

**Miele**

# 전자레인지 콤 비오븐

레시피북



사용자 여러분께,

사람들과 함께 즐기는 식사는 좋은 대화로 이어지고 추억으로 남습니다. 모든 것이 잘 갖춰져 있는 상태에서 다른 사람과 식사 시간을 보내는 것은 유대감을 쌓을 수 있는 좋은 방법입니다. 그러나 이러한 경험은 특별한 날에만 국한되는 것이 아니라 일상에서 즐길 수 있는 것입니다.

새로운 전자레인지 콤비 오븐은 바로 이러한 목적을 위해 탄생한 제품입니다. 이 완벽한 다기능성을 갖춘 제품은 신속하게 건강한 인기 요리를 준비하는 데 이상적일 뿐 아니라 상위급 레스토랑에서 기대할만한 특별한 요리를 시도해볼 수도 있습니다.

이 책을 통해 여러분이 실질적인 도움을 받으실 수 있기를 희망합니다. 밀레 테스트 키친에서는 지식과 호기심, 일상과 예측할 수 없는 것들에 대한 연구를 항상 계속합니다. 이를 통해 밀레에서는 활용할 수 있는 유용한 팁과 레시피를 추천합니다. 더 많은 레시피와 영감, 그리고 흥미로운 주제는 Miele@mobile 앱에서 확인하실 수 있습니다.

문의나 요청 사항이 있는 경우 당사에 알려 주십시오. 당사 연락처 정보는 책 뒷부분에서 확인하실 수 있습니다.

주방과 식탁에서 여유롭게 즐거운 시간을 보내시길 바랍니다.

감사합니다. 밀레 테스트 키친팀

# 목차

---

머리말.....	3
책 소개.....	7
기능 개요.....	10
일반 정보.....	14
밀레 액세서리.....	18
케이크.....	21
애플 스펀지 케이크.....	21
애플 파이.....	22
벨기에식 스펀지 케이크.....	23
스펀지 케이크 베이스.....	24
다층 스펀지 케이크 필링.....	25
스위스 롤 스펀지.....	26
스위스 롤 필링.....	27
버터 케이크.....	28
오렌지와 요커트 시럽 케이크.....	29
치즈 케이크.....	30
마블 케이크.....	31
자두 케이크.....	32
마데이라 케이크.....	34
과일 소보로 케이크.....	35
레몬 드리즐 케이크.....	36
구운 요리.....	39
비스킷.....	39
블루베리 머핀.....	40
아몬드 마카롱.....	41
쇼트브레드 비스킷.....	42
바닐라 비스킷.....	43
호두 머핀.....	44
빵.....	46
바게트.....	46
플랫브레드.....	47
플레이티드 브레드.....	48
씨드 롤.....	49
화이트 브레드(식빵 팬).....	50
화이트 브레드(자유 형태).....	51
진저 빵.....	52
피자와의 특별한 시간.....	54
피자(이스트 도우).....	54
피자(쿠아르크 도우).....	56
키쉬 로렌.....	58
육류.....	59
속을 채운 오리 요리.....	60
거위(속을 채우지 않은 것).....	62

로스트 치킨.....	63
머스타드 소스를 곁들인 닭가슴살 .....	64
가지를 곁들인 닭가슴살.....	65
닭 허벅지 .....	66
속을 채운 칠면조 요리.....	67
칠면조 허벅지살 .....	68
송아지 필레 (저온 조리).....	69
송아지 필레 로스트.....	70
송아지 발목살.....	71
송아지 등심 로스트.....	72
송아지 등심 (저온 조리법).....	73
삶은 송아지 요리.....	74
양 다리.....	75
양고기 등심 로스트.....	76
양고기 등심 (저온 조리법).....	77
소고기 필레 로스트.....	78
소고기 필레 (저온 조리법).....	79
비프 해시.....	80
브레이즈드 비프 .....	81
등심 연골 로스트 .....	82
등심 연골 로스트 (저온 조리법) .....	83
미트로프.....	84
훈제 햄 로스트.....	85
훈제 햄 (저온 요리법).....	86
미트볼.....	87
로스트 햄.....	88
돼지고기 안심 로스트.....	89
돼지고기 안심 (저온 요리법).....	90
로克福르 소스를 곁들인 돼지고기 안심 요리.....	91
토끼 엉덩이살 요리.....	92
토끼 요리.....	93
사슴 등심.....	94
노루 고기 등심.....	95
<b>생선</b> .....	96
생선 커리.....	97
송어.....	98
잉어.....	99
바다 송어.....	100
연어 필레.....	101
<b>베이컨과 그라탕</b> .....	103
치커리 그라탕.....	103
치킨과 버섯 파이.....	104
감자와 치즈 그라탕.....	106

# 목차

---

라자냐.....	107
파스타 베이크.....	108
파에야.....	109
호박 무사카.....	110
<b>야채 및 사이드 디시</b> .....	112
자켓 포테이토.....	112
타임 소스를 곁들인 콩.....	113
처빌 크림 소스를 곁들인 당근.....	114
겉질있는 감자 요리.....	115
쌀밥.....	116
삶은 감자.....	117
토마토 리소토.....	118
<b>수프와 스투</b> .....	120
커스터드 로얄.....	120
호박 수프.....	121
미네스트로네.....	122
토마토 수프.....	123
흰 양배추 스투.....	124
<b>디저트</b> .....	126
스위트 브레드와 버터 푸딩.....	126
크렘 카라멜.....	127
과일 크럼블.....	128
쿠아르크 수플레.....	129
초콜릿 스펀지 푸딩.....	130

시작하기 전에 이 요리책 활용 방법을 위해 마련한 여러 팁들을 살펴보시기 바랍니다.

밀레 전자레인지 콤비 오븐 사용법을 더욱 빠르게 익힐 수 있는 각 자동 프로그램에 대한 알맞는 레시피를 확인하실 수 있습니다.

많은 자동 프로그램을 통해 여러분이 원하는 결과, 예를 들어 빵과 페이스트리, 그리고 육류의 굽기 정도를 선택할 수 있습니다.

간단한 설명을 위해, 전자레인지 콤비 오븐은 이하 “오븐”이라 칭합니다.

### 오토 프로그램 소개

- 모든 모델에서 오토 프로그램을 사용할 수 있는 것은 아닙니다. 그러나 사용하는 오븐에 해당되는 오토 프로그램이 없더라도 여기에 나와있는 레시피로 조리가 가능합니다. 이를 위해서는 수동 설정을 참조하시기만 하면 됩니다. 차이가 있는 부분은 레시피에 표시되어 있습니다.
- 레시피에 오토 프로그램 사용이 필요할 경우 레시피의 설정 섹션에 명시된 프로그램을 선택하는 경로를 확인하실 수 있습니다.
- 오토 프로그램에 해당하는 프로그램 작동 시간은 저희 테스트 키친에서 결정되는 평균 시간입니다. 그러나 여러 프로그램의 실제 작동 시간은 음식을 어느 정도로 익히느냐에 따라 다릅니다. 자동 프로그램을 시작하기 전에 이러한 조리 정도를 선택해야 합니다.

# 책 소개

---

## 재료 관련 정보

- 달리 명시된 경우를 제외하면, 표시된 육류 무게는 조리하지 않은 손질된 육류의 무게입니다.
- 과일 및 야채의 무게는 항상 껍질을 제거하지 않고 중간 부분과 씨를 제거하지 않은 무게를 뜻합니다.
- 조리하지 않은 과일 및 야채는 항상 씻고 세척하거나 필요한 경우 껍질을 제거해야 합니다. 이 지침은 레시피에서 다시 반복되지 않음에 유의하십시오.

## 개별 오븐 모델의 특수 기능

- 오븐의 상하단가열 기능이 작동하지 않는 경우에는 팬플러스를 선택하십시오.
- 특수 기능인 “반죽 발효하기”가 작동하지 않는 경우에는, 팬플러스 기능을 선택하고 온도를 35 °C로 설정하십시오. 반죽을 젖은 천으로 덮어 줍니다 (레시피 참고).



## 설정에 관하여

- 시간 및 온도: 레시피에는 시간과 온도 범위가 나와 있습니다. 기본적으로 낮은 설정으로 시작하실 것을 권장합니다. 그렇게 하면 필요하다고 생각되는 경우 또는 조리가 덜 된 경우 조리 시간을 더 늘릴 수 있습니다.
- 층수: 선반이나 그릴 선반을 삽입하는 선반 층수는 가장 낮은 단계에서 가장 높은 단계 순으로 나와 있습니다.
- 조리 용기: 선택한 오븐 기능에 따라 사용되는 조리 용기는 전자렌지에 사용 가능하고 내열성이 있어야 합니다. 적합한 조리 용기에 대한 사용 및 설치 지침을 따르십시오.

# 기능 개요

---

## 전자레인지 에너지를 사용하지 않는 기능

### 팬플러스

베이킹 및 로스팅용. 몇 개의 선반에서 동시에 조리할 수 있습니다. 팬은 열을 직접 분사하므로 “상하단 가열”을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다.

### 상하단가열

전통적인 레시피를 이용한 베이킹 및 로스팅, 수플레 요리 및 저온 요리용. 오래된 레시피 또는 요리책을 사용하여 요리하는 경우에는 오븐 온도를 권장 온도보다 10 °C 낮게 설정하십시오. 이로 인해 조리 시간이 바뀌지는 않습니다.

### 강력급기

촉촉한 토핑이 있으나 바삭한 베이스가 필요한 베이킹용. 이 기능은 요리나 굽이 너무 까맣게 탈 수 있으므로 얇은 것을 베이킹하거나 로스팅하는 용도로는 적합하지 않습니다.

### 오토로스팅

로스팅용. 먼저 오븐 내부는 높은 시어링 온도로 자동 가열됩니다. 온도에 도달하자마자 오븐은 자동으로 사전 선택한 조리 온도로 온도를 낮춥니다. 이를 통해 음식 걸부분이 아주 잘 익고 기능을 조절하지 않고도 조리를 완료할 수 있습니다.

## 하단가열

요리 마지막에 밑부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

## 그릴

다량의 얇은 조각 그릴링 및 대형 베이킹 요리 브라우닝에 사용합니다. 상단 가열/그릴 전체가 빨갛게 달아오르며 필요한 열을 생성합니다.

## 팬그릴

두꺼운 육류 조각(예: 닭고기) 그릴링에 사용합니다. 팬은 열을 직접 분사하므로 그릴 기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다.

## 에코 팬 가열

소량(예: 냉동 피자, 베이크된 롤과 비스킷뿐 아니라 육류 요리와 로스트)에 적합합니다. 표준 오븐 기능에 비해 최대 30 %의 에너지를 절약할 수 있지만 도어를 닫고 요리해야 합니다.

## 전자레인지 기능

해동, 재가열 또는 조리 시 사용합니다. 조리 시간은 호브 또는 표준 오븐을 사용할 때보다 짧습니다. 또한, 일반적으로 일부/다량의 액체 또는 지방을 첨가하지 않고도 조리할 수 있습니다. 음식의 수분 함량이 높을수록 전자레인지가 모든 면에서 침투하기 때문에 조리/재가열 과정이 더 빨라집니다.

## 콤비네이션 기능

기존의 기능과 전자레인지 기능을 결합하면 조리 시간을 최대 30 % 단축할 수 있습니다.

### 전자레인지 + 팬플러스

음식의 빠른 재가열과 조리를 위해 브라우닝 기능을 함께 사용하십시오. 이 콤비 프로그램은 시간과 에너지를 가장 많이 절약합니다.

### 전자레인지 + 오토로스팅

음식을 고온에서 재빨리 구워낸 후 저온에서 계속 조리할 때 사용합니다. 오븐은 초기 온도까지 자동으로 가열되어 음식을 완벽하게 브라우닝합니다. 그런 다음 미리 선택된 저온에서 조리를 마칩니다. 전자레인지 기능을 동시에 사용하면 음식을 더 빨리 조리할 수 있습니다.

### 전자레인지 + 그릴

얇은 육류 조각 그릴링 및 음식 브라우닝에 사용합니다. 그릴은 음식의 외부를 식육을 돌우는 갈색으로 바꿉니다. 전자레인지는 음식이 모든 면에서 완전히 가열되도록 합니다.

### 전자레인지 + 팬그릴

두꺼운 육류 조각(예: 닭고기) 그릴링에 사용합니다. 팬이 열을 직접 전달하므로 전자레인지 + 그릴 기능을 사용할 때보다 낮은 온도로 사용할 수 있습니다.

# 기능 개요

## 실생활 팁

음식	수량/무게	세기 단계 [W]	시간 [min]	참고
버터/마가린 녹이기	100 g	450	1-2	덮어두지 마십시오.
초콜릿 녹이기	100 g	450	2-3	덮지 말고 절반정도 녹았을 때 저어 주십시오.
젤라틴 녹이기	1 봉지 + 물 5 큰술	450	00:15-00:20	덮지 말고 절반 정도 녹았을 때 저어 주십시오.
플랑 토핑/젤리 글레이즈 준비하기	1 봉지 + 액체 250 ml	450	4-5	덮지 말고 절반정도 가열되었을 때 저어 주십시오.
반죽 부풀리기	밀가루 100 g으로 스타터 반죽을 준비하십시오.	80	5-7	덮개로 덮고 부풀동안 기다리십시오.
	밀가루 500 g으로 반죽을 만드십시오.	80	8-10	덮개로 덮고 부풀동안 기다리십시오.
아몬드 데치기	100 g	850	1-2	덮개로 덮고 약간의 물과 가열하십시오.
팝콘 만들기	팝콘 알맹이 1 큰술 (20 g)	850	5-7	11 용기에 팝콘을 넣고 덮개로 덮은 뒤 조리 하십시오. 그 후에는 설탕이나 소금을 뿌려 주십시오.
전자레인지로 팝콘 만들기	약 100 g		최대 4	계속 지켜보십시오.
감귤류 템퍼링하기	150 g	150	1-2	플레이트 위에 두고 덮어두지 마십시오.
초콜릿으로 코팅한 마시멜로	20 g	600	00:15-00:20	플레이트 위에 두고 덮어두지 마십시오.
꿀 비결정화하기	500 g	150	2-3	덮지 말고 절반정도 가열되었을 때 저어 주십시오.
샐러드 드레싱을 위한 오일 담그기	125 ml	150	1-2	덮지 않은 채 약불로 가열하십시오.

본 차트에서 제공하는 정보는 참고용입니다.

음식	수량/무게	세기 단계 [W]	시간 [min]	참고
베이컨 조리하기	100 g	850	2-3	키친타월 위에 두고 덮어두지 마십시오.
육류 재워 두기	1000 g	150	15-20	뚜껑을 덮은 용기에 재워 두고 중간에 한 번 뒤집어 준 후 조리 하십시오.
아이스크림 녹이기	500 g	150	2	덮개로 덮지 않은 용기를 제품 안에 넣으십시오.
말린 과일 담그기	250 g	80	20	물을 소량 추가하고 덮어두지 마십시오.
죽 만들기	우유 250 ml + 귀리 4 큰술	850 + 150	2-3 + 2-3	덮개를 덮은 용기에 담은 우유에 넣어 가열하고 저어 주면서 조리 하십시오.
토마토 껍질 벗기기	3	450	7-8	토마토 꼭지 부분에 십자 모양을 낸 뒤 덮개를 덮고 약간의 물에 넣어 가열 하십시오. 껍질이 쉽게 벗겨집니다. 토마토가 매우 뜨거울 수 있으니 주의 하십시오.
롤빵	2			선반에 올려 놓으십시오. 덮지 말고 중간에 뒤집어 주십시오.
		해동 베이킹	150 그릴 3 단계	1-2 3-4
커스터드 로얄 만들기	달걀 2 개로 150 g, 크림, 소금 및 간 너트맥 4 큰술	450	3-4	달걀, 크림, 소금 및 너트맥을 휘저으십시오. 덮개를 덮고 조리 하십시오.
딸기잼 만들기	딸기 300 g 잼용 설탕 300 g	850	7-9	과일과 설탕을 섞은 뒤 덮개로 덮고 조리 하십시오.

본 차트에서 제공하는 정보는 참고용입니다.

## 일반 정보

---

### 자동 전원차단

오븐에는 최대한의 사용자 편의를 위한 지능적인 전자 장치가 탑재되어 있습니다. 조리 시간이 끝나면 오븐이 자동으로 꺼집니다.

### 지연 시작

구체적인 조리 시간이나 “준비 시간” 또는 “시작 시간”에 대한 시간을 입력하여 작동을 미리 제어합니다. 이러한 설정을 통해 오븐을 자동으로 끄거나 적당한 시간에 전원을 켜고 끌 수 있습니다.

### 조리 시간

필요한 조리 시간은 미리 설정할 수 있습니다. 조리 시간이 지나고 나면 오븐 가열이 자동으로 꺼집니다. “예열” 기능이 선택했다면 선택한 온도에 도달하고 음식을 오븐에 넣기 전까지는 조리 시간이 시작되지 않습니다.

### 예열

몇몇 경우에만 오븐을 예열할 필요가 있습니다. 대부분의 요리는 차가운 오븐에 넣을 수 있습니다. 그러면 예열 과정 동안에 생성된 열을 활용할 수 있습니다. 추가 세부 정보는 레시피에서 확인할 수 있습니다. 예열 기능은 다음과 같은 요리에 사용해야 합니다.

- 짧은 조리 시간의 케이크, 페이스트리와 비스킷(약 30 분 이내)
- 다크 브레드 반죽
- 소 등심구이와 필레

### Booster

오븐 내부를 최대한 빠르게 필요한 온도까지 올리기 위해 오븐에는 Booster 기능이 있습니다. Booster 기능이 활성화된 상태에서 100 °C보다 높은 온도로 설정할 경우 고온 팬과 상단 가열/그릴 엘리먼트 및 링 가열 엘리먼트가 함께 켜집니다. 이를 통해 더욱 빠른 가열이 가능합니다.

## Crisp function

더욱 바삭하게 요리해야 하는 음식의 경우 Crisp function(을)를 사용합니다. 오븐 내부의 수분 수준을 낮추어 알맞게 바삭한 칩, 피자과 쿼시를 만들 수 있습니다. 가금류의 경우 껍질은 바삭하지만 육질은 육즙이 넘치도록 조리할 수 있습니다. Crisp function(은)는 모든 오븐 기능과 사용할 수 있으며 원할 때는 언제든지 활성화할 수 있습니다.

## 사용자 프로그램

최대 20 가지의 사용자 프로그램을 생성, 저장하고 이름을 지정할 수 있습니다. 최대 10 가지의 조리 단계를 결합해 좋아하는 음식의 레시피로 완벽한 결과를 만들어보세요. 혹은 가장 자주 사용하는 설정을 저장해 편리하게 사용할 수 있습니다. 각 단계에서 오븐 기능, 조리 온도 및 조리 시간이나 중심부 온도 등의 설정을 선택할 수 있습니다.

## 온도감지봉

온도감지봉을 사용하여 정확한 로스팅 온도를 제어함으로써 음식이 완료되는 시점을 정확히 알 수 있습니다. 아래에 온도감지봉을 정확히 사용하기 위한 팁이 제시되어 있습니다.

- 금속 팁을 고기의 가장 두꺼운 부분 가운데에 완전히 찔러 넣었는지 확인하십시오.
- 고기 조각이 너무 작거나 얇으면 온도감지봉의 노출된 부분에 생감자를 놓습니다.
- 온도감지봉의 끝부분이 뼈, 힘줄 및 지방층에 닿지 않도록 합니다.
- 가금류의 경우 가슴살 앞부분의 가장 두꺼운 부분에 깊게 넣어주십시오.
- 대략적인 조리 시간은 조리 시작 시 표시되며 이 시간은 후에 조정할 수 있습니다.
- 여러 조각의 육류를 동시에 조리하는 경우 가장 두꺼운 조각에 온도감지봉을 찔러 넣습니다.

## 일반 정보

---

### 특수 기능

오븐은 포함된 기능에 따라 다양한 특수 기능을 제공합니다. 몇 가지 예시가 아래에 나와 있습니다.

### 해동

냉동 식품을 천천히 해동할 때 사용합니다. 온도를 25°C~50°C로 설정할 수 있습니다. 음식이 천천히 골고루 해동됩니다.

### 재가열

음식을 가열할 때 사용합니다. 여러 음식 카테고리에서 선택할 수 있습니다. 선택한 카테고리 및 입력된 무게에 따라 전자 레인지 콤비 오븐이 최적의 설정을 식별합니다. 뒤집기 및 휘젓기와 같은 기타 조리 방법도 디스플레이에 나타납니다.

### 반죽 발효하기

반죽을 쉽고 확실하게 부풀릴 때 사용합니다. 온도를 30°C~50°C로 설정할 수 있습니다. 반죽이 두 배 정도로 부풀어오를 때까지 듭니다.

### 저온 요리

특히 부드러운 육류 조리용. 저온에서 오랜 시간 동안 조리하면 육류가 완벽하고 아주 부드럽게 조리됩니다.

### 안식일 프로그램

종교 풍습을 위한 사바스 프로그램. 사바스 프로그램을 선택하고 오븐 기능 및 온도를 선택합니다. 도어가 열렸다 닫힌 후에만 프로그램이 시작됩니다.



요리의 첫걸음

용어	설명
뼈를 발라냄	가시나 뼈를 제거한 생선 또는 육류
손질된 재료	손질/준비 되었지만 아직 조리되지 않은 식품 지방과 힘줄을 제거한 육류, 비늘과 아가미, 내장을 제거한 생선류, 세척하고 껍질/껍데기를 제거한 과일과 야채를 예로 들 수 있습니다.

수량과 무게

작은술 = 작은 숟가락

큰술 = 큰 숟가락

g = 그램

kg = 킬로그램

ml = 밀리리터

꼬집 = 극소량

1 작은술은 약

- 베이킹 파우더 3 g
- 소금/설탕/바닐라 설탕 5 g
- 밀가루 5 g
- 액체 5 ml

1 큰술은 약

- 밀가루/옥수수 가루/빵가루 10 g
- 버터 10 g
- 설탕 15 g
- 액체 10 ml
- 머스타드 10 g

# 밀레 액세서리

## 액세서리

광범위한 종류의 액세서리를 통해 가능한 한 최고의 요리를 완성하실 수 있습니다. 각 부품은 크기와 기능에 있어 밀레 오븐을 위해 특별히 고안하여 시험한 제품입니다. 모든 부품은 엄격한 시험을 거쳐 까다로운 밀레의 기준을 충족했습니다. 모든 제품은 밀레 온라인 쇼핑몰, 밀레 고객센터 또는 전문 소매점에서 직접 구입하실 수 있습니다.

## 퍼펙트클린

세척이 이보다 더 쉬울 수는 없습니다! 오븐 내부에 적용된 특별한 퍼펙트클린 마감 덕분에 생김지 얼마 되지 않은 오염물을 손쉽게 제거할 수 있습니다.

이 특수 기술은 밀레 베이킹 트레이와 그릇에도 사용되었으며 이 때문에 베이킹 페이퍼를 사용하지 않아도 됩니다. 빵, 롤과 비스킷은 바닥, 측면과 모서리에 붙지 않고 마법처럼 부드럽게 떨어집니다.

표면은 긁힘 방지도 뛰어나기 때문에 손상 없이 피자나 케이크를 직접 트레이/베이시스에서 자를 수 있습니다. 모든 작업을 마치면 순식간에 모든 것을 닦아낼 수 있습니다.

## 원형 베이킹 트레이

원형 베이킹 트레이는 피자, 키쉬와 타르트처럼 원형인 모든 음식을 조리하는 데 이상적입니다.

퍼펙트클린 마감 처리가 되어 있어 트레이에 기름칠을 하거나 베이킹 페이퍼 등을 깔 필요가 없습니다.

## 밀레 고메 오븐 용기

밀레 고메 오븐 용기는 음식이 호브 위에서 조리될 때와 오븐 안에서 조리될 때의 차이를 좁히기 위하여 고안되었습니다.

밀레 고메 오븐 용기는 논스틱 코팅이 되어 있으며 육류 및 야채 스투, 스프, 소스, 베이크와 디저트까지 조리할 수 있습니다. 크기에 맞는 뚜껑도 구매할 수 있습니다.

## 유리 트레이

유리 트레이는 전자레인지 콤비 오븐의 모든 기능에 적합합니다. 전자레인지 기능으로만 조리할 때도 유리 트레이를 사용하십시오. 또한, 저온에서 육류를 굽거나 조리할 때 사용하는 선반뿐만 아니라 케이크를 만들 때 사용하는 베이킹 선반과 같이 사용하셔도 무방합니다.

## 관리 제품

정기적인 청소와 관리를 통해 오븐의 성능을 최대로 유지하고 수명을 늘려 최대한 활용할 수 있습니다. 정품 밀레 관리 제품은 밀레 오븐과 완벽히 호환될 수 있도록 고안된 제품입니다. 이러한 제품은 밀레 온라인 쇼핑몰, 밀레 고객 핫라인 또는 전문 소매점에서 직접 구입하실 수 있습니다.

## 밀레 오븐 클리너

눈에 띄는 밀레 오븐 클리너의 장점은 기름때가 아주 잘 지워지고 사용도 쉽다는 점이 있습니다. 젤 같은 농도로 오븐 벽에도 잘 달라붙습니다. 특수한 구성을 통해 가열할 필요 없이 잠깐 발라두어도 손쉬운 세척이 가능합니다.

## 밀레 극세사 키트

이 키트는 지문과 가벼운 오염물을 쉽게 제거합니다. 키트에는 다목적 천, 유리용 천 및 광택용 천이 포함되어 있습니다. 곱게 짠 극세사 원단으로 만들었으며 높은 세척 성능을 보여주는 마모되지 않는 천입니다.



## 애플 스펀지 케이크

총 소요시간: 95 분  
12 인분

### 토핑

시큼한 사과 500 g  
레몬즙 2 큰술

### 반죽

부드러운 버터 150 g  
정제당 150 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
중간 크기 달걀 3 개  
베이킹 파우더가 든 밀가루 150 g  
베이킹 파우더 ½ 작은술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 더스팅 재료

가루 설탕 1 큰술

### 액세서리

케이크용 틀, Ø 26 cm  
그릴 선반  
고온 체

### 만드는 법

사과의 껍질을 제거하고 4 등분 합니다.  
등분한 각 사과 겉부분(중심부의 반대쪽)  
으로부터 약 1 cm 간격으로 자릅니다.  
레몬즙과 섞고 한 쪽에 듭니다.

케이크용 틀에 기름칠을 해줍니다.

버터, 설탕과 바닐라 페이스트를 약 2 분  
간 섞습니다. 달걀을 하나씩 넣어 저어  
줍니다(각 ½ 분).

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 자동 프  
로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니  
다.

밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 다  
른 재료와 함께 섞어 줍니다.

섞은 혼합 재료를 케이크용 틀에 붓고 평  
평하게 펴니다. 씨 부분이 아래로 가도록  
사과를 혼합 재료에 부드럽게 밀어넣습  
니다.

케이크용 틀을 오븐에 넣고 노릇하게 될  
때까지 굽습니다.

틀을 10 분간 식혀줍니다. 그다음 틀을  
빼고 케이크를 그릴 선반에서 식혀줍니  
다. 위에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 사과 스펀지 케이크  
프로그램 작동시간: 약 62 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 165-175 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 50-60 분  
선반 높이: 1

### 팁

케이크 위에 가루 설탕으로 장식하는 대  
신 살구 글레이즈를 사용해도 좋습니다.  
글레이즈는 약간의 살구 잼을 살짝 녹여  
부드러워질 때까지 저어서 만들어줍니  
다.

# 케이크

## 애플 파이

총 소요시간: 140 분  
12 인분

### 반죽

부드러운 버터 200 g  
정제당 100 g  
바닐라 페이스트 2 작은술  
중간 크기 달걀 1 개  
일반 백밀가루 350 g  
베이킹 파우더 1 작은술  
소금 한 꼬집

### 토픽

사과 1,25 kg  
건포도 50 g  
칼바도스 1 큰술  
레몬즙 1 큰술  
계피가루 ½ 작은술  
정제당 50 g

### 기름칠

버터 1 작은술

### 글레이징 용

가루 설탕 100 g  
미지근한 물 2 큰술

### 액세서리

케이크용 틀, Ø 26 cm  
랩  
그릴 선반

### 만드는 법

반죽을 만들려면 버터, 설탕, 바닐라 페이스트와 달걀을 섞어 크림처럼 만들어 줍니다. 밀가루, 베이킹 파우더와 소금을 체로 쳐주고 반죽을 해줍니다. 반죽을 60 분간 냉장합니다.

사과를 깎고 웨지 모양으로 잘라줍니다. 건포도, 칼바도스, 레몬즙과 계피를 함께 섞어줍니다.

케이크용 틀에 기름칠을 해줍니다.

반죽을 3 등분합니다. 첫 번째 반죽을 케이크용 틀의 바닥에 밀어 깔아줍니다. 케이크용 틀을 조립합니다. 두 번째 반죽을 긴 롤 모양으로 만들어 팬의 가장자리에 둘러 밀어주고 4 cm 높이로 만듭니다. 바닥 부분을 포크로 여러 번 찔러줍니다. 세 번째 반죽을 2 겹의 랩 사이에 넣고 케이크용 틀 크기로 밀어줍니다.

설탕과 사과를 섞어 페이스트리 베이스 위에 깔아줍니다. 페이스트리 뚜껑 역할을 하는 반죽을 덮어 가장자리를 짊어 밀봉합니다.

케이크용 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

틀을 10 분간 식혀줍니다. 그다음 틀을 빼고 그릴 선반에서 식혀줍니다.

가루 설탕과 물을 섞어 위에 발라줍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 애플파이  
프로그램 작동시간: 약 70 분

### 수동 설정

조리프로그램: 강력굽기  
온도: 150-160 °C  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 70-80 분  
선반 높이: 1

## 벨기에식 스펀지 케이크

총 소요시간: 80 분  
12 인분

### 재료

중간 크기 달걀 4 개  
버터 250 g  
정제당 250 g  
소금 1 작은술  
일반 백밀가루 250 g  
베이킹 파우더 3 작은술  
초콜릿 칩 100 g  
계피가루 1 작은술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

케이크용 틀, Ø 26 cm  
그릴 선반

### 만드는 법

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 버터, 설탕, 소금과 노른자를 섞어 크림처럼 만듭니다.

달걀 흰자가 단단해질 때까지 휘핑합니다. 달걀 흰자 반죽을 설탕과 노른자 반죽에 가볍게 섞습니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 섞어 주요 혼합 재료에 넣어줍니다. 달걀 흰자 혼합 재료 나머지를 가볍게 섞습니다.

초콜릿 칩과 계피도 가볍게 섞습니다.

스프링폼 팬에 기름칠을 해주고 혼합 재료를 채워줍니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

### 수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

케이크용 틀을 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 컵 케이크  
프로그램 작동시간: 약 60 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 상하단가열  
온도: 190 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐

조리 2 단계  
온도: 150-180 °C  
작동시간: 60-65 분  
선반 높이: 1

### 팁

더 진한 맛을 내려면 설탕 50 g을 꿀로 대체합니다. 견과일, 다진 견과류 또는 바닐라 농축액을 넣어 케이크 맛을 진하게 할 수도 있습니다.

# 케이크

## 스펀지 케이크 베이스

총 소요시간: 75 분  
12 인분

### 반죽

중간 크기 달걀 4 개  
온수 4 큰술  
정제당 175 g  
일반 밀가루 200 g  
베이킹 파우더 1 작은술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

고운 체  
케이크용 틀, Ø 26 cm  
베이킹 페이퍼  
그릴 선반

### 만드는 법

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 흰자에 물을 넣고 아주 단단해질 때까지 휘핑합니다. 설탕을 천천히 넣고 추가로 넣을 때마다 저어줍니다. 저어준 달걀 노른자를 가볍게 섞습니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

밀가루와 베이킹 파우더를 섞어 달걀 혼합 재료에 체쳐 넣은 후 크게 휘저어줍니다.

케이크용 틀 바닥에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 혼합 재료를 틀에 붓고 평평하게 만듭니다.

케이크를 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

베이킹이 끝나면 팬에서 10 분간 식혀줍니다. 그다음 틀을 빼고 그릴 선반에서 식혀줍니다. 케이크를 수평으로 두 번 잘라 세 개의 층을 만들어줍니다.

준비한 필링을 퍼바랍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 스펀지 베이스  
프로그램 작동시간: 약 38 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 170-180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 1

### 팁

초콜릿 스펀지를 만들기 위해 밀가루 혼합 재료에 코코아 파우더 2-3 작은술을 넣습니다.



## 다층 스펀지 케이크 필링

총 소요시간: 30 분

### 쿠아르크와 크림 필링용

쿠아르크 500 g  
 정제당 100 g  
 전유 100 ml  
 바닐라 페이스트 1 작은술  
 레몬즙 1 개분  
 흰 젤라틴 6 장  
 더블 크림 500 ml

### 더스팅 재료

가루 설탕 1 큰술

### 카푸치노 필링

다크 초콜릿 100 g  
 더블 크림 500 ml  
 흰 젤라틴 6 장  
 에스프레소 80 ml  
 커피 리큐르 80 ml  
 바닐라 페이스트 2 작은술  
 코코아 파우더 1 큰술

### 더스팅 재료

코코아 파우더 1 큰술

### 액세서리

케이크 반죽  
 고운 체

### 쿠아르크와 크림 필링 만드는 법

쿠아르크, 설탕, 우유, 바닐라 페이스트와 레몬즙을 섞어 쿠아르크와 크림 필링을 만듭니다. 젤라틴을 찬물에 담궜다 빼고 물을 짠 후 전자렌지나 약불로 녹입니다.

젤라틴에 약간의 쿠아르크 혼합 재료를 섞습니다.

섞은 것을 남은 쿠아르크 혼합 재료에 섞고 냉장실에 보관합니다. 크림이 단단해질 때까지 휘핑하고 쿠아르크 혼합 재료에 섞습니다.

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 혼합 재료로 덮습니다. 스펀지의 두 번째 층도 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 혼합 재료로 덮습니다. 세 번째 층을 그 위에 올립니다.

케익을 충분히 식혀줍니다. 상에 내기 전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

### 카푸치노 필링 만드는 방법

카푸치노 필링을 만들려면 먼저 초콜릿을 녹입니다. 크림을 단단해질 때까지 저어주고 맨 위층 스펀지에 펴바르기 위해 소량을 덜어둡니다. 젤라틴을 찬물에 담궜다 빼고 물을 짠 후 전자렌지나 약불로 녹입니다. 잠깐 식힙니다.

에스프레소 절반과 커피 리큐르를 젤라틴에 넣고 섞습니다. 그다음 휘핑한 크림에 섞습니다.

커피와 크림 혼합 재료를 절반으로 나눕니다. 한쪽 절반에는 바닐라 페이스트를 섞고 다른 절반에는 초콜릿과 코코아 파우더를 섞습니다.

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 그 위에 커피 리큐르와 에스프레소 조금을 뿌린 후 다크 크림 혼합 재료로 코팅합니다. 스펀지의 두 번째 층을 첫 번째 층 위에 올리고 그 위에 나머지 액체를 뿌려 흰색 바닐라 혼합 재료로 코팅합니다. 그 위에 세 번째 층을 올리고 크림으로 코팅한 뒤 코코아 파우더를 뿌려줍니다.

### 팁

변화를 주기 위하여 레몬 껍질을 갈아 뿌리고 (액체를 따라 낸) 통조림 살구 또는 만다린 귤 300 g을 쿠아르크 및 크림 필링에 더해줍니다.

# 케이크

## 스위스 롤 스펀지

총 소요시간: 55 분  
16 인분

### 반죽

정제당 150 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
소금 한 꼬집  
일반 백밀가루 100 g  
옥수수 가루 55 g  
베이킹 파우더 1 작은술  
중간 크기 달걀 3 개  
온수 3 큰술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

고운 체  
베이킹 페이퍼  
유리 트레이  
키친타월

### 만드는 법

그릇에 설탕, 바닐라 페이스트와 소금을 넣고 섞습니다. 다른 그릇에 밀가루, 옥수수 가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐 넣습니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 흰자에 온수를 넣고 단단해질 때까지 휘핑합니다. 설탕 혼합 재료를 천천히 넣고 추가로 넣을 때마다 저어줍니다. 달걀 노른자를 천천히 저어줍니다.

밀가루 혼합물을 달걀과 설탕 혼합 재료 위에 체로 쳐 넣습니다. 크게 저어 가볍게 섞어줍니다.

유리 트레이에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 혼합 재료를 트레이 위에 평평하게 펴줍니다.

스위스 롤 스펀지를 오븐에 넣고 베이킹합니다.

스펀지를 사용해 스위스 롤을 만드는 경우, 베이킹이 끝나는 즉시 촉촉한 키친타월 위에 놓고 베이킹 페이퍼를 벗긴 뒤 말아줍니다. 그다음 식혀줍니다.

다시 펼쳐 준비한 필링을 펴바른 후 다시 말아줍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 스위스식 롤빵  
총 소요시간: 28 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 170-180 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 15-25 분  
선반 높이: 2

### 팁

다크 초콜릿 스위스 롤을 만들기 위해 밀가루 20 g 대신 코코아 파우더 20 g을 넣어줍니다.

## 스위스 롤 필링

총 소요시간: 30 분

### 애드보카트 및 크림 필링

흰 젤라틴 2 장  
애드보카트 125 ml  
더블 크림 400 ml

### 크랜베리 및 크림 필링

더블 크림 400 ml  
바닐라 설탕 또는 정제당 12 g  
병에 든 크랜베리 200 g

### 망고와 크림 필링

익은 망고 2 개(각 300 g)  
왁스 제거한 오렌지 ½ 개의 간 껍질  
정제당 100 g  
오렌지 2 개, 즙만(각 100 ml)  
라임즙 3 큰술  
흰 젤라틴 6 장  
더블 크림 400 ml

### 뿌리는 용도

가루 설탕 1 큰술

### 액세서리

케이크 반죽  
고운 체

### 애드보카트 및 크림 필링 만드는 방법

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자렌지나 약불로 녹입니다. 잠깐 식힙니다.

약간의 애드보카트를 젤라틴에 섞습니다. 섞은 것을 남은 애드보카트에 전부 넣어 섞어줍니다. 혼합 재료를 냉장고에 넣어 굳혀줍니다.

크림이 단단해질 때까지 휘핑합니다. 애드보카트 혼합 재료가 충분히 단단해지면(저었을 때 저은 자국이 선명함) 휘핑한 크림을 조심스럽게 섞어줍니다. 크림 혼합 재료를 약 30 분간 냉장고에서 굳혀줍니다.

크림 혼합 재료를 스위스 롤 스펀지 위에 펴바릅니다. 길이로 스펀지를 돌돌 말아 접시에 담아낼 때까지 차게 보관합니다. 상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

### 크랜베리 및 크림 필링 만드는 방법

크림과 정제당 또는 바닐라 설탕을 단단해질 때까지 휘핑합니다.

스위스 롤 스펀지 위에 크랜베리를 흘뿌립니다. 그 위에 크림을 펴바릅니다. 길이로 스펀지를 돌돌 말아 접시에 담아낼 때까지 차게 보관합니다.

상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

### 망고와 크림 필링 만드는 방법

오렌지 껍질, 설탕, 오렌지즙, 라임즙과 함께 망고를 갈아줍니다.

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자렌지나 약불로 녹입니다. 잠깐 식힙니다. 젤라틴에 약간의 망고 퓨레를 넣고 섞어줍니다. 섞은 것을 남은 망고 퓨레에 전부 넣어 섞어줍니다. 혼합 재료를 냉장고에 넣어 굳혀줍니다.

크림이 단단해질 때까지 휘핑합니다. 망고 혼합 재료가 충분히 단단해지면(저었을 때 저은 자국이 선명함) 휘핑한 크림을 조심스럽게 섞어줍니다. 크림 혼합 재료를 약 30 분간 냉장고에서 굳혀줍니다.

크림 혼합 재료를 스위스 롤 스펀지 위에 펴바릅니다. 길이로 스펀지를 돌돌 말아 접시에 담아낼 때까지 차게 보관합니다.

상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

# 케이크

## 버터 케이크

총 소요시간: 95 분  
16 인분

### 반죽

신선한 이스트 42 g  
미지근한 전유 160 ml  
일반 백밀가루 400 g  
정제당 40 g  
소금 한 꼬집  
버터 40 g  
중간 크기 달걀 1 개

### 토픽

부드러운 버터 80 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
정제당 100 g  
잘린 아몬드 80 g

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 나머지 재료를 함께 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 3-4 분간 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 가볍게 치댄 뒤 유리 트레이 위에 펴줍니다. 반죽을 젖은 천으로 덮은 뒤 발효 2 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

버터, 바닐라 페이스트와 설탕 절반을 섞어 토픽을 만듭니다. 손가락으로 반죽 안에 작은 구멍을 만듭니다. 구멍 안에 버

터와 설탕 혼합 재료를 붓습니다. 반죽 위에 남은 설탕과 편으로 된 아몬드를 뿌립니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 케이크를 오븐에 넣습니다.

### 수동 설정:

실온에 10 분 동안 두고 발효시킵니다. 케이크를 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계 및 2 단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

온도: 30 °C

발효 시간: 각 단계별로 20 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

케이크 | 버터케이크

프로그램 작동시간: 약 34 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 175-185 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 20-30 분

선반 높이: 1

## 오렌지와 요거트 시럽 케이크

총 소요시간: 60 분  
10 인분

### 반죽

중간 크기 달걀 4 개  
부드러운 버터 250 g  
정제당 250 g  
왁스 제거한 오렌지 1 개의 간 껍질  
고운 세몰리나 180 g  
베이킹 파우더가 든 밀가루 150 g  
중탄산 소다 8 g  
그릭 요거트 250 g

### 토픽

오렌지 5 개의 즙(450 ml)  
정제당 250 g

### 액세서리

케이크용 틀, Ø 24 cm  
유리 트레이  
나무 꼬챙이

### 만드는 법

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 버터, 설탕과 오렌지 껍질을 섞습니다. 달걀 노른자에 넣고 하나씩 저어줍니다. 밀가루, 세몰리나와 베이킹 소다를 섞습니다. 나머지 혼합 재료에 넣고 요거트와 저어줍니다.

달걀 흰자가 단단해질 때까지 휘핑하고 혼합 재료에 조심스럽게 섞어줍니다. 섞은 혼합 재료를 케이크용 틀에 부어 줍니다. 케이크용 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

글레이즈를 만들기 위해 오렌지 주스와 설탕을 냄비에 끓인 다음 오렌지 주스가 뽀뽀해질 때까지 약불에 약 5 분 동안 끓입니다.

케이크가 아직 미지근할 때 나무 꼬챙이로 여러 번 찌러줍니다. 글레이즈를 케이크 위에 평평하게 퍼바랍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 오렌지요거트 케이크  
프로그램 작동시간: 약 40 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 150 °C  
세기단계: 80 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 40 분  
선반 높이: 1

### 팁

케이크가 식으면 휘핑크림을 올려줍니다.

# 케이크

## 치즈 케이크

총 소요시간: 160 분

12 인분

### 반죽

베이킹 파우더가 든 밀가루 150 g

베이킹 파우더 2 작은술

정제당 80 g

중간 크기 달걀 1 개, 노른자만

버터 80 g

### 토픽

중간 크기 달걀 2 개

중간 크기 달걀 1 개, 흰자만

정제당 200 g

바닐라 페이스트 1½ 작은술

커스터드 파우더 (바닐라) 34 g

레몬즙 또는 바닐라 향 버터 1 작은술

저지방 쿠아르크 1 kg

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

케이크용 틀, Ø 26 cm

그릴 선반

### 만드는 법

밀가루, 베이킹 파우더와 설탕을 체로 칩니다. 재료 나머지를 넣어준 뒤 빠르게 치대어 매끈한 반죽으로 만듭니다. 약 60 분간 냉장고에 넣어둡니다.

케이크용 틀에 기름칠을 해줍니다.

반죽의 3분의 2 정도를 케이크용 틀 바닥에 밀어 깔아줍니다. 케이크용 틀을 조립합니다. 나머지 반죽을 긴 롤 모양으로 만들어 팬의 가장자리에 둘러 밀어주고 2 cm 높이로 만듭니다.

토픽을 만들기 위해 모든 재료를 섞어줍니다. 혼합 재료를 바닥에 깔고 손가락으로 평평하게 만들어 줍니다.

케이크용 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣습니다. 구워 줍니다.

### 설정

조리프로그램: 강력굽기

온도: 150-160 °C

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 90-100 분

선반 높이: 1

## 마블 케이크

총 소요시간: 80 분  
18 인분

### 반죽

부드러운 버터 250 g  
정제당 200 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
중간 크기 달걀 4 개  
사우어 크림 200 g  
일반 백밀가루 400 g  
베이킹 파우더 16 g  
소금 한 꼬집  
코코아 파우더 3 큰술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

케이크 링 틀, Ø 26 cm  
그릴 선반

### 만드는 법

버터, 설탕과 바닐라 페이스트를 섞습니다. 달걀을 하나씩 넣으면서 ½ 분씩 저어줍니다. 사우어 크림을 넣습니다. 밀가루, 베이킹 파우더와 소금을 섞습니다. 다른 재료를 넣고 저어줍니다.

링 틀에 기름칠을 하고 혼합 재료의 절반을 붓습니다.

혼합 재료 절반에 코코아 파우더를 섞습니다. 짙은 색의 혼합 재료를 옅은 색의 혼합 재료에 붓습니다. 혼합 재료에 포크를 넣고 휘저어 마블 효과를 내줍니다.

링 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

케이크를 틀에 10 분간 놔둡니다. 그다음 틀을 빼고 그릴 선반에서 식혀줍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 마블케이크  
프로그램 작동시간: 약 60 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 150-160 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 45-55 분  
선반 높이: 1

# 케이크

## 자두 케이크

총 소요시간: 50 분  
10 인분

### 토픽

8 등분한 자두 6 개  
편강 2 조각, 잘게 썬 것  
편강에서 나온 시럽 2 작은술

### 카라멜 소스

황설탕 150 g  
버터 60 g  
더블 크림 150 ml

### 반죽

일반 백밀가루 175 g  
베이킹 파우더 2 작은술  
버터 150 g  
황설탕 125 g  
큰 크기 달걀 2 개  
전유 2 큰술  
간 생강 ½ 큰술  
혼합 향신료 ½ 작은술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

전자렌지에 사용 가능한 플랜 용기,  
Ø 25 cm  
베이킹 페이퍼  
그릴 선반

### 만드는 법

카라멜 소스를 만들기 위하여 설탕, 버터와 크림을 냄비에 붓고 끓인 후 2 분을 더 끓입니다. 그릇에 부어 식을 때까지 둡니다.

플랜 용기에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 바닥에 카라멜 소스 4 큰술을 바른 후 그 위에 자두, 편강과 시럽을 골고루 퍼줍니다.

케이크 반죽을 만들기 위해 밀가루와 베이킹 파우더를 섞습니다. 버터와 설탕을 달걀, 밀가루, 우유와 향신료 혼합물에 번갈아 넣으며 섞어 줍니다.

혼합 재료를 자두 위에 퍼바르고 숟가락으로 평평하게 만들어 줍니다.

### 자동 프로그램:

플랜 용기를 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

### 수동 설정:

플랜 용기를 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 조리 1 단계에서 3 단계까지 표시되는 설정을 사용하여 구워줍니다.

케이크가 아직 따뜻할 때 서빙 접시에 올리고 남은 카라멜 소스를 부어 줍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 생강자두 케이크  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 팬플러스  
온도: 170 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐



## 조리 2 단계

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 170 °C

세기단계: 80 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 15 분

선반 높이: 1

## 조리 3 단계

온도: 170 °C

세기단계: 150 w

작동시간: 10 분

## 팁

혼합 향신료에는 고수 4 작은술, 세피 4 작은술, 올스파이스 1 작은술, 너트맥 4 작은술, 생강 2 작은술 그리고 정향 1 작은술이 포함됩니다. 생강쿠키 향신료 혼합을 대신 사용하셔도 좋습니다.

# 케이크

## 마데이라 케이크

총 소요시간: 100 분  
18 인분

### 반죽

부드러운 버터 250 g  
정제당 250 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
중간 크기 달걀 4 개  
럼 2 큰술  
일반 백밀가루 200 g  
옥수수 가루 100 g  
베이킹 파우더 2 작은술  
소금 한 꼬집

### 기름칠

버터 1 작은술  
빵가루 1 큰술

### 액세서리

30 cm 길이 식빵 틀  
그릴 선반

### 만드는 법

틀에 기름칠을 하고 빵가루를 뿌려줍니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

버터에 설탕과 바닐라 페이스트를 넣고 부드러워질 때까지 섞어줍니다. 달걀과 럼을 차례로 섞어줍니다.

밀가루, 옥수수 가루, 베이킹 파우더와 소금을 섞습니다. 다른 재료도 넣고 저어줍니다.

식빵 틀들에 혼합 재료를 채우고 오븐의 그릴 선반 위에 길이로 올려줍니다. 구워줍니다.

케이크를 틀에 10 분간 놔둡니다. 그다음 틀을 빼고 그릴 선반에서 식혀줍니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 파운드케이크  
프로그램 작동시간: 약 85 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 155-165 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 60-70 분  
선반 높이: 1

## 과일 소보로 케이크

총 소요시간: 150 분  
16 인분

### 반죽

신선한 이스트 42 g  
미지근한 전유 150 ml  
일반 백밀가루 450 g  
정제당 50 g  
부드러운 버터 90 g  
중간 크기 달걀 1 개

### 토픽

사과 1,25 kg

### 소보로 크럼블 재료

일반 백밀가루 240 g  
정제당 150 g  
바닐라 페이스트 2 작은술  
계피 1작을술  
부드러운 버터 150 g

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 버터와 달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

사과를 깎고 가운데를 파내어 웨지 모양으로 잘라줍니다.

유리 트레이를 기름칠합니다.

반죽을 가볍게 치댄 뒤 유리 트레이 위에 퍼줍니다. 반죽 위에 고르게 사과를 깔아줍니다. 밀가루, 설탕, 바닐라 페이스트와 계피를 섞습니다. 버터에 함께 섞어서 크럼블 혼합 재료를 만듭니다. 사과 위에 뿌려줍니다.

케이크를 오븐에 넣고 발효 2 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킨 후 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계 및 2 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 30 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

케이크 | 과일 소보로 케이크  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 170-180 °C  
세기단계: 150 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 30-40 분  
선반 높이: 2

### 팁

사과 대신 씨를 뺀 자두나 체리 1 kg를 사용할 수도 있습니다.

# 케이크

## 레몬 드리즐 케이크

총 소요시간: 50 분  
16 인분

### 케이크

부드러운 버터 225 g  
정제당 225 g  
중간 크기 달걀 4 개  
일반 백밀가루 225 g  
베이킹 파우더 2 작은술  
왁스 제거한 오렌지 2 개의 간 껍질

### 토폭

레몬 2 개의 즙  
정제당 90 g

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

25 cm 길이 유리 베이킹 접시  
베이킹 페이퍼  
유리 트레이  
나무 꼬챙이

### 만드는 법

유리 베이킹 접시에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다.

조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

버터와 설탕을 섞습니다. 달걀을 천천히 넣어 섞어줍니다.

밀가루와 베이킹 가루를 체에 같이 걸러주고 레몬 껍질과 함께 달걀 혼합 재료와 섞어줍니다.

혼합 재료를 유리 베이킹 접시에 붓고 스푼가락으로 평평하게 만들어 줍니다.

### 자동 프로그램:

유리 베이킹 접시를 유리 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다. 구워 줍니다.

### 수동 설정:

유리 베이킹 접시를 유리 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다. 조리 2 단계와 3 단계에 표시된 설정을 사용해 구워줍니다.

레몬즙과 설탕을 섞어 걸쭉한 글레이즈를 만듭니다.

케이크가 아직 미지근할 때 나무 꼬챙이로 여러 번 찌러주고, 레몬 드리즐 토폭을 붓질해 줍니다.

유리 접시 위에서 식힙니다.

### 자동 프로그램 설정

케이크 | 레몬 드리즐 케이크  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 팬플러스  
온도: 160 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐

조리 2 단계  
조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 160 °C  
세기단계: 80 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 20 분  
선반 높이: 1

조리 3 단계  
온도: 160 °C  
세기단계: 150 w  
작동시간: 10 분



## 비스킷

총 소요시간: 135 분  
70 개(유리 트레이 2 개)

### 비스킷

일반 백밀가루 250 g  
베이킹 파우더 ½ 작은술  
정제당 80 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
럼 에센스 ½ 작은술  
물 3 작은술  
부드러운 버터 120 g

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

밀방망이  
비스킷 커터  
유리 트레이

### 만드는 법

밀가루, 베이킹 파우더와 설탕을 섞습니다. 재료 나머지를 넣어준 뒤 빠르게 치대어 매끈한 반죽으로 만듭니다. 최소 60 분간 냉장고에 넣어둡니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 첫 번째 반죽을 약 3 mm 두께로 밀어 비스킷 모양으로 떼어낸 후 유리 트레이에 놓습니다.

비스킷을 오븐에 넣고 구워줍니다.

### 자동 프로그램 설정

쿠키/머핀 | 비스킷  
프로그램 작동시간: 약 5 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 140–150 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 25–35 분  
선반 높이: 2

### 팁

재료량은 유리 트레이 2 개 분량입니다. 유리 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 한 번 굽고 다시 구우십시오.

# 구운 요리

## 블루베리 머핀

총 소요시간: 50 분  
12 개 분량

### 재료

일반 백밀가루 225 g  
정제당 110 g  
베이킹 파우더 8 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
소금 한 꼬집  
꿀 1 큰술  
중간 크기 달걀 2 개  
버터밀크 100 ml  
부드러운 버터 60 g  
블루베리 250 g  
일반 백밀가루 1 큰술

### 액세서리

컵 포함 12 개 컵 머핀 틀 Ø 5 cm  
종이 케이스 12 개, Ø 5 cm  
그릴 선반

### 만드는 법

밀가루, 설탕, 베이킹 파우더와 소금을 섞습니다. 바닐라 페이스트, 꿀, 달걀, 버터밀크와 버터를 넣고 짧게 저어줍니다.

블루베리와 밀가루를 섞어 혼합 재료에 조심스럽게 섞어줍니다.

머핀 틀에 종이 케이스를 끼워줍니다. 스펀가락 2 개를 사용해 머핀 컵에 혼합 재료를 같은 양으로 나눠줍니다.

머핀 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

### 자동 프로그램 설정

쿠키/머핀 | 블루베리 머핀  
프로그램 작동시간: 약 35 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 160-170 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 35-45 분  
선반 높이: 1

### 팁

하이부시 블루베리가 가장 좋습니다. 냉동 블루베리를 사용할 경우 해동하지 않고 냉동실에서 꺼내 바로 넣어줍니다.



## 아몬드 마카롱

총 소요시간: 35 분  
30 개(유리 트레이 2 개)

### 재료

비터 아몬드 100 g, 데친 것  
스위트 아몬드 200 g, 데친 것  
정제당 600 g  
소금 한 꼬집  
중간 크기 달걀 4 개, 흰자만

### 액세서리

유리 트레이  
베이킹 페이퍼  
짤주머니와 일반 깍지

### 만드는 법

아몬드 전부와 설탕 1/3 가량을 넣고 분쇄기에 갈아줍니다.

아몬드를 남은 설탕, 약간의 소금과 적당한 달걀 흰자와 함께 섞어 페이스트를 만들어줍니다.

유리 트레이에 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 짤주머니를 사용해 혼합 재료를 작은 공 모양으로 트레이 위에 짜줍니다.

조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

손가락 뒤를 적셔 마카롱을 펴줍니다.

### 자동 프로그램:

아몬드 마카롱을 오븐에 넣고 노릇해질 때까지 구워줍니다.

### 수동 설정:

아몬드 마카롱을 오븐에 넣고 조리 2 단계와 3 단계에 표시된 설정을 사용해 구워줍니다.

마카롱을 식힌 후 베이킹 페이퍼에서 떼어냅니다.

### 자동 프로그램 설정

쿠키/머핀 | 아몬드 마카롱  
프로그램 작동시간: 약 17 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 팬플러스  
온도: 200 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐

조리 2 단계  
온도: 190 °C  
작동시간: 12 분

선반 높이: 2

조리 3 단계  
온도: 180 °C  
작동시간: 1-7 분

### 팁

비터 아몬드는 스위트 아몬드와 비터 아몬드 에센스 반큰술로 대체할 수 있습니다.

# 구운 요리

---

## 쇼트브레드 비스킷

총 소요시간: 35 분  
50 개(유리 트레이 2 개)

### 반죽

부드러운 버터 160 g  
향설탕 50 g  
가루 설탕 50 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
소금 한 꼬집  
일반 밀가루 200 g  
중간 크기 달걀 1 개, 흰자만

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

짤주머니  
별모양 노즐, 9 mm  
유리 트레이

### 만드는 법

버터가 크림처럼 될 때까지 저어줍니다.  
설탕, 가루 설탕, 바닐라 페이스트와 소  
금을 넣고 부드러워질 때까지 저어줍니  
다. 그다음 밀가루를 섞고 달걀 흰자를  
섞어줍니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 짤  
주머니에 넣고 길이가 약5-6 cm정도 되  
도록 유리 트레이에 막대 형태로 짜줍니  
다.

쇼트브레드 비스킷을 오븐에 넣고 노릇  
해질 때까지 구워줍니다.

### 자동 프로그램 설정

쿠키/머핀 | 드롭 쿠키  
프로그램 작동시간: 약 25 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 150-160 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 20-30 분  
선반 높이: 2

### 팁

재료량은 유리 트레이 2 개 분량입니다.  
유리 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절  
반으로 나누거나 한 번 굽고 다시 구우십  
시오.

## 바닐라 비스킷

총 소요시간: 110 분  
90 개(유리 트레이 2 개)

### 반죽

일반 백밀가루 280 g  
부드러운 버터 210 g  
정제당 70 g  
간 아몬드 100 g

### 코팅용

바닐라 설탕 또는 정제당 70 g

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

밀가루, 버터, 설탕과 아몬드를 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 반죽을 약 30 분간 냉장고에 넣어둡니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 각각 약 7 g 정도 되도록 작은 조각으로 나눕니다. 작은 덩이를 밀어 초승달 모양을 잡아주고 유리 트레이에 놓습니다.

바닐라 비스킷을 오븐에 넣고 열은 노랑색이 될 때까지 구워줍니다.

아직 따뜻할 때 정제당 또는 바닐라 설탕으로 코팅해줍니다.

### 자동 프로그램 설정

쿠키/머핀 | 바닐라 비스킷  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 140-150 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 25-35 분  
선반 높이: 2

# 구운 요리

---

## 호두 머핀

총 소요시간: 95 분  
12 개 분량

### 재료

건포도 80 g  
럼 40 ml  
부드러운 버터 120 g  
정제당 120 g  
바닐라 페이스트 1 작은술  
중간 크기 달걀 2 개  
일반 백밀가루 140 g  
베이킹 파우더 1 작은술  
크게 썬 호두 120 g

### 액세서리

컵 포함 12 개 컵 머핀 틀 Ø 5 cm  
종이 케이스, Ø 5 cm  
그릴 선반

### 만드는 법

건포도 위에 럼을 뿌리고 약 30 분간 절여줍니다.

버터가 크림처럼 될 때까지 저어줍니다. 설탕, 바닐라 페이스트와 달걀을 천천히 넣어 섞어줍니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 섞어줍니다. 호두를 섞어 넣습니다. 마지막으로 럼으로 건포도를 넣습니다.

머핀 틀에 종이 케이스를 끼워줍니다. 머핀 틀에 혼합 재료를 평평하게 나눠 넣어줍니다.

머핀 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

### 자동 프로그램 설정

쿠키/머핀 | 호두 머핀  
프로그램 작동시간: 약 40 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 150-160 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 30-40 분  
선반 높이: 2



## 바게트

총 소요시간: 100 분  
2 개의 10 조각 분량

### 반죽

신선한 이스트 21 g  
냉수 270 ml  
강력분 500 g  
소금 2 작은술  
정제당 ½ 큰술  
부드러운 버터 1 큰술

### 글레이징 용

물 1 큰술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 둥글게 만 후 젖은 천으로 덮어 오븐에 넣습니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 절반으로 나눠줍니다. 바게트가 각각 35 cm 정도 되도록 모양을 잡아둔 후 유리 트레이에 가로로 놓습니다. 바게트에 대각선 방향으로 1 cm 정도 깊이 칼집을 내줍니다. 반죽을 젖은 천으로 덮은 뒤 발효 2 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽에 물을 발라줍니다. 바게트를 오븐에 넣고 굽습니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 30 분

발효 2 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 15 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

빵 | 바게트  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 190-200 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 30-40 분  
선반 높이: 2

## 플랫브레드

총 소요시간: 85 분  
플랫브레드 1 개 분량, 8 인분

### 반죽

신선한 이스트 42 g  
냉수 200 ml  
강력분 375 g  
소금 1½ 작은술  
올리브유 2 큰술

### 글레이징 용

물  
올리브유 ½ 큰술

### 뿌리는 용도

니젤라씨 ½ 큰술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루와 소금, 기름을 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 6~7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 25 cm 직경이 되도록 민 후 유리 트레이에 넣습니다.

물을 살짝 바르고 니젤라씨를 뿌린 후 플랫브레드 반죽에 부드럽게 눌러줍니다. 올리브유를 발라줍니다.

10 분 간 실온에서 발효되도록 둡니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 오븐에 빵 반죽을 놓습니다.

### 수동 설정:

오븐에 빵 반죽을 둔 후 발효 단계 2에 표시된 설정을 사용하여 발효합니다. 그 다음 설정에 따라 빵을 굽습니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

온도: 30 °C

발효 시간: 30 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

빵 | 플랫브레드

프로그램 작동시간: 약 35 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 200~210 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 25~35 분

선반 높이: 1

### 팁

볶은 양파 50 g, 에르브 드 프로방스 2 큰술 혹은 다진 블랙 올리브 50 g, 다진 잣 1 큰술과 로즈마리 1 큰술을 반죽에 넣습니다.

## 플레이티드 브레드

총 소요시간: 140 분  
한 개 혹은 16 쪽 분량

### 반죽

신선한 이스트 42 g  
미지근한 전유 150 ml  
강력분 500 g  
정제당 70 g  
버터 100 g  
중간 크기 달걀 1 개  
레몬 껍질 1 작은술  
소금 2 꼬집

### 글레이징 용

전유 2 큰술

### 뿌리는 용도

잘린 아몬드 20 g  
정백당 20 g

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 버터, 달걀, 레몬 껍질 및 소금에 넣은 후 부드러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 각 300 g의 길다란 40 cm의 반죽 3 개로 나눕니다. 반죽 3 개를 곧 다음 유리 트레이에 놓습니다.

꼬아 만든 반죽 위에 우유를 발라주고 아몬드와 정백당을 뿌려줍니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 곧 반죽을 오븐에 넣습니다.

### 수동 설정:

발효 단계 2에 표시된 설정으로 반죽을 발효한 후 굽습니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

온도: 30 °C

발효 시간: 30 분

발효 2 단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

온도: 30 °C

발효 시간: 15 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

빵 | 과배기빵

프로그램 작동시간: 약 50 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스

온도: 160-170 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 35-45 분

선반 높이: 2

### 팁

원하는 경우 반죽에 건포도 100 g를 넣습니다.



## 씨드 롤

총 소요시간: 110 분  
한 개 혹은 25 쪽 분량

### 반죽

신선한 이스트 42 g  
냉수 420 ml  
강력 호밀분 400 g  
강력분 200 g  
소금 3 작은술  
꿀 1 작은술  
액체 사워 도우 150 g  
아마씨 20 g  
해바라기씨 50 g  
참깨 50 g

### 뿌리는 용도

참깨 1 큰술  
아마씨 1 큰술  
해바라기씨 1 큰술

### 글레이징 용

물 1 작은술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

30 cm 길이 식빵 틀  
그릴 선반

### 만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 꿀과 사우어도우를 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 3-4 분간 치대줍니다.

아마씨, 해바라기씨와 참깨를 넣고 다시 1-2 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 반죽을 가볍게 치댄 후 빵틀에 넣습니다. 젖은 고무 스패출라로 윗부분을 평평하게 만들어주고 물을 바른 뒤 섞은 씨앗을 뿌려줍니다.

오븐에 반죽을 넣습니다. 발효 2 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

그 다음 반죽을 오븐에서 꺼냅니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

반죽을 오븐에 넣고 굽습니다.

굽기가 끝나면 틀에서 빵을 꺼내고 쿨링 랙에서 식도록 둡니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 30 분

발효 2 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 10-15 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

빵 | 씨앗빵  
프로그램 작동시간: 약 80 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 220 °C, 190 °C 15 분 후  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 55-65 분  
선반 높이: 1

## 화이트 브레드(식빵 팬)

총 소요시간: 140 분  
한 개 혹은 25 쪽 분량

### 반죽

신선한 이스트 21 g  
냉수 290 ml  
강력분 500 g  
소금 2 작은술  
정제당 ½ 큰술  
버터 1 큰술

### 글레이징 용

물

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

30 cm 길이 식빵 틀  
그릴 선반

### 만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 반죽을 가볍게 치댄 후, 28 cm 정도 길이로 모양을 잡아준 후 식빵 틀에 넣습니다. 1 cm 정도 깊이로 칼집을 내줍니다.

반죽을 젖은 천으로 덮은 뒤 발효 2 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽에 물을 발라줍니다. 빵을 오븐에 넣은 후 설정에 따라 굽습니다.

굽기가 끝나면 틀에서 빵을 꺼내고 쿨링 랙에서 식도록 둡니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 30 분

#### 발효 2 단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 15 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

빵 | 식빵 | 베이킹틀  
프로그램 작동시간: 약 70 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 190-200 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 50-60 분  
선반 높이: 1

## 화이트 브레드(자유 형태)

총 소요시간: 130 분  
한 개 혹은 20 쪽 분량

### 반죽

신선한 이스트 21 g  
냉수 260 ml  
강력분 500 g  
소금 2 작은술  
정제당 ½ 큰술  
버터 1 큰술

### 글레이징 용

물

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐에 넣습니다. 젖은 천으로 덮어 둡니다. 발효 1 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 가볍게 치댄 후, 반죽을 25 cm 정도 길이로 모양을 잡아준 후 유리 트레이에 가로로 놓습니다. 1 cm 깊이로 여러 번 칼집을 내줍니다.

반죽을 젖은 천으로 덮은 뒤 발효 2 단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽에 물을 발라줍니다. 빵을 오븐에 넣고 구워줍니다.

### 설정

#### 반죽 부풀리기

발효 1 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 30 분

발효 2 단계  
특수 프로그램 | 반죽 발효하기  
온도: 30 °C  
발효 시간: 15 분

### 베이킹

#### 자동 프로그램 설정

빵 | 식빵 | 트레이 위  
프로그램 작동시간: 약 45 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 190-200 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 35-45 분  
선반 높이: 1

# 빵

## 진저 빵

총 소요시간: 120 분  
한 개 혹은 15 쪽 분량

### 브레드용

신선한 이스트 25 g  
미지근한 전유 100 ml  
강력분 500 g  
소금 한 꼬집  
버터 90 g  
중간 크기 달걀 2 개  
생강 시럽 3 큰술  
보관한 생강 줄기 40 g, 잘게 썬 것  
계피 1작을술  
정백당 100 g

### 기름칠

버터 1 큰술  
정제당 1 큰술

### 액세서리

25 cm 길이 식빵 틀  
그릴 선반

### 만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 버터, 달걀과 생강 시럽을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치댁니다. 반죽을 공 모양으로 만들어 볼에 넣고 60 분 동안 실온에서 발효시킵니다.

팬에 기름칠을 하고 설탕을 뿌려줍니다.

반죽에 다진 생강, 시나몬, 결정당을 넣습니다. 반죽을 식빵 모양으로 만들고 식빵 팬에 넣어 15 분간 더 발효시킵니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

빵 반죽 위에 설탕을 뿌립니다.

### 자동 프로그램:

빵 반죽을 오븐에 넣고 노르스름해질 때까지 굽습니다.

### 수동 설정:

오븐에 빵 반죽을 넣고 요리 단계 2, 3에 표시된 설정을 사용하여 노르스름해질 때까지 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

빵 | 단 빵

프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

온도: 190 °C

작동시간: 25 분

조리 3 단계

온도: 170 °C

작동시간: 5-10 분



## 피자와의 특별한 시간

### 피자(이스트 도우)

총 소요시간: 85 분

4 인분 (유리 트레이) 혹은 2 인분 (원형 베이킹 트레이)

#### 반죽 재료 (유리 트레이)

신선한 이스트 21 g  
미지근한 물 140 ml  
강력분 250 g  
정제당 1 큰술  
소금 1 작은술  
갈린 건조 타임 ½ 작은술  
갈린 건조 오레가노 1 작은술  
기름 1 작은술

#### 토핑 재료 (유리 트레이)

양파 2 개  
마늘 1 알  
캔토마토 400 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것  
토마토 퓨레 2 큰술  
정제당 1 큰술  
갈린 건조 오레가노 1 작은술  
월계수 잎 1 장  
소금 1 작은술  
후추  
모짜렐라 치즈 100 g  
고다 치즈 100 g, 간 것

#### 볶음 재료

올리브유 1 큰술

#### 반죽 재료 (원형 베이킹 트레이)

신선한 이스트 10 g  
미지근한 물 70 ml  
강력분 130 g  
정제당 ½ 큰술  
소금 ½ 작은술  
갈린 건조 타임  
갈린 건조 오레가노 ½ 작은술  
기름 1 작은술

#### 토핑 재료(원형 베이킹 트레이)

양파 1 개  
마늘 ½ 알  
캔토마토 200 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것  
토마토 퓨레 1 큰술  
정제당 ½ 큰술  
갈린 건조 오레가노 ½ 작은술  
월계수 잎 ½ 장  
소금 ½ 작은술  
후추  
모짜렐라 치즈 60 g  
고다 치즈 60 g, 간 것

#### 볶음 재료

올리브유 1 작은술

#### 기름칠

버터 1 작은술

#### 액세서리

유리 트레이 혹은 원형 베이킹 트레이와 유리 트레이

#### 만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 소금, 타임, 오레가노와 기름을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에서 20 분 간 발효되도록 둡니다.

토핑 재료로 사용할 수 있도록 양파와 마늘을 곱게 다집니다. 기름을 팬에 두르고 가열합니다. 투명해질 때까지 양파와 마늘을 볶습니다. 토마토, 토마토 퓨레, 설탕, 오레가노, 월계수 잎과 소금을 넣습니다.

소스를 끓여 약불에서 몇 분 간 은근히 끓여줍니다.

월계수 잎을 빼고 소금과 후추로 간해 맛을 냅니다. 모짜렐라 치즈를 썰어줍니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 민 후 유리 트레이 혹은 원형 베이킹 트레이에 놓습니다. 젖은 천으로 덮은 후 실온에서 10 분 간 발효되도록 둡니다.

반죽에 소스를 바르되, 외곽 모서리 1 cm 부분은 둡니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나, 필요한 경우 오븐을 예열합니다(원형 베이킹 트레이를 사용하여 피자를 굽는 경우에만). 피자를 오븐에 넣고 굽습니다.

## 자동 프로그램 설정

피자 & 키시 | 피자 | 이스트 반죽 | 글라스트레이/원형 베이킹 트레이  
프로그램 작동 시간: 38 분

## 수동 설정

원형 베이킹 트레이  
조리프로그램: 상하단가열  
온도: 210-220 °C  
세기단계: 150 w  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 20-30 분  
선반 높이: 1

글라스트레이

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 160-170 °C

세기단계: 80 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 2

## 팁

이에 대한 대안으로 햄, 살라미, 버섯, 양파 또는 참치로 피자를 토핑해보세요.

# 피자와의 특별한 시간

## 피자(쿠아르크 도우)

총 소요시간: 60 분

4 인분 (유리 트레이) 혹은 2 인분 (원형 베이킹 트레이)

### 반죽 재료 (유리 트레이)

쿠아르크 100 g

전유 3 큰술

기름 3 큰술

중간 크기 달걀 2 개, 노른자만

소금 1 작은술

베이킹 파우더 1 작은술

일반 백밀가루 200 g

### 토핑 재료 (유리 트레이)

양파 2 개

마늘 1 알

캔토마토 400 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것

토마토 퓨레 2 큰술

정제당 1 큰술

갈린 건조 오레가노 1 작은술

월계수 잎 1 장

소금 1 작은술

후추

모짜렐라 치즈 100 g

고다 치즈 100 g, 간 것

### 볶음 재료

올리브유 1 큰술

### 반죽 재료 (원형 베이킹 트레이)

쿠아르크 50 g, 건조물 지방 20 %

전유 2 큰술

기름 2 큰술

소금 ½ 작은술

중간 크기 달걀 1 개, 노른자만

베이킹 파우더 1 작은술

일반 백밀가루 110 g

### 토핑 재료(원형 베이킹 트레이)

양파 1 개

마늘 ½ 알

캔토마토 200 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것

토마토 퓨레 1 큰술

정제당 ½ 큰술

갈린 건조 오레가노 ½ 작은술

월계수 잎 ½ 장

소금 ½ 작은술

후추

모짜렐라 치즈 60 g

고다 치즈 60 g, 간 것

### 볶음 재료

올리브유 1 작은술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

유리 트레이 혹은 원형 베이킹 트레이와

유리 트레이

### 만드는 법

토핑을 만들기 위해 양파와 마늘을 잘게 다집니다. 기름을 팬에 두르고 가열합니다. 투명해질 때까지 양파와 마늘을 볶습니다. 토마토, 토마토 퓨레, 설탕, 오레가노, 월계수 잎과 소금을 넣습니다.

소스를 끓여 약불에서 몇 분 간 은근히 끓여줍니다.

월계수 잎을 빼냅니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 모짜렐라 치즈를 썰어줍니다.



반죽을 만들려면 먼저 쿠아르크, 우유, 기름, 달걀 노른자와 소금을 섞습니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 체로 칩니다. 절반을 반죽에 섞어줍니다. 나머지는 치대줍니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 반죽을 민 후 유리 트레이 혹은 원형 베이킹 트레이에 놓습니다.

반죽에 소스를 바릅니다. 외곽 모서리 1 cm 부분은 남겨둡니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다 (피자가 베이킹 트레이에 있는 경우에만) 피자를 오븐에 넣고 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

피자 & 키시 | 피자 | 쿠아르크 도우 | 유리 트레이/원형 베이킹 트레이  
프로그램 작동 시간: 45 분

### 수동 설정

원형 베이킹 트레이  
조리프로그램: 상하단가열  
온도: 190-200 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 20-30 분  
선반 높이: 2

유리 트레이  
조리프로그램: 팬플러스  
온도: 170-180 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 25-35 분  
선반 높이: 2

### 팁

이에 대한 대안으로 햄, 살라미, 버섯, 양파 또는 참치로 피자를 토핑해보세요.

# 피자와의 특별한 시간

## 키쉬 로렌

총 소요시간: 65 분

4 인분

### 반죽

일반 백밀가루 125 g

물 40 ml

버터 50 g

### 토픽

훈제 줄무늬 베이컨 25 g

백 베이컨 75 g

조리 햄 100 g

마늘 1 알

신선한 파슬리 25 g

고다 치즈 100 g, 간 것

에멘탈 치즈 100 g, 간 것

### 토픽

더블 크림 125 ml

중간 크기 달걀 2 개

육두구

### 액세서리

원형 베이킹 트레이 Ø 27 cm

그릴 선반

### 만드는 법

밀가루, 버터와 물을 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 냉장고에서 30 분간 숙성합니다.

토픽을 만들기 위해 두 종류의 베이컨과 햄을 잘게 썰어줍니다. 마늘과 파슬리를 잘게 썰어줍니다. 줄무늬 베이컨을 논스틱 팬에 볶아줍니다. 백 베이컨과 햄을 넣고 계속 조리합니다. 마늘과 파슬리를 섞어 넣고 식혀줍니다.

필링을 만들기 위해 크림, 달걀과 닷메그를 섞어줍니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

페이스트리를 넓게 펴서 원형 베이킹 트레이에 놓습니다. 가장자리를 들어올립니다. 반죽 위에 햄과 베이컨 혼합 재료를 뿌려주고 그 위에 치즈를 뿌려줍니다. 필링을 그 위에 붓습니다.

키쉬를 오븐에 넣고 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

피자 & 키시 | 키쉬 로렌

프로그램 작동 시간: 42 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 210-220 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 1

## 육류 즐기기

돼지고기, 소고기, 양고기와 엽조수 같은 육류는 모두의 식단에 건강한 요소가 될 수 있고, 식사에 다양성과 즐거움을 더해 줍니다. 가금류는 특히 건강을 위해 많이 권장되는 육류입니다. 육류는 다양한 방식으로 준비하고 요리할 수 있으며, 다양한 양념과 특이한 소스나 사이드 디시와 함께 담아내면 계속해서 새로운 모습으로 탈바꿈하며 다양성을 통해 외국 문화와 전통 문화를 이어줄 수 있습니다.

# 육류

## 속을 채운 오리 요리

총 소요시간: 135 분

4 인분

### 오리 재료

손질된 오리 1 마리(2 kg)

소금 1 작은술

후추

타임 1 작은술

### 속 채우기

깍둑썰기한 오렌지 2 개

사과 1 개, 깍둑썰기한 것

양파 1 개, 깍둑썰기한 것

소금 ½ 작은술

후추

갈린 건조 타임 1 작은술

월계수 잎 1 장

### 소스용

닭 육수 350 ml

화이트와인 125 ml

오렌지 주스 125 ml

옥수수 가루 1 작은술

냉수 1 큰술

소금

후추

### 액세서리

나무 꼬치 4 개

조리용 노끈

유리 오븐 그릇

온도감지봉

그릴 선반

### 만드는 법

오리를 소금, 후추와 타임으로 양념합니다.

속을 만들기 위해 깍둑썰기한 오렌지, 사과와 양파를 섞어줍니다. 소금, 후추, 타임과 월계수 잎으로 양념합니다.

오리에 속을 채워준 후 나무 꼬치와 조리 노끈으로 막고 묶어줍니다.

가슴 부분이 위를 향하게 오리를 유리 오븐 그릇에 놓습니다. 온도감지봉을 꽂습니다. 유리 오븐 그릇을 오븐 안의 그릴 선반에 놓습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 오리를 조리합니다.

수동 설정:

설정에 따라 오리를 조리합니다. 30 분 후 육즙 ¼ 정도를 바른 후 완전히 굽습니다.

조리 시간이 종료되면 오븐에서 오리를 꺼냅니다. 비계 부분을 제거한 후 육즙을 소스팬으로 옮깁니다. 치킨 스톱 나머지를, 화이트 와인, 오렌지 주스를 넣어 소스를 만듭니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 그다음 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 오리고기

프로그램 작동시간: 약 110 분

**수동 설정**

조리프로그램: 전자레인지 + 오토로스팅

온도: 170-180 °C

세기단계: 80 w

중심부 온도: 95 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 110-120 분

선반 높이: 1

# 육류

---

## 거위(속을 채우지 않은 것)

총 소요시간: 100 분

4 인분

### 재료

손질된 거위 1 마리(4,5 kg)

소금 2 큰술

야채 스톡 500 ml

### 액세서리

고메 오븐 그릇

온도감지봉

유리 트레이

### 만드는 법

소금을 거위의 안과 밖에 문지릅니다.

구르망 오븐 그릇에 거위를 가슴이 위로 오도록 놓습니다. 온도감지봉을 꽂습니다. 고메 오븐 그릇을 유리 트레이 위에 오도록 하여 오븐 안에 넣습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후, 화면 상의 지시에 따라 거위를 조리합니다.

수동 설정:

거위를 조리합니다. 30 분 후 치킨 스톡을 거위 위에 붓습니다. 조리가 끝날 때까지 30 분 마다 육즙을 발라줍니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리,닭,꿩 등 | 거위고기 | 속을 채우지 않은 것

프로그램 작동시간: 약 85 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 160-170 °C

세기단계: 80 w

중심부 온도: 95 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 140-160 분

선반 높이: 1

## 로스트 치킨

총 소요 시간: 75 분

2 인분

### 재료

손질된 닭 1 마리(1,2 kg)

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

스위트 파프리카 2 작은술

커리 파우더 1 작은술

### 액세서리

조리용 노끈

온도감지봉

그릴 선반

유리 트레이

### 만드는 법

기름과 소금, 파프리카 및 커리 파우더를 섞은 것을 닭에 문질러줍니다.

조리용 노끈으로 다리를 서로 묶은 후 그릴 선반에 가슴 부분이 위를 향하도록 닭을 놓습니다. 온도감지봉을 꽂습니다.

유리 트레이에 그릴 선반을 올린 후 닭다리가 문을 향하도록 놓습니다. 치킨을 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 전체

프로그램 작동시간: 약 50 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 오토로스팅

온도: 170-180 °C

세기단계: 150 w

중심부 온도: 85 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 40-50 분

선반 높이: 1

## 육류

### 머스타드 소스를 곁들인 닭가슴살

총 소요시간: 30 분

4 인분

#### 재료

크렘 프레쉬 250 ml

바늘 1 알, 으깬 것

스위트 머스타드 4 작은술

소금 1½ 작은술

말려 다진 세이지 ½ 작은술

손질된 닭가슴살 4 조각 (각 200 g)

#### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 오븐 그릇

유리 트레이

#### 만드는 법

크렘 프레쉬, 마늘, 머스타드, 소금, 세이지를 섞어 소스를 만듭니다.

유리 오븐 그릇에 닭가슴살을 놓고 위에 소스를 퍼바릅니다.

뚜껑을 덮은 유리 그릇을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

#### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후, 화면 상의 지시에 따라 닭가슴살을 조리합니다.

#### 수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 설정으로 조리한 후, 소스를 섞어준 다음 닭가슴살을 뒤집어 줍니다. 조리 2 단계에 표시된 설정으로 닭가슴살을 조리합니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 머스타드 소스 치킨

프로그램 작동시간: 약 21 분

#### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 전자레인지

세기단계: 850 w

작동시간: 4 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

세기단계: 450 w

작동시간: 17 분

#### 팁

스위트 머스타드 대신 통겨자를 사용할 수도 있습니다.



## 가지를 곁들인 닭가슴살

총 소요 시간: 70 분 + 양념 시간 4 시간  
4 인분

### 닭가슴살 재료

손질된 닭가슴살 4 조각  
올리브유 5 큰술  
마늘 2 알, 잘게 다진 것  
신선한 생강 10 g, 잘 갈린 것  
큐민 1 ¼ 작은술  
강황 1 작은술  
스위트 파프리카 1¼ 작은술  
양파 1 개, 잘 썬 것  
작은 가지 1 개, 깍둑 썬 것  
꿀 2½ 큰술  
신선한 대추야자 8 개, 4 등분 한 것  
레몬즙 2½ 큰술  
소금  
후추  
플레인 요거트 125 g

### 뿌리는 용도

파슬리 2½ 큰술, 잘게 다진 것

### 액세서리

유리 트레이  
전자레인지용 그릇

### 만드는 법

닭가슴살을 반으로 나눕니다. 절반 분량의 기름에 마늘, 생강, 큐민, 강황, 파프리카를 섞습니다. 닭가슴살을 넣고 냉장에서 최소 4 시간 동안 재워둡니다.

기름 나머지 분량과 양파, 가지를 전자레인지 그릇에 넣습니다.

전자레인지 그릇을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후, 화면 상의 지시에 따라 닭가슴살을 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 설정으로 조리합니다. 꿀, 대추야자, 닭을 넣고 섞은 다음 뚜껑을 열고 조리 2 단계 설정대로 조리합니다.

요리를 내기 전에 레몬 주스 절반 정도를 뿌립니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 5 분 간 두십시오.

요거트와 레몬 주스 나머지를 섞어 닭 위에 붓습니다. 파슬리로 장식합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 오렌지 케이크  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 600 w  
작동시간: 10 분  
선반 높이: 1

조리 2 단계  
조리프로그램: 전자레인지 + 팬그릴  
온도: 180 °C  
세기단계: 300 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 20 분

### 팁

쿠스쿠스나 쌀을 곁들입니다.

## 육류

### 닭 허벅지

총 소요시간: 75 분

4 인분

#### 닭 허벅지살용

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

후추

파프리카 1 작은술

손질된 닭 허벅지살 4 개(각 200 g)

#### 야채

기름 4 큰술

빨간 피망 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것

노란 피망 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것

가지 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것

호박 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것

양파 2 개, 크게 썬 것

마늘 2 알, 살짝 으갠 것

신선한 로즈마리 2 줄기

신선한 타임 4 줄기

방울토마토 200 g, 반으로 자른 것

토마토 파스타 200 ml

야채 스톡 100 ml

소금 ½ 작은술

후추

정제당 1 큰술

매운 파프리카

#### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

고메 오븐 그릇

#### 만드는 법

기름, 소금, 후추와 파프리카를 섞어 닭 허벅지살에 바릅니다. 닭 허벅지를 유리 트레이에 놓고 오븐에 넣어 굽습니다.

야채를 조리하려면 쿡탑에서 고메 오븐 그릇에 중불에서 센불에 기름을 데워줍니다. 피망과 가지를 약 4 분간 계속 저어가며 볶아줍니다. 호박, 양파와 마늘을 넣고 중불에서 약 5 분간 계속 저어가며 더 볶아줍니다.

로즈마리와 타임을 묶어줍니다. 허브와 절반으로 자른 토마토, 토마토 파스타와 스톡을 넣고 중불에서 센불로 끓어오를 때까지 푹니다. 중불에서 약 15 분간 자주 저어가며 멍근하게 끓입니다.

소금, 후추, 설탕과 파프리카로 기호에 맞게 간합니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 닭다리  
프로그램 작동시간: 약 35 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 오토로스팅  
온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 2

## 속을 채운 칠면조 요리

총 소요시간: 200 분

8 인분

### 속재료

건포도 125 g  
 주정 강화 와인 2 큰술(마데이라)  
 기름 3 큰술  
 양파 3 개, 깍둑썰기한 것  
 살짝 데친 쌀 100 g  
 물 150 ml  
 소금 ½ 작은술  
 껍질을 제거한 피스타치오 100 g  
 소금  
 후추

카레 가루  
 가람 마살라

### 칠면조 재료

손질한 칠면조 1 마리(5 kg)  
 소금 1 큰술  
 후추 2 작은술  
 닭 육수 500 ml

### 소스용

물 250 ml  
 크림 프레쉬 150 ml  
 옥수수 가루 2 큰술  
 냉수 2 큰술  
 소금  
 후추

### 액세서리

나무 꼬치 6 개  
 조리용 노끈  
 고메 오븐 그릇  
 온도감지봉  
 유리 트레이

### 만드는 법

속을 만들려면 주정 강화 와인을 건포도에 뿌려줍니다. 기름에 양파를 볶습니다. 쌀을 넣고 살짝 볶은 다음 물로 희석합니다. 소금을 넣습니다. 끓어오를 때까지 둔 다음 쌀에 뚝이 들도록 약불로 가열합

니다. 피스타치오와 절인 건포도를 넣고 섞습니다. 소금, 후추, 커리 파우더와 가람 마살라로 기호에 맞게 간합니다. 칠면조를 소금과 후추로 양념합니다. 칠면조에 속을 채워준 후 나무 꼬치와 조리 노끈으로 막고 묶어줍니다. 필요한 경우 다리를 느슨하게 묶어줍니다. 고메 오븐 그릇에 칠면조의 가슴 부분이 위를 향하도록 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 고메 오븐 그릇을 유리 트레이 위에 오도록 하여 오븐 안에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후, 화면 상의 지시에 따라 칠면조를 조리합니다.

### 수동 설정:

칠면조를 조리합니다. 30 분 후 치킨 스톱을 칠면조 위에 붓습니다. 조리가 끝날 때까지 30 분 마다 육즙을 발라줍니다. 칠면조를 오븐에서 꺼내고, 육즙을 물로 희석합니다. 크림 프레쉬를 넣습니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 그다음 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 칠면조 | 전체  
 프로그램 작동시간: 약 160 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
 온도: 150-160 °C  
 세기단계: 80 w  
 중심부 온도: 85 °C

Booster: 켜짐

에열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 180-220 분

선반 높이: 1

# 육류

## 칠면조 허벅지살

총 소요 시간: 125 분

4 인분

### 칠면조 허벅지살 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

뼈 있는 칠면조 허벅지살 1 개(1,2 kg), 손질한 것

물 250 ml

### 소스용

물 150 ml

더블 크림 200 ml

망고 처트니 200 g

살구 통조림 1 개(280 g), 건져서 자른 것

소금

후추

### 액세서리

유리 트레이

고메 오븐 그릇

온도감지봉

### 만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 칠면조 허벅지살에 바릅니다. 고메 오븐 그릇에 칠면조 허벅지살 껍질이 위를 향하도록 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 고메 오븐 그릇을 유리 트레이 위에 오도록 하여 오븐 안에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후, 화면 상의 지시에 따라 칠면조 허벅지살을 조리합니다.

### 수동 설정:

칠면조 허벅지살을 조리합니다. 45 분 후 물을 부어준 다음 다 익을 때까지 조리합니다.

오븐에서 칠면조 허벅지살을 꺼냅니다. 소스를 만드려면 육즙을 물에 희석합니다. 크림과 처트니를 넣고 살짝 끓입니다.

소스에 살구 조각을 넣습니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 다시 끓여줍니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 오리,닭,꿩 등 | 칠면조 | 칠면조 다리

프로그램 작동시간: 약 120 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 오토로스팅

온도: 170-180 °C

세기단계: 80 w

중심부 온도: 85 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 60-80 분

선반 높이: 1

## 송아지 필레 (저온 조리)

총 소요시간: 100 분

4 인분

### 송아지 필레

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 필레 1 kg

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 57 °C (미디엄) 66 °C (웰던)

작동시간: 약. 40-60 분 (레어),

70-80 분 (미디엄),

90-120 분 (웰던)

선반 높이: 1

### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 필레에 바릅니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 송아지 필레를 지킵니다. (1 분 씩)

팬에서 송아지 필레를 꺼낸 후 온도감지봉을 삽입합니다.

그릴 선반에 송아지 필레를 놓고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 필레 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 100 분

## 육류

### 송아지 필레 로스트

총 소요시간: 65 분

4 인분

#### 송아지 필레

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 필레 1 kg

#### 볶음 재료

기름 2 큰술

#### 소스용

건조 곰보 버섯 30 g

끓는 물 300 ml

양파 1 개

버터 30 g

더블 크림 150 ml

화이트와인 30 ml

냉수 3 큰술

옥수수 가루 1 큰술

소금

후추

설탕

#### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

고운 체

#### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 송아지 필레를 지킵니다. (1 분 씩)

송아지 필레를 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 필레에 바릅니다.

그릴 선반에 송아지 필레를 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣고 송아지 필레를 조리합니다.

소스를 만들기 위해 건조 곰보 버섯에 끓는 물을 붓고 15 분간 불려줍니다.

양파를 깍둑썰기합니다. 곰보 버섯을 고운 체에 쳐 물을 빼고 물은 나중에 사용하도록 한 쪽에 둡니다. 곰보 버섯에서 물을 짜고 잘게 썰어줍니다.

양파를 버터에 5 분 간 볶습니다. 곰보 버섯을 넣고 5 분 간 더 볶습니다.

버섯물, 크림과 와인을 넣고 끓여줍니다. 찬 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 소금, 후추와 설탕으로 기호에 맞게 간합니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 필레 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 40 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 57 °C (미디엄) 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 25-35 분 (레어), 35-45 분 (미디엄), 45-55 분 (웰던)

선반 높이: 1

#### 팁

건조 곰보 버섯 대신 포르치니 버섯을 사용할 수도 있습니다.

## 송아지 발목살

총 소요 시간: 150 분  
4 인분

### 송아지 발목살 재료

기름 2 큰술  
소금 1½ 작은술  
후추 ½ 작은술  
손질된 송아지 발목살 1 덩이(1,5 kg)  
양파 1 개  
정향 1 개  
당근 2 개  
샐러리 80 g  
토마토 퓨레 1 큰술  
송아지 육수 800 ml

### 소스용

더블 크림 75 ml  
옥수수 가루 1½ 큰술  
냉수 2 큰술  
소금  
후추

### 액세서리

고메 오븐 그릇  
그릴 선반  
온도감지봉  
핸드 블렌더  
고온 체

### 만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 발목살에 바릅니다.

양파를 4 등분하고 안에 정향을 넣어줍니다. 샐러리와 당근의 껍질을 제거하고 크게 썰어줍니다.

고메 오븐 그릇에 야채, 토마토 퓨레, 송아지 발목살을 넣습니다. 온도감지봉을 꽂습니다. 고메 오븐 그릇을 오븐 안의 그릴 선반에 놓습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 송아지 발목살을 조리합니다.

### 수동 설정:

송아지 발목살을 조리합니다. 30 분 후 송아지 육수를 부어준 다음 다 익을때 까지 조리합니다.

오븐에서 송아지 발목살과 야채를 꺼냅니다. 양파 한 쪽을 벗깁니다.

소스팬에 야채와 육즙을 넣고 섞어서 퓨레를 만듭니다. 퓨레를 고온 체에 걸러 크림을 부은 후 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 송아지고기 | 송아지 정강이상  
프로그램 작동시간: 약 100 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-200 °C

중심부 온도: 76 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 90-100 분

선반 높이: 1

# 육류

---

## 송아지 등심 로스트

총 소요시간: 60 분

4 인분

### 송아지 등심 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 등심 1 kg

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (레이어), 57 °C (미디엄) 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 40-50 분 (레이어),

50-60 분 (미디엄), 60-70 분 (웰던)

선반 높이: 1

### 만드는 법

팬에 기름을 둘러 가열한 후 송아지 등심을 지킵니다. (1 분 썩)

팬에서 송아지 등심을 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심에 바릅니다.

온도감지봉을 꽂습니다. 그릴 선반에 송아지 안심을 올립니다. 그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 송아지고기 | 송아지 등심 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 50 분



## 송아지 등심 (저온 조리법)

총 소요시간: 150 분

4 인분

### 송아지 등심 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 등심 1 kg

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심에 바릅니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 송아지 등심을 지킵니다. (1 분 썩)

팬에서 송아지 등심을 꺼낸 후 온도감지봉을 꽂습니다.

그릴 선반에 송아지 안심을 올리고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 송아지고기 | 송아지 등심 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 80 분

### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 57 °C (미디엄) 66 °C (웰던)

작동시간: 약. 70-90 분 (레어),

100-130 분 (미디엄), 130-150 분 (웰던)

선반 높이: 1

# 육류

## 삶은 송아지 요리

총 소요 시간: 150 분

4 인분

### 연골 부분 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지고기 1 kg(다리 또는 옆구리살)

당근 2 개, 크게 썬 것

토마토 2 개, 크게 썬 것

양파 2 개, 크게 썬 것

골수 뼈 2 대(송아지 또는 소)

송아지 육수 500 ml

물 250 ml

### 소스용

더블 크림 250 ml

옥수수 가루 1 작은술

냉수 1 큰술

소금

후추

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

유리 트레이

핸드 블렌더

고운 체

### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다. 고메 오븐 그릇에 기름을 둘러 가열한 다음 송아지 고기를 지킵니다. (약 1 분 간)

송아지 고기를 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 송아지고기에 바릅니다. 송아지 육수와 물을 섞습니다.

고메 오븐 그릇에서 야채를 볶습니다. 골수와 고기를 넣습니다. 물과 송아지 육수 절반 정도를 붓습니다. 고메 오븐 그릇 뚜껑을 덮은 후 유리 트레이에 올려 오븐에 넣고 조리합니다.

### 자동 프로그램:

화면 상의 지시에 따라 송아지 고기를 조리합니다.

### 수동 설정:

95 분 후 뚜껑을 뺍니다. 5 분이 지난 후 육즙 ½정도를 부어준 다음 다 될때까지 조리합니다.

송아지 고기, 골수, 야채 절반을 꺼냅니다. 소스팬에 나머지 야채와 육즙을 넣고 섞어서 퓨레를 만듭니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림을 더한 후 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 찜  
프로그램 작동시간: 약 90 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스

온도: 160-170 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 120-130 분

선반 높이: 1

## 양 다리

총 소요시간: 110 분  
6 인분

### 양 다리 재료

기름 3 큰술  
소금 1½ 작은술  
후추 ½ 작은술  
마늘 2 알, 으갠 것  
에르브 드 프로방스 3 작은술  
양 다리 1 개(1,5 kg), 손질된 것

### 붓는 재료

레드와인 100 ml  
야채 스탁 400 ml

### 소스용

크림 프레쉬 50 ml  
냉수 3 큰술  
옥수수 가루 3 작은술  
소금  
후추

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 오븐 그릇  
온도감지봉  
그릴 선반

### 만드는 법

기름에 소금, 마늘, 허브를 섞은 다음 양 다리에 발라줍니다.

유리 오븐 그릇에 양 다리를 올린 후 온도감지봉을 꽂습니다.

유리 오븐 그릇을 뚜껑을 덮어 오븐 안의 그릴 선반에 놓습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작합니다. 화면 상의 지시에 따라 양 다리를 조리합니다.

### 수동 설정:

양 다리를 조리합니다. 30 분 후 뚜껑을 제거합니다. 레드 와인과 야채 육수를 부어준 다음 다 될때까지 조리합니다.

오븐에서 양 다리를 꺼냅니다. 소스를 만드려면 육즙을 물에 희석합니다. 크림 프레쉬를 넣고 가볍게 끓여줍니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 양고기 | 양고기 뒷다리살  
프로그램 작동시간: 약 100 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 오토로스팅  
온도: 170-180 °C  
세기단계: 80 w  
중심부 온도: 76 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 약 90-110 분  
선반 높이: 1

## 육류

---

### 양고기 등심 로스트

총 소요시간: 55 분

4 인분

#### 양고기 등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 양고기 등심 3덩이(각 300 g)

#### 볶음 재료

기름 1 큰술

#### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

#### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 양고기 등심을 지킵니다. (1 분 씩)

팬에서 양고기 등심을 꺼냅니다. 기름, 소금, 후추를 섞은 후 양고기 등심에 발라줍니다.

그릴 선반에 양고기 등심을 놓고 온도감지봉을 꽂습니다. 그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 양고기 | 양고기 등심 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 45 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 53 °C (레이어), 65 °C (미디엄) 80 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 10-15 분 (레이어), 15-20 분 (미디엄), 20-25 분 (웰던)

선반 높이: 1

## 양고기 등심 (저온 조리법)

총 소요시간: 110 분

4 인분

### 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 양고기 등심 3덩이(각 300 g)

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 95-105 °C

중심부 온도: 53 °C (레어), 65 °C (미디엄) 68 °C (웰던)

작동시간: 약. 35-45 분 (레어),

75-85 분 (미디엄), 90-100 분 (웰던)

선반 높이: 1

### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름, 소금, 후추를 섞은 후 양고기 등심에 발라줍니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 양고기 등심을 지킵니다 (약 1 분 간)

팬에서 양고기 등심을 꺼내고 온도감지봉을 꽂습니다.

그릴 선반에 양고기 등심을 놓고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 양고기 | 양고기 등심 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 100 분

# 육류

## 소고기 필레 로스트

총 소요시간: 65 분

4 인분

### 소고기 필레 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 소고기 필레 1 kg

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

소고기 필레를 꺼냅니다. 팬에 기름을 둘러 가열한 후 소고기 필레를 지킵니다 (1 분 썩).

기름, 소금과 후추를 섞어 이 혼합 재료를 소고기 필레에 바릅니다.

그릴 선반에 소고기 필레를 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 소고기 필레를 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 50 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 54 °C (미디엄) 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 20-30 분(레어),

35-45 분(미디엄), 50-60 분(웰던)

선반 높이: 1

## 소고기 필레 (저온 조리법)

총 소요시간: 95 분

4 인분

### 소고기 필레 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 소고기 필레 1 kg

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 이 혼합 재료를 소고기 필레에 바릅니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 소고기 필레를 지킵니다(1 분 씩).

팬에서 소고기 필레를 꺼낸 후 온도감지봉을 삽입합니다.

그릴 선반에 소고기 필레를 놓고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 60 분

### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 54 °C (미디엄) 66 °C (웰던)

작동시간: 약. 50-70 분 (레어), 70-90 분 (미디엄), 100-120 분 (웰던)

선반 높이: 1

# 육류

## 비프 해시

총 소요시간: 250 분

8 인분

### 재료

버터 30 g

기름 3 큰술

손질해 깎둑썰기된 소고기 1,2 kg

소금

후추

양파 500 g, 잘게 썬 것

월계수 잎 2 장

정향 4 개

향설탕 1 큰술

일반 백밀가루 2 큰술

소고기 육수 1,2 l

식초 70 ml

### 액세서리

유리 오븐 그릇

그릴 선반

### 만드는 법

팬에서 버터를 가열합니다. 끓기 시작하면 식초를 넣어주고 열을 가합니다.

소고기를 소금과 후추로 간하고 모든 면을 시어링해줍니다.

양파, 월계수 잎, 정향과 설탕을 넣고 3 분 더 익혀줍니다.

밀가루를 뿌려주고 2-3 분 더 볶습니다.

소고기 육수와 식초를 넣고 부드러운 소스가 될 때까지 계속해서 저어줍니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

비프 해시를 유리 오븐 그릇에 놓습니다.

### 수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

유리 오븐 그릇을 오븐에 넣고 조리합니다. 조리하면서 계속 저어줍니다.

소금과 후추로 간을 다시 한 다음 담아냅니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 쇠고기 | 비프 해시

프로그램 작동시간: 약 210 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 180 °C

세기단계: 300 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 180 분



## 브레이즈드 비프

총 소요시간: 145 분  
4 인분

### 연골 부분 재료

기름 2 큰술  
소금 1 작은술  
후추  
손질된 소고기 1 kg(다리 또는 어깨)  
당근 200 g, 크게 썬 것  
양파 2 개, 크게 썬 것  
샐러리 50 g, 크게 썬 것  
월계수 잎 1 장  
소고기 육수 500 ml  
물 250 ml

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 소스용

물 250 ml  
크림 프레쉬 125 ml  
옥수수 가루 1 작은술  
냉수 1 큰술  
소금  
후추

### 액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇  
유리 트레이  
고온 체  
핸드 블렌더

### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 기름을 두르고 가열합니다. 소고기를 지킵니다(각 1 분 간)

그릇에서 소고기를 꺼냅니다. 기름, 소금, 후추를 섞어 소고기에 발라줍니다.

고메 오븐 그릇에서 야채를 볶습니다. 소고기와 월계수잎을 넣습니다. 물과 소고기 육수 절반 정도를 붓습니다.

고메 오븐 그릇을 유리 트레이 위에 오도록 하여 오븐 안에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

화면 상의 지시에 따라 소고기를 조리합니다.

### 수동 설정:

105 분 후 육즙 ½정도를 붓습니다. 10 분 후 뚜껑을 제거하고 다 될때까지 소고기를 조리합니다.

소고기와 월계수잎을 꺼냅니다. 필요한 만큼 물을 넣습니다. 소스를 만드려면, 소스팬에 야채와 육즙을 넣고 섞어서 퓨레를 만듭니다. 퓨레를 고온 체에 걸러 크림 프레쉬를 부은 후 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 찜  
프로그램 작동시간: 약 120 분

### 수동 설정

조리프로그램: 팬플러스  
온도: 150-160 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 약 120-130 분  
선반 높이: 1

## 육류

### 등심 연골 로스트

총 소요시간: 95 분

4 인분

#### 등심 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

등심 연골 1 kg, 손질된 것

#### 볶음 재료

기름 2 큰술

#### 레몰라드용

플레인 요거트 150 g

마요네즈 150 g

오이 피클 2 개

케이퍼 2 큰술

파슬리 1 큰술

샬롯 2 알

차이브 1 큰술

레몬즙 ½ 작은술

소금

설탕

#### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

#### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 등심 연골을 지킵니다(각 1 분 간).

등심 연골을 팬에서 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 소고기 연골에 바릅니다.

그릴 선반에 등심 연골을 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

레몰라드를 만들기 위해 요거트와 마요네즈를 매끄러워질 때까지 섞어줍니다. 오이 피클, 케이퍼와 파슬리를 잘게 다져줍니다. 샬롯을 잘게 썰고 차이브를 잘게 다져줍니다. 위의 재료를 모두 요거트와 마요네즈 섞은 것에 넣습니다.

레몰라드를 레몬즙, 소금과 설탕을 기호에 맞게 간합니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 쇠고기 | 로스트비프 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 50 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 54 °C (미디엄) 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 35-45 분 (레어),

45-55 분 (미디엄), 55-65 분 (웰던)

선반 높이: 1

## 등심 연골 로스트 (저온 조리법)

총 소요시간: 130 분

4 인분

### 서로인용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

등심 연골 1 kg, 손질된 것

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 소고기 연골에 바릅니다.

팬에 기름을 둘러 가열한 후 등심 연골을 지킵니다(각 1 분 간).

팬에서 등심 연골을 꺼낸 후 온도감지봉을 꽂습니다.

등심 연골을 그릴 선반에 올려 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 쇠고기 | 로스트비프 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 100 분

### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 54 °C (미디엄) 66 °C (웰던)

작동시간: 약. 50-60 분 (레어),

75-100 분 (미디엄), 115-130 분 (웰던)

선반 높이: 1

# 육류

## 미트로프

총 소요시간: 75 분  
10 인분

### 재료

다진 돼지고기 1 kg  
중간 크기 달걀 3 개  
빵가루 200 g  
파프리카 1 작은술  
소금  
후추

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

다진 고기를 달걀, 빵가루, 파프리카, 소금, 후추와 섞습니다.

다진 고기를 로프 모양으로 만들고 유리 트레이에 올려 오븐에서 조리합니다.

### 자동 프로그램:

유리 트레이를 오븐 안에 넣고 미트로프를 조리합니다.

### 수동 설정:

유리 트레이를 오븐에 넣고 조리 단계 1, 2, 3에 표시된 설정으로 미트로프를 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 돼지고기 | 미트 로프  
프로그램 작동시간: 약 62 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 팬플러스  
온도: 220 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 12 분  
선반 높이: 2

### 조리 2 단계

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
세기단계: 150 w  
온도: 160 °C  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 45 분

### 조리 3 단계

조리프로그램: 그릴  
단계: 3  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 5-10 분

## 훈제 햄 로스트

총 소요시간: 90 분

4 인분

### 훈제 햄 재료

손질된 훈제 햄 1 kg (허릿살)

### 페스토 재료

잣 50 g

오일에 담긴 햇볕에 말린 토마토 60 g

평평한 잎 파슬리 30 g

바질 30 g

마늘 1 알

경질 치즈 50 g(파마산), 간 것

해바라기씨유 5 큰술

올리브유 5 큰술

### 액세서리

유리 트레이

온도감지봉

핸드 블렌더

### 만드는 법

훈제 햄을 유리 트레이에 놓고 온도감지봉을 꽂습니다. 오븐에 유리 트레이를 넣고 조리합니다.

페스토를 만들기 위해 잣을 팬에서 구워줍니다. 토마토, 파슬리, 바질과 마늘을 크게 썰어줍니다. 잣, 파마산과 해바라기씨유와 함께 다 같이 곱게 갈아줍니다. 올리브유를 섞어줍니다.

### 자동 프로그램 설정

돼지고기 | 훈제햄 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 40 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 150-160 °C

세기단계: 80 w

중심부 온도: 63 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 45-55 분

선반 높이: 1

### 팁

토마토가 건조 상태인 경우 30 g이면 충분합니다. 토마토를 사용하기 전 끓는 물을 부어 10 분 간 불립니다. 그 다음 건더기를 건져내서 사용하십시오.

## 육류

---

### 훈제 햄 (저온 요리법)

총 소요시간: 170 분

4 인분

#### 훈제 햄 재료

손질된 훈제 햄 1 kg (허릿살)

#### 볶음 재료

기름 1 큰술

#### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

#### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 훈제 햄을 지킵니다 (각 1 분 간)

팬에서 훈제 햄을 꺼낸 후 온도감지봉을 꽂습니다.

훈제 햄을 그릴 선반에 놓고 조리합니다.

#### 자동 프로그램 설정

돼지고기 | 훈제햄 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 110 분

#### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 95-105 °C

중심부 온도: 63 °C

작동시간: 약 140-160 분

선반 높이: 1

## 미트볼

총 소요시간: 40 분  
4 인분

### 미트볼 재료

빵가루 40 g  
물 110 ml  
양파 1 개  
다진 돼지고기 250 g  
다진 소고기 250 g  
중간 크기 달걀 1 개  
소금 1 작은술  
후추

### 소스용

부드러운 버터 40 g  
일반 백밀가루 40 g  
고기 육수 500 ml, 차가운 것  
더블 크림 2 큰술  
케이퍼 1 큰술  
정제당 1 큰술

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 오븐 그릇  
유리 트레이

### 만드는 법

물과 빵가루를 섞어 불립니다.

양파를 잘 다집니다. 다진 고기와 양파를 빵가루에 섞습니다. 달걀, 소금, 후추를 넣어 고기 반죽을 만듭니다. 미트볼 8 개로 만들어 유리 오븐 그릇 위에 놓습니다.

소스를 만드려면 버터와 밀가루를 먼저 섞습니다. 섞은 것을 조금씩 나누어 미트볼 옆에 놓습니다. 고기 육수를 더합니다.

유리 트레이를 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 덮은 상태에서 조리 1 단계에 명시된 설정을 사용해 조리합니다.

뚜껑을 덮은 유리 그릇을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 미트볼을 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 대로 조리한 다음 크림, 케이퍼, 설탕을 더합니다. 소스를 섞고 미트볼을 조리 2 단계에 표시된 설정으로 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 돼지고기 | 케이퍼소스 미트볼  
프로그램 작동시간: 약 14 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 850 w  
작동시간: 10 분  
선반 높이: 1

조리 2 단계  
세기단계: 450 w  
작동시간: 4 분

# 육류

## 로스트 햄

총 소요시간: 150 분

4 인분

### 연골 부분 재료

기름 2 큰술

머스터드 2 큰술

소금 1 작은술

후추 ½ 작은술

파프리카 ½ 작은술

손질된 햄 조인트 1 kg(허벅지살 또는 우둔살)

야채 스톡 250 ml

### 소스용

야채 스톡 250 ml

크렘 프레쉬 100 ml

옥수수 가루 1 작은술

냉수 1 큰술

소금

후추

설탕

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 오븐 그릇

온도감지봉

그릴 선반

### 만드는 법

머스터드, 소금, 후추와 파프리카를 섞어 햄에 바릅니다.

조리되지 않은 햄을 유리 오븐 그릇에 놓고 온도감지봉을 꽂습니다. 유리 오븐 그릇을 뚜껑을 덮어 오븐 안의 그릴 선반에 놓습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 햄을 조리합니다.

### 수동 설정:

햄을 조리합니다. 30 분 후 뚜껑을 제거합니다. 10 분이 지난 후 육즙 ¼ 정도를 부어준 다음 다 될때까지 조리합니다.

오븐에서 햄을 꺼냅니다. 육즙을 물로 희석한 후 소스팬에 붓습니다. 크렘 프레쉬를 넣고 끓여줍니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 소금, 후추와 설탕으로 기호에 맞게 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 돼지고기 | 로스트햄

프로그램 작동시간: 약 95 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 150-160 °C

세기단계: 80 w

중심부 온도: 85 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 85-105 분

선반 높이: 1



## 돼지고기 안심 로스트

총 소요시간: 60 분

4 인분

### 돼지고기 안심 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

돼지고기 안심 3 덩이(각 350 g), 손질된 것

### 볶음 재료

기름 2 큰술

### 소스용

살럿 500 g

버터 20 g

정제당 1 큰술

화이트와인 100 ml

야채 스톱 400 ml

발사믹 식초 4 큰술

꿀 3 작은술

소금 ½ 작은술

후추

옥수수 가루 1½ 작은술

냉수 2 큰술

### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 돼지고기 안심을 지킵니다(각 1 분 간)

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기 안심에 바릅니다.

돼지고기 안심을 그릴 선반에 놓고 온도 감지봉을 꽂습니다. 그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 돼지고기 안심을 조리합니다.

소스를 만들기 위해 살럿을 가로로 절반을 잘라 얇게 썰어줍니다. 팬에서 버터를 가열합니다. 중불로 버터에 살럿을 살짝 갈색이 될 때까지 볶아 수분을 날려줍니다.

살럿 위에 설탕을 뿌리고 약불에서 카라멜화합니다. 와인, 야채 스톱과 발사믹 식초로 디글레이징합니다. 약 30 분 정도 중불에서 뭉근하게 가열합니다.

소스를 꿀, 소금과 후추로 기호에 맞게 간합니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다.

### 자동 프로그램 설정

돼지고기 | 돼지고기 필레 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 45 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 150-160 °C

중심부 온도: 60 °C (레어), 66 °C (미디엄) 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 25-35 분 (레어),

35-45 분 (미디엄), 45-55 분 (웰던)

선반 높이: 1

## 육류

### 돼지고기 안심 (저온 요리법)

총 소요시간: 130 분

4 인분

#### 돼지고기 안심 재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

돼지고기 안심 3 덩이(각 350 g), 손질된 것

#### 볶음 재료

기름 2 큰술

#### 액세서리

그릴 선반

유리 트레이

온도감지봉

#### 만드는 법

그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램이나 특수 애플리케이션을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기 안심에 바릅니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 돼지고기 안심을 지킵니다(각 1 분 간)

팬에서 돼지고기 안심을 꺼낸 후 온도감지봉을 꽂습니다.

돼지고기 안심을 그릴 선반에 올리고 조리합니다.

#### 자동 프로그램 설정

돼지고기 | 돼지고기 필레 | 저온에서 조리

프로그램 작동시간: 약 110 분

#### 수동 설정

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 90-100 °C

중심부 온도: 60 °C (레어), 66 °C (미디엄) 69 °C (웰던)

작동시간: 약. 60-75 분 (레어), 75-85 분 (미디엄), 85-95 분 (웰던)

선반 높이: 1

## 로크포르 소스를 곁들인 돼지고기 안심 요리

총 소요시간: 45 분

4 인분

### 재료

블루 치즈 200 g (로크포르)  
 양파 2 개, 깎둑썰기한 것  
 파슬리 2 큰술, 썬 것  
 더블 크림 125 ml  
 화이트와인 50 ml  
 기름 3 큰술  
 소금 ½ 작은술  
 후추  
 돼지고기 안심 1 kg, 손질된 것

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 오븐 그릇  
 유리 트레이

### 만드는 법

포크로 블루 치즈를 쪼개줍니다. 양파와 파슬리를 넣습니다.

크림, 와인, 기름을 넣습니다. 소금과 후추로 간합니다.

유리 오븐 그릇에 돼지고기 안심을 넣고 소스를 위에 뿌립니다.

유리 오븐 그릇을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후, 화면 상의 지시에 따라 돼지고기 안심을 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 설정에 따라 조리합니다. 소스를 섞어준 다음 돼지고기 안심을 뒤집습니다. 조리 2 단계에 표시된 설정에 따라 돼지고기 안심을 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 돼지고기 | 로크포르소스 돼지고기  
 프로그램 작동시간: 약 19 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
 조리프로그램: 전자레인지  
 세기단계: 850 w  
 작동시간: 8 분  
 선반 높이: 1  
 조리 2 단계  
 세기단계: 450 w  
 작동시간: 11 분

## 육류

### 토끼 엉덩이살 요리

총 소요 시간: 150 분 + 양념 시간 12 시간  
6 인분

#### 재료

토끼 엉덩이살 2덩이 (각 400 g), 손질된 것

버터밀크 500 ml

소금

후추

정제 버터 2 큰술

레드와인 50 ml

더블 크림 200 ml

주니퍼 베리 6 개

월계수 잎 2 장

백 베이컨 혹은 스트립 베이컨 50 g, 잘린 것

옥수 250 ml

물 150 ml

옥수수 가루 2 큰술

물 2 큰술

#### 액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

유리 트레이

#### 만드는 법

토끼 엉덩이살에서 피막을 제거한 후 버터밀크에 담급니다. 냉장고에 두어 최소 12 시간 숙성시킵니다.

버터밀크에서 토끼 엉덩이살을 뺀 다음 물기와 피막을 마저 제거합니다. 소금과 후추로 간합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에 정제 버터를 넣고 요리판 위에서 가열합니다. 토끼 엉덩이살을 지킵니다. 레드 와인과 크림 절반으로 디글레이징합니다. 주니퍼 베리와 월계수 잎을 넣습니다. 토끼 엉덩이살 위에 베이컨 조각을 뿌립니다.

#### 자동 프로그램:

화면 상의 지시에 따라 토끼 엉덩이살을 조리합니다.

#### 수동 설정:

20 분 후에 육즙 ¼정도를 부은 후 다 될 때까지 조리합니다.

고메 오븐 그릇 뚜껑을 덮은 후 유리 트레이에 올려 오븐에 넣고 조리합니다.

15 분 후 육수를 더한 다음 다시 그릇을 덮고 조리를 계속합니다.

오븐에서 토끼 엉덩이살을 꺼낸 다음 육즙에 크림 나머지와 물을 넣습니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 토끼 뒷다리살

프로그램 작동시간: 약 60 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 140-150 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 120-130 분

선반 높이: 1

## 토끼 요리

총 소요시간: 100 분

4 인분

### 토끼고기용

손질된 토끼고기 1,3 kg

소금 1 작은술

후추

디종 머스터드 2 큰술

버터 30 g

다진 베이컨 100 g

양파 2 개, 깎둑썰기한 것

갈린 건조 타임 1 작은술

화이트와인 125 ml

물 125 ml

### 소스용

디종 머스터드 1 큰술

크렘 프레쉬 100 ml

옥수수 가루 1 큰술

물 2 큰술

소금

후추

### 액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

유리 트레이

### 만드는 법

토끼고기를 6 등분합니다. 소금과 후추로 간하고 머스터드를 발라줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 버터를 가열합니다. 베이컨과 토끼고기를 지킵니다. 양파와 타임을 넣고 계속 볶습니다. 화이트 와인과 물을 넣고 디글레이징합니다.

고메 오븐 그릇 뚜껑을 덮은 후 유리 트레이에 올려 오븐에 넣고 토끼고기를 조리합니다.

오븐 그릇에서 토끼고기 조각을 꺼냅니다. 소스를 만드려면, 머스터드와 크렘 프레쉬를 넣고 요리판 위에서 끓입니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 토끼 요리

프로그램 작동시간: 약 82 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 140-150 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 60-70 분

선반 높이: 1

## 육류

### 사슴 등심

총 소요 시간: 110 분 + 양념 시간 24 시간  
4 인분

#### 양념용

레드와인 500 ml  
물 250 ml  
당근 1 개, 깎둑썰기한 것  
양파 3 개, 깎둑썰기한 것

#### 사슴고기 등심용

손질된 사슴 등심 1,2 kg  
소금 1 작은술  
굵게 분쇄한 후추 1 작은술  
다진 세이지 ½ 작은술  
타임 ½ 작은술  
줄무늬 베이컨 60 g, 얇게 썬 것  
육수 혹은 고기 육수 500 ml

#### 소스용

병에 든 모렐로 체리 350 g(물 뺀 무게)  
모렐로 체리즙 200 ml(병에서 따른 것)  
더블 크림 200 ml  
물 혹은 마리네이드 150 ml  
육수수 가루 1 큰술  
물 혹은 마리네이드 1 큰술  
소금  
후추  
설탕

#### 액세서리

그릴 선반  
유리 트레이  
조리용 노끈  
온도감지봉  
고메 오븐 그릇

#### 만드는 법

마리네이드를 만드려면, 팬에 와인, 물, 당근, 양파를 넣고 끓입니다. 마리네이드가 미지근할 때 사슴 등심 위에 붓고 냉장고에서 숙성되도록 24 시간 둡니다.

사슴 등심을 꺼내 말립니다. 마리네이드는 한 쪽에 둡니다. 소금, 후추, 허브를 섞은 다음 섞은 것으로 사슴 등심을 문질러 줍니다. 사슴 등심을 베이컨에 싸입니다. 필요한 경우 조리용 노끈으로 묶습니다. 고메 오븐 그릇에 사슴 등심을 넣고 온도감지봉을 꽂습니다. 고메 오븐 그릇을 오븐 안의 그릴 선반에 놓습니다. 조리합니다.

30 분 후 육수나 고기 육수를 부어준 다음 조리를 계속합니다.

소스를 만드려면, 고메 오븐 그릇에 고기 육수를 약간 더해 육즙을 희석합니다. 모렐로 체리에서 즙만 건져냅니다. 사슴 등심을 꺼낸 다음 모렐로 체리즙, 크림, 물(혹은 마리네이드)를 육즙에 넣습니다. 물에 육수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 전부 끓인 다음 모렐로 체리를 넣습니다. 취향에 따라 소금, 후추, 설탕으로 간한 다음 원하는 경우 마리네이드도 넣습니다.

#### 자동 프로그램 설정

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 사슴고기 등심  
프로그램 작동시간: 약 50 분

#### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 160-170 °C  
중심부 온도: 60 °C (레어), 72 °C (미디엄) 81 °C (웰던)  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 약. 55-65 분 (레어), 65-75 분 (미디엄), 75-85 분 (웰던)  
선반 높이: 1

## 노루 고기 등심

총 소요 시간: 80 분 + 양념 시간 24 시간  
6 인분

### 노루 등심 재료

노루 등심 1,2 kg, 뼈를 제거한 것  
버터밀크 1½ l  
고기 양념 1 작은술 (같은 양념)  
소금 1 작은술  
후추

### 볶음 재료

정제 버터 30 g

### 소스용

레드와인 125 ml  
업조수 육수 800 ml  
크림 프레쉬 125 ml  
옥수수 가루 1 큰술  
냉수 2 큰술  
소금  
후추  
고기 양념 (같은 양념)

### 액세서리

고메 오븐 그릇  
그릴 선반  
유리 트레이  
온도감지봉

### 만드는 법

등심에서 피막을 제거한 후 버터밀크에 담가 24 시간 듭니다. 숙성하는 동안 수차례 뒤집어줍니다.

버터밀크에서 등심을 꺼내고 피막과 물기를 제거합니다. 고기 양념, 소금, 후추로 간합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에 정제 버터를 두르고 가열한 다음 노루 등심을 지킵니다. 필요한 경우 과도한 고기 부분을 제거합니다.

접시에서 노루 등심을 꺼내고, 그릴 선반에 올려 온도감지봉을 꽂습니다. 그릴 선반을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

소스를 만드려면, 고메 오븐 그릇에 레드와인과 고기 육수를 약간 더해 육즙을 희석합니다. 크림 프레쉬를 넣습니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 끓어오를 때까지 가열합니다. 기호에 따라 소금, 후추, 설탕, 고기 양념으로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 노루고기 등심  
프로그램 작동시간: 약 35 분

### 수동 설정

조리프로그램: 상하단가열  
온도: 140-150 °C  
중심부 온도: 60 °C (레어), 72 °C (미디엄) 81 °C (웰던)  
Booster: 꺼짐  
예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약. 30-40 분 (레어),  
40-50 분 (미디엄), 50-60 분 (웰던)  
선반 높이: 1

### 팁

반으로 가른 배 6 조각과 함께 냅니다. 통에서 배를 꺼내고 살짝 가열합니다. 그 다음 배 심 부분이 위를 향하도록 노루 등심 주변에 장식합니다. 빈 부분에는 크랜베리 소스 1 작은술을 넣습니다.

# 생선

---

## 식탁으로 모이세요!

풍미로운 식사는 우리의 외관보다는 미각을 풍요롭게 해주지만 생선류 요리는 예외이기 때문에 안심하고 건강하면서도 풍미로운 맛을 즐길 수 있습니다. 이장에서 전 세계의 다양한 생선 요리를 즐길 수 있는 방법을 확인하세요.



## 생선 커리

총 소요시간: 50 분

4 인분

### 재료

신선한 파인애플 1 개 (400 g)  
 레드 페퍼 1 개  
 바나나 1 개  
 대서양 볼락이나 단단한 흰살 생선 필레  
 600 g, 손질된 것  
 레몬즙 3 큰술  
 화이트와인 125 ml  
 파인애플 주스 125 ml  
 옥수수 가루 1½ 작은술  
 카이안 페퍼 ½ 작은술  
 카레 가루 2 큰술  
 소금 1½ 작은술  
 정제당 1 큰술

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 오븐 그릇  
 유리 트레이

### 만드는 법

파인애플 껍질을 벗기고 사등분한 후, 심을 꺼내고 나머지 부분을 깍둑 썩니다. 페퍼와 바나나를 얇게 썩니다.

생선을 크게 썬 다음 유리 오븐 그릇 위에 둡니다. 레몬 주스를 뿌립니다. 파인애플, 레드 페퍼, 바나나를 넣은 다음 잘 섞어줍니다.

화이트 와인, 파인애플 주스를 옥수수 가루, 카이안 페퍼, 커리 가루, 소금, 설탕과 함께 섞어줍니다. 소스를 생선 위에 발라줍니다.

뚜껑을 덮은 유리 그릇을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 생선 커리를 조리합니다.

### 수동 설정

조리 1 단계에 표시된 설정으로 조리합니다. 소스를 섞고 조리 2 단계에 표시된 설정으로 계속 생선 커리를 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

생선 | 생선카레  
 프로그램 작동시간: 약 25 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
 조리프로그램: 전자레인지  
 세기단계: 850 w  
 작동시간: 9 분  
 선반 높이: 1

조리 2 단계  
 세기단계: 450 w  
 작동시간: 16 분

### 팁

밥과 함께 냅니다.

# 생선

## 송어

총 소요시간: 45 분

4 인분

### 생선 재료

손질된 송어 4 마리(각 250 g)

레몬즙 2 큰술

소금

후추

### 속재료

신선한 버섯 200 g

양파 ½ 개

마늘 1 알

파슬리 25 g

소금

후추

버터 3 큰술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

송어 위에 레몬 주스를 뿌립니다. 안팎으로 소금과 후추로 간합니다.

속재료를 만드려면, 우선 버섯을 닦습니다. 양파, 마늘, 버섯, 파슬리를 잘게 다진 후 잘 섞어줍니다. 여기에 소금과 후추로 간합니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 송어에 속재료를 넣고 유리 트레이에 하나씩 올립니다. 온도감지봉을 꽂습니다. 작은 버터 조각 몇 개를 올립니다.

오븐에 유리 트레이를 넣고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

생선 | 송어

프로그램 작동시간: 약 20 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 160-170 °C

세기단계: 150 w

중심부 온도: 75 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 15-25 분

선반 높이: 1

### 팁

레몬 조각과 갈색 버터와 함께 냅니다.

## 잉어

총 소요시간: 65 분  
6 인분

### 재료

물 450 ml  
식초 50 ml  
화이트와인 50 ml  
비늘 있는 양식 잉어 1마리 (1,5 kg), 내장을 손질한 것  
소금  
월계수 잎 1 장  
알후추 5 개

### 액세서리

유리 오븐 그릇  
그릴 선반  
온도감지봉

### 만드는 법

물, 식초, 화이트 와인을 섞은 다음 요리 판 위에서 끓입니다.

비늘이 있는 상태에서 잉어를 물 속에서 행굽니다. 이 때 보호 피막이 손상되지 않도록 주의합니다.

잉어 안쪽에 소금으로 간한 다음 식초 섞은 것 절반을 위에 뿌려줍니다.

잉어를 유리 오븐 그릇에 놓습니다. 온도 감지봉을 꽂습니다. 나머지 식초 섞은 것에 월계수잎과 알후추를 넣습니다.

유리 오븐 그릇을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣고 잉어를 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

생선 | 잉어  
프로그램 작동시간: 약 40 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 160-170 °C  
세기단계: 150 w  
중심부 온도: 75 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 약 45-55 분  
선반 높이: 1

### 팁

레몬 조각과 갈색 버터와 함께 냅니다.

# 생선

## 바다 송어

총 소요시간: 65 분  
4 인분

### 생선 재료

바다 송어 1 마리(1 kg), 통째로 손질된 것  
레몬 즙 1 개분  
소금

### 속재료

샬롯 2 알  
마늘 2 알  
흰 빵 2 조각  
작은 케이퍼 50 g  
중간 크기 달걀 1 개, 노른자만  
올리브유 2 큰술  
고추가루  
후추

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

나무 꼬치  
유리 트레이  
온도감지봉

### 만드는 법

바다 송어 위에 레몬 주스를 뿌립니다.  
안팎으로 소금으로 간합니다.

속재료를 만드려면 우선 샬롯, 마늘, 빵을 잘게 다집니다. 케이퍼, 달걀 노른자, 올리브 오일, 샬롯, 마늘, 빵을 함께 섞어 줍니다. 소금, 후추, 칠리 가루로 간합니다.

준비한 속재료를 바다 송어 안에 넣습니다. 작은 나무 꼬치로 열린 부분을 막아 줍니다.

유리 트레이를 기름칠합니다. 바다 송어를 유리 트레이 위에 놓고 온도감지봉을 꽂습니다. 유리 트레이를 오븐에 넣고 바다 송어를 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

생선 | 바다송어  
프로그램 작동시간: 약 40 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 160-170 °C  
세기단계: 150 w  
중심부 온도: 75 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 약 35-45 분  
선반 높이: 1

## 연어 필레

총 소요시간: 40 분

4 인분

### 생선 재료

연어 필레 4 개 (각 200 g), 손질된 것

레몬즙 2 큰술

소금

후추

버터 3 큰술

달 1 작은술, 다진 것

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

유리 트레이

온도감지봉

### 만드는 법

유리 트레이를 기름칠합니다.

연어 필레를 유리 트레이 위에 올립니다. 레몬 주스를 뿌립니다. 소금과 후추로 간합니다. 연어 필레 위에 작은 버터 조각 몇 개를 올리고 달을 뿌립니다. 온도감지봉을 꽂습니다.

오븐에 유리 트레이를 넣고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

생선 | 연어 필레

프로그램 작동시간: 약 20 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 160-170 °C

세기단계: 150 w

중심부 온도: 75 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 20-30 분

선반 높이: 1



## 치커리 그라탕

총 소요시간: 70 분  
5 인분

### 치커리 재료

치커리 8 대  
버터 50 g  
설탕 5 작은술  
소금  
후추  
조리햄 8 슬라이스(3-4 mm 두께)

### 치즈 소스 재료

버터 30 g  
일반 백밀가루 40 g  
저지방 우유 750 ml  
치즈 125 g, 간 것  
중간 크기 달걀 1 개, 노른자만  
육두구  
소금  
후추  
레몬즙 약간

### 뿌리는 용도

치즈 125 g, 간 것

### 액세서리

오븐용 그릇  
그릴 선반

### 만드는 법

치커리 대에서 단단하고 쓴 부분을 제거합니다.

팬에서 버터를 녹입니다. 노르스름해질 때까지 치커리를 볶습니다. 그 다음 약불에서 25 분 뜸을 들입니다.

설탕, 소금과 후추로 간합니다.

각 치커리 대를 조리햄 슬라이스로 감싸줍니다. 오븐용 그릇에 나란히 올려줍니다.

치즈 소스를 만들기 위해 버터를 소스팬에서 녹입니다. 밀가루를 넣고 저으면서 살짝 브라우닝합니다. 그다음 우유를 넣고 빠르게 저으면서 치즈, 달걀 노른자, 넛메그, 소금, 후추와 레몬즙을 넣고 끓입니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

치즈 소스를 치커리 위에 붓고 치즈를 위에 뿌려줍니다.

수동 설정:  
조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

오븐 안에 넣고 노르스름해질 때까지 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 치커리 그라탕  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 상하단가열  
온도: 200 °C  
Booster: 켜짐  
예열: 켜짐  
Crisp function: 꺼짐  
선반 높이: 1

조리 2 단계  
온도: 180 °C  
작동시간: 25-40 분

# 베이크와 그라탕

## 치킨과 버섯 파이

총 소요시간: 60 분

4 인분

### 파이 재료

샬롯 1 개, 다진 것  
마늘 2 알, 잘게 다진 것  
작은 쪽파 1 개, 동글게 썬 것  
슬라이스 베이컨 8 조각, 조각낸 것  
버섯 200 g, 1 cm 크기로 크게 썬 것  
느타리 버섯 150 g, 1 cm 크기로 크게 썬 것  
말린 타임 1½ 작은술  
파슬리, 잘게 다진 것  
통겨자 1½ 작은술  
소금  
후추  
화이트와인 150 ml  
버터 50 g  
일반 백밀가루 60 g  
더블 크림 250 ml  
닭 육수 500 ml  
퍼프 페이스트리를 250 g  
닭가슴살 필레 2 조각, 손질되고 1 cm 크기로 크게 썬 것  
닭 허벅지살 4 조각 (껍질과 뼈를 제거한 것), 손질되고 1 cm 크기로 크게 썬 것  
중간 크기 달걀 2 개, 노른자만

### 볶음 재료

기름 1 큰술

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

높이가 있는 원형 파이 그릇, Ø 26 cm, 전자레인지 사용 가능한 것  
그릴 선반

### 만드는 법

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 샬롯을 볶습니다. 마늘, 쪽파, 베이컨을 넣고 베이컨이 노르스름해질 때까지 볶습니다.

버섯 두 종류를 넣고 계속 볶습니다.

볼에 넣습니다. 허브와 겨자를 넣습니다. 소금과 후추로 간합니다.

소스를 만드려면 우선 소스팬에 화이트 와인을 붓고 약한 불로 졸입니다. 버터를 넣고 녹을 때까지 둡니다. 밀가루를 넣고 볶아 부드러운 반죽을 만듭니다. 크림과 육수를 넣고 끓여오를 때까지 둡니다. 이때 소스가 진하고 부드러워질 때까지 저어줍니다. 볼에 소스를 붓습니다.

페이스트리를 잘라 그릇이 덮히도록 합니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

버섯, 샬롯 섞은 것과 소스를 섞고 기호에 따라 간을 합니다. 다진 닭고기를 넣고 그릇에 옮깁니다.

달걀 노른자로 그릇 모서리를 칠해주고 페이스트리를 올립니다. 빠져나온 페이스트리를 잘라내고 맨 위에 날카로운 칼로 칼집을 내서 조리 동안 증기가 빠져나갈 수 있도록 합니다. 달걀 노른자를 칠해줍니다.

### 수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

오븐에 치킨과 버섯 파이를 넣고 조리합니다.



## 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 버섯치킨 파이

프로그램 작동시간: 약 25 분

## 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 200 °C

세기단계: 300 w

작동시간: 25 분

# 베이크와 그라탕

---

## 감자와 치즈 그라탕

총 소요시간: 55 분

4 인분

### 그라탕 재료

분질 감자 600 g

고다 치즈 75 g, 간 것

### 토픽

더블 크림 250 ml

소금 1 작은술

후추

육두구

### 뿌리는 용도

고다 치즈 75 g, 간 것

### 기름칠

마늘 1 알

### 액세서리

오븐용 그릇, Ø 26 cm

그릴 선반

### 만드는 법

오븐용 그릇을 마늘로 문질러줍니다.

토픽을 만들기 위해 크림, 소금, 후추와 넛메그를 섞어줍니다.

감자의 껍질을 제거하고 3-4 mm 두께의 슬라이스로 썰어줍니다. 감자, 치즈, 크림 섞은 것을 섞어 오븐용 그릇에 옮깁니다.

고다 치즈를 뿌려줍니다.

감자와 치즈 그라탕을 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 노르스름해질 때까지 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 감자 & 치즈 그라탕

프로그램 작동시간: 약 28 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 170-180 °C

세기단계: 300 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 1

## 라자냐

총 소요시간: 100 분

4 인분

### 라자냐 재료

라자냐 시트 8 개(조리되지 않은 것)

### 볼로네제 소스용

훈제 줄무늬 베이컨 50 g, 잘게 썬 것

양파 2 개, 깎둑썰기한 것

다진 소고기와 다진 돼지고기 375 g

토마토 통조림 800 g, 껍질을 벗긴 것

토마토 퓨레 30 g

육수 125 ml

신선한 타임 1 작은술, 썬 것

신선한 오레가노 1 작은술, 썬 것

신선한 바질 1 작은술, 썬 것

소금

후추

### 버섯 소스 재료

버터 20 g

양파 1 개, 깎둑썰기한 것

신선한 버섯 100 g, 슬라이스한 것

일반 백밀가루 2 큰술

더블 크림 250 ml

전유 250 ml

소금

후추

육두구

신선한 파슬리 2 큰술, 썬 것

### 뿌리는 용도

고다 치즈 200 g, 간 것

### 액세서리

오븐용 그릇, 32 cm x 22 cm

그릴 선반

### 만드는 법

볼로네제 소스를 만드려면 우선 팬을 가열합니다. 다진 베이컨을 볶고 다진 고기를 넣어 계속 저어주며 볶아줍니다. 양파를 넣고 볶습니다. 토마토를 다집니다.

토마토, 토마토 주스, 토마토 퓨레와 육수를 넣습니다. 허브, 소금과 후추로 간합니다. 소스가 뭉근하게 끓을 수 있도록 5 분 정도 둡니다.

버섯 소스를 만드려면 우선 양파를 버터에 볶습니다. 버섯을 넣고 살짝 볶아줍니다. 밀가루를 뿌려 넣고 저어줍니다. 크림과 우유를 넣고 디글레이징합니다. 육두구, 소금과 후추로 간합니다. 소스가 뭉근하게 끓을 수 있도록 5 분 정도 둡니다. 마지막으로 파슬리를 넣습니다.

라자냐를 만들기 위해서는 오븐용 그릇에 다음과 같은 순서로 재료를 쌓아줍니다.

- 볼로네제 소스 1/3

- 라자냐 시트 4 개

- 볼로네제 소스 1/3

- 버섯 소스 절반

- 라자냐 시트 4 개

- 볼로네제 소스 1/3

- 버섯 소스 절반.

라자냐 위에 고다 치즈를 뿌리고 그릴 선반에 올려 오븐에 넣습니다. 노르스름해질 때까지 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 라자냐

프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 170-180 °C

세기단계: 300 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 1

# 베이크와 그라탕

## 파스타 베이크

총 소요시간: 80 분

4 인분

### 파스타 재료

파스타 150 g (펜네)

포장지에 있는 조리 방법 참조: 11 분

물 1½ L

소금 3 작은술

### 베이크 재료

버터 1½ 큰술

양파 2 개, 깍둑썰기한 것

피망 1 개, 1 cm 크기로 썬 것

작은 당근 2 개, 슬라이스한 것

크림 프레쉬 150 ml

전유 75 ml

소금

후추

대과 토마토 300 g, 크게 썬 것

조리햄 100 g, 깍둑썰기한 것

허브 페타 치즈 150 g, 깍둑썰기한 것

### 뿌리는 용도

고다 치즈 100 g, 간 것

### 액세서리

오븐용 그릇, 24 cm x 24 cm

그릴 선반

### 만드는 법

소금물에 파스타를 5 분간 익혀줍니다.

양파를 버터에 볶습니다. 후추, 당근을

넣고 5 분 간 더 볶습니다.

크림 프레쉬와 우유를 섞고 야채에 넣어 줍니다. 소금과 후추로 기호에 맞게 간합니다.

파스타, 토마토, 햄과 페타 치즈를 오븐용 그릇에 넣습니다. 야채 소스를 넣어 저어줍니다.

파스타 베이크에 고다 치즈를 뿌려줍니다.

파스타 베이크를 그릴 선반에 올려 오븐에 넣습니다. 노르스름해질 때까지 굽습니다.

### 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 파스타 조리

프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 170-180 °C

세기단계: 300 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 1

### 팁

먹다 남은 조리된 파스타 350 g으로도 베이크를 만들 수 있습니다.

## 파에야

총 소요시간: 120 분

8 인분

### 파에야 재료

장립종 쌀 300 g

양파 2 개

마늘 2 알

레드 페퍼 1 개

토마토 2 개

손질된 닭가슴살 300 g, 깍둑썰기한 것

냉동 완두콩 200 g

냉동 오징어 링 300 g

냉동 새우 300 g

냉동 홍합 200 g

### 재료

육수 750 ml

올리브유 6 큰술

스위트 파프리카 1 작은술

샤프란 가루 ½ 작은술

소금

후추

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

유리 트레이 위에 쌀을 가지런히 올립니다. 양파와 마늘을 잘게 다집니다. 페퍼는 채썰고 토마토는 크게 썩니다. 쌀 위에 야채를 올립니다.

야채 위에 닭가슴살, 콩, 오징어 링, 새우, 홍합을 올립니다.

소스를 만드려면 우선 육수, 올리브 오일, 파프리카, 샤프란을 섞습니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 오븐에 유리 트레이를 올립니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 파에야를 조리합니다.

### 수동 설정:

설정에 따라 파에야를 조리합니다. 다 될 때까지 30 분마다 저어줍니다.

### 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 파에야

프로그램 작동시간: 약 75 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 120-130 °C

세기단계: 150 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 60-70 분

# 베이크와 그라탕

## 호박 무사카

총 소요시간: 65 분

4 인분

### 무사카 재료

이탈리아 호박 5 개, 썬 것  
양파 1 개, 썬 것  
피망 2 개, 얇게 썬 것  
마늘 1 알, 잘게 썬 것  
홀토마토 통조림 1 개 (400 g)  
토마토 퓨레 2 큰술  
다진 민트 35 g  
소금  
후추  
스위스 치즈  
150 g(그뤼예르 치즈 등), 썬 것  
일반 백밀가루 3 큰술  
요거트 500 g, 3.5 % 지방  
중간 크기 달걀 2 개  
치즈 180 g, 간 것

### 볶음 재료

올리브유 2½ 큰술

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

전자레인지용 그릇  
그릴 선반

### 만드는 법

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 호박 조각을 각각 노르스름해질 때까지 볶은 다음 한 쪽에 두십시오.

같은 팬에 양파, 마늘, 썬 피망을 올리고 4 분 간 볶습니다. 토마토, 토마토 퓨레, 민트를 넣습니다. 소금과 후추로 간합니다.

오븐용 그릇에 기름칠을 합니다. 호박 조각 절반을 밑에 깔고 토마토 소스 절반을 부은 다음, 치즈 조각을 올립니다. 토마토 소스를 마저 부은 다음 남은 호박 조각을 위에 올립니다.

밀가루, 요거트, 달걀, 치즈를 섞어 무사카 위에 올립니다.

오븐용 그릇을 그릴 선반에 올려 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

베이크 & 그라탕 | 호박무사카  
프로그램 작동시간: 약 35 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬그릴  
온도: 180 °C  
세기단계: 300 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 35 분  
선반 높이: 1

### 팁

이탈리아 호박이 없는 경우 가지, 애호박, 고구마 등을 대신 사용할 수도 있습니다.



# 야채 및 사이드 디시

---

## 자켓 포테이토

총 소요시간: 35 분  
4 인분

### 감자 재료

분질 감자 4 개 (각 200 g)

기름 1 큰술

소금

후추

### 마무리 재료

버터 4 작은술

### 액세서리

유리 트레이

### 만드는 법

조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

감자를 포크로 여러번 찌릅니다. 소금과 후추를 섞어 감자에 문지릅니다.

유리 트레이에 감자를 올립니다.

### 수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

오븐에 유리 트레이를 올립니다. 조리합니다.

감자를 가로로 잘라 버터와 함께 냅니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 감자 | 자켓 포테이토

프로그램 작동시간: 약 27 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

조리 2 단계

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스

온도: 200 °C

세기단계: 300 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 25 분

선반 높이: 1



## 타임 소스를 곁들인 콩

총 소요시간: 35 분  
4 인분

### 재료

냉동 껍질 콩 750 g  
물 50 ml  
더블 크림 150 ml  
크렘 프레쉬 150 ml  
머스터드 2 작은술  
소금 1½ 작은술  
옥수수 가루 1 작은술  
갈린 건조 타임 1 작은술  
후추

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 850 w  
작동시간: 10 분  
선반 높이: 1  
조리 2 단계  
세기단계: 450 w  
작동시간: 10 분

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 그릇, Ø 23 cm  
유리 트레이

### 만드는 법

유리 그릇에 콩을 올립니다.

물, 크림, 크렘 프레쉬, 겨자, 소금, 옥수수 가루, 타임을 섞습니다. 후추로 간을 합니다.

소스를 야채에 넣고 섞습니다. 유리 오븐 그릇을 덮고 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 콩을 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계 설정에 따라 조리합니다. 콩을 섞은 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 타임 소스 콩요리  
프로그램 작동시간: 약 30 분

# 야채 및 사이드 디시

## 처빌 크림 소스를 곁들인 당근

총 소요시간: 35 분

4 인분

### 재료

당근 1 kg, 얇게 썬 것

버터 1 큰술

야채 스톡 100 ml

더블 크림 150 ml

화이트와인 2 큰술

정제당 1 큰술

소금 1½ 작은술

옥수수 가루 1 작은술

머스터드 1 작은술

처빌 1 큰술, 썬 것

후추

### 액세서리

뚜껑이 있는 유리 그릇, Ø 23 cm

유리 트레이

### 만드는 법

유리 그릇에 당근, 버터, 야채 옥수를 넣습니다.

소스를 만드려면 우선 크림, 화이트 와인, 설탕, 소금, 옥수수 가루, 머스타드, 처빌을 섞습니다. 후추로 간을 합니다. 소스를 야채에 넣고 저어줍니다. 유리 그릇을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 당근을 조리합니다.

수동 설정:

조리 1 단계 설정에 따라 조리합니다. 당근을 저은 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 처빌 크림 당근  
프로그램 작동시간: 약 18 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 전자레인지

세기단계: 850 w

작동시간: 6 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

세기단계: 600 w

작동시간: 12 분

## 겉질있는 감자 요리

총 소요시간: 35 분

4 인분

### 겉질 있는 감자 재료

겉질 감자 800 g

물 160 ml

### 허브 딥 소스 재료

양파 1 개, 잘게 다진 것

마늘 1알, 잘게 다진 것

저지방 쿠아르크 250 g

크렘 프레쉬 100 ml

다진 허브 2 작은술

소금

후추

### 연어 딥 소스 재료

훈제 연어 150 g

전지 크림치즈 200 g

크렘 프레쉬 100 ml

말린 딜 ½ 큰술

소금

후추

### 액세서리

전자레인지용 뚜껑 있는 유리 그릇,

Ø 23 cm

유리 트레이

### 만드는 법

유리 그릇에 감자와 물을 담습니다. 유리 오븐 그릇을 덮고 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 감자를 조리합니다.

수동 설정:

조리 1 단계 설정에 따라 조리합니다. 감자를 섞은 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

허브 딥 소스를 만드려면, 다진 양파와 마늘을 쿠아르크, 크렘 프레쉬, 허브 섞은 것에 넣습니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

연어 딥 소스를 만드려면 우선 연어를 조각냅니다. 크림 치즈, 크렘 프레쉬, 딜과 함께 섞습니다. 연어 조각을 접어 넣습니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 핫감자

프로그램 작동시간: 약 26 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 전자레인지

세기단계: 850 w

작동시간: 9 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

세기단계: 300 w

작동시간: 17 분

# 야채 및 사이드 디시

---

## 쌀밥

총 소요시간: 25 분

4 인분

### 재료

살짝 데친 쌀 200 g

물 400 ml

소금 1 작은술

### 액세서리

전자레인지용 뚜껑 있는 유리 그릇,

Ø 23 cm

유리 트레이

### 만드는 법

유리 그릇에 쌀과 소금, 물을 넣습니다.

유리 오븐 그릇을 덮고 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 쌀을 조리합니다.

수동 설정:

조리 1 단계 설정에 따라 조리합니다. 쌀을 섞은 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 쌀

프로그램 작동시간: 약 20 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 전자레인지

세기단계: 850 w

작동시간: 5 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

세기단계: 150 w

작동시간: 15 분

## 삶은 감자

총 소요시간: 35 분

4 인분

### 재료

점질 감자 900 g

물 120 ml

소금 1 작은술

### 액세서리

전자레인지용 뚜껑 있는 유리 그릇,

Ø 23 cm

유리 트레이

### 만드는 법

감자 껍질을 벗기고 닦습니다. 유리 그릇에 소금과 물을 넣습니다.

유리 오븐 그릇을 덮고 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 감자를 조리합니다.

수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 바에 따라 조리합니다. 감자를 섞은 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 껍질을 벗긴 감자  
프로그램 작동시간: 약 21 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 전자레인지

세기단계: 850 w

작동시간: 8 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

세기단계: 300 w

작동시간: 14 분

# 야채 및 사이드 디시

## 토마토 리소토

총 소요시간: 60 분  
4 인분

### 리소토 재료

붉은 양파 1 개, 잘게 다진 것  
스페인 살라미(초리조) 125 g, 잘게 다진 것  
올리브유 2½ 큰술  
다진 토마토 통조림 1캔(400 g)  
닭 육수 375 ml  
리조토 라이스 200 g  
호박 1 개, 잘게 다진 것  
버터 30 g  
경질 치즈 50 g(파마산), 간 것  
파슬리 2 큰술, 썬 것  
심을 뺀 블랙 올리브(칼라마타 올리브) 100 g, 잘게 다진 것  
차이브 2 큰술, 다진 것

### 마무리 재료

염소 치즈 60 g  
신선한 바질 잎 50 g

### 액세서리

뚜껑이 있는 전자레인지용 그릇  
유리 트레이

### 만드는 법

오븐용 그릇에 양파, 살라미, 올리브 오일을 올립니다.

전자레인지 그릇을 유리 트레이 위에 놓고 오븐 부분에 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시된 설정을 사용해 조리합니다.

### 자동 프로그램:

토마토, 치킨 스톱, 쌀을 넣고 계속 조리합니다.

### 수동 설정:

토마토, 치킨 스톱, 쌀을 넣습니다. 조리 2 단계에 표시된 설정으로 조리합니다.

### 자동 프로그램:

호박을 넣고 잘 저어준 후 계속 조리합니다.

### 수동 설정:

호박을 넣고 잘 저어줍니다. 조리 3 단계에 표시된 설정으로 조리합니다.

리소토를 2 분 간 그대로 두어 틈을 들입니다. 버터와 파마산 치즈를 넣습니다.

내기 이전 파슬리, 올리브, 차이브를 올립니다. 염소 치즈와 바질로 장식합니다.

### 자동 프로그램 설정

사이드 디쉬 및 야채 | 토마토리조또  
프로그램 작동시간: 약 21 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 850 w  
작동시간: 3 분  
선반 높이: 1

조리 2 단계  
세기단계: 850 w  
작동시간: 8 분

조리 3 단계  
세기단계: 850 w  
작동시간: 10 분



# 수프와 스투

---

## 커스터드 로얄

총 소요시간: 35 분  
6 인분

**커스터드 로얄 재료**  
중간 크기 달걀 6 개  
전유 300 ml  
소금 ¼ 작은술

**기름칠**  
버터 1 작은술

**액세서리**  
전자레인지용 그릇, 20 cm x 20 cm  
내열성 랩  
그릴 선반

**만드는 법**  
달걀과 우유를 함께 섞되, 부풀어 오를때까지는 치대지 마십시오. 그 다음 소금을 넣습니다.

오븐용 그릇에 기름칠을 합니다. 달걀 섞은 것을 넣고 랩으로 씍니다.

오븐용 그릇을 그릴 선반에 올려 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

**자동 프로그램 설정**  
수프 및 스투 | 에그로얄  
프로그램 작동시간: 약 19 분

**수동 설정**  
조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 95 °C  
세기단계: 150 w  
Booster: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
작동시간: 17-22 분  
선반 높이: 1



## 호박 수프

총 소요시간: 40 분

6 인분

### 수프 재료

다진 호박 750 g (훗카이도 호박), 살 부분만

양파 1 개, 깎둑썰기한 것

전유 125 ml

야채 스톡 375 ml

소금 1½ 작은술

설탕 2 작은술

버터 1 큰술

크림 프레쉬 1 큰술

후추

### 장식 재료

더블 크림 6 큰술

호박씨 1 큰술, 대충 다진 것

### 액세서리

전자레인지용 뚜껑 있는 유리 그릇,

Ø 23 cm

유리 트레이

핸드 블렌더

### 만드는 법

호박 살 부분과 양파 다진 것을 유리 그릇에 넣습니다.

우유, 야채 육수, 소금, 설탕을 넣고 잘 저어줍니다. 유리 그릇을 덮고 유리 트레이 위에 올립니다. 오븐에 유리 트레이를 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 호박 수프를 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계 설정에 따라 조리합니다. 호박 수프를 잘 저은 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

수프가 몽근해질 때까지 끓인 다음, 버터와 크림 프레쉬를 넣습니다. 후추로 간을 합니다.

수프를 내기 전에 크림과 호박씨로 장식합니다.

### 자동 프로그램 설정

수프 및 스튜 | 호박수프

프로그램 작동시간: 약 22 분

### 수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 전자레인지

세기단계: 850 w

작동시간: 10 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

세기단계: 450 w

작동시간: 12 분

# 수프와 스투

## 미네스트로네

총 소요시간: 45 분

4 인분

### 미네스트로네 재료

다진 베이컨 50 g  
양파 1 개, 깍둑썰기한 것  
샐러리 150 g, 다진 것  
토마토 2 개, 다진 것  
당근 150 g, 얇게 썬 것  
냉동 껌질 콩 100 g  
냉동 완두콩 100 g  
파스타 50 g (작은 조개 모양)  
냉동 혼합 이탈리아 허브 1 큰술  
야채 스톡 1 L

### 뿌리는 용도

경질 치즈 100 g (파마산), 전체 조각

### 액세서리

전자레인지용 뚜껑 있는 유리 그릇,  
Ø 23 cm  
유리 트레이

### 만드는 법

유리 그릇에 베이컨, 양파, 샐러리, 토마토, 당근을 넣습니다.

육수에 콩, 껌질 콩, 파스타, 허브를 넣고 잘 저어줍니다. 유리 그릇을 덮고 유리 트레이 위에 올립니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 미네스트로네를 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 바에 따라 조리합니다. 미네스트로네를 잘 저어준 다음 조리 2 단계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

파마산 치즈를 간 다음 위에 뿌립니다.

### 자동 프로그램 설정

수프 및 스투 | 미네스트론  
프로그램 작동시간: 약 25 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 850 w  
작동시간: 10 분  
선반 높이: 1

조리 2 단계  
세기단계: 450 w  
작동시간: 15 분

### 팁

파스타 대신 싹떡면 감자 150 g를 사용할 수도 있습니다.

## 토마토 수프

총 소요시간: 45 분

4 인분

### 수프 재료

당근 250 g, 얇게 썬 것  
양파 1 개, 깍둑썰기한 것  
버터 1 큰술  
토마토 통조림 850 g (건물 무게 기준)  
야채 스톡 350 ml  
소금 1 작은술  
정제당 1 큰술  
후추

### 장식 재료

더블 크림 100 ml  
바질 잎 12 개

### 액세서리

전자레인지용 뚜껑 있는 유리 그릇,  
Ø 23 cm  
유리 트레이  
핸드 블렌더

### 만드는 법

유리 그릇에 채썬 당근, 깍둑 썬 양파, 버터, 토마토, 야채 육수, 소금, 설탕을 넣습니다. 유리 그릇을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지시에 따라 토마토 수프를 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계에 표시된 바에 따라 토마토 수프를 조리합니다. 수프를 잘 저어준 후 조리 2 단계에 표시된 설정에 따라 조리합니다.

수프를 뭉근하게 끓여 퓨레를 만듭니다. 후추로 간을 합니다.

끈적일 때까지 크림을 저은 후 바질을 다 집니다. 수프를 내기 이전 크림과 바질로 장식합니다.

### 자동 프로그램 설정

수프 및 스튜 | 토마토수프  
프로그램 작동시간: 약 35 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 850 w  
작동시간: 11 분  
선반 높이: 1  
조리 2 단계  
세기단계: 450 w  
작동시간: 24 분

# 수프와 스투

## 흰 양배추 스투

총 소요시간: 50 분  
4 인분

### 재료

다진 소고기 200 g  
소금 ½ 작은술  
스위트 파프리카 ½ 작은술  
후추  
양파 1 개  
감자 250 g  
쪽파 100 g  
흰 양배추 250 g  
비트 250 g  
소고기 육수 250 ml  
소금 1½ 작은술  
크렘 프레쉬 150 ml  
파슬리 1 큰술, 썬 것  
레드 와인 식초 2 큰술

### 액세서리

거친 강판  
전자레인지를용 뚜껑 있는 유리 그릇,  
Ø 23 cm  
유리 트레이

### 만드는 법

다진 고기, 파프리카, 소금, 후추를 같이  
치웁니다. 치댄 것을 작은 미트볼로 만든  
후 유리 그릇 위에 올립니다.

양파와 감자를 깍둑 썩니다. 쪽파를 원형  
으로 썩니다. 흰 양배추를 잘게 썩니다.  
비트를 거칠게 갑니다.

미트볼 위에 야채를 올립니다. 소고기 육  
수와 소금을 넣습니다. 유리 오븐 그릇을  
덮고 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니  
다.

### 자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작한 후 화면 상의 지  
시에 따라 흰 양배추 스투를 조리합니다.

### 수동 설정:

조리 1 단계 설정에 따라 조리합니다. 흰  
양배추 스투를 잘 저어준 다음 조리 2 단  
계 설정에 표시된 대로 조리합니다.

크렘 프레쉬와 파슬리를 넣고 저어줍니  
다. 기호에 맞게 레드 와인 식초로 간을  
합니다.

### 자동 프로그램 설정

수프 및 스투 | 화이트 캐비지  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지  
세기단계: 850 w  
작동시간: 10 분  
선반 높이: 1  
조리 2 단계  
세기단계: 450 w  
작동시간: 20 분



# 디저트

## 스위트 브레드와 버터 푸딩

총 소요시간: 60 분  
10 인분

### 재료

흰 빵 14 조각  
무염 버터 70 g, 부드럽게 한 것  
중간 크기 달걀 8 개, 노른자만  
정제당 150 g  
바닐라 즐기 1 개  
전유 300 ml  
더블 크림 300 ml  
건포도 100 g

### 뿌리는 용도

정제당 1 큰술

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

얇은 오븐용 그릇  
그릴 선반

### 만드는 법

오븐용 그릇에 기름칠을 합니다.

빵 껍데기를 잘라냅니다. 자른 빵에 버터를 바르고 대각선 방향으로 반으로 자릅니다.

달걀 노른자와 설탕을 섞어줍니다.

바닐라 즐기를 긴 방향으로 반으로 자릅니다. 소스팬에 우유와 크림을 넣고 열을 가합니다.

바닐라 즐기를 빼고 우유를 달걀과 설탕 섞은 것에 천천히, 계속 저어주며 넣습니다.

빵 절반을 오븐용 그릇에 고르게 올립니다. 건포도를 위에 뿌리고 빵 나머지로 덮어줍니다.

따뜻하게 된 달걀과 우유 섞은 것을 빵 위에 고르게 부어준 다음 20 분 동안 스며들도록 둡니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 조리 1 단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

푸딩 위에 설탕을 뿌립니다.

### 수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

빵과 버터 푸딩을 오븐에 넣고 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

디저트 | 버터식빵 푸딩  
프로그램 작동시간: 약 30 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 팬플러스  
온도: 190 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

선반 높이: 1

조리 2 단계  
조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 190 °C

세기단계: 80 w

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 25 분

## 크림 카라멜

총 소요 시간: 65 분 + 냉각 시간 4-5 시간  
10 인분

### 카라멜 재료

정제당 150 g  
물 80 ml

### 크림 재료

바닐라 줄기 1 개  
전유 500 ml  
정제당 75 g  
더블 크림 250 ml  
중간 크기 달걀 2 개  
중간 크기 달걀 4 개, 노른자만

### 액세서리

오븐용 유리 그릇, Ø 22 cm  
내열성 랩  
그릴 선반

### 만드는 법

카라멜을 만드려면 우선 팬에 설탕과 물을 넣고 끓입니다. 섞은 것이 걸쭉해지고 노르스름해질 때까지 저어줍니다. 쓴 맛이 날 수 있으므로 너무 진한 색이 되지 않도록 합니다.

카라멜을 오븐용 그릇에 넣고 식게 둡니다.

크림을 만드려면 우선 바닐라 줄기를 갈라 칼로 씨앗을 꺼냅니다. 우유에 설탕, 바닐라 씨앗, 줄기를 넣고 끓입니다.

크림을 넣고 섞은 것이 60 °C 정도까지 식도록 둡니다.

달걀과 달걀 노른자를 치댄 다음 우유와 크림을 넣고 저어줍니다. 바닐라 줄기를 꺼냅니다.

섞은 것을 오븐용 그릇에 넣고 랩으로 씩니다. 오븐용 그릇을 그릴 선반에 올려 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

크림이 식도록 4-5 정도 냉장고에 둡니다. 가능한 경우 밤새 두는 것이 좋습니다.

크림을 쉽게 빼려면 그릇을 뜨거운 물에 2-3 분 정도 두십시오. 크림을 모서리를 따라 조심스럽게 꺼낸 다음 접시에 담습니다.

### 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 95 °C  
세기단계: 150 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 22-26 분  
선반 높이: 1

### 팁

크림 위에 휘핑크림 한큰술과 신선한 베리를 올려 냅니다.

# 디저트

## 과일 크럼블

총 소요시간: 40 분  
6 인분

### 베이킹 재료

사과 800 g, 썬 것  
정제당 65 g  
신선한 블루베리 200 g  
일반 백밀가루 75 g  
황설탕 90 g  
계피가루 2 작은술  
버터 60 g  
누른 귀리 50 g  
피칸 너트 50 g

### 소보로 크럼블 재료

일반 백밀가루 75 g  
황설탕 90 g  
계피가루 2 작은술  
버터 60 g  
누른 귀리 50 g  
피칸 너트 50 g

### 기름칠

버터 1 큰술

### 액세서리

전자레인지용 그릇, Ø 25 cm  
유리 트레이

### 만드는 법

오븐용 그릇에 기름칠을 합니다.

얇게 썬 사과를 오븐용 그릇에 넣고 설탕을 뿌립니다. 유리 트레이에 오븐용 그릇을 올립니다. 자동 프로그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시된 설정을 사용해 조리합니다.

그 동안 밀가루, 설탕, 시나몬을 섞어줍니다. 버터, 누른 귀리, 피칸 너트를 넣은 다음 치대서 크럼블을 만듭니다.

### 자동 프로그램:

블루베리를 올린 후, 사과 위에 크럼블을 올린 다음 조리를 계속합니다.

### 수동 설정:

블루베리를 올린 후, 사과 위에 크럼블을 올린 다음 조리 2 단계에 표시된 설정에 따라 조리합니다.

과일 크럼블을 내기 전 10 분 정도 식힙니다.

### 자동 프로그램 설정

디저트 | 과일크럼블  
프로그램 작동시간: 약 24 분

### 수동 설정

조리 1 단계  
조리프로그램: 전자레인지 + 팬그릴  
세기단계: 300 w  
온도: 180 °C  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 10 분  
선반 높이: 1

조리 2 단계  
세기단계: 300 w  
온도: 180 °C  
작동시간: 14 분

### 팁

사과 대신 배, 살구, 복숭아와 같은 과일을 사용해도 됩니다. 블루베리 대신 라즈베리, 블랙커런트, 딸기, 썬 바나나 등을 사용해도 됩니다. 휘핑크림이나 그리스요거트를 올려 크럼블을 냅니다.



## 쿠아르크 수플레

총 소요시간: 20 분

4 인분

### 재료

저지방 쿠아르크 500 g  
 중간 크기 달걀 2 개  
 정제당 100 g  
 바닐라 페이스트 1 작은술  
 레몬즙 4 큰술  
 건포도 125 g  
 인스턴트 커스터드 가루 37 g (바닐라)  
 베이킹 파우더 ½ 작은술  
 버터 30 g

### 뿌리는 용도

빵가루 2 큰술

### 도팅 재료

버터 30 g

### 액세서리

전자레인지용 그릇, Ø 22 cm  
 유리 트레이

### 만드는 법

쿠아르크, 달걀, 설탕, 바닐라 페이스트, 레몬즙, 건포도를 함께 넣고 섞습니다.

커스터드 가루와 베이킹 파우더를 넣고 섞습니다. 오븐용 그릇에 섞은 것을 넣고, 빵가루를 뿌린 다음 버터 조각을 몇 개 올립니다.

전자레인지 그릇을 유리 트레이 위에 놓고 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

### 자동 프로그램 설정

디저트 | 쿠아르크 수플레  
 프로그램 작동시간: 약 10 분

### 수동 설정

조리프로그램: 전자레인지  
 세기단계: 850 w  
 작동시간: 10 분  
 선반 높이: 1

### 팁

바리에이션으로 커스터드 가루를 세모리나 125 g로 대체해도 됩니다.

# 디저트

## 초콜릿 스폰지 푸딩

총 소요시간: 70 분  
8 인분

### 반죽

다크 초콜릿 70 g  
버터 70 g  
정제당 70 g  
중간 크기 달걀 4 개  
간 아몬드 70 g  
빵가루 20 g

### 소스용

바닐라 커스터드 500 ml  
더블 크림 200 ml

### 더스팅 재료

가루 설탕 20 g

### 기름칠

버터 1 작은술

### 액세서리

라미킨 8 개, Ø 6 cm  
유리 트레이

### 만드는 법

초콜릿을 조리판 위에서 약불로 녹인 다음 살짝 식도록 둡니다.

라미킨에 기름칠을 합니다. 달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 크림이 될 때까지 버터, 설탕, 노른자를 치킵니다. 초콜릿, 아몬드, 빵가루를 넣고 저어줍니다.

달걀 흰자가 단단해질 때까지 치댄 다음 초콜릿 섞은 것에 조심스럽게 붓습니다.

위의 초콜릿 섞은 것을 라미킨에 넣습니다.

라미킨을 유리 트레이에 올려 오븐에 넣습니다. 초콜릿 스폰지 푸딩을 조리합니다.

소스를 만드려면 크림이 단단해질 때까지 치댄 다음 커스터드 위에 올립니다. 디저트 판 위에 고르게 담습니다.

굽는게 끝난 즉시 초콜릿 푸딩을 디저트 판 위에 바로 올립니다. 바닐라 커스터드를 푸딩 위에 붓고 아이싱 설탕을 흩뿌립니다. 따뜻할 때 냅니다.

### 설정

조리프로그램: 전자레인지 + 팬플러스  
온도: 150 °C  
세기단계: 80 w  
Booster: 꺼짐  
예열: 꺼짐  
Crisp function: 꺼짐  
작동시간: 17 분  
선반 높이: 1

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 홈페이지: [www.miele.co.kr](http://www.miele.co.kr)

■ 온라인 쇼핑몰: [shop.miele.co.kr](http://shop.miele.co.kr)

■ A/S 신청: 전국 1577-1597

.....  
■ 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

H 7000 BM

M.-Nr. 11 197 530 / 04

ko-KR