потім дрібно накришіть. Розігрійте масло на сковороді. Пропа-серуйте шалот на середньому вогні до золотистого кольору.

Посипте її цукром і карамелізуйте на невеликому вогні. Залийте вином, овочевим бульйоном і бальзамічним оцтом. Залиште варитися протягом 30 хвилин на середньому вогні.

Приправте соус медом, сіллю та перцем. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Свиняче філе | Смаження
Тривалість програми: прибл. 44 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 150–160 °C
Внутрішня температура: 60 °C (рожеве м'ясо), 66 °C (середнє просмаження), 75 °C (повне просмаження)
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: прибл. 25–35 хвилин (рожеве м'ясо), 35–45 хвилин (середнє просмаження), 45–55 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

М'ясо

Свиняча вирізка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 4 порції

Для свинячої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованої свинячої вирізки (по 350 г)

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на універсальний піддон і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю поверхню м'яса.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте свинячу вирізку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Автоматична програма:

Покладіть вирізку на решітку та приготуйте.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2. Покладіть вирізку на решітку та приготуйте.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Свиняче філе | Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: прибл. 83 хвилини

Ручний режим

Спец. викорис. | Низькотемпер. приготування
Температура: 90–100 °C
Внутрішня температура: 60 °C (рожеве м'ясо), 66 °C (середнє просмаження), 69 °C (повне просмаження)
Тривалість: прибл. 60–75 хвилин (рожеве м'ясо), 75–85 хвилин (середнє просмаження), 85–95 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Різдвяна шинка

Тривалість готування: 190 хвилин + 5 годин вимочування
На 14 порції

Інгредієнти

3½ кг підготованого окороку зі шкурою, засоленого
2 яйця, розміру М | лише жовток
2 ст. л. крохмалю
2 ст. л. гострої гірчиці
2 ст. л. солодкої гірчиці
1 ч. л. панірувальних сухарів

Приладдя

Деко Гурме
Термошуп
Алюмінієва фольга

Приготування

Залийте окіст водою у великій мисці та вимочуйте його прибл. 5 годин.

Гострим ножем зробіть на шкірі надріз у вигляді хреста. Загорніть м'ясо в алюмінієву фольгу та покладіть у деко Гурме. Вставте термошуп і приготуйте.

Вийміть шинку та дайте трохи охолонути. Зніміть алюмінієву фольгу й обріжте верхню частину шкірки. Розігрійте духовку з відповідними налаштуваннями.

Змішайте жовтки, крохмаль і гірчицю та змастіть цією сумішшю поверхню м'яса. Посипте панірувальними сухарями та запечіть у духовці.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Різдвяна шинка
Тривалість програми: прибл. 170 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 165–175 °C
Внутрішня температура: 85 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вилк
Тривалість: прибл. 160–170 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

Запікання шинки

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 200 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вилк
Тривалість: 15 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Заяча ніжка

Тривалість готування: 150 хвилин + 12 годин маринування
На 6 порцій

Інгредієнти

2 підготовані заячі ніжки (по 400 г)
500 мл маслянки
Сіль
Перець
20 г топленого масла
50 мл червоного вина
200 г вершків
6 ягід ялівцю
2 лаврові листи
50 г шпикку з прошарками м'яса чи без | скибками
250 мл бульйону
150 мл води
2 ст. л. крохмалю
2 ст. л. води

Приладдя

Деко Гурме з кришкою

Приготування

Покладіть заячі ніжки прибл. на 12 годин у маслянку. Під час вимочування кілька разів перевертайте.

Промийте ніжки водою, висушіть і зніміть шкіру. Посоліть і поперчіть.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте топлене масло на деко Гурме на плиті. Присмажте ніжки з кожної сторони. Залийте червоним вином і половиною вершків. Додайте ягоди ялівцю та лаврові листи. Обмотайте ніжки скибками шпикку.

Поставте деко Гурме в духовку. Готуйте ніжки накритими з налаштуваннями етапу 1.

Через 20 хвилин додайте бульйон і продовжуйте запікати.

Вийміть ніжки, розбавте навар рештою вершків і водою. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу. Усе проваріть. Покладіть заячі ніжки назад у соус.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Ніжка зайця
Тривалість програми: 132 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 140–150 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 120–130 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

Кролик

Тривалість приготування: 110 хвилин
На 4 порції

Для кролика

1,3 кг підготованої кролятини
1 ч. л. солі
Перець
2 ст. л. діжонської гірчиці
30 г вершкового масла
100 г бекону, кубиками
2 цибулини | порізані кубиками
1 ч. л. листя чебрецю
125 мл білого вина
125 мл води

Для соусу

1 ст. л. діжонської гірчиці
100 г сметани
1 ст. л. крохмалю
2 ст. л. води
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме з кришкою

Приготування

Розріжте кролика на 6 частин. Посоліть, поперчіть і натріть гірчицею.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте масло на деко Гурме. Обсмажте з усіх боків бекон і шматки кролика. Додайте цибулю та чебрець. Залийте білим вином і водою.

Помістіть деко Гурме в духовку. Тушуйте кролика накрилим.

Вийміть шматки м'яса. Додайте гірчицю та сметану і залиште на плиті варитися.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Кролик
Тривалість програми: 82 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 140–150 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 60–70 хвилин
Рівень: 2 [2] (1)

М'ясо

Спинка оленя

Тривалість готування: 160 хвилин + 24 години маринування
На 4 порції

Для маринаду

500 мл червоного вина
250 мл води
1 морквина | нарізана кубиками
3 цибулини | нарізані кубиками

Для спинки оленя

1,2 кг підготованої спинки оленя
1 ч. л. солі
1 ч. л. перцю грубого помелу
½ ч. л. меленої шавлії
½ ч. л. чебрецю
60 г шпиків з прошарками м'яса | скибками

Для соусу

500 мл бульйону або навару з дичини
350 г консервованих вишень (суха вага)
200 мл вишневого соку (консервованого)
200 г вершків
1 ст. л. крохмалю
1 ст. л. води
Сіль
Перець
Цукор

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Деко Гурме
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Для маринаду доведіть до кипіння вино, воду, моркву та цибулю. Охолодіть до кімнатної температури, залийте цією рідиною спинку оленя та залиште на 24 години в холодильнику.

Вийміть спинку оленя й обітріть. Відкладіть маринад убік. Змішайте сіль, перець і трави та натріть сумішшю оленину.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в деко Гурме та присмажте оленину з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Покладіть м'ясо на універсальний піддон і вставте термощуп усередину. Покрийте оленину шпиком. Вставте універсальний піддон у духовку. Запустіть процес приготування.

Через 35 хвилин окропіть поверхню бульйоном або наваром і продовжуйте запікати.

Для соусу розбавте навар у деко Гурме бульйоном із дичини. Відцідіть вишні та не виливайте вишневий сік. Вийміть спинку, розбавте навар вишневим соком, вершками і водою або маринадом.

Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу. Усе це проваріть і додайте вишні. Додайте сіль, перець і цукор та за потреби маринад.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Спинка оленя

Тривалість програми: прибл. 100 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 160–170 °C

Внутрішня температура: 60 °C (рожеве м'ясо), 72 °C (середнє просмаження), 81 °C (повне просмаження)

Booster: викл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Тривалість: прибл. 75–85 хвилин (рожеве м'ясо), 85–95 хвилин (середнє просмаження), 95–105 хвилин (повне просмаження)

Рівень: 2 [1] (2)

М'ясо

Спинка косулі

Тривалість приготування: 110 хвилин + 24 години маринування
На 6 порцій

Для спинки косулі

1,2 кг підготованого м'яса спинки косулі, відділеного від кісток
1½ л маслянки
1 ч. л. приправи для дичини (суміш прянощів)
1 ч. л. солі
Перець

Для смаження

30 г топленого масла

Для соусу

125 мл червоного вина
800 мл навару з дичини
125 г сметани
2 ст. л. крохмалю
4 ст. л. холодної води
Сіль
Перець
Цукор
Приправа для дичини (суміш прянощів)

Приладдя

Деко Гурме
Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Зніміть шкіру зі спинки та покладіть м'ясо прибл. на 24 години в маслянку. Під час вимочування кілька разів перевертайте.

Промийте м'ясо холодною водою та промокніть серветкою. Натріть приправами для дичини, сіллю та перцем.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Обсмажте спинку косулі з усіх боків в деко Гурме на топленому маслі. За наявності відріжте тонкі відростки м'яса.

Вийміть спинку, покладіть на універсальний піддон і вставте термощуп усередину. Вставте універсальний піддон у духовку. Приготуйте спинку.

Для соусу розбавте навар у деко Гурме білим вином і бульйоном із дичини. Додайте сметану. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Проваріть. Приправте сіллю, перцем, цукром і прянощами для дичини.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Спинка косулі
Тривалість програми: прибл. 55 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 140–150 °C
Внутрішня температура: 60 °C (рожеве м'ясо), 72 °C (середнє просмаження), 81 °C (повне просмаження)
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: прибл. 20–30 хвилин (рожеве м'ясо), 30–40 хвилин (середнє просмаження), 40–50 хвилин (повне просмаження)
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

подавайте із 6 половинками консервованих груш, попередньо їх підігрівши. Викладіть їх заглибленнями вгору навколо спинки та наповніть кожну з них 1 чайною ложкою брусничного варення.

Запрошуємо до столу!

Безліч смачних страв радують наші смакові рецептори, змушуючи забувати про зайві сантиметри на талії. Однак ви можете бути спокійні, що рибні блюда є приємними винятками з цього правила. Вони настільки ж здорові, наскільки й смачні. Залежно від рибних ресурсів регіону, кулінарних звичаїв і місцевих уподобань кухня кожного народу світу створює свої делікатеси, які майже завжди вартують більше, ніж коштують. Деякі з них ми з радістю порекомендуємо вам у цьому розділі.

Безліч смачних страв радують наші смакові рецептори, змушуючи забувати про зайві сантиметри на талії. Однак ви можете бути спокійні, що рибні блюда є приємними винятками з цього правила. Вони настільки ж здорові, наскільки й смачні. Залежно від рибних ресурсів регіону, кулінарних звичаїв і місцевих уподобань кухня кожного народу світу створює свої делікатеси, які майже завжди вартують більше, ніж коштують. Деякі з них ми з радістю порекомендуємо вам у цьому розділі.

Кулінарні поради

Для приготування страв із риби підходять різноманітні режими, зокрема Конвекція з парою, Конвекція плюс або Верхн./Нижн. жар.

Наведені далі поради стануть вам у пригоді на кухні:

Наведені далі поради стануть вам у пригоді на кухні:

- Риба буде повністю готова, якщо зіниці її очей біліють і спинний плавник легко виймається.
- Засмажена, тушкована та грильована риба повністю готова, коли м'ясо легко відходить від кісток.
- Рибу приправляйте за смаком і змащуйте поверхню вершковим маслом, перш ніж саджати в духовку.
- Зверніть увагу, що металевий накопичувач має перебувати всередині найтовщої частини риби.
- У будь-якому випадку вставляйте термошуп позаду голови риби паралельно до хребта.

Дорадо

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

800 г дрібної картоплі
4 підготованих цілих рибин дорадо
(по 300 г)
1 лимон | лише сік
Сіль
Лимонний перець
2 червоні болгарські перці | великими
шматками
3 зелені або жовті цукіні | кружальця-
ми
4 цибулини-шалот | дольками
3 зубчики часнику | дрібно нарізані
300 г овечого сиру | кубиками
4 гілочки розмарину
4 гілочки чебрецю
10 ст. л. оливкової олії

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп

Приготування

Проваріть картоплю без шкірки про-
тягом 10 хвилин.

Розігрійте духовку.

Збризніть дорадо лимонним соком.
Посоліть і поперчіть лимонним пер-
цем.

Картоплю перемішайте з овочами,
овечим сиром, розмарином і чебре-
цем. Посоліть і поперчіть лимонним
перцем, а потім покладіть на деко Гур-
ме.

Покладіть рибу на овочі та вставте
термощуп усередину. Помістіть деко
Гурме в духовку та приготуйте дорадо.

Налаштування

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./
Ниж. ж.

Температура: 170–180 °C

Внутрішня температура: 75 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Кількість/вид парових ударів: 2/за ча-
сом, 1-ий через 5 хвилин,
2-ий через 15 хвилин

Тривалість: припл. 30–45 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Під дрібною картоплею мається на
увазі розмір 2,5–4 см.

Риба

Форель

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для форелі

4 підготовані форелі (по 250 г)
2 ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець

Для начинки

200 г свіжих печериць
½ цибулини
1 зубчик часнику
25 г петрушки
Сіль
Перець

Для змащування

3 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Збризніть форель лимонним соком. Посоліть і поперчіть її ззовні та зсередини.

Для начинки очистьте печериці. Дрібно поріжте цибулю, часник, печериці та петрушку й добре вимішайте. Посоліть і поперчіть суміш.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Нафаршируйте форелі цією сумішшю та покладіть їх поруч на універсальний піддон. Вставте термощуп. Перекладіть рибу шматочками масла.

Вставте універсальний піддон у духовку. Приготуйте форель.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Форель
Тривалість програми: прибл. 36 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з паром + Вер./ Ниж. ж.
Температура: 210–220 °C
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Кількість/вид парових ударів: 1/за часом, 1-ий через 5 хвилин
Тривалість: прибл. 15–25 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Подавайте форель із кружальцями лимону та засмаженим маслом.

Короп

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

450 мл води
50 мл оцту
50 мл білого вина
1 підготований коропа, без нутрощів, з лускою (1,5 кг)
Сіль
1 лавровий лист
5 горошинок перцю

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп

Приготування

Доведіть до кипіння на плиті воду, оцет і біле вино.

Обережно помийте під водою коропа з лускою, щоб не змити шар слизу.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Посоліть коропа зсередини та окропіть половиною оцтової води.

Покладіть коропа в деко Гурме та вставте термощуп усередину. До решти оцтової води додайте лавровий лист і перець.

Помістіть деко Гурме в духовку. Тушкуйте рибу накритою.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Короп

Тривалість програми: припл. 77 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 190–200 °C

Внутрішня температура: 75 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Тривалість: припл. 60–70 хвилин

Рівень: 2 [2] (1)

Повідомлення

Подавайте коропа з кружальцями лимону та засмаженим маслом.

Риба

Філе лосося

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

4 шматочки підготованого філе лосося (по 200 г)
2 ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець
3 ст. л. вершкового масла
1 ч л. нарізаного кропу

Приладдя

Універсальний піддон
Термощуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Покладіть філе лосося на універсальний піддон. Збризніть лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перекладіть рибу шматочками масла та посипте кропом. Вставте термощуп.

Вставте піддон у духовку та приготуйте лосося.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Філе лосося
Тривалість програми: прибл. 30 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./Ниж. ж.
Температура: 200–210 °C
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Кількість/вид парових ударів: 1/за часом, 1-ий через 5 хвилин
Тривалість: прибл. 10–20 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Форель озерна

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для озерної форелі

1 підготована ціла озерна форель
(1 кг)
1 лимон | лише сік
Сіль

Для начинки

2 цибулини-шалот
2 зубчики часнику
2 скибки хліба для тостів
50 г каперсів невеликого розміру
1 яйце, розміру М | лише жовток
2 ст. л. оливкової олії
Сіль
Перець
Мелений чилі

Приладдя

Дерев'яна шпажка
Універсальний піддон
Термошуп

Приготування

Збризніть форель лимонним соком.
Посоліть ззовні та зсередини.

Для начинки наріжте дрібними кубиками цибулю-шалот, часник і хліб для тостів. Змішайте каперси, жовток, оливкову олію, цибулю-шалот, часник і хліб. Приправте сіллю, перцем і меленим чилі.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Нафаршируйте форель цією масою.
Закрийте кишеню в ній дерев'яними шпажками.

Покладіть рибу на універсальний піддон і вставте термошуп усередину.
Вставте універсальний піддон у духовку. Приготуйте озерну форель.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Філе лосося
Тривалість програми: прибл. 52 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Конв. з парою + Вер./ Ниж. ж.
Температура: 210–220 °C
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Температура: 160–180 °C
Кількість/вид парових ударів: 1/за часом, 1-ий через 5 хвилин
Тривалість: прибл. 30–40 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Риба

Філе сайди

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

3 цибулини
40 г вершкового масла
500 г помідорів
750 г підготованого філе сайди
½ лимона | лише сік
Сіль
Перець
100 мл молока жирністю 3,5 %
1 ст. л. панірувальних сухарів
2 ст. л. нарізаної петрушки

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Форма для запікання, Ø 26 см
Термошуп
Решітка

Приготування

Наріжте цибулю тонкими кружальцями та злегка обсмажте її на половині масла. Розріжте помідори на кружальця.

Збризніть філе сайди лимонним соком. Посоліть і поперчіть.

Змастіть форму для запікання. Покладіть цибулю у форму для запікання. На неї викладіть шар помідорів. Посоліть і поперчіть. На помідори покладіть філе сайди.

Вставте решітку в духовку. Розігрійте духовку.

Розтопіть решту масла. Вилийте масло та молоко на філе сайди. Посипте панірувальними сухарями. Вставте термошуп.

Посадіть у духовку та випікайте.

Посипте петрушкою та подавайте на стіл.

Налаштування

Режими роботи Конв. з парою + Вер./ Ниж. ж.

Температура: 170–180 °C

Внутрішня температура: 75 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Тривалість: прибіл. 30–40 хвилин

Кількість/вид парових ударів: 2/за часом, 1-ий через 5 хвилини, 2-ий через 15 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Замість філе сайди в цьому рецепті можна також використовувати морського ляща.

Філе судака на овочах

Тривалість приготування: 30 хвилин
На 4 особи

Інгредієнти

4 підготовані філе судака (по 150 г)
1 лимон | лише сік
Сіль
Перець
4 цибулини-шалот | кубиками
150 г коктейльних помідорів
1 болгарський перець, червоний | кубиками по 1 см
1 болгарський перець, жовтий | кубиками по 1 см
1 цукіні | кубиками по 1 см
1 ст. л. суміші трав | подрібнених
5 ст. л. оливкової олії

Приладдя

Деко Гурме

Приготування

Помістіть деко Гурме в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Збризніть рибне філе соком лимона, посоліть і поперчіть.

Змішайте овочі в мисці. Посоліть, поперчіть і додайте прянощів.

Вийміть із духовки прогріте деко Гурме та змастіть його оливковою олією. Розкладіть овочі в деко Гурме.

Помістіть деко Гурме в духовку та приготуйте овочі.

Ручний режим:

Здайте налаштування етапу 2.

Викладіть рибне філе на овочі й приготуйте.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Філе судака з овочами
Тривалість програми: 15 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Кон. з парою + Кон-векц. плюс

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Кількість/вид парових ударів: 1/вручну, 1-ий відразу після саджання в духовку

Тривалість: 10 хвилин

Рівень: 3 [2] (3)

Етап приготування 2

Режими роботи: Гриль великий

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Температура: 240 °C

Тривалість: 5 хвилин

Запіканки та гратени

Незабутнє рандеву

Жодна з відомих страв не має стільки варіантів, як запіканка. Інгредієнти можна обирати та поєднувати між собою на власний розсуд без жодних обмежень відповідно до пори року та наявних запасів. Такий неперевершений гарнір дуже легко готується та подається всім без винятку гостям.

Якщо його частина залишиться на наступний день, її завжди можна розігріти та смакувати як свіжу.

Жодна з відомих страв не має стільки варіантів, як запіканка. Інгредієнти можна обирати та поєднувати між собою на власний розсуд без жодних обмежень відповідно до пори року та наявних запасів. Такий неперевершений гарнір дуже легко готується та подається всім без винятку гостям.

Якщо його частина залишиться на наступний день, її завжди можна розігріти та смакувати як свіжу.

Цикорієвий гратен

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 4 порції

Для цикорію

8 головок цикорію
50 г вершкового масла
5 ч. л. цукру
Сіль
Перець
8 скибок вареної шинки (товщиною 3–4 мм)

Для сирного соусу

30 г вершкового масла
40 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
750 мл молока, жирністю 1,5 %
250 г натертого сиру
1 яйце, розміру М | лише жовток
Мускатний горіх
Сіль
Перець
1 крапля лимонного соку

Приладдя

Форма для запікання
Решітка

Приготування

Вийміть тверду гірку середину цикорію.

Розтопіть масло на сковороді. Підсмажте цикорій до золотистого кольору. А після цього пропарте його протягом 25 хвилин на невеликому вогні.

Посоліть, поперчіть і додайте цукор.

Кожен шматок цикорію заверніть у кружальце шинки. Покладіть їх у форму для запікання.

Для сирного соусу розтопіть масло в каструлі. Вмішайте борошно та злегка підрум'яньте. Додайте молоко, активно помішуючи, доведіть до кипіння та додайте половину сиру, жовток, мускатний горіх, сіль, перець і лимонний сік.

Полийте цикорій сирним соусом та присипте залишками сиру.

Поставте цикорій на решітці в духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Гратен з салатним цикорієм
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 33–46 хвилин
Рівень: 2 [1] (2)

Запіканки та гратени

Спокуса Янсона

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 4 порції

Для запіканки

1 кг картоплі
125 г філе анчоусів по-шведськи (пряного посолу)
1 цибулина | тонкими кільцями
200 г вершків
2 ст. л. панірувальних сухарів

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Тертка, груба
Форма для запікання, 29 см x 21 см
Алюмінієва фольга

Приготування

Очистьте картоплю та наріжте дуже тонкими паличками чи натріть на грубій тертці. Змастіть форму для запікання.

Викладіть у форму шарами по черзі картоплю, філе анчоусів і кільця цибулі. Починайте та закінчуйте шаром картоплі. Залийте вершками та посипте панірувальними сухарями.

Посадіть запіканку в духовку та випікайте.

Через 30 хвилин накрийте алюмінієвою фольгою, щоб поверхня не стала занадто темною.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Спокуса Янсона
Тривалість програми: 67 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 65–75 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Запіканка «Спокуса Янсона» — це національна шведська страва.

Картопляний гратен

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 4 порції

Для гратена

1 кг картоплі, твердого сорту | тонкими скибками
400 г вершків
Сіль
Перець
Мускатний горіх
50 г натертого сиру

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Порцелянова форма для запікання, ємністю 3 л
Решітка

Приготування

Змастіть форму для запікання.
Викладіть кружальця картоплі.

Приправте вершки сіллю, перцем і мускатним горіхом та перемішайте з картоплею.

Посипте зверху сиром.

Поставте на решітці в духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Картопляносирний гратен
Тривалість програми: 50 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 50 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Гратен буде набагато легшим, якщо його заливати сумішшю вершків і молока.

Запіканки та гратени

Картопляно-сирний гратен

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для гратена

600 г картоплі, розсипчастого сорту
75 г натертого сиру Гауда

Для поливки

250 г вершків
1 ч. л. солі
Перець
Мускатний горіх

Для посипання

75 г натертого сиру Гауда

Для змащування форми

1 зубчик часнику

Приладдя

Форма для запікання, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Натріть часником форму для запікання.

Для поливки змішайте вершки, сіль, перець і мускатний горіх.

Очистьте картоплю та наріжте її кружальцями товщиною 3–4 мм. Змішайте картоплю, сир Гауда й поливку та викладіть усе у форму для запікання.

Посипте сиром Гауда.

Поставте картопляно-сирний гратен на решітці в духовку та запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Картопляно-сирний гратен
Тривалість програми: прибл. 58 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 180–190 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 55–65 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Сирне суфле

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 4 порції

Для суфле

40 г вершкового масла
40 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
375 мл молока, жирністю 3,5 %
100 г пряного сиру (Грюер) | натертого на тертці
3 яйця, розміру М
Сіль
Перець

Для змащування форми

1 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Форма для суфле, Ø 20 см
Універсальний піддон

Приготування

Розтопіть масло. Додайте борошно. При постійному помішуванні додайте молоко та проваріть, доки не отримаєте густий соус бешамель.

Уварюйте соус протягом кількох хвилин, постійно його помішуючи. Вмішайте сир.

Змастіть жиром форму для суфле. Відділіть білки від жовтків, і білки збийте в стійку піну.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Додайте жовтки в злегка охолоджений бешамель із сиром. Обережно вмішайте збиті білки. Посоліть і поперчіть.

Наповніть масою форму для суфле. Поставте в духовку на універсальному піддоні, наливши в нього 1 л (2 л) води.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Сирне суфле
Тривалість програми: 41 хвилина

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс [
Температура: 160–170 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 35–45 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Запіканки та гратени

Лазанья

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 4 порції

Для лазаньї

8 листів лазаньї (без попереднього відварювання)

Для томатно-м'ясного соусу

50 г копченого шпикку з прошарками м'яса | невеликими кубиками
2 цибулини | порізані кубиками
375 г фаршу, половина яловичини та половина свинини
800 г консервованих помідорів без шкірки
30 г томатної пасти
125 мл бульйону
1 ч. л. свіжого чебрецю | нарізаного
1 ч. л. свіжого орегано | нарізаного
1 ч. л. свіжого базиліку | нарізаного
Сіль
Перець

Для печеричного соусу

20 г вершкового масла
1 цибулина | нарізана кубиками
100 г свіжих печериць | нарізаних
2 ст. л. пшеничного борошна для випічки, типу 405
250 г вершків
250 мл молока, жирністю 3,5 %
Сіль
Перець
Мускатний горіх
2 ст. л. свіжої петрушки | нарізаної

Для посипання

200 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Форма для запікання, 32 см x 22 см
Решітка

Приготування

Для томатно-м'ясного соусу розігрійте антипригарну сковорідку. Обсмажте кубики шпикку, додайте фарш і смажте помішуючи далі. Цибулю додайте до суміші та протушкуйте. Подрібніть помідори. Додайте в сковорідку помідори, томатний сік, томатну пасту та бульйон. Посоліть, поперчіть і додайте прянощів. Залиште тушкуватися протягом 5 хвилин на маленькому вогні.

Для печеричного соусу злегка обсмажте цибулю на маслі. Додайте печериці та трохи протушкуйте. Розсипте по поверхні борошно та вмішайте. Залийте вершками та молоком. Посоліть, поперчіть і додайте мускатний горіх. Залиште тушкуватися ще протягом 5 хвилин на маленькому вогні. Під кінець всипте петрушку.

Для лазаньї викладайте інгредієнти у форму для запікання шарами в такій послідовності :

- третину томатно-м'ясного соусу
- 4 пластини лазаньї
- третину томатно-м'ясного соусу
- половину печеричного соусу
- 4 пластини лазаньї
- третину томатно-м'ясного соусу
- половину печеричного соусу

Посипте лазанью сиром, покладіть на решітку в духовку та запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Лазанья

Тривалість програми:

60 [60] (58) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 185–195 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: вкл

Тривалість: 55–65 хвилин

Рівень: 1

Запіканки та гратени

Мусака

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

1,25 кг баклажанів
Сіль
90 мл оливкової олії

Для соусу з фаршем

3 ст. л. олії
750 г фаршу, половина яловичини та половина свинини
1 цибулина | нарізана кубиками
480 г консервованих помідорів (без рідини) | злегка подрібнених
2 ст. л. свіжої петрушки | нарізаної
125 мл білого вина

Сіль
Перець
3 ст. л. панірувальних сухарів
2 яйця, розміру М | лише білок

Для соусу бешамель

40 г вершкового масла
40 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
500 мл молока, жирністю 3,5 %
1 ч. л. солі
Перець
Мускатний горіх
50 г натертого сиру Гауда
2 яйця | лише жовток

Для посипання

50 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Решітка
2 дека для випікання
Паперові серветки
Форма для запікання, 32 см x 22 см

Приготування

Наріжте баклажани кружальцями товщиною прибіл. 1 см, посипте сіллю та дайте стекти протягом 20 хвилин.

Для соусу з фаршем підсмажте фарш на олії. Всыпте цибулю та протушкуйте. Додайте помідори, петрушку й вино. Добре посоліть і поперчіть. Залиште тушкуватися протягом 15 хвилин на маленькому вогні. Трохи охолодіть соус. Додайте панірувальні сухарі та білок для загущення.

Розігрійте духовку з відповідними налаштуваннями. Витріть баклажани паперовими серветками та розподіліть по 2 деках. З обох сторін злегка змастіть оливковою олією. Помістіть деко в духовку та запікайте.

Через половину часу переверніть баклажани та готуйте далі до легкого зарум'янення.

Для соусу бешамель розігрійте масло, змішайте борошно та пропасеруйте. Залийте молоком. Проваріть соус протягом 5 хвилин, постійно його помішуючи. Посоліть, поперчіть і додайте мускатний горіх. Зніміть каструлю з плити. Вмішайте сир і жовтки.

Викладіть у форму для запікання половину баклажанів, а зверху — м'ясний соус. Потім викладіть решту баклажанів і полийте соусом бешамель. Засипте мусаку рештою сиру.

Поставте на решітці в духовку та випікайте до золотистого кольору.

Налаштування

Приготування баклажанів

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 200 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 20–25 хвилин

Рівень: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Мусака

Тривалість програми: 47 [47] (43) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 40–50 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Запіканки та гратени

Макаронна запіканка

Тривалість приготування: 85 хвилин
На 4 порції

Для макаронів

150 г макаронів (пір'я),
тривалість приготування 11 хвилин
1½ л води
3 ч. л. солі

Для запіканки

1½ ст. л. вершкового масла
2 цибулини | порізані кубиками
1 болгарський перець | кубиками по
1 см
2 малі морквини | кружальцями
150 г сметани
75 мл молока, жирністю 3,5 %
Сіль
Перець
300 г м'ясистих помідорів | крупними
кубиками
100 г вареної шинки | кубиками
150 г овечого сиру з травами | кубика-
ми

Для посипання

100 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Форма для запікання, 24 см x 24 см
Решітка

Приготування

Проваріть макарони протягом 5 хви-
лин у солоній воді.

Розігрійте масло в каструлі та злегка
обсмажте на ньому цибулю. Додайте
моркву та болгарський перець і про-
тушуйте ще 5 хвилин.

Змішайте сметану й молоко та додайте
їх до овочів. Добре посоліть і по-
перчіть.

Викладіть у форму для запікання ма-
карони, помідори, шинку й сир. Вмі-
шайте овочевий соус.

Посипте запіканку сиром Гауда.

Поставте її на решітці в духовку. За-
пікайте до золотисто-коричневого ко-
льору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Макаронна за-
піканка

Тривалість програми:
40 [38] (40) хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 35–45 хвилин

Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Для запіканки можна використати
350 г варених учора макаронів.

Пиріг пастуха (англійська кухня)

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 8 порцій

Для запіканки

2 цибулини | дрібно нарізані
2 морквини | кубиками
2 стебла селери | маленькими шматочками
1 кг телячого фаршу
½ ч. л. свіжого чебрецю | дрібно нарізаного
½ ч. л. свіжого розмарину | дрібно нарізаного
1½ ч. л. томатної пасти
200 мл червоного вина
1 ст. л. пшеничного борошна для випічки, типу 405
250 мл курячого бульйону
1 ст. л. вустерширського соусу
Сіль
Перець
1,5 кг картоплі, розсипчастого сорту | кубиками
25 г вершкового масла
5 ст. л. молока жирністю 3,5 %

Для смаження

2½ ст. л. вершкового масла

Приладдя

Форма для запікання, ємністю 2,5 л

Приготування

Розігрійте масло на сковороді. Злегка обсмажте на ньому цибулю протягом 2–3 хвилин. Додайте моркву й селеру та тушкуйте ще протягом 8–10 хвилин. Додайте фарш і смажте помішуючи далі. Злийте жир, додайте чебрець, томатну пасту та червоне вино.

Уваріть соус на середньому вогні до чвертини його кількості, додайте борошно та проваріть ще 2–3 хвилини.

Додайте курячий бульйон і вустерширський соус та продовжуйте варити 45–50 хвилин. Посоліть і поперчіть за смаком. Тим часом зваріть картоплю та потовчіть її в пюре, приправивши маслом і молоком.

Викладіть суміш із фаршем у форму та розкладіть зверху картопляне пюре. Поставте в духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Пастуший пиріг
Тривалість програми: 50 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 50 хвилин
Рівень: 2 [1] (1)

Повідомлення

Замість ягнятини можна використати яловичий фарш.

Кінець діло вінчає

Для вдалого десерту завжди знайдеться місце в шлунку. Адже мало хто зможе встояти перед таким неперевершеним фінальним акордом. Варто кухарю прикласти лише трошки зусиль і подати на завершення морозиво, запіканку, фруктову композицію або якийсь інший апетитний десерт — і гості із захватом будуть вихваляти його кулінарний талант, адже солоденьке любляють всі.

Для вдалого десерту завжди знайдеться місце в шлунку. Адже мало хто зможе встояти перед таким неперевершеним фінальним акордом. Варто кухарю прикласти лише трошки зусиль і подати на завершення морозиво, запіканку, фруктову композицію або якийсь інший апетитний десерт — і гості із захватом будуть вихваляти його кулінарний талант, адже солоденьке любляють всі.

Яблучний струдель по-віденськи

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 2 струдлі

Інгредієнти

100 г мелених сухарів
4 листки тіста для струдлів (напівфабрикат)
100 г вершкового масла | рідкого
1,5 кг яблук | тонкими скибками
150 г цукру
50 г родзинок
Кориця

Для обсмаження

50 г вершкового масла

Приладдя

2 кухонні рушники
Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Розтопіть масло на сковорідці та злегка обсмажте мелені сухарі.

Викладіть по 2 листки тіста з невеликим напуском на кожен кухонний рушник.

Змастіть листи половиною масла та притрусіть меленими сухарями.

Змішайте яблука, цукор, родзинки й корицю. На сухарі викладіть суміш із яблуками.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Загорніть струдель та змастіть рештою масла. Покладіть на деко для випікання чи універсальний піддон, вставте в духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Віден. яблучний штрудель
Тривалість програми: 45 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Інтенсивне випікання
Температура: 170 °C
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 40–50 хвилин
Рівень: 2 [1] (2)

Десерти

Безе

Тривалість приготування: 130 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

5 яєць, розміру М | лише білок
275 г цукру
1 ч. л. екстракту ванілі
1 ч. л. оцту, білого
600 г вершків
1 ст. л. цукрової пудри
500 г лохини
500 г полуниці
500 г малини

Приладдя

1 або 2 дека для випікання чи 1 універсальний піддон
Пекарський папір

Приготування

Збийте білки в стійку піну та потроху вмішайте в них цукор. Обережно вмішайте екстракт ванілі й оцет.

Для одного великого безе вистеліть пекарським папером деко для випікання, а для багатьох маленьких — 2 дека.

Духовка на 90 см:

Вкрийте пекарським папером універсальний піддон.

Білкову масу викладіть на деко для випікання чи універсальний піддон, сформувавши круг висотою приблизно 3–4 см чи багато маленьких кружків діаметром 8 см.

Автоматична програма:

Поставте в духовку та випікайте.

Ручний режим:

Помістіть у духовку та випікайте з налаштуваннями етапів 1 і 2.

Повністю охолодіть.

Збийте вершки з цукровою пудрою в стійку піну та рівномірно розподіліть їх по тістечках. Прикрасьте фруктами.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Безе | 1 велик./Кілька мален.

Тривалість програми 1 велик.:

100 хвилин

Тривалість програми Кілька мален.:

65 хвилин

Ручний режим

Одне велике тістечко

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 110 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 80 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Температура: 30 °C

Тривалість: 20 хвилин

Багато маленьких

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 110 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 45 хвилин

Рівень: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Етап приготування 2

Температура: 30 °C

Тривалість: 20 хвилин

Лимонний пиріг із меренгами

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 10 шматочків

Для тіста

275 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
150 г масла
25 г цукру
2 яйця, розміру М | лише жовток
2–3 ст. л. води | холодної

Для начинки

4 неочищені лимони | сік і натерта цедра
75 г кукурудзяного крохмалю
500 мл води
5 яєць, розміру М
175 г цукру

Для поливки

275 г цукру

Приладдя

Форма для тарта, Ø 25 см
Решітка

Приготування

Змішайте борошно, масло, цукор, воду та жовтки і замісіть однорідне тісто. Поставте в холодильник на 30 хвилин.

Для начинки добре змішайте цедру й сік лимона та кукурудзяний крохмаль. Воду доведіть до кипіння в каструлі, вмішайте лимонно-крохмальну суміш і проваріть, постійно помішуючи, доки не утвориться густий соус.

Відділіть жовтки від білків. Відкладіть білки для поливки вбік. Змішайте цукор і жовтки, доведіть до кипіння, зніміть із плити та дайте охолонути.

Розкатайте тісто, викладіть у форму, заповніть лимонним кремом і розрівняйте його.

Вставте решітку в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Для поливки збийте білки з цукром у стійку піну. Після цього рівномірно розподіліть по лимонному крему.

Автоматична програма:

Помістіть у духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Ручний режим:

Помістіть у духовку та випікайте його з налаштуваннями етапів 1 і 2.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Пиріг Лимонна меренга
Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Інтенсивне випікання

Температура: 185 [185] (180) °C

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 40 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Температура: 170 °C

Тривалість: 20 хвилин

Десерти

Шоколадні тістечка

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 8 порцій

Для тіста

70 г чорного шоколаду
70 г вершкового масла
70 г цукру
4 яйця, розміру М
70 г меленого мигдалю
20 г панірувальних сухарів
500 мл ванільного соусу
200 г вершків

Для посипання

40 г цукрової пудри

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

8 порційних формочок, Ø 6 см
Універсальний піддон
Сито, дрібне

Приготування

Розтопіть шоколад у каструлі на малому вогні та трохи охолодіть.

Змішайте масло, цукор і жовтки до кремopodobного стану. Вмішайте шоколад, мигдаль і панірувальні сухарі.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Білки збийте в стійку піну й обережно вмішайте в шоколадну масу.

Змастіть порційні формочки. Наповніть їх готовою масою.

Формочки поставте на універсальний піддон і вставте в духовку. Випікайте шоколадні тістечка.

Збийте вершки в стійку піну та вмішайте їх у ванільний соус. Рівномірно розкладіть по десертних тарілках.

Відділіть тістечка ножем від краю формочок. Кожне тістечко викладіть на десертну тарілку. Притрусіть цукровою пудрою та подавайте трохи теплим.

Налаштування

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 150–160 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Тривалість: 35–45 хвилин

Рівень: 1

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраße, 29, 33332 Гјотерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Короленківська, буд. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



Кулінарна книга H 7000

M.-Nr. 11 295 080 / 01

uk-UA