

Пештер

рецепт кітабы

Құрметті сарапшылар,

Тамақты бөлісу жағымды әңгімелерге әкеледі және есте қаларлық оқиғалар жасауға көмектеседі. Осылайша бәрі тамаша үйлескенде бірге уақыт өткізу бізді байланыстырады. Бірақ бұл, әрине, ерекше сәттерге ғана емес, күнделікті өмірге арналған нәрсе.

Сіздің жаңа пешіңіз дәл осы мақсатқа жету үшін жасалған. Бұл әмбебап құрылғы тез және пайдалы тағамдарды дайындауға ғана емес, сонымен қатар жоғары санатты мейрамханадан күтілетін аспаздық тағамдарды жасауға өте ыңғайлы. Сіздің жаңа пешіңіз дәл осы мақсатқа жету үшін жасалған. Бұл әмбебап құрылғы тез және пайдалы тағамдарды дайындауға ғана емес, сонымен қатар жоғары санатты мейрамханадан күтілетін аспаздық тағамдарды жасауға өте ыңғайлы.

Бұл кітап сізді шабыттандырады және сізге көмек болады деп үміттенеміз. Күннен күнге біздің Miele сынақ асханасы білімнің, қызығушылықтың, күнделікті өмір және тосын сыйлардың қайнауы болып табылады. Осы ингредиенттерге сүйене отырып, біз сізге пайдалы кеңестер мен сенімді рецепттерді жинадық. Қосымша рецепттер, шабыт және қызықты тақырыптарды біздің Miele қолданбасынан қараңыз.

Егер сізде сұрақтар немесе ұсыныстар болса, біз оларды қуана тыңдаймыз. Біздің байланыс мәліметтерімізді осы кітаптың соңынан таба аласыз.

Сіз асүйде және дастархан басында көптеген бақытты сағат өткізесіз деп үміттенеміз.

Құрметпен, Miele сынақ асханасының командасы

Құрметпен, Miele сынақ асханасының командасы

Мазмұны

Алғы сөз	3
Бұл кітап туралы	8
Функцияларды шолу	10
Жалпы ескертпелер	13
Miele керек-жарақтары	18
Торттар	21
Дайындыққа арналған кеңестер	22
Шарлотка	26
Алма бәліші	27
Кремді сеппесі бар өрік тарты	28
Бельгиялық бисквит	29
Бадам сеппелі алмұрт торты	30
Бисквит тортының негізі	31
Көп қабатты бисквит салмалары	32
Орамға арналған бисквит	34
Бисквит орамасының салмасы	36
Майлы торт	38
Жеміс торты (Ø 15 см)	40
Жеміс торты (Ø 20 см)	42
Жеміс торты (Ø 25 см)	44
Пісірілген чизкейк	46
Мәрмәр кексі	47
Жеміс тарты (қатпарлы қамыр)	48
Жеміс тарты (үгілмелі қамыр)	49
Захер торты	50
Мадейра торты	51
Шоколадты жаңғақ торты	52
Штоллен	53
Жеміс салынған штрейзель торты	54
Пісірілген тағамдар	55
Бисквит	56
Көкжидек маффиндері	57
Линзер піспенандары	58
Бадам піспенандары	60
Құмшекерлі бисквит	62
Ванильді піспенан	63
Жаңғақ маффиндері	64
Шу тоқаштары	65
Шу тоқаштары салмалары	66
Нан	67
Дайындыққа арналған кеңестер	68
Багеттер	71
Швейцариялық ферма наны	72

Арпа бидай наны.....	73
Шелпек	74
Өрілген нан	75
Швейцариялық өрілген нан	76
Жаңғақ наны.....	77
Аралас қара бидай наны	78
Дән қосылған нан	79
Жолбарыс наны	80
Ақ нан (нан қалыбында)	81
Ақ нан (бос пішінді)	82
Қара бидай дәнінен жасалған нан	83
Зімбір нан	84
Тоқаштар	85
Көп дәнді тоқаштар	85
Ақ тоқаш	86
Қара бидай тоқаштары	87
Пицца және К.	88
Фламмокүхен.....	89
Пицца (ашытқы негізіндегі қамыр)	90
Пицца (сүзбе қамыры).....	92
Киш лорен	94
Ащы тарт (қатпарлы қамыр)	95
Ащы тарт (үгілмелі қамыр).....	96
Ет	97
Дайындыққа арналған кеңестер	98
Толтырылған үйрек	100
Толтырылған қаз.....	102
Қаз (толтырылмаған)	104
Тауық.....	105
Тауықтың сан еті	106
Толтырылған күркетауық	107
Күркетауық сан еті	108
Қуырылған бұзау етінің сүбесі	109
Бұзау етінің сүбесі (төмен температурада пісіру)	110
Бұзау еті	111
Қуырылған бұзау етінің белдемесі	112
Бұзау етінің жон еті (төмен температурада пісіру).....	113
Бұқтырылған бұзау еті.....	114
Оссобуко.....	115
Көкөністермен қой еті	116
Қойдың саны.....	117
Қойдың қуырылған жон еті	118
Қойдың жон еті (төмен температурада пісіру)	119

Мазмұны

Веллингтон сиыр еті	120
Сиыр етінен хәші.....	122
Қуырылған сиыр етінің сүбесі	123
Сиыр етінің сүбесі (төмен температурада пісіру).....	124
Бұқтырылған сиыр еті	125
Қуырылған сирлойн буыны	126
Қуырылған сирлойн буыны (төмен температурада пісіру)	127
Йоркшир пуддингі	128
Ет орамы	129
Қуырылған гаммон	130
Гаммон (төмен температурада пісіру).....	131
Қуырылған шошқа еті	132
Қуырылған шошқа еті	133
Шошқа еті.....	134
Қуырылған шошқа етінің сүбесі	136
Шошқа еті тендерлойны (төмен температурада пісіру)	137
Рождестволық ветчина	138
Қоянның жамбасы	139
Қоян	140
Бұғы етінің белдемесі	142
Еліктің жон еті	144
Балық	145
Дайындыққа арналған кеңестер	146
Теңіз табан балығы	147
Форель.....	148
Сазан	149
Ақсерке филесі.....	150
Ақсерке	151
Минтай филесі.....	152
Көкөністердегі көксерке сүбесі.....	153
Пісірмелер және гратендер	154
Цикорий көмеші.....	155
Швед картоп гратені.....	156
Картоп гратені.....	157
Картоп және ірімшік көмеші.....	158
Ірімшік суфлесі.....	159
Лазанья	160
Муссака.....	162
Макарон көмеші	164
Шопан қаусырмасы.....	165
Десерт.....	166
Вена алма штруделі	167
Безе.....	168

Лимон безе бәліші	169
Шоколадты бисквит пудингтері.....	170

Бұл кітап туралы

Бастамас бұрын, осы рецепт кітабын пайдалану бойынша біз жинаған кеңестерді оқып шығуға бірнеше минут бөліңіз.

Әрбір автоматты бағдарламада Miele пешінің жұмысын жылдам меңгеруге көмектесетін қолайлы рецепт бар.

Көптеген автоматты бағдарламалар нан мен кондитерлік өнімдердің қызару дәрежесі немесе еттің піскен дәрежесі сияқты сізге қолайлы түпкі нәтижені таңдауға мүмкіндік береді. Көптеген автоматты бағдарламалар нан мен кондитерлік өнімдердің қызару дәрежесі немесе еттің піскен дәрежесі сияқты сізге қолайлы түпкі нәтижені таңдауға мүмкіндік береді.

Автоматты бағдарламалар туралы

- Автоматты бағдарламалар барлық үлгілерде бола бермейді. Дегенмен пешіңіз сәйкес автоматты бағдарламалармен жабдықталмаған болса да, тізімдегі барлық рецепттерді дайындай аласыз. Оның орнына қолмен параметрлерге өтіңіз. Кез келген айырмашылықтар рецепт әдісінде көрсетіледі.
- Егер рецепт автоматты бағдарламаны шақырса, бағдарламаны таңдау жолы рецепт параметрлері бөлімінде тізімделеді.
- Автоматты бағдарламалар үшін берілген бағдарламаны іске қосу уақыты сынақ асханамызда анықталған орташа уақыт болып табылады. Дегенмен, көптеген бағдарламалардың нақты ұзақтығы тағамның қаншалықты жақсы дайындалғанын қалайтыныңызға байланысты болады. Дегенмен

көптеген бағдарламалардың нақты ұзақтығы тағамның қаншалықты жақсы дайындалғанын қалайтыныңызға байланысты болады.

Құрамы туралы

- Егер басқаша көрсетілмесе, ет үшін көрсетілген салмақ кесілген, пісірілмеген салмақ болып табылады.
- Жемістер мен көкөністер үшін тізімделген салмақтар әрқашан қабығын тазарту/қабығын алу және тұқымын алу/коринг алдындағы салмақты білдіреді.
- Пісіру алдында жемістер мен көкөністер әрқашан тазалануы/жуылуы немесе қажет болған жағдайда қабығын алуы/тазартуы керек. Бұл нұсқаулық рецепт бойынша әдістердің бөлігі ретінде қайталанбайтынын ескеріңіз.

Пештің жеке үлгілеріне қатысты ерекше тармақтар

Бұл рецепт кітабы әртүрлі өлшемді пештермен бірге берілген. Егер ингредиенттердің немесе параметрлердің саны бір-бірінен өзгеше болса, таңдалған параметрлер рецепттерде келесі ретпен көрсетіледі:

Бұл рецепт кітабы әртүрлі өлшемді пештермен бірге берілген. Егер ингредиенттердің немесе параметрлердің саны бір-бірінен өзгеше болса, таңдалған параметрлер рецепттерде келесі ретпен көрсетіледі:

- 5 сөре деңгейлері бар пештер
- **[3 сөре деңгейі бар пештер]** төртбұрышты жақшада

- (90 см пештер) дөңгелек жақшаларда

Параметрлер барлық пештер үшін бірдей болса, олар жақшасыз көрсетіледі.

Параметрлер барлық пештер үшін бірдей болса, олар жақшасыз көрсетіледі.

Пешіңізде Арнайы қолданбасы | Подъем дрожжевого теста жоқ болса, Автоматты бағдарламаны | Пирогі | Дрожжевое тесто таңдаңыз. Немесе Верхний / нижний жар функциясын 30 °C температурада пайдаланыңыз және қамырдың үстіне дымқыл шүберекті салыңыз.

Пеште Ылғалдылық, плюс + Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру, Конв. с паром и Авт. жарения, Конв. с паром и Конв. плюс немесе Конв. с паром и Инт. выпек. функциялары болмаса, Конвекция с паром функциясын таңдаңыз. Ылғалдылық, плюс + Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру функциясын пайдалансаңыз, температураны қолмен параметрлерде көрсетілгеннен 20 °C төмен етіп орнатыңыз.

Пеште Арнайы қолданба | Төмен температурада пісіру функциясы болмаса, Верхний / нижний жар функциясын пайдаланыңыз. Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тағамды пешке салған кезде температураны шамамен 100 °C төмендетіңіз.

Сөре деңгейінен жоғары орнатылған FlexiClip бағыттауыштары бар пештерде торлар мен пісіру науалар стандартты сөре деңгейінен сәл жоғары болады. Мүмкін болса, FlexiClip бағыттауыштарын рецепт күйлерінен бір деңгейге төмен

орнатыңыз және торлар немесе науаларды FlexiClip бағыттауыштарына қойыңыз.

Пешіңізде сөре деңгейінің бүйір бағыттағыштары арасында орнатылған FlexiClip бағыттауыштары болса, рецептте көрсетілген сөре деңгейлерін пайдаланыңыз. Пешіңізде сөре деңгейінің бүйір бағыттағыштары арасында орнатылған FlexiClip бағыттауыштары болса, рецептте көрсетілген сөре деңгейлерін пайдаланыңыз.

Параметрлер туралы

- Уақыттар мен температуралар: рецепттер уақыт пен температура диапазондарын көрсетеді. Негізгі принцип - төменгі параметрлерге назар аудару. Содан кейін қажет деп санасаңыз немесе сынақ тамақтың әлі дайын емес екенін көрсетсе, пісіру уақытын сәл ұлғайту опциясына ие боласыз.
- Сөре деңгейлері: ас құралдарына арналған жылжымалы науалар мен сөрелерді орналастыруға арналған сөре деңгейлері төменнен жоғарыға қарай нөмірленеді.

Конвекция с паром

Ылғалды қосып пісіруге және қуыруға арналған. Бұл функцияны нан мен кондитер өнімдерін пісіру немесе балық пен етті қуыру үшін пайдаланыңыз.

Конвекция с паром арқылы ерекше біркелкі үгіндісі (нанның ішкі жағы) және қытырлақ қыртысы бар (сырты қытырлақ, бірақ сынғыш емес) нан шығады. Ашытқы қамыры өзін әсіресе жақсы көрсетті. Ет пен балық мұқият дайындалады және шырынды болып қалады.

Келесі комбинация опцияларының бірін таңдаңыз:

Конв. с паром и Конв. плюс

Ылғалдылық плюс + Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру

Конв. с паром и Авт. жарения

Конв. с паром и Инт. выпек.

Конв. с паром и Инт. выпек.

Конвекция плюс

Пісіру және қуыру үшін. Бір уақытта бірнеше сөре деңгейінде пісіре аласыз. Желдеткіш жылуды тамаққа тікелей тарататындықтан, үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыруға қарағанда төменірек температураны пайдалануға болады.

Пісіру және қуыру үшін. Бір уақытта бірнеше сөре деңгейінде пісіре аласыз. Желдеткіш жылуды тамаққа тікелей тарататындықтан, үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыруға қарағанда төменірек температураны пайдалануға болады.

Верхний / нижний жар

Дәстүрлі рецепт бойынша пісіруге және қуыруға, суфле жасауға және төмен температурада пісіруге арналған. Егер сіз ескі рецептті немесе рецепт кітабын қолдансаңыз, пештің температурасын ұсынылғаннан 10 °C-қа төмен қойыңыз. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Дәстүрлі рецепт бойынша пісіруге және қуыруға, суфле жасауға және төмен температурада пісіруге арналған. Егер сіз ескі рецептті немесе рецепт кітабын қолдансаңыз, пештің температурасын ұсынылғаннан 10 °C-қа төмен қойыңыз. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Интенсивное выпекание

Қытырлақ негізді қажет ететін ылғалды сеппесі бар пісірілген тағамдарға арналған. Бұл функция жұқа тағамдарды пісіруге немесе қуыруға жарамайды, себебі тағам/шырын тым қараңғы болады. Қытырлақ негізді қажет ететін ылғалды сеппесі бар пісірілген тағамдарға арналған. Бұл функция жұқа тағамдарды пісіруге немесе қуыруға жарамайды, себебі тағам/шырын тым қараңғы болады.

Автоматика жарения

Қуыруға арналған. Біріншіден, пеш автоматты түрде жоғары қуыру температурасына дейін қызады. Осы температураға жеткеннен кейін пеш автоматты түрде алдын ала таңдалған пісіру температурасына оралады. Бұл тағамның сыртында әдемі алтын қоңыр қыртысына қол жеткізуге мүмкіндік береді, содан кейін функцияны реттемей-ақ дайын болғанша пісіруге мүмкіндік береді.

Қуыруға арналған. Біріншіден, пеш автоматты түрде жоғары қуыру температурасына дейін қызады. Осы температураға жеткеннен кейін пеш автоматты түрде алдын ала таңдалған пісіру температурасына оралады. Бұл тағамның сыртында әдемі алтын қоңыр қыртысына қол жеткізуге мүмкіндік береді, содан кейін функцияны реттемей-ақ дайын болғанша пісіруге мүмкіндік береді.

Нижний жар

Тағамның түбін қызарту үшін пісірудің соңына қарай бұл функцияны пайдаланыңыз.

Тағамның түбін қызарту үшін пісірудің соңына қарай бұл функцияны пайдаланыңыз.

Верхний жар

Пісіріліп жатқан тағамның үстін қызарту үшін пісірудің соңына қарай бұл функцияны пайдаланыңыз.

Пісіріліп жатқан тағамның үстін қызарту үшін пісірудің соңына қарай бұл функцияны пайдаланыңыз.

Гриль большой

Жұқа бөліктерін грильде пісіруге, сондай-ақ үлкен пісірілген тағамдарды қызартуға арналған. Бүкіл жоғарғы қыздыру/гриль қызыл түспен жанып, қажетті жылуды қамтамасыз етеді.

Жұқа бөліктерін грильде пісіруге, сондай-ақ үлкен пісірілген тағамдарды қызартуға арналған. Бүкіл жоғарғы қыздыру/гриль қызыл түспен жанып, қажетті жылуды қамтамасыз етеді.

Гриль малый

Жұқа бөліктерін (мысалы, стейк) аз мөлшерде грильде пісіру үшін, сондай-ақ кішкентай пісірілген тағамдарды қызарту үшін. Қыздыру элементінің ішкі бөлігі ғана қосылып, қажетті қыздыруды қамтамасыз ететін қызыл түспен жанып тұрады.

Жұқа бөліктерін (мысалы, стейк) аз мөлшерде грильде пісіру үшін, сондай-ақ кішкентай пісірілген тағамдарды қызарту үшін. Қыздыру элементінің ішкі бөлігі ғана қосылып, қажетті қыздыруды қамтамасыз ететін қызыл түспен жанып тұрады.

Функцияларды шолу

Гриль с обдувом

Еттің қалың бөліктерін грильдеу үшін (мысалы, тауық еті). Желдеткіш жылуды тамаққа тікелей тарататындықтан, Гриль функциясына қарағанда төменірек температураны пайдалануға болады.

Еттің қалың бөліктерін грильдеу үшін (мысалы, тауық еті). Желдеткіш жылуды тамаққа тікелей тарататындықтан, Гриль функциясына қарағанда төменірек температураны пайдалануға болады.

тамаша нәтижеге жету үшін 10 пісіру сатысын біріктіріңіз. Немесе өміріңізді жеңілдету үшін жиі қолданылатын параметрлерді сақтаңыз. Әрбір кезең үшін пеш функциясы, пісіру температурасы мен уақыты, сондай-ақ ішкі температура сияқты параметрлерді таңдауға болады.

Конвекция Есо

Мұздатылған пицца, тоқаш және печенье, сондай-ақ ет тағамдары мен қуырылған тағамдар сияқты азырақ мөлшерге сай келеді. Әдеттегі пеш функциясымен салыстырғанда қуатты 30%-ға дейін үнемдеуге болады — тамақ пісіру кезінде есікті жабық ұстасаңыз.

Мұздатылған пицца, тоқаш және печенье, сондай-ақ ет тағамдары мен қуырылған тағамдар сияқты азырақ мөлшерге сай келеді. Әдеттегі пеш функциясымен салыстырғанда қуатты 30%-ға дейін үнемдеуге болады — тамақ пісіру кезінде есікті жабық ұстасаңыз.

Пайдаланушы бағдарламалары

Сіз 20 пайдаланушы бағдарламасын жасай, сақтай және атай аласыз. Таңдаулы рецептті жасау кезінде тамаша нәтижеге жету үшін 10 пісіру сатысын біріктіріңіз. Немесе өміріңізді жеңілдету үшін жиі қолданылатын параметрлерді сақтаңыз. Әрбір кезең үшін пеш функциясы, пісіру температурасы мен уақыты, сондай-ақ ішкі температура сияқты параметрлерді таңдауға болады. Сіз 20 пайдаланушы бағдарламасын жасай, сақтай және атай аласыз. Таңдаулы рецептті жасау кезінде

TasteControl

TasteControl функциясы тағам піскеннен кейін пеш бөлімін және тағамды жылдам суыту үшін пайдаланылады. Бұл тағамның күйіп кетуіне немесе қатты пісіп кетуіне жол бермейді. TasteControl жылы ұстау функциясымен біріктірілгенде, уақыт пен дәм тұрғысынан оңтайлы нәтижелерге қол жеткізуге болады. TasteControl функциясы тағам піскеннен кейін пеш бөлімін және тағамды жылдам суыту үшін пайдаланылады. Бұл тағамның күйіп кетуіне немесе қатты пісіп кетуіне жол бермейді. TasteControl жылы ұстау функциясымен біріктірілгенде, уақыт пен дәм тұрғысынан оңтайлы нәтижелерге қол жеткізуге болады.

Автоматты өшіру

Пайдаланушының жайлылығы үшін пешіңіз интеллектуалды электрондық блокпен жабдықталған. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш автоматты түрде өшеді.

Пайдаланушының жайлылығы үшін пешіңіз интеллектуалды электрондық блокпен жабдықталған. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш автоматты түрде өшеді.

Кешіктіріп бастау

Процесті алдын ала басқару үшін белгілі бір пісіру уақытын немесе «Дайын болу» немесе «Басталу» уақытын енгізіңіз. Бұл параметрлер пешті автоматты түрде өшіреді немесе қалаған уақытта қосып-өшіреді.

Процесті алдын ала басқару үшін белгілі бір пісіру уақытын немесе «Дайын болу» немесе «Басталу» уақытын енгізіңіз. Бұл параметрлер

пешті автоматты түрде өшіреді немесе қалаған уақытта қосып-өшіреді.

Пісіру ұзақтығы

Қажетті пісіру уақытын алдын ала орнатуға болады. Ұзақтығы аяқталғаннан кейін пешті қыздыру автоматты түрде өшеді. Егер сіз «Алдын ала қыздыру» функциясын да таңдасаңыз, пісіру уақыты таңдалған температураға жеткенше және тағам пешке салынғанша басталмайды. Қажетті пісіру уақытын алдын ала орнатуға болады. Ұзақтығы аяқталғаннан кейін пешті қыздыру автоматты түрде өшеді. Егер сіз «Алдын ала қыздыру» функциясын да таңдасаңыз, пісіру уақыты таңдалған температураға жеткенше және тағам пешке салынғанша басталмайды.

Алдын ала қыздыру

Пеш бөлімін тек бірнеше жағдайда алдын ала қыздыру керек. Көптеген тағамдарды суық пешке салуға болады. Содан кейін олар қыздыру кезеңінде пайда болатын жылуды пайдалана алады. Қосымша мәліметтер әдетте рецептте беріледі. Алдын ала қыздыру функциясын келесі тағамдар үшін пайдалану керек:

Пеш бөлімін тек бірнеше жағдайда алдын ала қыздыру керек. Көптеген тағамдарды суық пешке салуға болады. Содан кейін олар қыздыру кезеңінде пайда болатын жылуды пайдалана алады. Қосымша мәліметтер әдетте рецептте беріледі. Алдын ала қыздыру функциясын келесі тағамдар үшін пайдалану керек:

Жалпы ескертпелер

- Қысқа пісіру уақытымен (шамамен 30 минут немесе одан аз) торттар, кондитер өнімдері мен піспенандар
- Қара нан қамыры
- Сиыр етінің сирлойн буыны мен филесі

Booster

Пеш бөлімін қажетті температураға мүмкіндігінше жылдам жеткізу үшін пешіңізде Booster функциясы бар. Booster функциясы қосылып тұрғанда 100 С жоғары температураны орнатсаңыз, жоғарғы қыздыру/гриль элементі мен сақиналы қыздыру элементі желдеткішпен бірге қосылады. Осының арқасында пеш әлдеқайда жылдам қызады. Пеш бөлімін қажетті температураға мүмкіндігінше жылдам жеткізу үшін пешіңізде Booster функциясы бар. Booster функциясы қосылып тұрғанда 100 С жоғары температураны орнатсаңыз, жоғарғы қыздыру/гриль элементі мен сақиналы қыздыру элементі желдеткішпен бірге қосылады. Осының арқасында пеш әлдеқайда жылдам қызады.

Crisp function

Қосымша қытырлақтарды қажет ететін тағамдар үшін Crisp function пайдаланыңыз. Пеш ішіндегі ылғалдылық деңгейін төмендету арқылы чипстер, пиццалар және киштер дәмді қытырлақ қыртысқа ие болады. Ал егер сіз құс етін пісіріп жатсаңыз, оны ішіндегі етті әдемі және шырынды етіп сақтай отырып, теріні әдемі және қытырлақ ету үшін пайдалануға болады. Crisp function кез келген пеш функциясымен бірге пайдалануға болады және оны қажет кезде қосуға болады.

Қосымша қытырлақтарды қажет ететін тағамдар үшін Crisp function пайдаланыңыз. Пеш ішіндегі ылғалдылық деңгейін төмендету арқылы чипстер, пиццалар және киштер дәмді қытырлақ қыртысқа ие болады. Ал егер сіз құс етін пісіріп жатсаңыз, оны ішіндегі етті әдемі және шырынды етіп сақтай отырып, теріні әдемі және қытырлақ ету үшін пайдалануға болады. Crisp function кез келген пеш функциясымен бірге пайдалануға болады және оны қажет кезде қосуға болады.

Асүйге арналған термометр

Асүйге арналған термометр дәл температурамен басқарылатын пісіруге мүмкіндік береді — кейбір автоматты бағдарламалар мен арнайы қолданбалар асүйге арналған термометрді арнайы пайдалануды ұсынады.

Асүйге арналған термометрдің металл ұшы тағамға салынған және пісіру кезінде тағамның ішкі температурасын өлшейді. Тамақтың ішкі температурасы оның пісіру барысын көрсетеді. Құырылған тағамның орташа немесе жақсы пісірілген болуын қалауыңызға байланысты төменгі немесе жоғарырақ (макс. 99 °C) ішкі температураны орнатыңыз.

Қолданба: асүйге арналған термометрдің металл ұшы тағамның ортасына салынуы керек. Еттің кішкене бөліктері үшін термометрдің шығыңқы бөлігін жабу үшін картоп немесе ет кесінділерін (кесінділер және сіңірлер) пайдалануға болады. Әйтпесе, көрсетілген ішкі температура дұрыс емес болуы мүмкін.

Қолданба: асүйге арналған термометрдің металл ұшы тағамның ортасына салынуы керек. Еттің кішкене бөліктері үшін термометрдің шығыңқы бөлігін жабу үшін картоп немесе ет кесінділерін (кесінділер және сіңірлер) пайдалануға болады. Әйтпесе, көрсетілген ішкі температура дұрыс емес болуы мүмкін.

Арнайы қолданбалары

Сіздің пешіңіз қосылған мүмкіндіктерге байланысты әртүрлі арнайы қолданбаларды ұсынады. Олардың кейбіреулері төменде берілген.

Сіздің пешіңіз қосылған мүмкіндіктерге байланысты әртүрлі арнайы қолданбаларды ұсынады. Олардың кейбіреулері төменде берілген.

Қамырды көтеру

Қамырды оңай және сенімді көтеру үшін. 15, 30 немесе 45 минуттық көтерілу уақытын таңдауға болады. Қамырды екі есе үлкейгенше жылы, дымқыл пеште бетін ашып, көтерілу үшін қалдырыңыз.

Қамырды оңай және сенімді көтеру үшін. 15, 30 немесе 45 минуттық көтерілу уақытын таңдауға болады. Қамырды екі есе үлкейгенше жылы, дымқыл пеште бетін ашып, көтерілу үшін қалдырыңыз.

Низкотемпер. приготовление

Ерекше нәзік ет дайындауға арналған. Төмен температура мен ұзақ пісіру уақыттары еттің тамаша піскен және дәмді нәзік болуын қамтамасыз етеді. Ерекше нәзік ет дайындауға арналған. Төмен температура мен ұзақ пісіру уақыттары еттің тамаша піскен және дәмді нәзік болуын қамтамасыз етеді.

Режим «Шаббат»

Шаббат бағдарламасы діни рәсімдерді сақтауға арналған. Шаббат бағдарламасын таңдаңыз, содан кейін пеш функциясын және температурасын таңдаңыз. Бағдарлама есік ашылып жабылғаннан кейін ғана басталады. Шаббат бағдарламасы діни рәсімдерді сақтауға арналған. Шаббат бағдарламасын таңдаңыз, содан кейін пеш функциясын және температурасын таңдаңыз. Бағдарлама есік ашылып жабылғаннан кейін ғана басталады.

Жалпы ескертпелер

Пісірудің ABC

Термин	Түсіндіру
Ұсақталу	Пісірілген тағамдардағы қажетті қыртыстың сынуын сипаттау үшін қолданылатын термин.
Сүйексіз	Сүйектері алынған балық немесе ет.
Жарылу	Жарылу - шаш тәрізді ұсақ жарықтардың пайда болуы.
Пісіруге дайын	Кесілген/дайындалған, бірақ әлі пісірілмеген тамақ. Мысалдарға майы мен сіңірлері алынған ет жатады; қабыршағы, желбезектері және ішек-қарны тазартылған балықтар; немесе жуылған және қабығы аршылған жемістер мен көкөністер.
Қамыры бөлігі	Шикі қамырдың өңделген және пішінделген бөлігі.
Қамыр тігісі	Пішіндеу процесінде пайда болатын нандағы байланысты сипаттау үшін қолданылатын термин.
Қытырлақ	Қыртыстың қабыршақты құрылымы үшін термин.
Дөңгелектеу	Нан мен тоқаштарды пішіндеу техникасы. Нақты сипаттаманы "Нан және тоқаш" тарауынан таба аласыз.

Саны және салмағы

ш.қ = шай қасық

а.қ = ас қасық

г = грам

кг = килограм

мл = миллилитр

Шымшым = аз мөлшерде

1 шай қасық шам.

1 шай қасық шам.

- 3 г қопсытқыш
- 5 г тұз/қант/ваниль қанты
- 5 г ұн
- 5 мл сұйық

1 ас қасық шамамен

1 ас қасық шамамен

- 10 г ұн/жүгері ұны/нан үгіндісі
- 10 г сары май
- 15 г қант
- 10 мл сұйық
- 10 г қыша

Керек-жарақтар

Керек-жарақтардың кең ассортименти арқылы біз сізге ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектесеміз. Әрбір компонент өлшемі мен функционалдығы жағынан Miele пештері үшін арнайы әзірленген. Олардың барлығы Miele стандарттарына сәйкес келетініне сенімді болу үшін қатаң сынақтардан өтті. Барлық өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, тікелей Miele-ден немесе арнайы сатушылардан оңай сатып алуға болады.

Керек-жарақтардың кең ассортименти арқылы біз сізге ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектесеміз. Әрбір компонент өлшемі мен функционалдығы жағынан Miele пештері үшін арнайы әзірленген. Олардың барлығы Miele стандарттарына сәйкес келетініне сенімді болу үшін қатаң сынақтардан өтті. Барлық өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, тікелей Miele-ден немесе арнайы сатушылардан оңай сатып алуға болады.

PerfectClean

Тазалау ешқашан оңай болған емес! Пеш бөліміне қолданылатын бірегей PerfectClean жабынының арқасында жаңа ластануды оңай кетіруге болады.

Бұл арнайы технология Miele пісіруге арналған табалары мен ыдыстарында да қолданылады, бұл әдетте пісіру пергаментінің қажеті жоқ дегенді білдіреді. Нан, тоқаштар және піспенан түбіне, бүйірлеріне және жиектеріне жабысудың орнына сиқырмен сияқты сырғып кетеді.

Бетінің беріктігі сонша, пицца, торт және т.б. науаға/негізге зақым келтірместен тура кесуге болады. Ал сіз аяқтағаннан кейін оның бәрі қысқа уақытта жойылады.

Бетінің беріктігі сонша, пицца, торт және т.б. науаға/негізге зақым келтірместен тура кесуге болады. Ал сіз аяқтағаннан кейін оның бәрі қысқа уақытта жойылады.

Пісіруге арналған таба

Teric пісіруге арналған таба пісіру кезінде аз ғана сұйықтық бөлетін барлық тағамдарға өте ыңғайлы. Мысалы, піспенан, нан, чипстер және қуырылған көкөністер үшін пайдалануға болады.

Teric пісіруге арналған таба пісіру кезінде аз ғана сұйықтық бөлетін барлық тағамдарға өте ыңғайлы. Мысалы, піспенан, нан, чипстер және қуырылған көкөністер үшін пайдалануға болады.

Әмбебап қаңылтыр таба

Тереңірек әмбебап қаңылтыр табаны тереңірек, толтырылған бәліштер үшін, ет шырындарын алу үшін немесе етті жұмсақ қуыру үшін пайдаланыңыз.

Тереңірек әмбебап қаңылтыр табаны тереңірек, толтырылған бәліштер үшін, ет шырындарын алу үшін немесе етті жұмсақ қуыру үшін пайдаланыңыз.

Гүрмә пісіруге арналған таба

Тесілген Гүрмә пісіруге арналған таба Ылғалдылық плюс функциясы үшін арнайы әзірленген. Ол әсіресе ашытқы негізіндегі жаңа қамырды және сүзбе пен май қамырын, нан және нан тоқаштарын қолданып пісірілген тағамдар үшін өте қолайлы.

Кішкентай тесіктер пісірілген тағамдардың астын қызартуға көмектеседі.

Гүрмэ пісіруге арналған табасы жемістер мен көкөністерді кептіру немесе сусыздандыру үшін де жарамды.

Гүрмэ пісіруге арналған табасы жемістер мен көкөністерді кептіру немесе сусыздандыру үшін де жарамды.

Пісіруге арналған дөңгелек таба

Пісіруге арналған дөңгелек таба пицца, киш және тарт сияқты дөңгелек пішінді кез келген нәрсені пісіруге өте ыңғайлы.

PerfectClean жабыны әдетте ыдысты майлау немесе оны пісіру пергаментімен төсеу қажеттілігін болдырмайды. Ылғалдылық плюс функциясын барынша пайдалануға көмектесу үшін пісіруге арналған дөңгелек табаның тесілген нұсқасы да бар.

PerfectClean жабыны әдетте ыдысты майлау немесе оны пісіру пергаментімен төсеу қажеттілігін болдырмайды. Ылғалдылық плюс функциясын барынша пайдалануға көмектесу үшін пісіруге арналған дөңгелек табаның тесілген нұсқасы да бар.

Гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме

Грильдеу және қуыру салмасы тағамның пісіру барысында ағып кететін шырындарға отыруын болдырмау үшін әмбебап қаңылтыр табаға орналастырылған. Бұл қыртыстың қытырлақ күйін сақтайды және шырындардың пісіруіне жол бермейді. Жиналған шырын сорпаны дайындауға өте ыңғайлы.

Гриль мен қуыруға арналған салманың қырлы және ойық пішіні де майдың шашырауын және пештің шамадан тыс ластануын болдырмайды.

Гриль мен қуыруға арналған салманың қырлы және ойық пішіні де майдың шашырауын және пештің шамадан тыс ластануын болдырмайды.

Miele Гүрмэ пеш қалыбы

Miele Гүрмэ пеш қалыбы конфорка панелінде пісіру мен пештің ішінде пісіру арасындағы алшақтықты жабуға арналған. Конфорка панелін қолданғаннан кейін Гүрмэ пеш қалыбын пештің бүйірлік бағыттауыштарына оңай салуға болады. FlexiClip бағыттауыштары әсіресе ет шырындарын пісіруді немесе араластыруды жеңілдетеді, өйткені Гүрмэ пеш қалыбын пештен алудың орнына жай ғана тартып алуға болады.

Гүрмэ пеш қалыбының жабыспайтын жабыны бар және бұқтырылған тағамдарды, еттерді, сорпаларды, соустарды, кастрюльдерді және тіпті десерттерді дайындауға жарамды. Қолайлы қақпақтар да қолжетімді. Гүрмэ пеш қалыбының жабыспайтын жабыны бар және бұқтырылған тағамдарды, еттерді, сорпаларды, соустарды, кастрюльдерді және тіпті десерттерді дайындауға жарамды. Қолайлы қақпақтар да қолжетімді.

FlexiClip бағыттауыштары

FlexiClip бағыттауыштары жеке науаларды немесе торларды қауіпсіз және ыңғайлы түрде шығаруға мүмкіндік береді. Оларды пештің әртүрлі деңгейлеріне оңай орналастыруға болады және басқа

Miele керек-жарақтары

деңгейге ыңғайлы жылжытуға болады. FlexiClip бағыттауыштары PerfectClean финишінде немесе PyroFit нұсқасында қол жетімді. FlexiClip бағыттауыштары жеке науаларды немесе торларды қауіпсіз және ыңғайлы түрде шығаруға мүмкіндік береді. Оларды пештің әртүрлі деңгейлеріне оңай орналастыруға болады және басқа деңгейге ыңғайлы жылжытуға болады. FlexiClip бағыттауыштары PerfectClean финишінде немесе PyroFit нұсқасында қол жетімді.

Күтім құралдары

Үнемі тазалау және күтім жасау пешті жақсы жұмыс тәртібінде ұстау және қызмет ету мерзімін ұзарту арқылы оны барынша тиімді пайдалануға көмектеседі. Түпнұсқа Miele күтім құралдары Miele пештерімен тамаша үйлесетін етіп жасалған. Бұл өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, тікелей Miele-ден немесе арнайы сатушылардан оңай сатып алуға болады.

Үнемі тазалау және күтім жасау пешті жақсы жұмыс тәртібінде ұстау және қызмет ету мерзімін ұзарту арқылы оны барынша тиімді пайдалануға көмектеседі. Түпнұсқа Miele күтім құралдары Miele пештерімен тамаша үйлесетін етіп жасалған. Бұл өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, тікелей Miele-ден немесе арнайы сатушылардан оңай сатып алуға болады.

Miele пеш тазалау құралы

Miele пеш тазалағышының айрықша ерекшеліктері оның майға төзімділігі және пайдаланудың өте оңай болуы. Гель тәрізді консистенциясы арқасында ол пештің қабырғаларына

да жақсы жабысады. Арнайы формула оңай тазалауды және жылытуды қажет етпей қысқа байланыс уақытын қамтамасыз етеді.

Miele пеш тазалағышының айрықша ерекшеліктері оның майға төзімділігі және пайдаланудың өте оңай болуы. Гель тәрізді консистенциясы арқасында ол пештің қабырғаларына да жақсы жабысады. Арнайы формула оңай тазалауды және жылытуды қажет етпей қысқа байланыс уақытын қамтамасыз етеді.

Қақты жоюға арналған таблеткалар

Miele компаниясы су құбырлары мен контейнерлерге арналған қақты жоюға арналған таблеткаларды әзірледі. Қақтан жою өте тиімді ғана емес, сонымен қатар материалдарға ерекше жұмсақ әсер етеді. Miele компаниясы су құбырлары мен контейнерлерге арналған қақты жоюға арналған таблеткаларды әзірледі. Қақтан жою өте тиімді ғана емес, сонымен қатар материалдарға ерекше жұмсақ әсер етеді.

Miele MicroCloth Kit

Бұл шүберектер жинағы саусақ іздерін және аздап ластануды оңай кетіреді. Жинақта әмбебап шүберек, шыны шүберек және жылтырататын шүберек бар. Тозуға төзімді шүберектер жұқа микроталшықтан жасалған және жоғары тазарту тиімділігін қамтамасыз етеді. Бұл шүберектер жинағы саусақ іздерін және аздап ластануды оңай кетіреді. Жинақта әмбебап шүберек, шыны шүберек және жылтырататын шүберек бар. Тозуға төзімді шүберектер жұқа микроталшықтан жасалған және жоғары тазарту тиімділігін қамтамасыз етеді.

Шынымен ғажап

Әдемі қойылған дастархан мен тартымды әңгімелер - бұл таңертеңгі жағымды кофе немесе жайлы түстен кейінгі шай үшін қажет ингредиенттердің бір бөлігі ғана.

Басқалары, әрине, дәмді торттар мен гато. Қонақтарыңызды (және өзіңізді!) дәмді үй тағамдарымен еркелеткіңіз келсе, сіздің жалғыз проблемаңыз көптеген опциялардың ішінен таңдау болады. Оның жемісті болғанын қалайсыз ба? Әлде кремді ме?

Немесе сізге аздап қытырлақ ұнайды ма? Мүмкін, ең жақсы нұсқа - бәрінен аздап ұсыну. Ақыр соңында, тәтті тағамдар көңіл-күйді көтеруге және барлығына көбірек алуға қайта келдіретін тамаша тағам.

Әдемі қойылған дастархан мен тартымды әңгімелер - бұл таңертеңгі жағымды кофе немесе жайлы түстен кейінгі шай үшін қажет ингредиенттердің бір бөлігі ғана.

Басқалары, әрине, дәмді торттар мен гато. Қонақтарыңызды (және өзіңізді!) дәмді үй тағамдарымен еркелеткіңіз келсе, сіздің жалғыз проблемаңыз көптеген опциялардың ішінен таңдау болады. Оның жемісті болғанын қалайсыз ба? Әлде кремді ме?

Немесе сізге аздап қытырлақ ұнайды ма? Мүмкін, ең жақсы нұсқа - бәрінен аздап ұсыну. Ақыр соңында, тәтті тағамдар көңіл-күйді көтеруге және барлығына көбірек алуға қайта келдіретін тамаша тағам.

Дайындыққа арналған кеңестер

Бірнеше қарапайым кеңестер арқылы пісіру кезінде ең жақсы нәтижеге қол жеткізіңіз. Miele сынақ асханасы сізбен кейбір сараптамалық білімдерімен бөліскісі келеді. Бірнеше қарапайым кеңестер арқылы пісіру кезінде ең жақсы нәтижеге қол жеткізіңіз. Miele сынақ асханасы сізбен кейбір сараптамалық білімдерімен бөліскісі келеді.

Ұнның түрлері

Ұнның әртүрлі түрлерінде тұтас дәннің әртүрлі мөлшері болады.

Олардың құрамында әртүрлі мөлшердегі минералдар да бар. Әдетте, ұн неғұрлым күңгірт болса, соғұрлым оның құрамында минералдар көп болады. Ұнның ең көп таралған түрлері төменде жіктеледі:

Бидай ұны

Бидай ұны — пісіруге қолайлы ақ майда ұн. Ол негізінен крахмал мен глютеннен тұрады.

Күшті ақ ұн немесе күшті қоңыр ұн

Бұл ұндар негізінен нан пісіру үшін және рецепт бойынша ашытқы қажет болған жерлерде пайдаланылады.

Тұтас дәнді ұн

Бұл ұнда бидай микробтарының барлығы дерлік болады. Түсі бойынша ол ақ ұн мен тұтас бидай ұнының арасында орналасқан. Жеңілірек нан қамыры үшін бұл бөліктің жартысын жоғары сортты ұнға оңай ауыстыруға болады.

Аралас бидай

Бұл барлық дерлік бидай ұрықтарын қамтитын қара ұн. Бұл нан үшін тамаша таңдау.

Тұтас дәнді ұн

тұтас дәндерден жасалған және барлық пайдалы заттардан тұрады. Оны ұсақ немесе дөрекі ұнтақтауға болады, әсіресе нанға жақсы.

Тұтас дәнді ұн

тұтас дәндерден жасалған және барлық пайдалы заттардан тұрады. Оны ұсақ немесе дөрекі ұнтақтауға болады, әсіресе нанға жақсы.

Қопсытқыштар

Қамырды немесе торт қоспасын илеуден немесе араластырғаннан кейін жеңіл және үлпек болып қалуы үшін қопсытқыштар қолданылады. Қамырды немесе торт қоспасын илеуден немесе араластырғаннан кейін жеңіл және үлпек болып қалуы үшін қопсытқыштар қолданылады.

Ашытқы

Ашытқы — қамырдың көтерілуіне көмектесетін табиғи қопсытқыш. Жаңа піскен және құрғақ ашытқылар пісіруге бірдей қолайлы. Ашытқы ағзалары көтерілу үшін жылуды (35 С және максимум 40 С температура), ұн, қант және сұйықтық түріндегі уақыт пен тағамды қажет етеді.

Ашытқы

Ашытқы — қамырдың көтерілуіне көмектесетін табиғи қопсытқыш. Жаңа піскен және құрғақ ашытқылар пісіруге бірдей қолайлы. Ашытқы ағзалары көтерілу үшін жылуды (35 С және максимум 40 С температура), ұн, қант және сұйықтық түріндегі уақыт пен тағамды қажет етеді.

Пісіру ұнтағы

Пісіру ұнтағы - ең көп таралған химиялық қоспаның. Негізінен натрий карбонатынан жасалған дәмсіз ақ ұнтақ, ол өте әмбебап және әртүрлі қамырда қолдануға болады.

Пісіру ұнтағы

Пісіру ұнтағы - ең көп таралған химиялық қоспаның. Негізінен натрий карбонатынан жасалған дәмсіз ақ ұнтақ, ол өте әмбебап және әртүрлі қамырда қолдануға болады.

Сода бикарбонаты

Сода бикарбонаты - жұмсақ, сәл сілтілі дәмі бар ақ ұнтақ. Ол пісіру ұнтағының құрамдас бөлігі болып табылады, сонымен қатар бұршақ дақылдарының пісіруін тездетеді.

Сода бикарбонаты

Сода бикарбонаты - жұмсақ, сәл сілтілі дәмі бар ақ ұнтақ. Ол пісіру ұнтағының құрамдас бөлігі болып табылады, сонымен қатар бұршақ дақылдарының пісіруін тездетеді.

Қамыр мен қоспалар

Ашыған қамыр қоспасы

Ашыған қамыр қоспасы - жеңілрек, нәзік қамыр. Бұл құрылымға жұмыртқаның сарысы мен тұтас жұмыртқаны шайқау және оларды қатты шайқалған ақуызға қосу арқылы қол жеткізіледі.

Ашыған қамыр қоспасы - жеңілрек, нәзік қамыр. Бұл құрылымға жұмыртқаның сарысы мен тұтас жұмыртқаны шайқау және оларды қатты шайқалған ақуызға қосу арқылы қол жеткізіледі.

Қоспаны дайындау бойынша кеңестер:

Жұмыртқаны бөлме температурасында қолданған дұрыс.

Жұмыртқаның ақ қоспасын мүмкіндігінше шайқаңыз. Жұмыртқаның ақ қоспасын мүмкіндігінше шайқаңыз.

Пісіру бойынша кеңестер:

Торттың тым қараңғы болуына жол бермеңіз. Әйтпесе, торттың үстіңгі жағы қатып, оңай жарылып кетуі мүмкін.

Торттың тым қараңғы болуына жол бермеңіз. Әйтпесе, торттың үстіңгі жағы қатып, оңай жарылып кетуі мүмкін.

Пісіргеннен кейінгі кеңестер:

Пергаменттің түбін сумен ылғалдандырыңыз, жылы тортты пісіру пергаментінен оңай алуға болады.

Егер бисквит торты көп қабатты торттың негізі болуы керек болса, оны бір күн бұрын пісіру керек, себебі бұл кесуді жеңілдетеді және дәлірек етеді.

Тортты көлденең бөлу үшін өткір пышақты қолданып, торттың периметрі бойынша бір-бірінен бірдей қашықтықта кесулерді жасаған дұрыс. Жіпті саңылауларға салып, ұштарын алдыңғы жағынан кесіп өтіңіз. Егер сіз жіптің ұштарын тартсаңыз, торт 2 бөлікке біркелкі бөлінеді.

Тортты көлденең бөлу үшін өткір пышақты қолданып, торттың периметрі бойынша бір-бірінен бірдей қашықтықта кесулерді жасаған дұрыс. Жіпті саңылауларға салып, ұштарын алдыңғы жағынан кесіп өтіңіз. Егер сіз жіптің ұштарын тартсаңыз, торт 2 бөлікке біркелкі бөлінеді.

Қатпарлы қамыр

Қатпарлы қамыр пісіру кезінде ашылып, қабыршақтайтын бірнеше қабаттан тұрады.

Қатпарлы қамыр пісіру кезінде ашылып, қабыршақтайтын бірнеше қабаттан тұрады.

Кеңестер:

Қамырдың қалған бөліктерін илеуге болмайды, себебі бұл қамырдың қабыршақтануын тоқтатады. Қамыр кесектерін бір-бірінің үстіне қойып, қайта жайған дұрыс.

Бірінші пісіру сатысында ылғал қосу қамырдың қабыршақты құрылымын жақсартады және оның бетіне керемет жылтыр береді.

Бірінші пісіру сатысында ылғал қосу қамырдың қабыршақты құрылымын жақсартады және оның бетіне керемет жылтыр береді.

Шу қамыры

Бұл қамырды дайындаудың ерекше әдісі қажет. Қамыр тұздық сауытта "пісірілген", содан кейін пісірілген. Бұл қамырды дайындаудың ерекше әдісі қажет. Қамыр тұздық сауытта "пісірілген", содан кейін пісірілген.

Кеңестер:

Пісірудің алғашқы 10 минутында пеш есігін жабық күйде қалдыру өте маңызды. Бұл кезде шу қамырының сезімталдығы сонша, есікті ашсаңыз, ол жеңіл әрі ауадай болмайды.

Ұсынар алдында шу тоқаштарын немесе эклерлерді толтырыңыз. Бұл оларды әдемі және қытырлақ етеді. Ұсынар алдында шу тоқаштарын немесе эклерлерді толтырыңыз. Бұл оларды әдемі және қытырлақ етеді.

Үгілмелі қамыр

Ылғалдандыру функциясы бар пештерде пісірілген үгілмелі қамыр ерекше дәмді болады, өйткені қамырға берілетін бу оған ерекше жағымды құрылым береді. Ылғалдандыру функциясы бар пештерде пісірілген үгілмелі қамыр ерекше дәмді болады, өйткені қамырға берілетін бу оған ерекше жағымды құрылым береді.

Кеңестер:

Қамырды ұзақ уақыт илеуге болмайды, өйткені ұзақ илеу қамырдың қажетті ұсақталған консистенциясын бұзады.

Илеу уақытын азайту үшін мүмкіндігінше жұмсақ майды пайдаланыңыз.

Қамырды араластырғаннан кейін салқындату уақыты дайын пісірілген өнімдердің қажетті ұсақталған консистенциясын жақсартады.

Қамырды жайып жатқанда, мүмкіндігінше ұнды азырақ пайдаланыңыз. Бұл қамырдың икемділігін сақтауға мүмкіндік береді.

Қамырдың қалған бөліктерін әрқашан қайтадан илеуге болады. Қамыр тым ұсақталған болса, аздап су құйыңыз.

Үгілмелі қамырды алдын ала дайындауға болады. Дұрыс оралған кезде ол тоңазытқышта 2–3 күн бойы балғын күйінде сақталады.

Үгілмелі қамырды алдын ала дайындауға болады. Дұрыс оралған кезде ол тоңазытқышта 2–3 күн бойы балғын күйінде сақталады.

Қамыр

Қамыр - бұл негізінен май, қант және жұмыртқадан жасалған кремді немесе жабысқақ қамыр. Бұл ингредиенттер торттың дәмді және ылғалды болып шығуын қамтамасыз етеді.

Қамыр - бұл негізінен май, қант және жұмыртқадан жасалған кремді немесе жабысқақ қамыр. Бұл ингредиенттер торттың дәмді және ылғалды болып шығуын қамтамасыз етеді.

Кеңестер:

Қант пен сары майды ақ түске дейін шайқаңыз және қалған ингредиенттермен тез араластырыңыз.

Қолданылатын барлық ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек.

Қамырдың консистенциясы тым қалың болып кетсе, сүт сияқты аздап сұйықтық қосуға болады.

Жемістерді, жаңғақтар мен шоколад ұнтағын аздап ұнмен сүртіңіз де, пісірер алдында қамырға араластырыңыз. Бұл пісіру кезінде ингредиенттердің тортта біркелкі таралуын қамтамасыз етеді.

Қамырды дайын болғаннан кейін бірден пісіріңіз.

Торттың дайын болғанын тексеру үшін тортқа ағаш сапыны салыңыз.

Қамырдан алынған таяқша дымқыл үгінділердің іздерін көрсетпесе, торт дайын болады.

Пергаменттің түбін сумен ылғалдандырсаңыз, жылы тортты пісіру пергаментінен оңай алуға болады.

Пергаменттің түбін сумен ылғалдандырсаңыз, жылы тортты пісіру пергаментінен оңай алуға болады.

Сүзбе қамыры

Сүзбе қамыры ашытқы негізіндегі қамырына жылдам балама болып табылады және пісіргеннен кейін өте ұқсас соңғы нәтижеге ие.

Сүзбе қамыры ашытқы негізіндегі қамырына жылдам балама болып табылады және пісіргеннен кейін өте ұқсас соңғы нәтижеге ие.

Кеңестер:

Ингредиенттерді аз ғана уақыт илеңіз. Әйтпесе, қамырдың тым жабысқақ болып қалу қаупі бар.

Қамырды дайындаған бойда пісіріңіз. Қамырды дайындаған бойда пісіріңіз.

Торттар

Шарлотка

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
12 адамға арналған

Салмасына

500 г алма, қышқыл

Қамыр үшін

150 г жұмсартылған сары май

150 г қант ұнтағы

8 г ваниль қанты

3 орташа жұмыртқа

2 ас қасық лимон шырыны

150 г кәдімгі ақ ұн

½ шай қасық қопсытқыш

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Сеппе үшін

1 ас қасық қант ұнтағы

Керек-жарақтар

Сымды тор

Серіппе пішінді кекске арналған

қалып, Ø 26 см

Жұқа елек

Әдісі

Алмаларды аршып, төртке бөліңіз. Әр алманың төрттен бір бөлігін (өзегіне қарама-қарсы жағы) бір-бірінен шамамен 1 см қашықтықта кесіңіз. Лимон шырынын араластырып, бір жағына қойыңыз.

Серіппелі пішінді қалыпты майлаңыз.

Сары майды, қантты және ванильді қантын 2 минуттай шайқаңыз.

Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз (әрқайсысы ½ минут).

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Ұн мен қопсытқышты електен өткізіп, басқа ингредиенттермен араластырыңыз.

Қоспаны серіппелі пішінге құйып, оны біркелкі таратыңыз. Алмаларды өзегін төмен қаратып қоспаға ақырын басыңыз.

Серіппелі пішінді пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Тортты пішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін пішіннен шығарып, сымды торда салқындатыңыз. Қант ұнтағын себіңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Яблочный пирог, открытый
Цикл уақыты: 63 [65] (65) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл. (Вкл.) [Выкл.]

Длительность: 45–55 минут

Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Тортты қант ұнтағымен сүртуге балама ретінде өрік глазурін қолданып көріңіз. Глазурь жасау үшін өрік тосабын ақырын қыздырып, оны біркелкі болғанша араластырыңыз.

Алма бөліші

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут
12 адамға арналған

Қамыр үшін

200 г жұмсартылған сары май
100 г қант ұнтағы
16 г ваниль қанты
1 орташа жұмыртқа
350 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш
1 шымшым тұз

Салмасына

1,25 кг алма
50 г мейіз
1 ас қасық Кальвадос
1 ас қасық лимон шырыны
½ шай қасық ұнтақталған даршын
50 г қант ұнтағы

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Жылтырату үшін

100 г қант ұнтағы
2 шай қасық жылы су

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған қалып, Ø 26 см
Ауа өткізбейтін пленка
Сымды тор

Әдісі

Қамырды дайындау үшін сары майды, қантты, ванильді қантты және жұмыртқаны араластырыңыз. Ұнды, қопсытқышты және тұзды електен өткізіп, бірге илеңіз. Қамырды бір сағат суытыңыз.

Алмаларды аршып, тілімдерге кесіңіз. Оны мейіз, кальвадос, лимон шырыны және даршынмен араластырыңыз.

Серіппелі пішінді қалыпты майлаңыз.

Қамырды 3 порцияға бөліңіз. Бірінші бөлігін серіппелі пішіннің түбіне жайыңыз. Серіппелі пішінді жинаңыз. Екінші бөліктен ұзын орамды жасап, табаның шетіне оның биіктігі шамамен 4 см болатындай етіп басыңыз. Негізді шанышқымен бірнеше рет тесіңіз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырдың үшінші бөлігін ауа өткізбейтін пленканың 2 қабатының арасына қойып, оны серіппелі пішіннің өлшеміне дейін жағыңыз.

Қантты алмамен араластырыңыз, содан кейін оларды кондитер негізіне таратыңыз. Қамырдың қақпағын үстіңгі жағына қойып, шеттерін тығыздау үшін қысыңыз.

Серіппелі пішінді пешке салып, пісіріңіз.

Пішінде 10 минут суытыңыз. Содан кейін пішіннен шығарып, сымды торда салқындатыңыз.

Қант ұнтағын сумен араластырып, онымен бетін сүртіңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Яблочный пирог, закрытый
Цикл уақыты: 77 [70] (78) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура 185–195 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 55–65 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кремді сеппесі бар өрік тарты

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут
12 адамға арналған

Қамыр үшін

250 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш
125 г сары май
125 г қант ұнтағы
1 орташа жұмыртқа

Салмасына

480 г консервіленген өрік
(сұйықтықты ағызғаннан кейінгі
салмақ)

Салмасына

250 мл көпіршітілген кілегей
2 орташа жұмыртқа
2 ас қасық жүгері ұны
16 г ваниль қанты
½ лимон, тек шырыны

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған
қалып, Ø 26 см
Сымды тор

Әдісі

Ұн, пісіру ұнтағы, сары май, қант пен
жұмыртқаны бірге араластырып,
біртекті қамыр болғанша илеңіз.
Серіппелі пішінді қалыпты майлаңыз.
Қоспаны серіппелі пішін негізіне
біркелкі таратыңыз.

Өріктерді қоспаның үстіне, дөңгелек
жағын жоғары қаратып қойыңыз.

Сеппе үшін барлық ингредиенттерді
араластырыңыз. Сеппені өріктердің
үстіне жайыңыз.

Пештегі торға салып, қызарғанша
пісіріңіз.

Параметрлер

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

Бельгиялық бисквит

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут
12 адамға арналған

Құрамы

4 орташа жұмыртқа
250 г сары май
250 г қант ұнтағы
1 шай қасық тұз
250 г кәдімгі ақ ұн
3 шай қасық қопсытқыш
100 г шоколад тамшылары
1 шай қасық ұнтақталған даршын

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған қалып, Ø 26 см
Сымды тор

Әдісі

Жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз. Сары майды, қантты, тұзды және жұмыртқаның сарысын араластырыңыз.

Жұмыртқаның ағын қою көбік пайда болғанша шайқаңыз. Жұмыртқаның ақ қоспасының жартысын қант пен жұмыртқаның сарысы қоспасына мұқият төңкеріңіз. Ұн мен қопсытқышты бірге електен өткізіп, негізгі қоспаға қосыңыз. Қалған жұмыртқаның ақ қоспасын салыңыз.

Шоколад тамшысы мен даршын қосыңыз.

Серіппелі пішінді қалыпты майлаңыз және қоспаны толтырыңыз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз.

Серіппелі пішінді пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Бисквит
Цикл уақыты: 65 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

2 пісіру сатысы
Температура 150–180 °C
Длительность: 60–65 минут

Кеңес

Дәмі күштірек болу үшін 50 г қантты балмен ауыстырыңыз. Қоспаның дәмін дәміне қарай кептірілген жемістерді, туралған жаңғақтарды немесе ваниль сығындысын қосу арқылы жақсартуға болады.

Бадам сеппелі алмұрт торты

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
20 адамға арналған

Негізі үшін

470 г кәдімгі ақ ұн
125 г қант ұнтағы
20 г ваниль қанты
250 г сары май
1 орташа жұмыртқа

Салмасына

3 алмұрт консервісі (әрбірі 460 г)

Салмасына

550 мл крем-фрэш
2 ас қасық жүгері ұны
4 орташа жұмыртқа
65 г қант ұнтағы
2 шай қасық даршын
40 г бадам қауызы

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ұн, қант, ваниль қанты, сары май мен жұмыртқаны бірге араластырып, біртекті қамыр болғанша илеңіз. Қоспаны әмбебап қаңылтыр науаға жайыңыз.

Алмұрттарды қалыңдығы 1 см тілімдерге кесіп, қоспаның үстіне біркелкі жайыңыз.

Крем-фрэшти, жүгері ұнын, жұмыртқаны, қантты, ванильді қантты және даршынды араластырыңыз.

Сеппені алмұрттың үстіне құйыңыз. Бадам түйіршіктерін себіңіз.

Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салып, ашық сары түске дейін пісіріңіз.

Параметрлер

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

Бисквит тортының негізі

Жалпы қажетті уақыт: 75 минут
16 адамға арналған

Қамыр үшін

4 орташа жұмыртқа
4 шай қасық ыстық су
175 г қант ұнтағы
200 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Сымды тор
Жұқа елек
Серіппе пішінді кекске арналған
қалып, Ø 26 см
Пісіру пергаменті

Әдісі

Жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз. Жұмыртқаның ағын сүмен қою көбік пайда болғанша шайқаңыз. Қантты баяу қосыңыз, әр қосқаннан кейін шайқаңыз. Содан кейін шайқалған жұмыртқаның сарысын салыңыз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Ұн мен қопсытқышты араластырыңыз, жұмыртқа қоспасына електен өткізіп, үлкен шайқағышпен шайқаңыз.

Серіппелі пішіннің негізін майлап, пісіру пергаментімен қаптаңыз. Қоспаны пішінге құйып, оны біркелкі таратыңыз.

Тортты пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Пісіргеннен кейін пішінде 10 минут суытыңыз. Содан кейін пішіннен шығарып, сымды торда салқындатыңыз. Үш бөлек қабат жасау үшін тортты көлденеңінен кесіңіз.

Дайындалған салманы жайыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Бисквитный корж для торта
Цикл уақыты: 46 [47] (47) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 160–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 30–40 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Шоколадты бисквит жасау үшін ұн қоспасына 2–3 шай қасық какао ұнтағын қосыңыз.

Торттар

Көп қабатты бисквит салмалары

Жалпы қажетті уақыт: 30 минут

Сүзбе және көпіршітілген кілегей салмасы үшін

500 г сүзбе, 20 % құрғақ заттағы май
100 г қант ұнтағы
100 мл сүт, тұтас
8 г ванильді паста
1 лимон | тек шырыны
6 желатин жапырақтары, ақ
500 мл көпіршітілген кілегей

Сеппе үшін

1 ас қасық қант ұнтағы

Капучино салмасы үшін

100 г шоколад, қара
500 мл көпіршітілген кілегей
6 желатин жапырақтары, ақ
80 мл эспрессо
80 мл кофе ликері
16 г ванильді паста
1 шай қасық какао ұнтағы

Сеппе үшін

1 шай қасық какао ұнтағы

Керек-жарақтар

Торт табағы
Елек, жұқа

Сүзбе және көпіршітілген кремді толтыру әдісі

Сүзбе және көпіршітілген кілегей салмасын жасау үшін сүзбені, қантты, сүтті, ванильді пастаны және лимон шырынын араластырыңыз. Желатинді суық суға салып, содан кейін суды сығып, оны қысқа толқынды пеште немесе пісіру аймағында төмен температурада ерітіңіз.

Желатинге сүзбе қоспасынан алып, аздап араластырыңыз.

Бұл қоспаны қалған сүзбе қоспасына араластырыңыз және суытыңыз. Көпіршітілген кілегейді қою көбік болғанша шайқаңыз және оны сүзбе қоспасына қосыңыз.

Бисквиттің бірінші қабатын табаққа салып, сүзбе қоспасын жағыңыз. Екінші қабатын үстіне қойып, оған да сүзбе қоспасын жағыңыз. Содан кейін оның үстіне үшінші қабатты қойыңыз.

Тортты баппен суытыңыз. Ұсынар алдында қант ұнтағын себіңіз.

Капучиноны толтыру әдісі

Капучино салмасын жасау үшін шоколадты ерітуден бастаңыз. Кілегейді қою көбік болғанша шайқаңыз және үстіне жаю үшін аз мөлшерін қалдырыңыз. Желатинді суық суға салып, содан кейін суды сығып, оны қысқа толқынды пеште немесе пісіру аймағында төмен температурада ерітіңіз. Содан кейін оны аздап суығанша қалдырыңыз.

Эспрессо мен кофе ликерінің жартысын желатинге араластырыңыз. Содан кейін бұл қоспаны кілегейге қосыңыз.

Кофе мен кілегей қоспасын екіге бөліңіз. Бір жартысына ванильді пастаны, екінші жартысына шоколад пен какао ұнтағын араластырыңыз.

Торт табағына бисквиттің бірінші қабатын салыңыз, үстіне кофе ликері мен эспрессоны тамызыңыз, содан кейін қара кілегейлі қоспаны жағыңыз. Екінші бисквит қабатын бірінші қабаттың үстіне қойып, үстіне қалған сұйықтықты құйыңыз, содан кейін оған жеңіл кілегейлі қоспасын жағыңыз. Үстіне бисквиттің үшінші қабатын қойып, оның үстіне алып қойған кілегейді жағып, какао ұнтағын себіңіз.

Кеңес

Жеміс дәмін қосу үшін сүзбе-кілегей салмасына аздап үгітілген лимон қабығын және 300 г консервіленген өрік немесе мандарин кесектерін (сұйықтықты ағызғаннан кейін) қосыңыз.

Орамға арналған бисквит

Жалпы қажетті уақыт: 55 минут
16 адамға арналған

Қамыр үшін

190 (290) г қант ұнтағы
8 (12) г ваниль қанты
1 шымшым (2 шымшым) тұз
125 (190) г кәдімгі ақ ұн
70 (110) г жүгері ұны
1 (1½) шай қасық қопсытқыш
4 (6) орташа жұмыртқа
4 (6) шай қасық ыстық су

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Жұқа елек
Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба
Пісіру пергаменті
Асүй сүлгісі

Әдісі

Ыдысқа қантты, ванильді қантты және тұзды араластырыңыз. Бөлек ыдыста ұнды, жүгері ұнын және қопсытқышты бірге електен өткізіңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз. Жұмыртқаның ағын ыстық сумен қою көбік пайда болғанша шайқаңыз. Әрбір қосылғаннан кейін араластыра отырып, қант қоспасын баяу қосыңыз. Жұмыртқаның сарысын баяу шайқаңыз.

Жұмыртқа-қант қоспасының үстіне ұн қоспасын електен өткізіңіз. Үлкен шайқағышпен шайқаңыз.

Пісіруге арналған табаны немесе әмбебап қаңылтыр табаны майлап, оны пісіру пергаментімен қаптаңыз. Қоспаны пергамент бетіне біркелкі таратыңыз.

Бисквит орамасын пеш бөліміне салып, пісіріңіз.

Егер сіз бисквитті бисквит орамасын жасауға пайдаланғыңыз келсе, пісіргеннен кейін бірден дымқыл ас сүлгінің үстіне қойып, пісіру пергаментін алып, орап алыңыз. Суытыңыз.

Дайындалған салманы жайыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пироги | Бисквитн. корж для ролета

Цикл уақыты: 25 [24] (26) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 180–190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 15–25 минут

Сере деңгейі: 1

Бисквит орамасының салмасы

Жалпы қажетті уақыт: 30 минут

Крем және адвокат ликері салмасы үшін

3 (5) ақ желатин беті
150 (230) мл адвокат ликері
500 (750) мл көпіршітілген кілегей

Мүкжидек-кілегей салмасы үшін

500 (750) мл көпіршітілген кілегей
16 (24) г ваниль қанты
Банкада 200 (300) г мүкжидек

Манго-кілегей салмасы үшін

2 (3) піскен манго (әрбірі 300 г)
 $\frac{1}{2}$ (1) балауызсыз апельсиннің
үгітілген қабық үгіндісі
120 (180) г қант
2 (3) апельсин шырыны (әрқайсысы
120 мл)
1 ($1\frac{1}{2}$) лайм(дар) шырыны
7 (11) ақ желатин беті
500 (750) мл көпіршітілген кілегей

Бүрку үшін

1 ас қасық қант ұнтағы

Керек-жарақтар

Торт табағы
Жұқа елек

Адвокат ликері мен кремді толтыру әдісі

Желатинді суық суға салып, содан кейін суды сығып, оны қысқа толқынды пеште немесе конфорка панелінде төмен температурада ерітіңіз. Содан кейін оны аздап суығанша қалдырыңыз.

Желатинге адвокат ликерінен аздап араластырыңыз. Осыны адвокат ликерінің қалған бөлігіне қосып, араластырыңыз. Қоспаны тоңазытқышта қоюлану үшін қалдырыңыз.

Кілегейді қою көбік болғанша шайқаңыз. Адвокат ликері қоспасы жеткілікті түрде қоюланғаннан кейін (сыналған кезде ол анық көрінетін араластыру белгілерін көрсетеді), кілегейді мұқият шайқаңыз. Кілегей қоспасын тоңазытқышта қоюлану үшін шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.

Содан кейін кілегей қоспасын бисквит орамасына жағыңыз. Бисквитті ұзындығы бойына орап, ұсынуға дайын болғанша тоңазытқышқа қойыңыз.

Дәл ұсынар алдында қант ұнтағымен себіңіз.

Мүкжидек-кремді толтыру әдісі

Кілегей мен ванильді қантты қоюлағанша шайқаңыз.

Мүкжидектерді бисквит орамасының үстіне жағыңыз. Үстіне кілегейді жағыңыз. Бисквитті ұзындығы бойына орап, ұсынуға дайын болғанша тоңазытқышқа қойыңыз.

Дәл ұсынар алдында қант ұнтағымен себіңіз.

Манго-кремді толтыру әдісі

Мангоны апельсин қабығының үгіндісі, қант, апельсин шырыны және лайм шырынымен бірге пюреге айналдырыңыз.

Желатинді суық суға салып, содан кейін суды сығып, оны қысқа толқынды пеште немесе конфорка панелінде төмен температурада ерітіңіз. Содан кейін оны аздап суығанша қалдырыңыз.

Желатинге манго езбесін аздап араластырыңыз. Осыны манго езбесінің қалған бөлігіне қосып, араластырыңыз. Қоспаны тоңазытқышта қоюлану үшін қалдырыңыз.

Кілегейді қою көбік болғанша шайқаңыз. Манго қоспасы жеткілікті түрде қоюланғаннан кейін (сыналған кезде ол анық көрінетін араластыру белгілерін көрсетеді), кілегейді мұқият шайқаңыз. Кілегей қоспасын тоңазытқышта қоюлану үшін шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.

Содан кейін кілегей қоспасын бисквит орамасына жағыңыз. Бисквитті ұзындығы бойына орап, ұсынуға дайын болғанша тоңазытқышқа қойыңыз.

Дәл ұсынар алдында қант ұнтағымен себіңіз.

Торттар

Майлы торт

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
20 (30) адамға

Қамыр үшін

42 (63) г жаңа жасалған ашытқы
200 (300) мл қайнаған жылы сүт,
3,5 % май
500 (750) г жоғары сапалы бидай ұны
50 (80) г қант
 $\frac{1}{2}$ ($\frac{3}{4}$) шай қасық тұз
50 (80) г жұмсартылған сары май
1 (2) орташа жұмыртқа(лар)

Салмасына

100 (150) г жұмсартылған сары май
100 (150) г бадам қауызы
120 (180) г қант
16 (24) г ваниль қанты

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны сүтке ерігенше
араластырыңыз. Қалған
ингредиенттермен араластырыңыз
және тегіс қамыр болғанша
3—4 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны ыдысқа
салып, пешке салыңыз. Дымқыл
сүлгімен жабыңыз. Қамырды 1-
қадамда көрсетілген параметрлерді
пайдаланып көтеру керек.

Қамырды аздап илеңіз, содан кейін
оны пісіруге арналған табаға немесе
әмбебап қаңылтыр табаға жайыңыз.
Қамырды 2-қадамда көрсетілген
параметрлерді пайдаланып жабу
және көтеру керек.

Сеппені жасау үшін сары майды,
ванильді қантты және қанттың
жартысын араластырыңыз. Саусақпен
қамырға кішкене ойықтар жасаңыз.
Ойықтарға сары май-қант қоспасын
құйыңыз. Қамырдың үстіне қалған
қант пен бадам қауызын салыңыз.

Автоматты бағдарламамен:
автоматты бағдарламаны бастаңыз
және тортты пештің ішіне салыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
бөлме температурасында тағы
10 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.
Содан соң тортты пешке салып,
қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 және 2 көтерілу фазалары

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Көтерілу уақыты: әрбір фаза үшін
20 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Пироги | Масляный пирог

Цикл уақыты: 32 [34] (30) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 175–185 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20–30 минут

Сәре деңгейі: 2

Жеміс торты (Ø 15 см)

Жалпы қажетті уақыт: 225 минут + 12 сағат жемістерді дайындау үшін
8 адамға арналған

Кекс үшін

50 г тәтті шие (сұйықтықты ағызғаннан кейінгі салмақ)
50 г кептірілген өрік
25 г тәтті жеміс
110 г кішміш
110 г мейіз
85 г қарақат
3 ас қасық бренди
110 г жұмсартылған сары май
110 г қоңыр қант
2 үлкен жұмыртқа
1 ас қасық сироп
110 г кәдімгі ақ ұн
¼ шай қасық дәмдеуіштер қоспасы (даршын, мускат жаңғағы, иісті бұрыш)
¼ шай қасық даршын
⅛ шай қасық жаңа ұнтақталған мускат жаңғағы
25 г туралған бадам
½ Балауызсыз лимонның қабығы
½ Балауызсыз апельсиннің қабығы

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған қалып, Ø 15 см
Пісіру пергаменті
Май өткізбейтін қағаз
Асүйге арналған жіп
Сымды тор

Жемістерді дайындау үшін

Тәтті шие, өрік және тәтті жемістерді ұсақтап турап, үлкен ыдыстағы мейіз және қарақатқа қосыңыз. Бренди қосып, араластырыңыз және шамамен 12 сағатқа қалдырыңыз.

Әдісі

Сары май мен қантты шайқаңыз. Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз. Сироп қосыңыз.

Ұнды дәмдеуіштермен бірге араластырыңыз. Ұн қоспасын, бадам, апельсин және лимон қабығын брендиге малынған жеміске қосыңыз.

Серіппелі пішінді аздап майлап, пісіру пергаментімен қаптаңыз.

Қоспаны пішінге құйып, оны біркелкі таратыңыз. Серіппелі пішінді екі қабат май өткізбейтін қағазбен жабыңыз. Қағазды аспаздық жіпті пайдаланып кекске арналған қалыптың шетіне бекітіңіз.

Автоматты бағдарлама: пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Пештегі торға салыңыз да, 1-ден 2-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Тортты пішінде салқындату үшін қалдырыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Английский фрукт. пирог |

Разъёмная форма 15 см

Цикл уақыты: 195 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 140 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 45 минут

Сере деңгейі: 1

2 пісіру сатысы

Температура: 120 °C

Длительность: 150 минут

Кеңес

Жеміс торты май өткізбейтін қағаз бен алюминий фольгаға оралған болса, оны 3 айға дейін сақтауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бренди немесе шерри қосып отырыңыз.

Жеміс торты (Ø 20 см)

Жалпы қажетті уақыт: 270 минут + 12 сағат жемістерді дайындау үшін
12 адамға арналған

Құрамы

100 г тәтті шие (сұйықтықты ағызғаннан кейінгі салмақ)
100 г кептірілген өрік
50 г тәтті жеміс
230 г кішміш
230 г мейіз
170 г қарақат
6 ас қасық бренди
250 г жұмсартылған сары май
250 г қоңыр қант
4 орташа жұмыртқа
2 ас қасық сироп
250 г кәдімгі ақ ұн
½ шай қасық дәмдеуіштер қоспасы (даршын, мускат жаңғағы, иісті бұрыш)
½ шай қасық даршын
¼ шай қасық жаңа ұнтақталған мускат жаңғағы
50 г туралған бадам
1 балауызсыз лимонның қабығы
1 балауызсыз апельсиннің қабығы

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған қалып, Ø 20 см
Пісіру пергаменті
Май өткізбейтін қағаз
Асүйге арналған жіп
Сымды тор

Жемістерді дайындау үшін

Тәтті шие, өрік және тәтті жемістерді ұсақтап турап, үлкен ыдыстағы мейіз және қарақатқа қосыңыз. Бренди қосып, араластырыңыз және шамамен 12 сағатқа қалдырыңыз.

Әдісі

Сары май мен қантты шайқаңыз. Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз. Сироп қосыңыз.

Ұнды дәмдеуіштермен бірге араластырыңыз. Ұн қоспасын, бадам, апельсин және лимон қабығын брендиге малынған жеміске қосыңыз.

Серіппелі пішінді аздап майлап, пісіру пергаментімен қаптаңыз.

Қоспаны пішінге құйып, оны біркелкі таратыңыз. Серіппелі пішінді екі қабат май өткізбейтін қағазбен жабыңыз. Қағазды аспаздық жіпті пайдаланып кекске арналған қалыптың шетіне бекітіңіз.

Автоматты бағдарлама: пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Пештегі торға салыңыз да, 1-ден 2-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Тортты пішінде салқындату үшін қалдырыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Английский фрукт. пирог |

Разъёмная форма 20 см

Цикл уақыты: 240 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 140 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60 минут

Сере деңгейі: 1

2 пісіру сатысы

Температура: 120 °C

Длительность: 180 минут

Кеңес

Жеміс торты май өткізбейтін қағаз бен алюминий фольгаға оралған болса, оны 3 айға дейін сақтауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бренди немесе шерри қосып отырыңыз.

Жеміс торты (Ø 25 см)

Жалпы қажетті уақыт: 315 минут + 12 сағат жемістерді дайындау үшін
16 адамға арналған

Құрамы

175 г тәтті шие (сұйықтықты ағызғаннан кейінгі салмақ)
175 г кептірілген өрік
75 г тәтті жеміс
360 г кішміш
360 г мейіз
280 г қарақат
10 ас қасық бренди
400 г жұмсартылған сары май
400 г қоңыр қант
7 орташа жұмыртқа
3 ас қасық сироп
400 г кәдімгі ақ ұн
½ шай қасық дәмдеуіштер қоспасы (даршын, мускат жаңғағы, иісті бұрыш)
⅔ шай қасық даршын
½ шай қасық жаңа ұнтақталған мускат жаңғағы
75 г туралған бадам
1½ балауызсыз лимонның қабығы
1½ балауызсыз апельсиннің қабығы

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған қалып, Ø 25 см
Пісіру пергаменті
Май өткізбейтін қағаз
Асүйге арналған жіп
Сымды тор

Жемістерді дайындау үшін

Тәтті шие, өрік және тәтті жемістерді ұсақтап турап, үлкен ыдыстағы мейіз және қарақатқа қосыңыз. Бренди қосып, араластырыңыз және шамамен 12 сағатқа қалдырыңыз.

Әдісі

Сары май мен қантты шайқаңыз. Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз. Сироп қосыңыз.

Ұнды дәмдеуіштермен бірге араластырыңыз. Ұн қоспасын, бадам, апельсин және лимон қабығын брендиге малынған жеміске қосыңыз.

Серіппелі пішінді аздап майлап, пісіру пергаментімен қаптаңыз.

Қоспаны пішінге құйып, оны біркелкі таратыңыз. Серіппелі пішінді екі қабат май өткізбейтін қағазбен жабыңыз. Қағазды аспаздық жіпті пайдаланып кекске арналған қалыптың шетіне бекітіңіз.

Автоматты бағдарлама: пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Пештегі торға салыңыз да, 1-ден 2-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Тортты пішінде салқындату үшін қалдырыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Английский фрукт. пирог |

Разъёмная форма 25 см

Цикл уақыты: 285 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 140 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 75 минут

Сере деңгейі: 1

2 пісіру сатысы

Температура: 120 °C

Длительность: 210 минут

Кеңес

Жеміс торты май өткізбейтін қағаз бен алюминий фольгаға оралған болса, оны 3 айға дейін сақтауға болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бренди немесе шерри қосып отырыңыз.

Торттар

Пісірілген чизкейк

Жалпы қажетті уақыт: 170 минут
20 адамға арналған

Негізі үшін

340 (530) г кәдімгі ақ ұн
4 (6) шай қасық қопсытқыш
180 (280) г қант
2 (3) орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
180 (280) г сары май

Салмасына

4 (6) орташа жұмыртқа
2 (3) орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа ақтығы
460 (700) г қант
18 (28) г ваниль қанты
85 г (119 г) қаймақ ұнтағы (ваниль)
2 (4) шай қасық лимон сығындысы
немесе май ваниль хош иістендіргіші
2,3 (3,5) кг майы аз сүзбе

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Негізді жасау үшін қамыр ингредиенттерінен үгілмелі қамырды пісіріңіз. Шамамен 60 минутқа салқындатыңыз.

Қоспаны әмбебап қаңылтыр науаға жайыңыз. Әмбебап қаңылтыр табаның жоғарғы жиегіне жиек жасаңыз. Негізді шанышқымен бірнеше рет тесіңіз.

Сеппе үшін барлық ингредиенттерді араластырыңыз. Қоспаны негіздің бетіне біркелкі таратыңыз.

Тортты пешке салып, пісіріңіз.

Пісіруді аяқтағаннан кейін, тортты пеште 5 минутқа пешті өшіріп қалдырыңыз.

Параметрлер

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

Мөрмәр кексі

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут
18 адамға арналған

Қамыр үшін

250 г жұмсартылған сары май
200 г қант ұнтағы
8 г ваниль қанты
4 орташа жұмыртқа
200 мл қаймақ
400 г кәдімгі ақ ұн
16 г қопсытқыш
1 шымшым тұз
3 шай қасық какао ұнтағы

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Сақина пішіні, Ø 26 см
Сымды тор

Әдісі

Сары майды, қантты және ванильді қантты араластырыңыз. Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз, әрбір жолы ½ минут араластырыңыз. Қаймақ қосыңыз. Ұнды, қопсытқышты және тұзды араластырыңыз. Содан кейін қалған ингредиенттерді қосып, араластырыңыз.

Сақина пішінін майлап, оған қоспаның жартысын салыңыз.

Қоспаның екінші жартысына какао ұнтағын қосыңыз. Түсі күңгірт қоспаны ашық қоспаның үстіне құйыңыз. Мәмәр әсерін беру үшін қоспаны шанышқымен араластырыңыз.

Сақина пішінді пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Тортты пішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін пішіннен шығарып, сымды торда салқындатыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Мраморный пирог
Цикл уақыты: 55 минут

Нұсқаулық

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

Жеміс тарты (қатпарлы қамыр)

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут
8 адамға арналған

Қамыр үшін

230 г қатпарлы қамыр

Салмасына

30 г ұнтақталған орман жаңғағы
500 г жеміс (мысалы, өрік, қара өрік, алмұрт, алма, шие) ұсақ кесектерге туралған

Салмасына

2 орташа жұмыртқа
200 мл көпіршітілген кілегей
50 г қант ұнтағы
1 шай қасық ваниль қанты

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған дөңгелек таба
Ø 27 см
Сымды тор

Әдісі

Қамырды пісіруге арналған табаға салып, ұнтақталған орман жаңғағын себіңіз.

Жеміс бөліктерін қамырдың үстіне орналастырыңыз.

Торды салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Сеппе үшін жұмыртқаны, кілегейді, қантты және ванильді қантты бірге араластырыңыз және жемістердің үстіне құйыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз.

Жеміс тартын пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пироги | Открытый фруктов. пирог | Слоёное тесто
Цикл уақыты: 36 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Сөре деңгейі: 1

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

Жеміс тарты (үгілмелі қамыр)

Жалпы қажетті уақыт: 120 минут
8 адамға арналған

Қамыр үшін

200 г кәдімгі ақ ұн
65 мл су
80 г сары май
¼ шай қасық тұз

Салмасына

30 г ұнтақталған орман жаңғағы
500 г жеміс (мысалы, өрік, қара өрік, алмұрт, алма, шие) ұсақ кесектерге туралған

Салмасына

2 орташа жұмыртқа
200 мл көпіршітілген кілегей
50 г қант ұнтағы
1 шай қасық ваниль қанты

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған дөңгелек таба
Ø 27 см
Сымды тор

Әдісі

Сары майды текшелеп турап, ұн, тұз және сумен араластырыңыз да, тегіс қамыр жасау үшін тез илеңіз.
30 минутқа салқындатыңыз.

Қамырды пісіруге арналған табаға салып, ұнтақталған орман жаңғағын себіңіз.

Жемісті қамырдың үстіне біркелкі орналастырыңыз.

Торды салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Сеппе үшін жұмыртқаны, кілегейді, қантты және ванильді қантты бірге араластырыңыз және жемістердің үстіне құйыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз.

Жеміс тартын пешке салып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пироги | Открытый фруктов. пирог |
Песочное сдобное тесто
Цикл уақыты: 43 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Сөре деңгейі: 1

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

Торттар

Захер торты

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
12 адамға арналған

Қамыр үшін

130 г қара шоколад
140 г сары май
110 г қант ұнтағы
8 г ваниль қанты
6 орташа жұмыртқа
1 шымшым тұз
110 г қант ұнтағы
140 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш

Жылтырату үшін

200 г өрік тосабы

Глазурь үшін

200 г қант ұнтағы
125 мл су
150 г қара шоколад

Керек-жарақтар

Жұқа елек
Сымды тор
Серіппе пішінді кекске арналған
қалып, Ø 24 см
Пісіру пергаменті

Әдісі

Шоколадты ерітіңіз.

Сары май мен қант ұнтағын
араластырыңыз.

Жұмыртқаның ағын сарысынан
бөліңіз. Жұмыртқаның сарысын
қосып, араластырыңыз. Шоколадты
қосып, араластырыңыз.

Ұнды електен өткізіп, оны
қопсытқышпен араластырыңыз.
Жұмыртқаның ағын тұзі және қантпен
қою көбік пайда болғанша шайқаңыз.
Ұн қоспасы мен жұмыртқаның ағын
қамырға кезекпен қосыңыз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты
бағдарламаны бастаңыз немесе пешті
алдын ала қыздырыңыз.

Серіппелі пішінге пісіру пергаментін
төсеп, қамырды құйыңыз. Пеш
бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Торт негізін салқындату үшін
қалдырыңыз. Осы уақытта өрік
тосабын конфорка панелінде
қыздырып, оны електен сүзіңіз.

Торт негізін кесектерге кесіңіз де,
електен өткізілген өрік тосабын
кесілген беттерге және бүйірлеріне
жайыңыз.

Глазурь жасау үшін қант пен суды
қайнатыңыз, шоколадты қосып, оны
ерітіңіз.

Шоколад глазурін Захер торты үстіне
біркелкі жайыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пироги | Торт «Захер»

Цикл уақыты: 55 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура: 170 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл. тортты пешке
салғаннан кейін 10 минут

Длительность: 55 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

Мадейра торты

Жалпы қажетті уақыт: 100 минут
18 адамға арналған

Қамыр үшін

250 г жұмсартылған сары май
250 г қант ұнтағы
8 г ваниль қанты
4 орташа жұмыртқа
2 шай қасық ром
200 г кәдімгі ақ ұн
100 г жүгері ұны
2 шай қасық қопсытқыш
1 шымшым тұз

Қалып үшін

1 шай қасық сары май
1 ас қасық нан үгіндісі

Керек-жарақтар

Сымды тор
Нан пісіру формасы, ұзындығы 30 см

Әдісі

Пісіру пішінін майлап, нан үгінділерін себіңіз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Сары майды қант пен ванильді қантпен үлпілдек болғанша шайқаңыз. Жұмыртқа мен ромды кезекпен қосыңыз.

Ұнды, жүгері ұнын, қопсытқышты және тұзды араластырыңыз. Содан кейін қалған ингредиенттерді қосыңыз.

Нан пішінін қоспамен толтырып, пештегі сымды торға ұзындығы бойымен салыңыз. Пісіру.

Тортты пішінде 10 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін пішіннен шығарып, сымды торда салқындатыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирогі | Песочный пирог
Цикл уақыты: 78 [83] (78) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 155–165 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 60–70 минут

Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Шоколадты жаңғақ торты

Жалпы қажетті уақыт: 75 минут + 12 сағат суыту үшін
16 адамға арналған

Құрамы

200 г сары май
250 г қара шоколад
250 г ұнтақталған орман жаңғағы
160 г қант ұнтағы
3 ас қасық эспрессо
1 шай қасық ванильді бурбон
эссенциясы
6 орташа жұмыртқа

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Серіппе пішінді кекске арналған
қалып, Ø 26 см немесе 24 шағын
табақшалар (әрқайсысы 100 мл)
Пісіру пергаменті
Сымды тор

Әдісі

Сары май мен шоколадты ерітіңіз.
Орман жаңғағы, қант, эспрессо және
ванильді бурбон эссенциясын
қосыңыз. Суытыңыз.

Жұмыртқаның ағын сарысынан
бөліңіз. Сары май мен шоколад
қоспасына жұмыртқаның сарысын
салыңыз. Жұмыртқаның ақтығын қою
болғанша шайқаңыз және қоспаға
қосыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз
немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Серіппелі пішінді майлап, пісіру
пергаментімен қаптаңыз немесе
шағын табақшаларды майлаңыз.
Қоспаны серіппелі пішінге немесе
шағын табақшаларға құйыңыз.

Пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Ұсынар алдында 12 сағат
салқындатыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пирог | Шоколадноорехов. пирог |
целиком / порционно
Цикл уақыты целиком: 55 минут
Цикл уақыты порционно:
40 [28] (40) минут

Қолмен

Бір үлкен

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Бірнеше кішкентай

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

Кеңес

Жаңа піскен жидектермен ұсыныңыз.
12 шағын табақшалар үшін санын екі
есе азайтыңыз. Пісіру уақыты
өзгеріссіз қалады.

Штоллен

Жалпы қажетті уақыт: 160 минут

Бір 15 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

42 г жаңа жасалған ашытқы

8 г ваниль қанты

70 мл қайнаған жылы сүт, 3,5 % май

200 г мейіз

50 г туралған бадам

50 г қантталған лимон қабығы

50 г қантталған апельсин қабығы

2–3 ас қасық ром

275 г жұмсартылған сары май

500 г жоғары сапалы бидай ұны

1 шымшым тұз

100 г қант ұнтағы

½ шай қасық лимон қабығының үгіндісі

1 орташа жұмыртқа

Жылтырату үшін

75 г сары май

Бүрку үшін

50 г қант ұнтағы

Сеппе үшін

35 г қант ұнтағы

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Сүтте ашытқы мен ванильді қантты ерітіп, бетін жауып 15 минутқа қалдырыңыз.

Мейіз, бадам, лимон және апельсин қабығын роммен араластырып, бір жаққа қойыңыз.

Ашытқы сүтін, сары майды, ұнды, тұзды, қантты, лимон қабығын және жұмыртқаны біртекті қамыр пайда болғанша араластырыңыз. Лимон

қабығын, апельсин қабығын, мейізді, бадамды және ромды қосып, қысқаша илеңіз.

Қамырды ыдысқа салып, пешке салып, дымқыл сүлгімен жабыңыз. Көрсетілген параметрлерді пайдаланып қамырды көтеріңіз.

Қамырды аздап ұн себілген бетте ұзындығы 30 см нанға илеңіз. Пісіруге арналған табаға немесе пісіруге арналған қалыпқа салыңыз, пешке салып, пісіріңіз.

Глазурьге арналған сары майды ерітіп, оны әлі жылы күйінде штолленге жағыңыз. Үстіне қантты себіңіз.

Салқындатыңыз, содан кейін қант ұнтағын молынан себіңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Көтерілу уақыты: 60 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Пироги | Штоллен

Цикл уақыты: 60 [55] (60) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура 150–160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 55–65 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Штолленді алюминий фольгаға орап, оны тығыздалған, ауа өткізбейтін пластик пакетте сақтаңыз.

Жеміс салынған штрейзель торты

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут
20 (30) адамға

Қамыр үшін

42 (63) г жаңа жасалған ашытқы
150 (220) мл қайнаған жылы сүт,
3,5 % май
450 (680) г жоғары сапалы бидай ұны
50 (80) г қант
90 (140) г жұмсартылған сары май
1 (2) орташа жұмыртқа(лар)

Салмасына

1,25 (1,9) кг алма

Штрейзель үгіндісі үшін

240 (360) г кәдімгі ақ ұн
150 (230) г қант
16 (24) г ваниль қанты
1 (2) шай қасық даршын
150 (230) г жұмсартылған сары май

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны сүтке ерігенше
араластырыңыз. Ұнды, қантты, сары
май мен жұмыртқаны қосып, біртекті
қамыр болғанша илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық
ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды
1-қадамда көрсетілген параметрлерді
пайдаланып көтеру керек.

Алмаларды аршып және сүйегін алып,
тілімдерге кесіңіз.

Қамырды аздап илеңіз, содан кейін
оны пісіруге арналған табаға немесе
әмбебап қаңылтыр табаға жайыңыз.
Алмаларды қамырдың үстіне біркелкі
етіп орналастырыңыз. Ұнды, қантты,

ванильді қантты және даршынды
араластырыңыз. Содан кейін сары
майды қосып, үгінділер пайда
болғанша араластырыңыз. Алманың
үстіне қойыңыз.

Тортты пешке салып, 2-қадамда
берілген параметрлерді пайдаланып
қамырды көтеріңіз.

Тортты қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем
дрожжевого теста | Подъем теста 30
минут

2 көтерілу фазасы

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Көтерілу уақыты: 30 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Пироги | Фрукт. пирог с крошкой
Цикл уақыты: 56 [48] (56) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл. [Выкл.] (Вкл.)

Длительность: 45–55 минут

Сөре деңгейі: 3 [2] (2)

Кеңес

Алманың орнына 1 кг сүйегі алынған
қара өрік немесе шие қолданып
көріңіз.

Аузыңызда еритін тәттілер

Маффиндер мен піспенандардан бастап шу тоқаштарына дейін барлығы осы дәмді қызық тағамдарын жейді. “Жақсылық шағын пакетте келеді” дегендей.

Маффиндер мен піспенандардан бастап шу тоқаштарына дейін барлығы осы дәмді қызық тағамдарын жейді. “Жақсылық шағын пакетте келеді” дегендей.

Пісірілген тағамдар

Бисквит

Жалпы қажетті уақыт: 135 минут
70 құрайды (2 науа)

Құрамы

250 (380) г кәдімгі ақ ұн
½ (1) шай қасық қопсытқыш
80 (120) г қант ұнтағы
8 (12) г ваниль қанты
1 (1½) шай қасық ром эссенциясы
3 (4) ас қасық су
120 (180) г жұмсартылған сары май

Керек-жарақтар

Оқтау
Бисквит кескіш
2 пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ұнды, қопсытқышты, қантты және
ванильді қантты араластырыңыз.
Қалған ингредиенттерді қосып,
біртекті болғанша қамырды тез
илеңіз. Кем дегенде 60 минут
суытыңыз.

Қамырды қалыңдығы шамамен 3 мм
етіп жайып, піспенандарды кесіп,
пісіруге арналған табаға немесе
әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Піспенандарды пеш бөліміне салып,
пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Фигурное печенье | 1
противень / 2 противня
Цикл уақыты 1 противень:
25 [24] (25) минут
Цикл уақыты 2 противня: 26 минут

Нұсқаулық

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

Кеңес

Ингредиенты мөлшері 2 науаға
есептелген. 1 науасы үшін
мөлшерлерді екі есе азайтыңыз
немесе піспенандарды бір-бірден
пісіріңіз.

Көкжидек маффиндері

Жалпы қажетті уақыт: 50 минут
12 құрайды

Құрамы

225 г кәдімгі ақ ұн
110 г қант
8 г қопсытқыш
8 г ваниль қанты
1 шымшым тұз
1 ас қасық бал
2 орташа жұмыртқа
100 мл май сүті
60 г жұмсартылған сары май
250 г көкжидек
1 ас қасық кәдімгі ақ ұн

Керек-жарақтар

12 қағаз қалыптары, Ø 5 см
Диаметрі Ø 5 см, 12 ұяшықты маффин формасы
Сымды тор

Әдісі

Ұнды, қантты, қопсытқышты, ванильді қантты және тұзды араластырыңыз. Бал, жұмыртқа, май сүт және сары майды қосып, тез араластырыңыз.

Көкжидек пен ұнды араластырып, қоспаға мұқият қосыңыз.

Маффин пішініне қағаз қалыптарын салыңыз. Алынған қоспаны маффин қалыптарына біркелкі таратыңыз.

Маффин пішінді пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Маффины с черникой
Цикл уақыты: 38 [41] (38) минут

Нұсқаулық

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

Кеңес

Бұл рецепт үшін жаңа піскен көкжидек ең жақсысы. Мұздатылған көкжидектерді мұздатқыштан тікелей ерітпей пайдаланыңыз.

Пісірілген тағамдар

Линзер піспенандары

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
30 құрайды

Бисквит үшін

200 г сары май
300 г кәдімгі ақ ұн
100 г қант ұнтағы
8 г ваниль қанты
2 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
100 г ұнтақталған бадам
½ Балауызсыз лимонның қабығының үгіндісі

Салма үшін

200 г қызыл қарақат желе

Керек-жарақтар

Ауа өткізбейтін пленка
Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба
Дөңгелек піспенан кескіштер
(2 өлшемде)

Әдісі

Сары майды текшелерге кесіп, ұнға, қант пудрасын, ванильді қантты, жұмыртқаның сарысын, бадам және лимон қабығын қосып, біртекті қамыр илеңіз. Ауа өткізбейтін пленкамен орап, тоңазытқышта 30 минутқа салыңыз.

Қамырды қалыңдығы 2 мм етіп жайып, шеңберлерге кесіңіз. Піспенандардың жартысының ортасында кішкене тесік жасаңыз (егер піспенан үлкенірек болса, 3 тесік жасаңыз).

Піспенандарды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз, пешке салып, ашық сары болғанша пісіріңіз.

Пісіргеннен кейін сәл суытыңыз. Қызыл қарақат желесін аздап жылытып, оны жай тесігі жоқ печеньелердің үстіне жылы күйінде жағыңыз. Тесіктері бар печеньелерді үстіне қойыңыз. Қант ұнтағын себіңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Австр. печенье «Линцер» |

1 противень / 2 противня

Цикл уақыты 1 противень: 12 минут

Цикл уақыты 2 противня: 17 минут

Нұсқаулық

1 науа үшін

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 10–15 минут

Сере деңгейі: 2

2 науалар үшін

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 13–19 минут

Сере деңгейі: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Кеңес

Ингредиенттер мөлшері 2 пісіруге арналған табаға есептелген. 1 пісіруге арналған таба үшін мөлшерлерді екі есе азайтыңыз немесе піспенандарды бір-бірден пісіріңіз.

Пісірілген тағамдар

Бадам піспенандары

Жалпы қажетті уақыт: 35 минут
30 құрайды

Құрамы

100 г ащы бадам, бланшталған
200 г тәтті бадам, бланшталған
600 г қант ұнтағы
1 шымшым тұз
4 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа ақтығы

Керек-жарақтар

2 пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба
Пісіру пергаменті
Қарапайым саптамасы бар кондитер
қапшығы

Әдісі

Бадамдарды азық-түлік
процессорында қанттың шамамен
үштен бірін қосып, екі циклде
ұнтақтаңыз.

Паста жасау үшін қалған қантты,
кішкене тұзды және жеткілікті
жұмыртқаның ағын араластырыңыз.

Әмбебап қаңылтыр табасын немесе
пісіруге арналған қалыпты пісіру
пергаментімен сызыңыз. Кондитер
қапшығын пайдаланып, қоспаның
кішкене шарларын науаға салыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз
немесе 1 пісірудің сатысында
көрсетілген параметрлерді
пайдаланып пешті алдын ала
қыздырыңыз.

Қасықтың артқы жағын
ылғалдандырып, оны макарондарды
жаю үшін пайдаланыңыз.

Автоматты бағдарлама:

Бадам макарондарын пешке салып,
қызарғанша пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Бадам макарондарын пешке салыңыз
да, 2-ден 3-ке дейінгі пісіру
сатысында көрсетілген параметрлерді
пайдаланып пісіріңіз.

Макарондарды суытыңыз, содан кейін
оларды пісіру пергаментінен алыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Миндальное печенье | 1
противень / 2 противня
Цикл уақыты: 15 минут

Нұсқаулық

1 науа үшін

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Верхний / нижний
жар
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

2 пісіру сатысы
Температура: 180 °C
Длительность: 11 минут
Сөре деңгейі: 2 [3] (2)

3 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 2–4 минут

2 науалар үшін

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

2 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 11 минут

Сәре деңгейі: 1+3 [2+4] (1+3)

3 пісіру сатысы

Температура: 180 °C

Длительность: 2—6 минут

Кеңестер

- Ащы бадамды тәтті бадаммен және $\frac{1}{2}$ шай қасық ащы бадам эссенциясымен алмастыруға болады.
- Ингредиенттер мөлшері 2 науаға есептелген. 1 науасы үшін мөлшерлерді екі есе азайтыңыз немесе піспенандарды бір-бірінен пісіріңіз.

Пісірілген тағамдар

Құмшекерлі бисквит

Жалпы қажетті уақыт: 50 минут
50 (75) құрайды (2 науалар)

Құрамы

160 (240) г жұмсартылған сары май
50 (80) г қоңыр қант
50 (80) г қант ұнтағы
8 (12) г ваниль қанты
1 (2) шымшым тұз
200 (300) г кәдімгі ақ ұн
1 (2) орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа ақтығы

Керек-жарақтар

Кондитер қапшығы
Жұлдыз тәрізді бүріккіш, 9 мм
2 пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Сары майды кілегейлі болғанша шайқаңыз. Қант, қант ұнтағы, ванильді қант және тұз қосып, жұмсақ болғанша шайқаңыз. Содан кейін ұнға жұмыртқаның ағын қосыңыз.

Қамырды кондитер қапшығына салыңыз да, оны пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға ұзындығы шамамен 5-6 см жолақтарға өткізіңіз.

Құмшекер піспенандарын пеш бөліміне салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Отсадное печенье | 1 противень / 2 противня
Цикл уақыты 1 противень: 22 [21] (31) минут
Цикл уақыты 2 противня: 33 минут

Нұсқаулық

1 противень

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

2 противня

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

Кеңес

Ингредиенты мөлшері 2 науаға есептелген. 1 науасы үшін мөлшерлерді екі есе азайтыңыз немесе піспенандарды бір-бірден пісіріңіз.

Ванильді піспенан

Жалпы қажетті уақыт: 110 минут
90 (130) құрайды (2 науалар)

Қамыр үшін

280 (420) г кәдімгі ақ ұн
210 (320) г жұмсартылған сары май
70 (110) г қант ұнтағы
100 (150) г ұнтақталған бадам

Сеппе үшін

70 (110) г ваниль қанты

Керек-жарақтар

2 пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ұнды, сары майды, қантты және
бадамды біртекті қамыр болғанша
илеңіз. Қамырды шамамен 30 минут
суытыңыз.

Қамырды әрбірінің салмағы шамамен
7 г болатын кішкене бөліктерге
бөліңіз. Бөлшектерді жайып, конусқа
немесе жарты ай пішініне келтіріп,
пісіруге арналған табаға немесе
әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Ванильді піспенандарды пешке
салып, ашық сары түске дейін
пісіріңіз.

Әлі жылы болған кезде оған ванильді
қант ұнтағын себіңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Ванильные рогаики | 1
противень/ 2 противня
Цикл уақыты 1 противень: 31 минут
Цикл уақыты 2 противня:
35 [36] (40) минут

Нұсқаулық

1 противень

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

2 противня

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

Кеңес

Ингредиенты мөлшері 2 науаға
есептелген. 1 науасы үшін
мөлшерлерді екі есе азайтыңыз
немесе піспенандарды бір-бірден
пісіріңіз.

Пісірілген тағамдар

Жаңғақ маффиндері

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
12 құрайды

Құрамы

80 г мейіз
40 мл ром
120 г жұмсартылған сары май
120 г қант
8 г ваниль қанты
2 орташа жұмыртқа
140 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш
120 г ұсақ туралған жаңғақ

Керек-жарақтар

Диаметрі Ø 5 см, 12 ұяшықты маффин формасы
Қағаз қалыптары, Ø 5 см
Сымды тор

Әдісі

Мейіздің үстіне ром құйып, шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.

Сары майды кілегейлі болғанша шайқаңыз. Біртіндеп қантты, ванильді қантты және жұмыртқаны араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты електен өткізіп, араластырыңыз. Жаңғақ қосып, араластырыңыз. Соңында ром мен мейіз қосыңыз.

Маффин пішініне қағаз қалыптарын салыңыз. 2 ас қасықты пайдаланып, қоспаны маффин формаларының арасына біркелкі таратыңыз.

Маффин пішінді пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Маффины с грецк. орехами
Цикл уақыты: 38 минут

Нұсқаулық

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

Шу тоқаштары

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут
12 (18) құрайды

Құрамы

250 (375) мл су
50 (75) г сары май
1 (2) шымшым тұз
170 (225) г кәдімгі ақ ұн
4 (6) орташа жұмыртқа
1 (1½) шай қасық қопсытқыш

Керек-жарақтар

Кондитер қапшығы
Жұлдыз тәрізді бүріккіш, 11 мм
Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Тұздық сауытта суды, сары май мен
тұзды қайнатыңыз.

Табаны конфорка панелінен алыңыз.
Қайнап жатқан сұйықтыққа барлық
ұнды бір уақытта қосып, қоспа шар
пішіндес болғанша тез
араластырыңыз. Табаны отқа
қайтарып, табаның түбінде ақ қабық
пайда болғанша араластырыңыз.

Қоспаны ыдысқа салыңыз. Біртіндеп
жұмыртқаны қосып, қоспада жылтыр
шыңдар пайда болғанша шайқаңыз.
Содан кейін қопсытқышта
араластырыңыз.

Қоспаны кондитер қапшығына
құйыңыз. Табақшаларды пісіруге
арналған табаға немесе әмбебап
қаңылтыр табаға басыңыз.
Қызарғанша пісіріңіз.

Пісіргеннен кейін шу тоқаштарын
көлденеңінен екіге бөліп, суығанша
қалдырыңыз. Ылғалды қамырдың
барлық қабаттарын алыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Выпечка | Заварные пирожные
Цикл уақыты: 48 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс
Температура 160–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function 15 минуттан кейін Вкл.
Будың шығарылуының саны/түрі:
1 будың шығарылуы/автоматты
Длительность: 45–55 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Пісірілген тағамдар

Шу тоқаштары салмалары

Жалпы қажетті уақыт: 20 минут
12 (18) шу тоқаштары үшін

Мандарин-кілегей салмасы үшін
400 (600) мл көпіршітілген кілегей
16 (24) г ваниль қанты
16 (24) г кілегей қоюландырғыш
350 (530) г консервіленген
мандариндер (сұйықтықты
ағызғаннан кейінгі салмақ)

Морелло шиесі мен кілегей салмасы үшін
350 (530) г банкада морелло шиесі
(сұйықтықты ағызғаннан кейінгі
салмақ)
100 (150) мл морело шиесі шырыны
(банкадан)
40 (60) г қант
1 (1½) ас қасық жүгері ұны
1 (2) ас қасық су
500 (750) мл көпіршітілген кілегей
30 (40) г қант ұнтағы
8 (12) г ваниль қанты
16 (24) г кілегей қоюландырғыш

Кофе-кілегей салмасы үшін
750 мл (1,125 л) көпіршітілген кілегей
100 (150) г қант ұнтағы
2 (3) шай қасық еритін кофе
16 (24) г кілегей қоюландырғыш

Бүрку үшін
1 ас қасық қант ұнтағы

Керек-жарақтар
Кондитер қапшығы
Жұлдыз тәрізді бүріккіш, 12 мм

Мандарин-кремді толтыру әдісі
Кремді ванильді қантпен және кремді
қоюландырғышпен бірге қатты
болғанша шайқаңыз. Жемістерден
суды ағызып, оны шу тоқаштарының
төменгі жартысына қойыңыз. Кремді
кондитер қапшығына салып, оны
жемістерге салыңыз.

Үстіңгі бөліктерді салманың үстіне
қойып, ұсынар алдында қант ұнтағын
себіңіз.

Морелло шиесі мен кремді толтыру әдісі
Шиелерді ағызып, шырынды
қалдырыңыз.

Шие шырыны мен қантты
қайнатыңыз.

Жүгері ұнын аздап сумен
араластырып, оны ыстық сұйықтыққа
араластырыңыз. Қайнатыңыз, шие
қосыңыз, содан кейін суытыңыз.

Кремді шамамен ½ минут шайқаңыз.
Қант ұнтағын електен өткізіп, оны
ванильді қант пен кремді
қоюландырғышпен араластырыңыз.
Кремге қант қоспасын қосып, қою
болғанша шайқаңыз.

Шу тоқаштарының төменгі жартысын
шие қоспасымен толтырыңыз. Кремді
кондитер қапшығына салып, оны
шиеге салыңыз.

Үстіңгі бөліктерді салманың үстіне қойып,
ұсынар алдында қант ұнтағын себіңіз.

Кофе-кілегей салмасы әдісі
Кремді қантпен, еритін кофемен және
кремді қоюландырғышпен
қоюланғанша шайқаңыз және
қоспаны кондитер қапшығына
құйыңыз.

Кофе кремін шу тоқаштарының
астыңғы жартысына жағыңыз.

Үстіңгі бөліктерді салманың үстіне
қойып, ұсынар алдында қант ұнтағын
себіңіз.

Қытырлақ қыртыстағы жұмсақ үгінді

Пештен шыққан әлі жылы, жаңа пісірілген нан, сіз жасай алатын ең оңай тағамдардың бірі. Демалыс күндері таңғы ас ретінде сары май мен джемнің мол қылып жесеңіз де, жұмыстағы ауыр күннен кейін дәмді тағамдар ретінде жесеңіз де, нанды бәрі жақсы көреді.

Пештен шыққан әлі жылы, жаңа пісірілген нан, сіз жасай алатын ең оңай тағамдардың бірі. Демалыс күндері таңғы ас ретінде сары май мен джемнің мол қылып жесеңіз де, жұмыстағы ауыр күннен кейін дәмді тағамдар ретінде жесеңіз де, нанды бәрі жақсы көреді.

Дайындыққа арналған кеңестер

Нан пісірген кезде ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін біз қамырды дайындау бойынша ең маңызды кеңестерді жинадық.

Жақсы нан пісіру үшін дұрыс илеу уақыты өте маңызды:

Жақсы нан пісіру үшін дұрыс илеу уақыты өте маңызды:

- Тығыз қамыр жұмсақ қамырға қарағанда илеуге аз уақытты қажет етеді.
- Қара бидай ұнынан жасалған қамыр бидай ұнынан жасалған қамырға қарағанда илеуге аз уақытты қажет етеді.

Нан мен тоқашқа арналған қамыр ашытқы немесе сұйық ашытқымен ашытылады. Ашытқы ішіндегі микроорганизмдердің жұмыс істеуі және қамырдың мүмкіндігінше жақсы көтерілуі үшін оңтайлы жағдай жасау үшін жылы, ылғалды орта қажет. Сондықтан ашытқы негізіндегі қамырды көтеру үшін арнайы автоматты бағдарламаны пайдалануды ұсынамыз.

Пісіру кезінде ылғалды енгізу 2 оң әсер етеді:

Пісіру кезінде ылғалды енгізу 2 оң әсер етеді:

- Пісіру кезінде қамырда қыртыс өте баяу пайда болады. Бұл нанның көтерілуіне көбірек уақыт қажет дегенді білдіреді.
- Нанның бетіндегі крахмалдың желатинденуі жылтыр, қытырлақ қыртыс түзеді.

Нанға ашытқы негізіндегі қамырды дайындау

1. Ашытқы негізіндегі қамырды рецепт бойынша жасап, көтеріңіз. Сондай-ақ, Miele қолданбасынан нан мен нан тоқаштарын пішіндеу туралы пайдалы видеоларды таба аласыз.
2. Қамырдың консистенциясы дайындық кезінде жұмыс бетін ұнмен себу қажет пе, жоқ па, соны анықтайды: қамыр ұстаған кезде саусақтарыңызға жабысып қалса, жұмыс бетін әрқашан аздап ұнтақтау керек.
3. Қамырды сыртынан сәл жоғары тартып, ортасынан қатты басыңыз. Бұл процесті кем дегенде алты рет қайталаңыз. Қамыр тігіс жағы төмен жатуы керек.
4. Қамырды нанға немесе тоқашқа айналдырмас бұрын кем дегенде 1 минут қалдыру керек.

Кез келген пішіндегі нандар мен багеттерді дайындау

Еркін пішінді нандар - пішінде пісірілмейтін нандар.

Еркін пішінді нандар - пішінде пісірілмейтін нандар.

1. Қамырдың тігісін жоғары қаратып қойып, қолыңыздың қырымен қамырдың ортасына басыңыз.
2. Бір жағын ортаға қарай бүктеп, мықтап басыңыз. Процесті екінші жағынан қайталаңыз. Содан кейін қамырды аударып, оны қалаған пішінге келтіріңіз.
3. Ойық жасаудың 2 жолы бар:
 - Жарықтардың біркелкі болуын қаласаңыз, қамыр тігісінің бөліктерін төмен қаратып қойыңыз, содан кейін тегіс бетте кесіңіз.
 - Егер сіз рустикалық жарық алғыңыз келсе, қамыр бөліктерін тегіс жағына, тігіс жағын жоғары қаратып қойыңыз.

Не істеу керек, егер...

...қамыр тым тығыз болса:

Ұнның ылғалдылығы өзгеретіндіктен, аздап сұйықтық қосыңыз, сондықтан біртекті қамырға жету үшін сұйықтық аз немесе көп қажет болуы мүмкін. Ұнның ылғалдылығы өзгеретіндіктен, аздап сұйықтық қосыңыз, сондықтан біртекті қамырға жету үшін сұйықтық аз немесе көп қажет болуы мүмкін.

...қамыр тым дымқыл болса:

Илеу уақытын ұзартыңыз, бірақ 10 минуттан аспаңыз.

Ұзағырақ илеу жеткіліксіз болса, ұнды біртіндеп және тез араластырыңыз. Ұзағырақ илеу жеткіліксіз болса, ұнды біртіндеп және тез араластырыңыз.

...нан “бөлінеді”:

Бір опция - көтерілу уақытын қысқарту. Көтерілу уақыты тым ұзақ болса, қамырдың құрамында болмайтын тым көп газдар бөлінеді. Қамыр тым ұзақ тұрып, пішінін жоғалтты.

Мүмкіндігінше суық сұйық ингредиенттерді қолданыңыз, өйткені қамыр илеу кезінде қызады. Қамырдың температурасы тым жоғары болса, ашыту процесі жеделдетіледі.

Алғашқы 10 минутта нанды жоғарырақ температурада пісіріңіз. Алғашқы 10 минутта нанды жоғарырақ температурада пісіріңіз.

...нанның тығыз, дымқыл дақтары бар болса (су жолақтары):

Алғашқы 10 минутта нанды төменірек температурада пісіріңіз.

Пісіру ортасы тым ылғалды, сондықтан қамырдағы ылғал сыртқа шыға алмайды.

Қамыр құрылымына көбірек ылғалды алдын ала байланыстыру үшін көтерілу кезеңдерін ұзартыңыз. Қамыр құрылымына көбірек ылғалды алдын ала байланыстыру үшін көтерілу кезеңдерін ұзартыңыз.

...нан жарылып кетсе, бірақ бұлай болмауы керек болса:

Көтерілу және бірінші пісіру кезеңінде қоршаған орта әрқашан ылғалды болуы керек. Ылғал қамырдың бетінде конденсация түзеді, бұл қыртыстың серпімді болуына әкеледі.

Қамыр бөлігіндегі кесектер терең емес және жиі емес.

Қамыр бөлігіндегі кесектер терең емес және жиі емес.

...нанның беті күңгірт болса:

Көтерілу кезеңінде және бірінші пісіру кезеңінде жеткілікті ылғалдылық болуы керек. Ылғалға ұшыраған кезде қамырдың бетіндегі крахмал желатинделеді.

Көтерілу кезеңінде және бірінші пісіру кезеңінде жеткілікті ылғалдылық болуы керек. Ылғалға ұшыраған кезде қамырдың бетіндегі крахмал желатинделеді.

...нан қытырлақ емес болса:

Нанның кебуін болдырмау үшін пісірудің бірінші кезеңінде қосымша ылғалмен қамтамасыз етіңіз.

Пісіру уақыты ұзағырақ болса, қамырдан көбірек ылғал бөлінеді, нәтижесінде қыртыс қалың болады.

Алғашқы 10 минутта нанды жоғарырақ температурада пісіріңіз.

Алғашқы 10 минутта нанды жоғарырақ температурада пісіріңіз.

Багеттер

Жалпы қажетті уақыт: 120 минут
Екі 10 тілім нан жасайды

Құрамы

21 г жаңа жасалған ашытқы
270 мл суық су
500 г жоғары сапалы бидай ұны
2 шай қасық тұз
½ шай қасық қант
1 ас қасық жұмсартылған сары май

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше
араластырыңыз. Ұнды, тұзды, қантты
және сары майды қосып, біркелкі
қамыр болғанша 6—7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы
ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз.
Қамырды 1-қадамда көрсетілген
параметрлерді пайдаланып көтеру
керек.

Қамырды екіге бөліңіз. Әрбір
жартысын ұзындығы 35 см болатын
багет етіп жасаңыз. Багеталарды
пісіруге арналған табаға немесе
әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз
да, қамырға тереңдігі 1 см болатын
бірнеше қиғаш кесіктер жасаңыз.

Автоматты бағдарлама:
автоматты бағдарламаны бастаңыз
және багетті пештің ішіне салыңыз.

Қолмен параметрлер:
Қамырды 2-қадамда көрсетілген
параметрлерді пайдаланып көтеру
керек. Содан кейін пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем
дрожжевого теста | Подъем теста 30
минут

2 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем
дрожжевого теста | Подъем теста 15
минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Багеты
Цикл уақыты: 69 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс
Температура 190—200 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін
Будың шығарылуының саны/түрі:
1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды
пешке салғаннан кейін бірден
Длительность: 30—40 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Швейцариялық ферма наны

Жалпы қажетті уақыт: 160 минут

Бір 15 тілім нан жасалады

Құрамы

25 г жаңа жасалған ашытқы

300 мл қайнаған жылы сүт

350 г жоғары сапалы бидай ұны

150 г қара бидай ұны

1 шай қасық тұз

Сеппе үшін

1 ас қасық кәдімгі ақ ұн

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны сүтке ерігенше
араластырыңыз. Ұн мен тұзды қосып,
жұмсақ, біртекті қамыр болғанша
илеңіз.

Қамырды шарға айналдырып, ыдысқа
салып, дымқыл сүлгімен жабыңыз.
Бөлме температурасында 60 минутқа
көтерілуге қалдырыңыз.

Қамырды дөңгелек пішінге келтіріп,
оны әмбебап қаңылтыр табаға
салыңыз. Ұнды себіңіз. Қамырдың
үстіңгі жағын бойымен және
көлденеңінен шамамен 1 см
тереңдікте кесіңіз.

Бөлме температурасында 30 минутқа
көтерілуге қалдырыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз
немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Швейцарский деревен. хлеб

Цикл уақыты: 48 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 180–210°C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

2 будың шығарылуы/қолмен, біріншісі

6 минуттан кейін, екіншісі тағы

6 минуттан кейін

Длительность: 40 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

Кеңес

Қамырға дәм беру үшін текшелеп
туралған ветчина немесе жаңғақ
қосыңыз.

Арпа бидай наны

Жалпы қажетті уақыт: 130 минут

Бір 20 тілім нан жасалады

Құрамы

120 г сәбіз

42 г жаңа жасалған ашытқы

210 мл суық су

300 г тұтас дөңді бордай ұны

200 г ақ бордай ұны

2 шай қасық тұз

100 г тұтас бадам

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе

әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Сәбізді майдалап үгітіңіз.

Ашытқыны суға ерігенше араластырыңыз. Ұнды, тұзды және сәбізді қосып, біркелкі қамыр болғанша 4–5 минут илеңіз.

Бадамды қосып, тағы 2–3 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Қамырды аздап илеңіз және оны ұзындығы шамамен 25 см нанға айналдырыңыз. Нанды пісіруге арналған қалыпқа немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз. Нанды диагональ бойынша $\frac{1}{2}$ см тереңдікте бірнеше рет кесіңіз.

Автоматты бағдарлама:

Автоматты бағдарламаны бастаңыз және нан қамырын пештің ішіне салыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек. Содан кейін нанды пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 30 минут

2 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Хлеб из полбы

Цикл уақыты: 72 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура 180–190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 50–60 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Бадамның орнына жаңғақ немесе асқабақ тұқымын қолдануға болады.

Шелпек

Жалпы қажетті уақыт: 100 минут
8 порция үшін 1 шелпек жасалады

Қамыр үшін

42 г жаңа жасалған ашытқы
200 мл суық су
375 г жоғары сапалы бидай ұны
1½ шай қасық тұз
2 ас қасық зәйтүн майы

Жылтырату үшін

Су
½ ас қасық зәйтүн майы

Бүрку үшін

½ ас қасық қарақұйрық тұқымдары

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше
араластырыңыз. Ұнды, тұзды, қантты
және майды қосып, біркелкі қамыр
болғанша 6-7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық
ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды
1-қадамда көрсетілген параметрлерді
пайдаланып көтеру керек.

Қамырды диаметрі шамамен 25 см
етіп жайып, пісіруге арналған қалыпқа
немесе әмбебап қаңылтыр табаға
салыңыз.

Қамырды судың жұқа қабатымен
сүртіңіз. Қарақұйрық тұқымын себіңіз
және оларды шелпек қамырына
ақырын басыңыз. Зәйтүн майымен
жағыңыз.

Автоматты бағдарлама:
Автоматты бағдарламаны бастаңыз
және нан қамырын пештің ішіне
салыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Қамырды 2-қадамда көрсетілген
параметрлерді пайдаланып көтеру
керек. Содан кейін нанды пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем
дрожжевого теста | Подъем теста 30
минут

2 көтерілу фазасы
Бөлме температурасында
Көтерілу уақыты: 10 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Лепёшка
Цикл уақыты: 44 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и
Верх./ниж. ж.
Температура: 200–210°C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Будың шығарылуының саны/түрі:
1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды
пешке салғаннан кейін бірден
Длительность: 25–35 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Қамырды келесі ингредиенттермен
илеп көріңіз: 50 г қуырылған пияз
және 2 шай қасық Прованс шөптері
немесе 50 г туралған қара зәйтүн, 1 ас
қасық туралған қарағай жаңғағы және
1 шай қасық розмарин.

Өрілген нан

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут

Бір 16 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

42 г жаңа жасалған ашытқы

150 мл қайнаған жылы сүт, 3,5 % май

500 г жоғары сапалы бидай ұны

70 г қант

100 г сары май

1 орташа жұмыртқа

1 шай қасық лимон қабығының үгіндісі

2 шымшым тұз

Жылтырату үшін

2 ас қасық сүт, 3,5 % май

Бұрку үшін

20 г бадам қауызы

20 г қант кристалдары

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе

әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны сүтке ерігенше араластырыңыз. Ұнды, қантты, сары майды, жұмыртқаны, лимон қабығының үгіндісін және тұзды қосып, біркелкі қамыр болғанша 6-7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Қамырды әрбірінің салмағы 300 г және ұзындығы 40 см болатын 3 жолаққа бөліңіз. Содан кейін 3 жолақты өріп, оларды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Өрілген қамырды сүтпен сүртіңіз, содан кейін бадам мен кристалды қантты себіңіз.

Автоматты бағдарлама:

автоматты бағдарламаны бастаңыз және содан кейін өрілген қамырды пешке салыңыз.

Қолмен параметрлер:

Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек. Содан кейін нан пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 30 минут

2 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Плетёнка дрожжевая

Цикл уақыты: 55 [50] (55) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 160–170°C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 30–40 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Қаласаңыз, қамырға 100 г мейіз қосуға болады.

Швейцариялық өрілген нан

Жалпы қажетті уақыт: 120 минут

Бір 20 тілім нан жасалады

Құрамы

675 г жоғары сапалы бидай ұны

75 г ақ бордай ұны

120 г жұмсартылған сары май

2 шай қасық тұз

42 г жаңа жасалған ашытқы

400 мл қайнаған жылы сүт

Керек-жарақтар

Жұқа елек

Пісіруге арналған таба немесе

әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ұнды ыдысқа електен өткізіп, сары май мен тұзды қосыңыз. Сүтте ашытқыны ерітіп, ұн қоспасына қосыңыз.

Барлық ингредиенттерді біртекті қамыр пайда болғанша илеңіз. Қамырды шарға айналдырып, ыдысқа салып, дымқыл сүлгімен жабыңыз. Бөлме температурасында шамамен 60 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.

Қамырды 3 жолаққа бөліңіз. Содан кейін 3 жолақты өріп, оларды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Плетёнка

Цикл уақыты: 55 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 190 °C

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/қолмен, біріншісі

6 минуттан кейін, екіншісі тағы

6 минуттан кейін

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 55 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

Жаңғақ наны

Жалпы қажетті уақыт: 200 минут

Бір 25 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

175 шай ұсақ ұнтақталған қара бидай

500 г тұтас дәнді ұны

14 г кептірілген ашытқы

2 шай қасық тұз

75 г шәрбат

500 мл қайнаған жылы май сүті

50 г жаңғақ жартысы

100 г тұтас орман жаңғағы

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 30 см

Сымды тор

Суыту торы

Әдісі

Ірі қара бидайды, ұнды, құрғақ ашытқы мен тұзды араластырыңыз.

Сироптар мен май сүтін қосып, біртекті қамыр болғанша 4–5 минут илеңіз. Жаңғақты қосып, тағы 2–3 минут илеңіз.

Қамырды қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Көрсетілген параметрлерді пайдаланып қамырды көтеріңіз.

Нан қалыбын майлаңыз. Ұн себілген бетке жұмсақ қамырды аздап илеңіз, оны ұзындығы шамамен 28 см орамға айналдырып, нан қалыбына салыңыз.

Пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Пісіргеннен кейін нанды нан қалыбынан шығарып, торға салқындату үшін қалдырыңыз және ауа өткізбейтін контейнерде сақтаңыз.

Нанды кесу алдында бір күнге қалдырсаңыз, оның дәмі жақсы болады.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

Содан кейін оны өшірілген пеште тағы 15 минутқа көтерілу үшін қалдырыңыз.

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Жаңғақ наны

Цикл уақыты: 105 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура 150–160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады, біріншісі 3 минуттан кейін, екіншісі тағы 10 минуттан кейін
Длительность: 95–105 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Аралас қара бидай наны

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут
Бір 20 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

21 г жаңа жасалған ашытқы
1 ас қасық арпа уыты сығындысы
350 мл суық су
350 г қара бидай ұны
170 г жоғары сапалы бидай ұны
2½ шай қасық тұз
75 г сұйық ашытқы

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 25 см
Сымды тор

Әдісі

Ашытқы мен арпа сығындысын суға ерігенше араластырыңыз. Ұн, тұз және сұйық ашытқыны қосып, жұмсақ, біртекті қамыр болғанша 3–4 минут илеңіз.

Қамырды қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Нан қалыбын майлаңыз. Қамырды резеңке босататын құралмен аздап илеңіз және оны нан қалыбына салыңыз. Үстіңгі бөлігін дымқыл резеңке босататын құралмен тегістеңіз.

Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Содан кейін нанды пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

2 көтерілу фазасы
Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Көтерілу уақыты: 15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Ржано-пшенич. хлеб

Цикл уақыты: 69 [67] (69) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 220 °C, 190 °C

15 минуттан кейін

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады, біріншісі 1 минуттан кейін,

екіншісі тағы 7 минуттан кейін

Длительность: 55–65 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Сондай-ақ, арпа уыты сығындысының орнына бал немесе сироп қолдануға болады.

Дән қосылған нан

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут
Бір 25 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

42 г жаңа жасалған ашытқы
420 мл суық су
400 г қара бидай ұны
200 г жоғары сапалы бидай ұны
3 шай қасық тұз
1 шай қасық бал
150 г сұйық ашытқы
20 г зығыр тұқымы
50 г күнбағыс тұқымы
50 г күнжіт тұқымы

Бүрку үшін

1 шай қасық күнжіт тұқымы
1 шай қасық зығыр тұқымы
1 ас қасық күнбағыс тұқымы

Жылтырату үшін

Су

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 30 см
Сымды тор

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше араластырыңыз. Ұнды, тұзды, балды және сұйық ашытқыны қосып, жұмсақ қамыр болғанша 3—4 минут илеңіз.

Зығыр, күнбағыс және күнжіт тұқымдарын қосып, тағы 1—2 минут илеңіз.

Қамырды қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Нан қалыбын майлаңыз. Қамырды резеңке босататын құралмен аздап илеңіз және оны нан қалыбына

салыңыз. Үстіңгі бөлігін дымқыл резеңке босататын құралмен тегістеңіз, сүмен жағып, аралас тұқымдар себіңіз.

Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Содан кейін нанды пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырды көтеру

1 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 30 минут

2 көтерілу фазасы
Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 30 °C
Көтерілу уақыты: 10—15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Зерновой хлеб
Цикл уақыты: 69 [66] (69) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.
Температура: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін
Будың шығарылуының түрі/саны:
2 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады,
біріншісі 1 минуттан кейін, екіншісі тағы 7 минуттан кейін
Длительность: 55—65 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Нан

Жолбарыс наны

Жалпы қажетті уақыт: 125 минут
Бір 15 тілім нан жасалады

Нан үшін

15 г жаңа жасалған ашытқы
300 мл қайнаған жылы су
500 г жоғары сапалы бидай ұны
2 шай қасық тұз
20 г сары май

Салмасына

100 г күріш ұны
125 мл су
1 шай қасық қант
5 г кептірілген ашытқы

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 25 см
Сымды тор

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше араластырыңыз. Ұн, тұз және сары май қосып, біртекті қамыр болғанша илеңіз.

Қамырды шарға айналдырып, оны қақпағы жабық ыдысқа салып, бөлме температурасында 30 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.

Осы уақытта сеппе ингредиенттерін араластырып, қақпағын жауып, бөлме температурасында 30 минутқа көтерілу үшін қалдырыңыз.

Содан кейін қамырды 30 см шаршы етіп жайыңыз. 2 жағын ортасында түйісетіндей етіп бүктеңіз. Бүктелген жақтарының бірінен бастап, қамырды орап, нан қалыбына салыңыз. Жабыңыз және тағы 30 минут көтерілу үшін қалдырыңыз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Нанның үстіне сеппесін жағыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Нан қамырын пешке салыңыз да, 1-ден 2-ге дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Автоматты бағдарлама:
нан қамырын пешке қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Полосатый хлеб
Цикл уақыты: 35 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:
2 будың шығарылуы/қолмен: біріншісі тағамды пешке салғаннан кейін бірден,
екіншісі 5 минуттан кейін
Длительность: 20 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

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

Ақ нан (нан қалыбында)

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут

Бір 25 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

21 г жаңа жасалған ашытқы

290 мл суық су

500 г жоғары сапалы бидай ұны

2 шай қасық тұз

½ шай қасық қант

1 шай қасық сары май

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 30 см

Сымды тор

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше араластырыңыз. Ұнды, тұзды, қантты және сары майды қосып, біркелкі қамыр болғанша 6—7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Нан қалыбын майлаңыз. Қамырды аздап илеңіз, оны ұзындығы шамамен 28 см орамға айналдырып, нан қалыбына салыңыз. Шамамен 1 см тереңдікте бойлық кесіктер жасаңыз.

Автоматты бағдарлама:

автоматты бағдарламаны бастаңыз және содан кейін нан қамырын пешке салыңыз.

Қолмен параметрлер:

Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек. Содан кейін пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 30 минут

2 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Белый хлеб | Формовой

Цикл уақыты: 87 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 190—200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 55—65 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Ақ нан (бос пішінді)

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут

Бір 20 тілім нан жасалады

Құрамы

21 г жаңа жасалған ашытқы

260 мл суық су

500 г жоғары сапалы бидай ұны

2 шай қасық тұз

½ шай қасық қант

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе

әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше

араластырыңыз. Ұнды, тұзды, қантты

және сары майды қосып, біркелкі

қамыр болғанша 6—7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз.

Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Қамырды аздап илеңіз және оны ұзындығы шамамен 25 см нанға айналдырыңыз. Нанды пісіруге арналған қалыпқа немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз. 1 см тереңдікте бірнеше кесіктер жасаңыз.

Автоматты бағдарлама:

Автоматты бағдарламаны бастаңыз және нан қамырын пештің ішіне салыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:

Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек. Содан кейін нанды пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

2 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Белый хлеб | Подовый

Цикл уақыты: 64 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура 190—200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен

басқарылады,

біріншісі 1 минуттан кейін, екіншісі

тағы 8 минуттан кейін

Длительность: 30—40 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Қара бидай дәнінен жасалған нан

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут

Бір 20 тілім нан жасалады

Қамыр үшін

350 г тұтас дәнді ұны

150 г қара бидай ұны

7 г кептірілген ашытқы

2½ шай қасық тұз

300 мл суық су

1 шай қасық бал

50 мл май

Бүрку үшін

1 ас қасық тұтас дәнді ұны

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 25 см

Сымды тор

Әдісі

Ұнды, құрғақ ашытқы мен тұзды араластырыңыз. Су, бал және майды қосып, біркелкі қамыр болғанша 6—7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Нан қалыбын майлаңыз. Қамырды аздап илеңіз, оны ұзындығы шамамен 23 см орамға айналдырып, нан қалыбына салыңыз. Оның бойымен бірнеше кесінділер жасаңыз, содан кейін оны 1 см тереңдікте кесіп, кішкене квадраттардың үлгісін жасаңыз. Ұнды себіңіз.

Автоматты бағдарлама:

Автоматты бағдарламаны бастаңыз және нан қамырын пештің ішіне салыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек. Нанды пешке салып, пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

2 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 15 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Пшен.-ржан. хлеб, тёмный

Цикл уақыты: 92 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 190—200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен

басқарылады, біріншісі 1 минуттан

кейін, екіншісі тағы 8 минуттан кейін

Длительность: 55—65 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Зімбір нан

Жалпы қажетті уақыт: 120 минут

Бір 15 тілім нан жасалады

Нан үшін

25 г жаңа жасалған ашытқы
100 мл қайнаған жылы сүт, 3,5 % май
500 г жоғары сапалы бидай ұны
1 шымшым тұз
90 г сары май
2 орташа жұмыртқа
3 ас қасық зімбір шәрбаты
40 г консервіленген зімбір сабағы,
кесілген
1 шай қасық даршын
100 г қант кристалдары

Қалып үшін

1 шай қасық сары май
1 ас қасық қант

Керек-жарақтар

Нан пісіру формасы, ұзындығы 25 см
Сымды тор

Әдісі

Ашытқыны сүтке ерігенше араластырыңыз. Ұнды, тұзды, сары майды, жұмыртқа мен зімбір шәрбатын қосып, біртекті қамыр болғанша илеңіз. Қамырды шарға айналдырып, оны ыдысқа салып, бөлме температурасында 60 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.

Пісіру пішінін майлап, қантпен себіңіз.

Қамырға кесілген зімбір, даршын және қант кристалдарын қосыңыз. Қамырды нанға айналдырып, оны нан қалыбына салып, тағы 15 минутқа көтерілу үшін қалдырыңыз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Нан қамырының үстіне қантты себіңіз.

Автоматты бағдарлама:
Нан қамырын пешке салып,
қызарғанша пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Нан қамырын пешке салыңыз да, 2-ден 3-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Хлеб | Пряник

Цикл уақыты: 40 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

2 пісіру сатысы

Температура: 190 °C

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 5 минут

3 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура 160–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35 минут

Көп дәнді тоқаштар

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут
8 құрайды

Қамыр үшін

10 г бидай кебегі
25 г чиа тұқымы
25 г құнбағыс тұқымы
½ шай қасық тұз
240 мл қайнаған жылы су
150 г ақ бордай ұны
150 г тұтас дәнді ұны
1 шымшым қант
1 шай қасық тұз
10 г жаңа жасалған ашытқы
½ шай қасық сірке суы
1 шай қасық май

Жылтырату үшін

Су

Сеппе үшін

1 шай қасық зығыр тұқымы
1 шай қасық күнжіт тұқымы
1 ас қасық көкнәр тұқымдары

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Бидай кебегін, чиа тұқымын, құнбағыс тұқымын, тұзды және суды араластырып, кем дегенде 90 минутқа қалдырыңыз.

Ұнды, қантты және тұзды араластырыңыз. Үстіне ашытқыны үгітіңіз. Сумен бірге сірке суын, май мен тұқымды қосып, жұмсақ қамыр жасау үшін 9–10 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Зығыр, күнжіт және көкнәр тұқымын бірге араластырыңыз.

Жұмсақ қамырдан әрқайсысының салмағы 75 г болатын 8 тоқаш жасаңыз. Үстіңгі жағын аздап сумен сүртіңіз, тұқымдық қоспаға орап, пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Автоматты бағдарлама:
автоматты бағдарламаны бастаңыз және содан кейін нан тоқашын пешке салыңыз

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек. Содан кейін тоқаш пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

2 көтерілу фазасы

Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 30 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Булочки | Зерновые булочки

Цикл уақыты: 77 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура 170–180 °C
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 30–40 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Тоқаштар

Ақ тоқаш

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут
8 құрайды

Қамыр үшін

10 г жаңа жасалған ашытқы
200 мл суық су
340 г жоғары сапалы бидай ұны
1½ шай қасық тұз
1 шай қасық қант
1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше
араластырыңыз. Ұнды, тұзды, қантты
және сары майды қосып, біркелкі
қамыр болғанша 6–7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы
ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз.
Қамырды 1-қадамда көрсетілген
параметрлерді пайдаланып көтеру
керек.

Қамырдан әрқайсысының салмағы
70 г болатын 8 тоқаш жасаңыз және
пісіруге арналған табаға немесе
әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.
Тереңдігі шамамен ½ см болатын
крест тәрізді кесінді жасаңыз.

Автоматты бағдарлама:
автоматты бағдарламаны бастаңыз
және содан кейін нан тоқашын пешке
салыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Қамырды 2-қадамда көрсетілген
параметрлерді пайдаланып көтеру
керек. Содан кейін тоқаш пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем
дрожжевого теста | Подъем теста 45
минут

2 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем
дрожжевого теста | Подъем теста 30
минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Булочки | Пшеничные булочки
Цикл уақыты: 72 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс
Температура 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін
Будың шығарылуының саны/түрі:
1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды
пешке салғаннан кейін бірден
Длительность: 30–40 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Тоқаштар жасап, оларды сумен сүртіп,
көкнәр немесе күнжіт тұқымына
батырыңыз. Немесе оларға дәрекі
тұзды және тұтас зере тұқымын
себіңіз.

Қара бидай тоқаштары

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут + 12–15 сағат ашыған қамыр көтерілуі үшін 8 құрайды

Қамыр үшін

250 г тұтас дәнді қара бидай ұны
75 г сұйық ашытқы
7 г кептірілген ашытқы
300 мл суық су
300 г жоғары сапалы бидай ұны
2 шай қасық тұз

Бүрку үшін

2 ас қасық тұтас дәнді қара бидай ұны

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Тұтас дәнді қара бидай ұнын паста жасау үшін сұйық ашытқы, құрғақ ашытқы және сумен араластырыңыз. Ыдысқа салып, шүберекпен жабыңыз. Бөлме температурасында 12–15 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.

Ұнды және тұзды қосып, біркелкі қамыр болғанша 6–7 минут илеңіз.

Қамырды шарға илеп, оны қақпағы ашық ыдысқа салып, пешке салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Қамырды әрқайсысының салмағы 110 г болатын 8 бөлікке бөліп, ұн себілген бетке қойыңыз.

Әрбір бөліктің қамырын сыртынан сәл жоғары тартып, ортасынан қатты басыңыз. Бұл процесті бірнеше рет қайталаңыз.

Алақаныңызды пайдаланып, қамыр бөліктерін шарларға айналдырыңыз.

Қамыр бөліктерін пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға жоғары қаратып қойып, ұнды молынан себіңіз.

Қамырды 2-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз. Содан кейін тоқаштарды пісіріңіз.

Параметрлер

Қамырдың көтерілуі

1 көтерілу фазасы
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

Содан кейін оны өшірілген пеште тағы 15 минутқа көтерілу үшін қалдырыңыз.

2 көтерілу фазасы
Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 30 °C
Көтерілу уақыты: 30 минут

Пісіру

Автоматты бағдарлама

Булочки | Ржанные булочки
Цикл уақыты: шамамен 45 [42] (45) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл. 15 минуттан кейін
Будың шығарылуының саны/түрі:
1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден
Длительность: 25–35 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Әлемдегі ең дәмді тағамдар!

Пицца, торттар және қаусырмалар кез-келген жағдайға арналған сүйікті тағамдар: отбасылық түскі ас ретінде, буфеттің бөлігі ретінде немесе үстел ойынын ойнағанда немесе теледидарды көргенде. Бұл нәзік қамыр мен тойымды сеппенің комбинациясы немесе дәстүрлі тағамдарды шығармашылықпен қабылдау болсын, бұл дәмді рецепттер сіздің тәбетіңізді ашады және басқа нұсқаларды қолдануға шабыттандырады.

Пицца, торттар және қаусырмалар кез-келген жағдайға арналған сүйікті тағамдар: отбасылық түскі ас ретінде, буфеттің бөлігі ретінде немесе үстел ойынын ойнағанда немесе теледидарды көргенде. Бұл нәзік қамыр мен тойымды сеппенің комбинациясы немесе дәстүрлі тағамдарды шығармашылықпен қабылдау болсын, бұл дәмді рецепттер сіздің тәбетіңізді ашады және басқа нұсқаларды қолдануға шабыттандырады.

Фламмокухен

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут
4 (6) құрайды

Қамыр үшін

275 (410) г кәдімгі ақ ұн
1 (1½) шай қасық тұз
3½ (5) ас қасық зәйтүн майы
120 (180) мл суық су

Салмасына

120 (180) г пияз
100 (150) г ысталған бекон
200 (300) мл крем-фрэш
Тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы

Керек-жарақтар

Оқтау
Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Қамырды ұннан, тұздан, сары майдан және судан біртекті болғанша илеңіз. Қамырды шарға айналдырып, ыдысқа салып, шүберекпен жабыңыз. Бөлме температурасында 90 минутқа қалдырыңыз.

Сеппе жасау үшін пияз бен беконды текшелеп тұраңыз. Асты жабыспайтын табаны қыздырып, беконды қуырыңыз. Пиязды қосып, қуырыңыз және суытыңыз. Кремді тұз, бұрыш және мускат жаңғағымен дәмдеңіз.

Қамырды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға жайып, шанышқымен бірнеше жерден тесіңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырдың үстіне крем-фрэш жайып, үстіне бекон мен пияз қоспасын салыңыз.

Фламмокухенді пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пицца, пироги | Тарт фламбе
Цикл уақыты: 34 [30] (43) минут

Нұсқаулық

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

Кеңес

Сондай-ақ, фламмокухенді черри қызанақтарымен және кішкене кесектерге туралған ешкі ірімшігімен толтыруға болады. Пісіргеннен кейін фламмокухенді 1 ас қасық сұйық балмен себіңіз де, үстіне жаңа піскен рукола себіңіз.

Пицца және К.

Пицца (ашытқы негізіндегі қамыр)

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут

4 (6) порция (Противень для выпечки), 2 порция (пісіруге арналған дөңгелек таба)

Қамыр үшін (Противень для выпечки)

30 (42) г жаңа жасалған ашытқы
170 (250) мл қайнаған жылы су
300 (450) г жоғары сапалы бидай ұны
1(1½) шай қасық қант
1 (1½) шай қасық тұз
½ (1) шай қасық кептірілген үгітілген тимьян
1 (1½) шай қасық кептірілген үгітілген орегано
1 (1½) ас қасық май

Салмасына (Противень для выпечки)

2 (3) пияз
1 (1½) түйір сарымсақ
400 (600) г консервіленген қызанақ,
қабығы аршылған және туралған
2 (3) ас қасық қызанақ езбесі
1(1½) шай қасық қант
1 (1½) шай қасық кептірілген үгітілген орегано
1 (1½) лавр жапырағы
1 (1½) шай қасық тұз
Бұрыш
125 (190) г моцарелла
125 (190) г үгітілген гауда

Қуыру үшін

1 ас қасық зәйтүн майы

Қамыр үшін (пісіруге арналған дөңгелек таба)

10 г жаңа жасалған ашытқы
70 мл қайнаған жылы су
130 г кәдімгі ақ ұн
½ шай қасық қант
½ шай қасық тұз
Кептірілген үгітілген тимьян
½ шай қасық кептірілген үгітілген орегано
1 шай қасық май

Сеппе үшін (пісіруге арналған дөңгелек таба)

1 пияз
½ түйір сарымсақ
200 г консервіленген қызанақ,
қабығы аршылған және туралған
1 ас қасық қызанақ езбесі
½ шай қасық қант
½ шай қасық кептірілген үгітілген орегано
½ лавр жапырағы
½ шай қасық тұз
Бұрыш
60 г моцарелла
60 г үгітілген гауда

Қуыру үшін

1 шай зәйтүн майы

Керек-жарақтар

Оқтау
Пісіруге арналған таба немесе әмбебап
қаңылтыр таба немесе пісіруге
арналған дөңгелек таба және тор

Әдісі

Ашытқыны суға ерігенше араластырыңыз. Ұнды, қантты, тұзды, тимьянды, ореганоны және майды қосып, біркелкі қамыр болғанша 6—7 минут илеңіз.

Қамырды шарға айналдырып, ыдысқа салып, дымқыл сүлгімен жабыңыз. Бөлме температурасында 20 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.

Сеппе жасау үшін пияз(дар) мен сарымсақты майдалап тұраңыз. Майды табада қыздырыңыз. Пияз бен сарымсақты мөлдір болғанша қуырыңыз. Қызанақ, томат пастасы, қант, орегано, лавр жапырағын және тұзды қосыңыз.

Соусты қайнатыңыз және баяу отта бірнеше минут қайнатыңыз.

Лавр жапырағын алып тастап, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Моцарелланы тілімдерге кесіңіз.

Қамырды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға жайыңыз. Пісіруге арналған дөңгелек табаны пайдалансаңыз, қамырды жайып, науаға салыңыз. Бөлме температурасында 10 минутқа көтерілуге қалдырыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырдың үстіне соусты жағыңыз. Бүкіл периметрі бойынша шамамен 1 см бос орын қалдырыңыз. Үстіне моцарелла салып, гауда себіңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз.

Пиццаны пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пицца, пироги | Пицца | Дрожжевое тесто | Противень для выпечки / Пісіруге арналған дөңгелек таба
Цикл уақыты Противень для выпечки: 42 [45] (46) минут
Цикл уақыты: Пісіруге арналған дөңгелек таба: 33 [29] (33) минут

Нұсқаулық

Противень для выпечки

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура 210—220 °C
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 25—35 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

Пісіруге арналған дөңгелек таба

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура 210—220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 20—30 минут
Сөре деңгейі: 1

Кеңес

Немесе пиццаны ветчина, салями, саңырауқұлақ, пияз немесе түнецпен сеуіп көріңіз.

Пицца және К.

Пицца (сүзбе қамыры)

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут

4 (6) порция (науа), 2 порция (пісіруге арналған дөңгелек таба)

Қамыр үшін (Противень для выпечки)

120 (180) г сүзбе,
20 % құрғақ заттағы май
4 (6) ас қасық сүт, 3,5 % май
4 (6) ас қасық май
2 (3) орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
1 (1½) шай қасық тұз
1½ (2½) шай қасық қопсытқыш
250 (380) г кәдімгі ақ ұн

Салмасына (Противень для выпечки)

2 (3) пияз
1 (1½) түйір сарымсақ
400 (600) г консервіленген қызанақ, қабығы аршылған және туралған
2 (3) ас қасық қызанақ езбесі
1(1½) шай қасық қант
1 (1½) шай қасық орегано
1 (1½) лавр жапырағы
1 (1½) шай қасық тұз
Бұрыш
125 (190) г моцарелла
125 (190) г үгітілген гауда

Қуыру үшін

1 (1½) ас қасық зәйтүн майы

Қамыр үшін (пісіруге арналған дөңгелек таба)

50 г сүзбе, 20 % құрғақ заттағы май
2 ас қасық сүт, 3,5 % май
2 ас қасық май
½ шай қасық тұз
1 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
1 шай қасық қопсытқыш
110 г кәдімгі ақ ұн

Сеппе үшін (пісіруге арналған дөңгелек таба)

1 пияз
½ түйір сарымсақ
200 г консервіленген қызанақ, қабығы аршылған және туралған
1 ас қасық қызанақ езбесі
½ шай қасық қант
½ шай қасық орегано
½ лавр жапырағы
½ шай қасық тұз
Бұрыш
60 г моцарелла
60 г үгітілген гауда

Қуыру үшін

1 шай зәйтүн майы

Керек-жарақтар

Оқтау
Пісіруге арналған таба немесе әмбебап қаңылтыр таба немесе пісіруге арналған дөңгелек таба және тор

Әдісі

Сеппе жасау үшін пияз(дар) мен сарымсақты майдалап тұраңыз. Майды табада қыздырыңыз. Пияз бен сарымсақты мөлдір болғанша қуырыңыз. Қызанақ, томат пастасы, қант, орегано, лавр жапырағын және тұзды қосыңыз.

Соусты қайнатыңыз және баяу отта бірнеше минут қайнатыңыз.

Лавр жапырағын алып тастаңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Моцарелланы тілімдерге кесіңіз.

Қамырды дайындау үшін сүзбе, сүт, май, жұмыртқаның сарысы және тұзды араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты електен өткізіңіз. Қамырға жартысын қосыңыз. Содан кейін қалған қамырды қосып, илеңіз.

Қамырды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға жайыңыз. Пісіруге арналған дөңгелек табаны пайдалансаңыз, қамырды жайып, науаға салыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырдың үстіне соусты жағыңыз. Бүкіл периметрі бойынша шамамен 1 см бос орын қалдырыңыз. Үстіне моцарелла салып, гауда себіңіз.

Пиццаны пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пицца, пироги | Пицца |

Творожнодобное тесто | Противень для выпечки / Пісіруге арналған дөңгелек таба

Цикл уақыты Противень для выпечки: 38 [33] (40) минут

Цикл уақыты: Пісіруге арналған дөңгелек таба: 33 [27] (32) минут

Нұсқаулық

Противень для выпечки

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 190–200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 30–40 минут

Сере деңгейі: 3 [1] (2)

Пісіруге арналған дөңгелек таба

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 190–200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 20–30 минут

Сере деңгейі: 3 [2] (2)

Кеңес

Немесе пиццаны ветчина, салями, саңырауқұлақ, пияз немесе тунецпен сеуіп көріңіз.

Пицца және К.

Киш лорен

Жалпы қажетті уақыт: 65 минут
4 адамға арналған

Қамыр үшін

125 г кәдімгі ақ ұн
40 мл су
50 г сары май

Салмасына

25 г ысталған жолақты бекон
75 г артқы бекон
100 г пісірілген ветчина
1 түйір сарымсақ
25 г жаңа ақжелкен
100 г үгітілген гауда
100 г үгітілген эмменталь

Салмасына

125 мл крем
2 орташа жұмыртқа
Мускат жаңғағы

Керек-жарақтар

Оқтау
Пісіруге арналған дөңгелек таба
Сымды тор

Әдісі

Ұнды, сары майды және суды біртекті қамыр болғанша илеңіз.
Тоңазытқышта 30 минутқа қалдырыңыз.

Сеппе жасау үшін бекон мен ветчинаның екі түрін текшелерге кесіңіз. Сарымсақ пен ақжелкенді тураңыз. Бекон жолақтарын асты жабыспайтын табада қуырыңыз. Артқы бекон мен ветчинаны қосып, пісіруді жалғастырыңыз. Сарымсақ пен ақжелкенді қосып, суытыңыз.

Салманы дайындау үшін кілегей, жұмыртқа және мускат жаңғағын араластырыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырды жайып, пісіруге арналған дөңгелек табаға салыңыз. Шеттерін көтеріңіз. Қамырдың үстіне ветчина мен бекон қоспасын таратып, үстіне ірімшік себіңіз. Салманы үстіне құйыңыз.

Кишті пештегі торға қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пицца, пироги | Киш лорен
Цикл уақыты: 36 [32] (46) минут

Нұсқаулық

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

Ащы тарт (қатпарлы қамыр)

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
8 адамға арналған

Қамыр үшін

230 г қатпарлы қамыр

Көкөністер салмасы үшін

500 г текшелеп туралған көкөністер
(мысалы, порей пиязы, сәбіз,
брокколи, шпинат)
1 шай қасық сары май
50 г жетілген ірімшік, үгітілген

Ірімшік салмасы үшін

70 г текшелеп туралған бекон
280 г жетілген ірімшік, үгітілген

Салмасына

2 орташа жұмыртқа
200 мл көпіршітілген кілегей
Тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған дөңгелек таба
Ø 27 см
Сымды тор

Әдісі

Қамырды пісіруге арналған табаға салыңыз.

Көкөніс тартын жасау әдісі:
көкөністерді сары майға қуырып,
суытыңыз. Қамырдың үстіне жайып,
үстіне ірімшік себіңіз.

Ірімшік тартын жасау әдісі:
бекон тілімдерін қуырып, суытыңыз.
Қамырдың үстіне жайып, үстіне
ірімшік себіңіз.

Торды салыңыз. Автоматты
бағдарламаны бастаңыз немесе пешті
алдын ала қыздырыңыз.

Салманы дайындау үшін жұмыртқа
мен кремді араластырыңыз. Дәміне
қарай тұз, бұрыш және мускат
жаңғағын қосыңыз. Сеппені тарттың
үстіне құйып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пицца, пироги | Пикантный флан |
Слоёное тесто
Цикл уақыты: 36 минут

Нұсқаулық

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

Кеңес

Бұл рецептті грюйер, сбринц немесе
эмменталь сияқты жетілген
ірімшіктермен қолдануға болады

Пицца және К.

Ащы тарт (үгілмелі қамыр)

Жалпы қажетті уақыт: 100 минут
8 адамға арналған

Үгілмелі қамыр үшін

80 г сары май
200 г кәдімгі ақ ұн
65 мл су
¼ шай қасық тұз

Көкөністер салмасы үшін

500 г текшелеп туралған көкөністер
(мысалы, порей пиязы, сәбіз,
брокколи, шпинат)
1 шай қасық сары май
50 г жетілген ірімшік, үгітілген

Ірімшік салмасы үшін

70 г текшелеп туралған бекон
290 г үгітілген жетілген ірімшік
(мысалы, грюйер, сбринц және
эмменталь)

Салмасына

2 орташа жұмыртқа
200 мл көпіршітілген кілегей
Тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы

Керек-жарақтар

Пісіруге арналған дөңгелек таба
Ø 27 см
Сымды тор

Әдісі

Сары майды текшелеп турап, ұн, тұз
және суға қосыңыз да, қамыр жасау
үшін тез илеңіз. 30 минутқа
салқындатыңыз.

Қамырды пісіруге арналған табаға
салыңыз.

Көкөніс тартын жасау әдісі:
көкөністерді сары майға қуырып,
суытыңыз. Қамырдың үстіне жайып,
үстіне ірімшік себіңіз.

Ірімшік тартын жасау әдісі:
бекон тілімдерін қуырып, суытыңыз.
Қамырдың үстіне жайып, үстіне
ірімшік себіңіз.

Торды салыңыз. Автоматты
бағдарламаны бастаңыз немесе пешті
алдын ала қыздырыңыз.

Салманы дайындау үшін жұмыртқа
мен кремді араластырыңыз. Дәміне
қарай тұз, бұрыш және мускат
жаңғағын қосыңыз. Сеппені негіздің
үстіне құйыңыз.

Пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Пицца, пироги | Пикантный флан |
Песочное сдобное тесто
Цикл уақыты: 43 минут

Нұсқаулық

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

Кеңес

Сонымен қатар 230 г дайын үгілмелі
қамырды қолданыңыз.

Ет жейік!

Шошқа еті, сиыр еті, қой еті және аң еті сияқты ет кез келген адамның диетасының пайдалы құрамдас бөлігі болып табылады және оған әртүрлілік пен рахаттың байлығын қосады. Құс еті денсаулығымызға әсіресе пайдалы. Етті әртүрлі тәсілдермен дайындауға және кесуге болады, сондай-ақ әртүрлі дәмдеуіштерді қолданып, оны қызықты соустармен және гарнирлермен ұсыну арқылы ол өзінің жан-жақтылығының арқасында мәдениеттерді - экзотикалық және дәстүрлі түрде біріктіретін жаңа кейіпте ұсынылуы мүмкін.

Шошқа еті, сиыр еті, қой еті және аң еті сияқты ет кез келген адамның диетасының пайдалы құрамдас бөлігі болып табылады және оған әртүрлілік пен рахаттың байлығын қосады. Құс еті денсаулығымызға әсіресе пайдалы. Етті әртүрлі тәсілдермен дайындауға және кесуге болады, сондай-ақ әртүрлі дәмдеуіштерді қолданып, оны қызықты соустармен және гарнирлермен ұсыну арқылы ол өзінің жан-жақтылығының арқасында мәдениеттерді - экзотикалық және дәстүрлі түрде біріктіретін жаңа кейіпте ұсынылуы мүмкін.

Дайындыққа арналған кеңестер

Қуыру

Қатты отта қуырылған кезде қызарған сыртқы қабат пайда болады. Бұл қабаттың қалдықтары тағамға оның тән қуырылған дәмін береді.

Қатты отта қуырылған кезде қызарған сыртқы қабат пайда болады. Бұл қабаттың қалдықтары тағамға оның тән қуырылған дәмін береді.

- Пешке құс етін немесе етті қояр алдында май жағып, дәміне қарай дәмдеңіз.
- Егер автоматты бағдарлама немесе рецепт пеш қалыбын пайдалануды ұсынса, онда Miele Гурмэ пеш қалыбында пісіруге арналған тағам осы бағдарламалар үшін оңтайлы түрде жасалған. Пешке жарамды шыны, керамикалық немесе тот баспайтын болаттан жасалған пеш қалыбын пайдаланған кезде, қосылған сұйықтық мөлшерін азайту қажет болуы мүмкін.
- Кейбір бағдарламалар пісіру уақытында қосымша сұйықтық қосуды талап етеді, ал кейде қақпақты алып тастау қажет болуы мүмкін. Бұл дисплейде көрсетіледі. Қолмен орнату үшін қадам рецептте көрсетілген.
- Құс етін әрқашан кеуде жағын жоғары қаратып пешке қойыңыз. Пісіру уақыты аяқталуға 10 минут қалғанда теріні аздап тұздалған сумен сүртіңіз. Бұл теріні жақсы және қытырлақ етеді.

Тағамды төмен температурада пісіру

Төмен температурада пісіру үшін етті табада қуырып, содан кейін 100 °C төмен температурада пісіру қажет.

Бұл әдіс әсіресе майсыз ет кесектеріне жарайды, бұл олардың шырынды және нәзік болуына мүмкіндік береді.

Төмен температурада пісіру үшін етті табада қуырып, содан кейін 100 °C төмен температурада пісіру қажет.

Бұл әдіс әсіресе майсыз ет кесектеріне жарайды, бұл олардың шырынды және нәзік болуына мүмкіндік береді.

- Дұрыс ілінген және кесілген майсыз етті қолданыңыз. Пісіру алдында сүйектерді алып тастау керек.
- Пісіру кезінде етті жаппаңыз.
- Ет пісіргеннен кейін бірден жеуге болатын тамаша температурада. Етті жылы ұстау үшін алдын ала қыздырылған табақтарға ыстық соус немесе тұздықпен қызмет етіңіз.

Асүйге арналған термометр

Етті тамаша пісіру үшін кәсіби маман болудың қажеті жоқ. Еттің бір бөлігінің ішкі температурасы оның қаншалықты піскенінің жақсы көрсеткіші болып табылады. Көптеген Miele пештері тамаша пісіру нәтижелеріне қол жеткізуге көмектесетін асүйге арналған термометрмен жабдықталған.

Етті тамаша пісіру үшін кәсіби маман болудың қажеті жоқ. Еттің бір бөлігінің ішкі температурасы оның қаншалықты піскенінің жақсы көрсеткіші болып табылады. Көптеген Miele пештері тамаша пісіру нәтижелеріне қол

жеткізуге көмектесетін асүйге арналған термометрмен жабдықталған.

- Металл ұшы еттің ең қалың бөлігінің ортасына кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.
- Егер ет бөлігі тым кішкентай немесе жұқа болса, асүйге арналған термометрдің ашық бөлігінің үстіне шикі картоптың бөлігін қоя аласыз.
- Асүйге арналған термометрдің ұшының сүйектерге, сіңірлерге немесе майлы қабаттарға тиюіне жол бермеңіз.
- Құс етін кесу кезінде асүйге арналған термометрді алдыңғы жағындағы төстің ең қалың жеріне терең енгізіңіз.
- Сымсыз асүйге арналған термометрді пайдаланған кезде, тұтқа мүмкіндігінше диагональ бойынша жоғары бағытталған болуы керек.
- Болжалды пісіру уақыттары пісірудің басында дисплейде көрсетіледі, содан кейін соңына қарай реттеледі.
- Бір уақытта бірнеше ет кесектерін пісіріп жатсаңыз, асүйге арналған термометрді ең үлкен ет кесегіне салыңыз.

Толтырылған үйрек

Жалпы қажетті уақыт: 135 минут
4 адамға арналған

Үйрек үшін

1 үйрек (2 кг), пісіруге дайын
1 шай қасық тұз
Бұрыш
1 шай қасық тимьян

Салма үшін

2 текшелеп туралған апельсин
1 текшелеп туралған алма
1 текшелеп туралған пияз
½ шай қасық тұз
Бұрыш
1 шай қасық кептірілген үгітілген тимьян
1 лавр жапырағы

Соус үшін

350 мл тауық сорпасы
400 мл сү
125 мл апельсин шырыны
125 мл ақ шарап
1 шай қасық жүгері ұны
1 ас қасық суық сү
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр
4 таяқша

Әдісі

Үйректі тұз, бұрыш және тимьянмен дәмдеңіз.

Салманы жасау үшін текшелерге туралған апельсин, алма және пиязды араластырыңыз. Тұз, бұрыш, тимьян және лавр жапырағымен дәмдеңіз.

Үйректі салмамен толтырып, таяқшамен бекітіңіз.

Үйректі, төс жағын жоғары қаратып, Гүрмэ пеш қалыбына салыңыз. Асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз.

Автоматты бағдарлама: автоматты бағдарламаны бастаңыз. Тауық етінің сорпасы мен суды араластырыңыз. Дисплейде сұралғанда, әрбір 40 минут сайын ¼ л сұйықтық қосыңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Тізімделген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз. Тауық етінің сорпасы мен суды араластырыңыз. Әрбір 40 минут сайын ¼ л сұйықтықты құйыңыз.

Пісіру уақытының аяғында үйректі пештен алыңыз. Майды алып тастап, шырынды тұздық сауытына құйыңыз. Қалған тауық сорпасын, ақ шарапты және апельсин шырынын қосыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Содан кейін қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер**Автоматты бағдарлама**

Мясо | Птица | Утка

Цикл уақыты: шамамен 115 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура 180–190 °C

Ішкі температура: 95 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 100–120 минут

Сере деңгейі: 2 [2] (1)

Толтырылған қаз

Жалпы қажетті уақыт: 200 минут

6 адамға арналған

Құрамы

2 ас қасық зере тұқымы, ұнтақталған

1 ас қасық майоран

Тұз

Бұрыш

1 қаз

(3½ кг) ішек-қарынсыз, пісіруге дайын

2 алма

2 балауызсыз апельсин

3 көк пияз

250 мл қызыл шарап

250 мл қаз сорпасы

Керек-жарақтар

Коктейль таяқшалары

Гурмэ пеш қалыбы

Сымды тор

Әдісі

Зере, майоран, тұз және бұрышты араластырыңыз және бұл қоспаны қазды дәмдеу үшін пайдаланыңыз. Дәмдеуіштер қоспасын етке сіңу үшін шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Осы уақытта алма мен апельсинді жақсылап жуып, қабығын тазаламай, үлкен текшелерге кесіңіз. Қазды жемістермен толтырыңыз. Қаласаңыз, қуысты жабу үшін коктейль таяқшаларын пайдаланыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гурмэ пеш қалыбын шамамен саусағыңыздың биіктігіндей ыстық сүмен толтырыңыз. Қазды, төс жағын төмен қаратып, Гурмэ пеш қалыбына салыңыз. Көк пиязды қаздың айналасына салыңыз.

Автоматты бағдарлама:
Гурмэ пеш қалыбына салып,
қуырыңыз.

Қолмен параметрлері:
Гурмэ пеш қалыбын пешке салыңыз да, 1, 2-ден 3-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Пісірудің жартысында қазды айналдырыңыз. Гурмэ пеш қалыбынан майды тұздық сауытына құйыңыз.

Пісіргеннен кейін қазды Гурмэ пеш қалыбынан алыңыз да, қалдырыңыз. Апельсин және алма салмасы жеуге емес, дәм қосуға арналған.

Көк пиязды алып тасатаңыз. Ет шырындарын қызыл шараппен глазурьден тазартып, қаз сорпасын қосып, конфорка панелінде қайнатыңыз.

Қазды соуспен ұсыныңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Птица | Гусь | толтырылған
Цикл уақыты: 180 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 220 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

3 будың шығарылуы/қолмен: біріншісі

тағамды пешке салғаннан кейін

бірден, екіншісі 5 минуттан кейін,

үшіншісі тағы 10 минуттан кейін

Длительность: 25 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

2 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 75 минут

3 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 140 °C

Длительность: 80 минут

Кеңес

Кесілген қазды қайта қыздыру үшін оны пісіруге арналған табаға қойып, алдын ала қыздырылған гриль астында 240 °C температурада 5 минут бойы қыздырыңыз.

Қаз (толтырылмаған)

Жалпы қажетті уақыт: 200 минут
4 адамға арналған

Құрамы

1 қаз (4,5 кг), пісіруге дайын
2 ас қасық тұз
500 мл көкөніс сорпасы

Керек-жарақтар

Гүрмә пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Қазды ішінен және сыртынан тұзбен жағыңыз.

Қазды, төс жағын жоғары қаратып, Гүрмә пеш қалыбына салыңыз. Асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Гүрмә пеш қалыбына салып, қуырыңыз.

30 минуттан кейін көкөністер сорпасының үстіне құйыңыз.

Тағы 30 минуттан кейін шырындармен құйыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Птица | Гусь | толтырылмаған
Цикл уақыты: шамамен 170 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Автоматика жарения
Температура 160–170 °C
Ішкі температура: 95 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 180–200 минут
Сере деңгейі: 2 [2] (1)

Тауық

Жалпы қажетті уақыт: 75 минут

2 адамға арналған

Құрамы

1 тауық (1,2 кг), пісіруге дайын

2 ас қасық май

1½ шай қасық тұз

2 шай қасық тәтті паприка

1 шай қасық карри ұнтағы

Керек-жарақтар

Сымды тор

Ыстыққа төзімді ыдыс, 22 см x 29 см

Асүйге арналған термометр

Асүйге арналған жіп

Әдісі

Майды тұз, паприка және карри ұнтағымен араластырыңыз, содан кейін тауықты онымен жабыңыз.

Аяқтарды аспаздық жіппен байлап, тауықтың төс жағын жоғары қаратып, ыстыққа төзімді ыдысқа қойыңыз. Асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Ыстыққа төзімді ыдысты торға қойып, құстың аяқтарын есікке қаратып пешке сырғытыңыз. Тауықты қуыру.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Птица | Цыплёнок | целиком

Цикл уақыты: шамамен 60 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура 170–180 °C

Ішкі температура: 85 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 55–65 минут

Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Тауықтың сан еті

Жалпы қажетті уақыт: 75 минут
4 адамға арналған

Тауықтың сан еті үшін

2 ас қасық май
1½ шай қасық тұз
Бұрыш
1 шай қасық паприка
4 тауықтың сан еті (әрбірі 200 г),
пісіруге дайын

Көкөністер үшін

4 ас қасық май
1 қызыл бұрыш, бірдей мөлшердегі
кесектерге туралған
1 сары бұрыш, бірдей мөлшердегі
кесектерге туралған
1 баялды, бірдей мөлшердегі
кесектерге туралған
1 кәді, бірдей мөлшердегі кесектерге
туралған
2 қызыл пияз, шамамен кесілген
2 түйір сарымсақ, жеңіл ұсақталған
2 бұтақ балғын розмарин
4 бұтақ балғын тимьян
200 г черри қызанағы | жартысы
200 мл қызанақ пастасы
100 мл көкөніс сорпасы
½ шай қасық тұз
Бұрыш
1 шай қасық қант
Ащы паприка

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба
Гүрмә пеш қалыбы

Әдісі

Май, тұз, бұрыш және паприканы
араластырыңыз, содан кейін онымен
тауықтың жамбастарын жабыңыз.
Тауық жамбастарын әмбебап
қаңылтыр табаға салып, пешке
салыңыз және қуырыңыз.

Көкөністерді пісіру үшін майды Гүрмә
пеш қалыбында конфорка панелінде
орташадан жоғары отта қыздырыңыз.
Бұрыш пен баялдыны жиі араластыра
отырып, қуырыңыз. Кәді, пияз және
сарымсақты қосып, жиі араластыра
отырып, орташа отта пісіріңіз.

Розмарин мен тимьянды бірге
салыңыз. Шөптерді, жарты
қызанақты, қызанақ пастасын және
сорпаны қосыңыз; орташадан жоғары
отта қайнатыңыз. Бірнеше рет
араластыра отырып, орташа отта
шамамен 15 минут қайнатыңыз.

Дәміне қарай тұз, бұрыш, қант және
паприка себіңіз. Көкөністердің үстіне
тауықтың жамбастарын ұсыныңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Птица | Цыплёнок | Ножка
цыплёнка
Цикл уақыты: 33 минут.

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Авт.
жарения
Температура 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Будың шығарылуының түрі/саны:
1 будың шығарылуы/уақытпен
басқарылады, 15 минуттан кейін
Длительность: 30–40 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Толтырылған күркетауық

Жалпы қажетті уақыт: 230 минут
8 адамға арналған

Салма үшін

125 г мейіз
2 ас қасық күшейтілген шарап
(Мадейра)
3 ас қасық май
3 текшелеп туралған пияз
100 г бұға пісірілген күріш
150 мл су
½ шай қасық тұз
100 г пісте, қабығы аршылған
Тұз
Бұрыш
Карри ұнтағы
Гарам масала

Күркетауық үшін

1 күркетауық (5 кг), пісіруге дайын
1 ас қасық тұз
2 шай қасық бұрыш
500 мл тауық сорпасы

Соус үшін

250 мл су
150 мл крем-фрэш
2 ас қасық жүгері ұны
2 ас қасық суық су
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр
6 коктейль таяқшалары
Асүйге арналған жіп

Әдісі

Салманы дайындау үшін мейіздің үстіне күшейтілген шарапты себіңіз. Пиязды майға қуырыңыз. Күрішті қосып, аздап қуырып, сүмен ерітіңіз. Тұз қосыңыз. Қайнатыңыз және күрішке баяу отта ісінуге мүмкіндік беріңіз. Пісте мен мейізді қосып,

араластырыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш, карри ұнтағын және гарам масаланы қосыңыз.

Күркетауықты тұз бен бұрышпен дәмдеңіз. Күркетауықты салмамен толтырып, оны коктейль таяқшаларымен және ас үйге арналған жіппен жабыңыз. Қажет болса, аяқтарды бір-біріне байлаңыз. Күркетауықтың төс жағын Гүрмэ пеш қалыбына жоғары қаратып қойыңыз да, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Гүрмэ пеш қалыбына салып, қуырыңыз.

30 минуттан кейін тауық етінің ¼ бөлігін құйыңыз, тағы 30 минуттан кейін тағы ¼ бөлігін құйыңыз. Содан кейін әр 30 минут сайын шырындармен құйыңыз.

Күркетауықты пештен шығарып, шырынды сүмен сұйылтыңыз. Крем-фрэш қосыңыз. Жүгері ұнын суық суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Содан кейін қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Птица | Индейка | целиком
Цикл уақыты: шамамен 180 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Автоматика жарения
Температура 150–160 °C
Ішкі температура: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: шамамен 160–180 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Күркетауық сан еті

Жалпы қажетті уақыт: 125 минут
4 адамға арналған

Күркетауық сан еті үшін

2 ас қасық май
1 шай қасық тұз
Бұрыш
1 күркетауық жамбасы (1,2 кг), пісіруге дайын
500 мл су

Соус үшін

1 банка абрикос жартысы (280 г), суы ағызылған
150 мл су
200 мл көпіршітілген кілегей
200 г манго чатни
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін қоспамен күркетауықтың жамбастарын жабыңыз. Күркетауықтың сан етін Гүрмэ пеш қалыбына терісін жоғары қаратып қойыңыз да, асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Гүрмэ пеш қалыбына салып, қуырыңыз.

45 минуттан кейін су құйып, пісіруді жалғасытырыңыз. Осы уақытта өріктің жартысын кесектерге кесіңіз.

Күркетауық сан етін пештен алыңыз. Соусты жасау үшін шырынды сумен сұйылтыңыз. Крем мен чатни қосып, қайнатыңыз.

Соусқа өрік бөліктерін қосыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Птица | Индейка | Ножка индейки
Цикл уақыты: шамамен 76 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Авт. жарения
Температура 190–200 °C
Ішкі температура: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Будың шығарылуының түрі/саны:
2 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады, біріншісі 10 минуттан кейін, екіншісі тағы 25 минуттан кейін
Длительность: шамамен 70–80 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Қуырылған бұзау етінің сүбесі

Жалпы қажетті уақыт: 125 минут

4 адамға арналған

Бұзау етінің сүбесі үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг бұзау етінің сүбесі, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Соус үшін

30 г кептірілген тыржыңқұлақ

300 мл қайнаған су

1 пияз

30 г сары май

150 мл көпіршітілген кілегей

30 мл ақ шарап

3 ас қасық суық су

1 ас қасық жүгері ұны

Тұз

Бұрыш

Қант

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Жұқа елек

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Табада майды қыздырып, бұзау етінің сүбесін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен бұзау етінің сүбесін жабыңыз.

Бұзау етінің сүбесін әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салып, бұзау етінің сүбесін қуырыңыз.

Соус жасау үшін қайнаған суды тыржыңқұлаққа құйып, 15 минутқа қалдырыңыз.

Пиязды текшелеп тураңыз.

Тыржыңқұлақты електен ағызып, суды кейінірек пайдалану үшін қалдырыңыз. Тыржыңқұлақтан суды сығып, текшелеп майдалап тураңыз.

Пиязды сары майда 5 минут қуырыңыз. Тыржыңқұлақты қосып, тағы 5 минут қуырыңыз.

Саңырауқұлақтардың суын, кілегей мен шарапты қосып, қайнатыңыз. Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш және қант қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Телятина | Телячье филе |

Запекание

Цикл уақыты: шамамен 43 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура 160–170 °C

Ішкі температура: 45 °C (қызғылт),
57 °C (орташа), 75 °C (жақсы піскен)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 30–
40 минут (қызғылт), 40–50 минут
(орташа), 50–60 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Кептірілген тыржыңқұлақтың орнына сіз порчини саңырауқұлақтарын пайдалана аласыз.

Бұзау етінің сүбесі (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 100 минут

4 адамға арналған

Бұзау етінің сүбесі үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг бұзау етінің сүбесі, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаның немесе арнайы қолданбаны іске қосыңыз.

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен бұзау етінің сүбесін жабыңыз.

Табада майды қыздырып, бұзау етінің сүбесін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Бұзау етінің сүбесін табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Бұзау етінің сүбесін торға қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Телятина | Телячье филе |

Низкотемпер. приготовление

Цикл уақыты: шамамен 92 минут

Нұсқаулық

Специальные программы |

Низкотемпер. приготовление

Температура 80–100 °C

Ішкі температура: 45 °C (қызғылт), 57 °C (орташа), 66 °C (жақсы піскен)

Длительность: шамамен 40–

60 минут (қызғылт), 70–80 минут

(орташа), 90–120 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Бұзау еті

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут

4 адамға арналған

Бұзау еті үшін

2 ас қасық май

1½ шай қасық тұз

½ шай қасық бұрыш

1 кг бұзау еті (1,5 кг), пісіруге дайын

1 пияз

1 түйір

2 сәбіз

80 г балдыркөк

1 ас қасық қызанақ езбесі

800 мл бұзау етінің сорпасы

200 мл су

Соус үшін

75 мл көпіршітілген кілегей

1½ ас қасық жүгері ұны

2 ас қасық суық су

Тұз

Бұрыш

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы

Асүйге арналған термометр

Қол блендері

Жұқа елек

Әдісі

Май, тұз және бұрышты

араластырыңыз, содан кейін онымен

бұзау етін жабыңыз.

Пиязды төртке кесіп, оған сарымсақ

түйірін салыңыз. Балдыркөк пен

сәбізді аршып, үлкен текшелерге

кесіңіз.

Көкөністерді, томат езбесін және

бұзау етін Гүрмэ пеш қалыбына

салыңыз. Асүйге арналған

термометрді енгізіңіз. Гүрмэ пеш

қалыбына салып, қуырыңыз.

50 минуттан кейін сорпаның

жартысын және судың жартысын

құйыңыз. 30 минуттан кейін сорпаның

және судың жартысын құйыңыз.

Бұзау еті мен көкөністерді пештен

алыңыз. Пияздан қалампырды

алыңыз.

Көкөністер мен шырындарды тұздық

сауытқа салып, пюре жасау үшін

араластырыңыз. Езбені електен

өткізіп, кремді құйып, қайнатыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз,

содан кейін қоюлату үшін оны соусқа

қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз.

Дәміне қарай тұз бен бұрыш

қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Телятина | Телячьи ножки

Цикл уақыты: шамамен 120 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний

жар

Температура 190–200 °C

Ішкі температура: 76 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 120–

130 минут

Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Қуырылған бұзау етінің белдемесі

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут
4 адамға арналған

Бұзау етінің жон еті үшін

- 2 ас қасық май
- 1 шай қасық тұз
- Бұрыш
- 1 кг бұзау етінің жон еті, пісіруге дайын

Қуыру үшін

- 2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Асүйге арналған термометр
Әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Табада майды қыздырып, бұзау етінің жон етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Бұзау етінің белдемесін табадан алыңыз. Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен бұзау етінің жон етін жабыңыз.

Асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Бұзау етінің белдемесін пеш бөліміндегі әмбебап қаңылтыр табаға салып, қуырыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо Телятина | Телячье седло |
Запекание
Цикл уақыты: шамамен 50 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура 180–190 °C
Ішкі температура: 45 °C (қызғылт), 57 °C (орташа), 75 °C (жақсы піскен)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: шамамен 30–40 минут (қызғылт), 40–50 минут (орташа), 50–60 минут (жақсы піскен)
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Бұзау етінің жон еті (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут

4 адамға арналған

Бұзау етінің жон еті үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг бұзау етінің жон еті, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаның немесе арнайы қолданбаны іске қосыңыз.

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен бұзау етінің жон етін жабыңыз.

Табада майды қыздырып, бұзау етінің жон етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Бұзау етінің жон етін табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Бұзау етінің жон етін торға қойыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Телятина | Телячье седло |

Низкотемпер. приготовление

Цикл уақыты: шамамен 134 минут

Нұсқаулық

Специальные программы |

Низкотемпер. приготовление

Температура 80–100 °C

Ішкі температура: 45 °C (қызғылт), 57 °C (орташа), 66 °C (жақсы піскен)

Длительность: шамамен 70–90 минут (қызғылт), 100–130 минут (орташа), 130–150 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Бұқтырылған бұзау еті

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут
4 адамға арналған

Буын үшін

2 ас қасық май
1 шай қасық тұз
Бұрыш
1 кг бұзау еті (саны немесе төс еті),
пісіруге дайын
2 сәбіз, шамалап кесілген
2 қызанақ, шамалап кесілген
2 текшелеп туралған пияз
2 сүйек кемігі (бұзау немесе сиыр еті)
500 мл бұзау етінің сорпасы
500 мл су

Соус үшін

250 мл көпіршітілген кілегей
1 шай қасық жүгері ұны
1 ас қасық суық су
Тұз
Бұрыш

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы
Жұқа елек
Қол блендері

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында қуыру үшін майды қыздырып, бұзау етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Бұзау етін алыңыз. Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен бұзау етін жабыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында көкөністерді қуырыңыз. Кемік сүйектері мен бұзау етін қосыңыз. Судың жартысы мен бұзау сорпасының жартысын құйыңыз. Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз.

95 минуттан кейін қақпақты алыңыз да, тағы 5 минуттан кейін қалған бұзау еті мен суды құйып, пісіруді аяқтаңыз.

Бұзау еті, сүйегі мен көкөністердің жартысын алыңыз. Қалған көкөністер мен шырындарды тұздық сауытқа салып, езбе жасау үшін араластырыңыз. Езбені електен өткізіп, кремді қосып, қайнатыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Телятина | Түшөная телятина
Цикл уақыты: 127 [125] (127) минут

Нұсқаулық

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

Оссобуко

Жалпы қажетті уақыт: 130 минут
6 адамға арналған

Оссобуко үшін

2 ас қасық май
1 текшелеп туралған қызанақ
1 жақсылап туралған пияз
80 г текшелеп туралған сәбіз
80 г балдыркөк
50 г порей пиязы, сақиналарға кесілген
4 түйір майдалап туралған сарымсақ
1 ас қасық қызанақ езбесі
6 тілім бұзау еті
(әрқайсысы шамамен 250 г)
Тұз
Жаңа ұнтақталған бұрыш
2 ас қасық кәдімгі ақ ұн
50 г ерітілген сары май
200 мл ақ шарап
800 мл сиыр сорпасы
1 ас қасық тұздық пастасы
30 г розмарин
30 г сәлбен
30 г тимьян

Бүрку үшін

1 ас қасық ақжелкен, туралған
1 балауызсыз лимонның қабығының үгіндісі

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбына майды құйыңыз. Көкөністер, сарымсақ және қызанақ қосыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз да, 2-ші пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып баяу отта бұқтырыңыз.

Бұзау етін тұз бен бұрышпен дәмдеңіз және ұнға аунатыңыз. Табада ерітілген сары майды қыздырып, бұзау етін екі жағынан 3—4 минут қуырыңыз.

Көкөністердің үстіне бұзау етін, ақ шарапты, сиыр сорпасын, тұздық пастасын және шөптерді Гүрмэ пеш қалыбына салыңыз. 3-ші пісіру сатысының параметрлерін пайдаланып, қақпағын жауып баяу отта бұқтырыңыз.

Бұзау етін соуспен ұсыныңыз және лимон қабығымен және ақжелкенмен безендіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Телятина | Оссобуко
Цикл уақыты: 110 минут

Нұсқаулық

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

2 пісіру сатысы
Температура: 180 °C
Длительность: 10 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

3 пісіру сатысы
Температура: 180 °C
Длительность: 90 минут

Көкөністермен қой еті

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут
4 адамға арналған

Құрамы

2 шай қасық розмарин
2 түйір ұсақталған сарымсақ
30 г май
80 г дижон қышасы
2 ас қасық зира
1 шай қасық бал
¼ шай қасық тұз
Жаңа ұнтақталған бұрыш
2 сөре қой еті (әрбірінде шамамен
8 котлет), пісіруге дайын
2 сәбіз
1 тәтті картоп
4 жаңа картоп
2 кішкентай қызылша
2 пияз
2 ас қасық май
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Тор немесе гриль жасау және қуыру
кірістірмесі
Әмбебап қаңылтыр таба
Алюминий фольгасы

Әдісі

Розмарин, сарымсақ, май, дижон қышасы, зере, бал, тұз және бұрышты араластырып, қой қабырғаларын жағыңыз. Қойдың қабырғасын торға немесе грильдеуге және қуыруға арналған кірістірмеге қойып, пештегі әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Сәбіз бен тәтті картопты аршып, текшелерге кесіңіз. Жаңа картопты екіге бөліңіз. Пиязды және қызылшаны текшелерге кесіңіз.

Көкөністерді маймен араластырыңыз, әмбебап қаңылтыр табаға салып, тұзбен дәмдеңіз. Ет астында

көкөністері бар әмбебап қаңылтыр табаға қойып, 1-ші пісіру сатысының параметрлерін пайдаланып пісіріңіз.

Қойдың қабырғаларын пештен алыңыз. Көкөністерді жоғарыдағы сөреге қойып, 2-ші пісіру сатысында тізімделген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Қойдың қабырғаларын пісірілгеннен кейін, алюминий фольгаға орап, 10 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін кесіп, көкөністермен бірге ұсыныңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Баранина | Каре барашка с овощами
Цикл уақыты: 34 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 190 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Будың шығарылуының түрі/саны:
2 будың шығарылуы/қолмен, біріншісі температураға жеткеннен кейін, екіншісі тағы 10 минуттан кейін
Длительность: 24 минут
Сөре деңгейі: 3 (қойдың қабырғасы) + 2 (көкөністер) [3 (қойдың қабырғасы) + 1 (көкөністер)] (2)
2 пісіру сатысы
Режимы работы: Гриль с обдувом
Температура: 190 °C
Длительность: 10 минут
Сөре деңгейі: 2

Қойдың саны

Жалпы қажетті уақыт: 140 минут

6 адамға арналған

Қойдың сан еті үшін

3 ас қасық май

1½ шай қасық тұз

½ шай қасық бұрыш

2 түйір ұсақталған сарымсақ

3 шай қасық Прованс шөптері

1 қойдың саны (1,5 кг), пісіруге дайын

Құю үшін

100 мл қызыл шарап

400 мл көкөніс сорпасы

Соус үшін

500 мл су

50 мл крем-фрэш

3 ас қасық суық су

3 шай қасық жүгері ұны

Тұз

Бұрыш

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Майды тұз, бұрыш, сарымсақ және шөптермен араластырыңыз; содан кейін қоспамен қойдың санын жабыңыз.

Қойдың санын Гүрмэ пеш қалыбына жоғары қаратып қойыңыз да, асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз.

30 минуттан кейін қақпақты алыңыз. Қызыл шарап пен көкөніс сорпасын құйып, пісіруді жалғастырыңыз.

Қойдың санын пештен шығарып, шырындарды сумен сұйылтыңыз. Крем-фрэш қосып, қайнатыңыз. Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Баранина | Ножка ягнёнка

Цикл уақыты: шамамен 130 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170–180 °C

Ішкі температура: 76 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 100–120 минут

Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Қойдың қуырылған жон еті

Жалпы қажетті уақыт: 30 минут

4 адамға арналған

Қойдың жон еті үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

3 қой етінің бел омыртқасы

(әрқайсысы 300 г), пісіруге дайын

Қуыру үшін

1 ас қасық май

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Табада майды қыздырып, қойдың бел омыртқасын барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін қоспамен қойдың бел омыртқасын жабыңыз.

Қойдың бел омыртқасын әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салыңыз. Пісіру.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка |

Запекание

Цикл уақыты: шамамен 23 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 180–190 °C

Ішкі температура: 53 °C (қызғылт), 65 °C (орташа), 80 °C (жақсы піскен)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 10–15 минут (қызғылт), 15–20 минут (орташа), 20–25 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Қойдың жон еті (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут

4 адамға арналған

Қойдың жон еті үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

3 қой етінің бел омыртқасы
(әрқайсысы 300 г), пісіруге дайын

Қуыру үшін

1 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаның немесе арнайы қолданбаны іске қосыңыз.

Майды тұз және бұрышпен араластырыңыз және қоспамен қойдың бел омыртқасын жабыңыз.

Табада майды қыздырып, қойдың бел омыртқасын барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Қойдың бел омыртқасын табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Қойдың бел омыртқасын торға қойыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка |

Низкотемпер. приготовление

Цикл уақыты: шамамен 75 минут

Нұсқаулық

Специальные программы |

Низкотемпер. приготовление

Температура 95–105 °C

Ішкі температура: 53 °C (қызғылт),

65 °C (орташа), 68 °C (жақсы піскен)

Длительность: шамамен 25–35 минут

(қызғылт), 65–75 минут (орташа), 80–

90 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Веллингтон сиыр еті

Жалпы қажетті уақыт: 120 минут
6 адамға арналған

Құрамы

850 г сиыр етінің сүбесі, пісіруге дайын
Жаңа ұнтақталған қара бұрыш
Тұз
1½ ас қасық май
3 шай қасық сары май
2 жақсылап туралған шаллот пиязы
2 түйір ұсақталған сарымсақ
250 г майдалап туралған саңырауқұлақ
2 ас қасық туралған жаңа тимьян жапырақтары
100 мл өте құрғақ вермут
150 г жұмсақ бауыр паштеті
15 г жаңа ақжелкен
12 тілім ысталған бекон
500 г қатпарлы қамыр
2 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы, шайқалған
1 шай қасық су

Қуыру үшін

1 ас қасық май

Керек-жарақтар

Ауа өткізбейтін пленка
Пісіру пергаменті
Пісіруге арналған таба немесе әмбебап қаңылтыр таба
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Сиыр еті сүбесін тұз және бұрышпен дәмдеңіз және барлық жағынана май жағыңыз. Табада майды қыздырып, сиыр етінің сүбесін барлық жағы қызарғанша қуырыңыз. Суық жерге қойыңыз.

Сары майды табада ерітіңіз. Шалот пиязы мен сарымсақты мөлдір болғанша табада қуырыңыз. Саңырауқұлақпен тимьян қосыңыз. Тағы 5–6 минут қуырыңыз. Шарап қосып, сұйықтық буланғанша тағы 10 минут пісіріңіз. Бауыр паштеті мен ақжелкенді қосыңыз. Дәміне қарай дәмдеңіз. Суығанша қалдырыңыз.

Таза жұмыс бетіне немесе үлкен кесу тақтасына бір-бірінің үстіне ауа өткізбейтін пленканың 2 бөлігін салыңыз. Бекон жолақтарын 2 қабат жасау үшін сәл қабаттасатындай етіп 2 қатарға орналастырыңыз. Саңырауқұлақ қоспасының жартысын беконға жайыңыз. Сиыр етінің сүбесін үстіне қойып, қалған саңырауқұлақ қоспасын сүбеге жағыңыз. Тығыз, ұзартылған орамды жасау үшін сиыр етінің сүбесін ауа өткізбейтін пленканың көмегімен беконмен ораңыз. Мұны тоңазытқышқа салыңыз.

Қатпарлы қамырды жайыңыз. Бетін ұнмен себіңіз. Қатпарлы қамырдың үштен бірін шамамен 18 см x 30 см етіп жайыңыз. Қалған қамырды шамамен 28 см x 36 см етіп жайыңыз. Сиыр етінің сүбесін ауа өткізбейтін пленкадан алып тастап, оны қамырдың кішірек жолақшасының ортасына салыңыз. Жұмыртқаның сарысын сумен шайқаңыз және оны қамырдың шеттеріне, сондай-ақ пленкамен оралған сүбенің үстіне және бүйірлеріне жағуға қолданыңыз.

Оқтауды пайдаланып қамырдың үлкен бөлігін абайлап көтеріп, сиыр етінің үстіне қойыңыз. Оны мықтап басыңыз. Ені шамамен 3 см болатын жиекті жасаңыз. Шанышқымен шетін мықтап тығыздаңыз. Қамырдың бүкіл бетін жұмыртқаның сарысымен жағыңыз. Кем дегенде 30 минут, ең көбі 24 сағатқа дейін салқындатыңыз.

Пісіруге арналған қалыпты немесе әмбебап қаңылтыр табаны пісіру пергаментімен сызыңыз және үстіне Веллингтон сиыр етін қойыңыз. Асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Автоматты бағдарлама:
Веллингтон сиыр етін пешке қойып, пісіріңіз.

Қолмен параметрлері:
Веллингтон сиыр етін пешке салыңыз да, 2-ден 3-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Асүйге арналған термометрмен
10 минутқа қалдырыңыз.

Тілімдерге кесіңіз де, ұсыныңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Говядина

Веллингтон

Цикл уақыты: шамамен 60 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

2 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/қолмен, біріншісі

10 минуттан кейін, екіншісі тағы

5 минуттан кейін

Длительность: 20 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

3 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Ішкі температура: 48 °C (қанмен),

53 °C (орташа), 60 °C (жақсы піскен)

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: шамамен 45 минут

Кеңес

Жасыл бұршақ - тағамға тамаша қосымша.

Вермуттың орнына құрғақ ақ шарапты қолдануға болады.

Сиыр етінен хәші

Жалпы қажетті уақыт: 250 минут
8 адамға арналған

Құрамы

30 г сары май
3 ас қасық май
1,2 кг текшелеп туралған сиыр еті,
пісіруге дайын
Тұз
Бұрыш
500 г пияз, майдалап туралған
2 лавр жапырағы
4 қалампыр
1 ас қасық қоңыр қант
2 ас қасық кәдімгі ақ ұн
1,2 л сиыр сорпасы
70 мл сірке суы

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы

Әдісі

Сары майды табада қыздырыңыз.
Қоспа көпіршіктей бастағанда, аздап май құйып, қыздырыңыз.

Сиыр етін тұз бен бұрышпен дәмдеңіз және барлық жағынан қуырыңыз.

Пиязды, лавр жапырағын, қалампырды және қантты қосып, тағы 3 минут пісіріңіз.

Сиыр етіне ұн себіңіз және тағы 2—3 минут қуырыңыз.

Сиыр сорпасы мен сірке суын қосып, біртекті соус пайда болғанша үнемі араластырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбына сиыр етін қойыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Автоматты бағдарлама:

Гүрмэ пеш қалыбына салып, қуырыңыз.

Қолмен параметрлері:

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз да, 1-ші және 2-ші пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз.

Ұсынар алдында, қайтадан тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Хаш
Цикл уақыты: 210 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 45 минут
Сөре деңгейі: 2

2 пісіру сатысы
Температура: 150 °C
Длительность: 165 минут

Қуырылған сиыр етінің сүбесі

Жалпы қажетті уақыт: 55 минут

4 адамға арналған

Сиыр етінің сүбесі үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг сиыр етінің сүбесі, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Табада майды қыздырып, сиыр етінің сүбесін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз; содан кейін қоспамен сиыр етінің сүбесін жабыңыз.

Сиыр етінің сүбесін әмбебап қаңылтыр табаға қойып, асүйге арналған термометрді енгізіңіз және пешке қойыңыз. Сиыр етінің сүбесін пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Филе говядины |

Запекание

Цикл уақыты: шамамен 43 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 180–190 °C

Ішкі температура: 45 °C (қанмен), 54 °C (орташа), 75 °C (жақсы піскен)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 20–

30 минут (қанмен), 35–45 минут

(орташа), 50–60 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Сиыр етінің сүбесі (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут

4 адамға арналған

Сиыр етінің сүбесі үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг сиыр етінің сүбесі, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаның немесе арнайы қолданбаны іске қосыңыз.

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз; содан кейін қоспамен сиыр етінің сүбесін жабыңыз.

Табада майды қыздырып, сиыр етінің сүбесін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Сиыр етінің сүбесін табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Сиыр етінің сүбесін торға қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Филе говядины |

Низкотемпер. приготовление

Цикл уақыты: шамамен 85 минут

Нұсқаулық

Специальные программы |

Низкотемпер. приготовление

Температура 80–100 °C

Ішкі температура: 45 °C (қанмен),

57 °C (орташа), 66 °C (жақсы піскен)

Длительность: шамамен 50–70 минут

(қанмен), 70–90 минут (орташа),

100–120 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Бұқтырылған сиыр еті

Жалпы қажетті уақыт: 145 минут
4 адамға арналған

Буын үшін

2 ас қасық май
1 шай қасық тұз
Бұрыш
1 кг сиыр еті (бұқтыруға жарамды),
пісіруге дайын
200 г сәбіз, шамамен кесілген
2 текшелеп туралған пияз
50 г балдыркөк, шамалап кесілген
1 лавр жапырағы
500 мл сиыр сорпасы
500 мл су

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Соус үшін

250 мл су
125 мл крем-фрэш
1 шай қасық жүгері ұны
1 ас қасық суық су
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы
Елек
Қол блендері

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында майды қыздырыңыз. Сиыр етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Сиыр етін ыдыстан алыңыз. Май, тұз және бұрышты араластырыңыз және қоспамен сиыр етін жабыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында көкөністерді қуырыңыз. Сиыр еті мен лавр жапырағын қосыңыз. Судың жартысы мен сиыр сорпасының жартысын құйыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салып, қақпағын жабыңыз және қуырыңыз.

105 минуттан кейін қалған сиыр сорпасын және суды құйып, тағы 10 минуттан кейін қақпақты алыңыз.

Соус жасау үшін сиыр еті мен лавр жапырағын алыңыз. Қажет болса, су қосыңыз. Көкөністер мен шырындарды тұздық сауытқа салып, пюре жасау үшін араластырыңыз. Езбені електен өткізіп, крем-фрэш қосып, қайнатыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Тушёная говядина
Цикл уақыты: 131 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура 150–160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Сере деңгейі: 2 [2] (1)

Қуырылған сирлойн буыны

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут

4 адамға арналған

Сирлойн үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг сирлойн буыны, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Ремулад үшін

150 г йогурт, 3,5 % май

150 г майонез

2 маринадталған корнишон

2 ас қасық каперс

1 ас қасық ақжелкен

2 шалот пиязы

1 ас қасық көк пияз

½ шай қасық лимон шырыны

Тұз

Қант

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Майды табада қыздырыңыз. Сирлойн буынын барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Сирлойн буынын табадан алыңыз.

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен сиыр етінің буынын жабыңыз.

Сирлойн буынын әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салып, сирлойн буынын қуырыңыз.

Ремулад жасау үшін йогурт пен майонезді біртекті болғанша араластырыңыз. Корнишонды, кеуелді және ақжелкенді майдалап тұраңыз. Шалот пиязын майдалап текшелеп тұраңыз және көк пиязды майдалап тұраңыз. Мұның бәрін йогурт пен майонез қоспасына қосыңыз. Дәміне қарай ремуладқа лимон шырынын, тұз және қант себіңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Ростбиф |

Запекание

Цикл уақыты: шамамен 53 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 180–190 °C

Ішкі температура: 45 °C (қанмен),

54 °C (орташа), 75 °C (жақсы піскен)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 35–45 минут

(қанмен), 45–55 минут (орташа), 55–

65 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Қуырылған сирлойн буыны (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 130 минут

4 адамға арналған

Сирлойн үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

1 кг сирлойн буыны, пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаның немесе арнайы қолданбаны іске қосыңыз.

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен сиыр етінің буынын жабыңыз.

Табада майды қыздырып, сирлойн буынын барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Сирлойн буынын табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Сирлойн буынын торға қойыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Ростбиф |

Низкотемпер. приготовление

Цикл уақыты: шамамен 117 минут

Нұсқаулық

Специальные программы |

Низкотемпер. приготовление

Температура 80–100 °C

Ішкі температура: 45 °C (қанмен),

57 °C (орташа), 66 °C (жақсы піскен)

Длительность: шамамен 60–

80 минут (қанмен), 100–130 минут

(орташа), 130–160 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Йоркшир пуддингi

Жалпы қажеттi уақыт: 40 минут
12 құрайды

Құрамы

12 шай қасық май
190 г кәдiмгi ақ ұн
1 шай қасық тұз
3 орташа жұмыртқа
225 мл сүт, 3,5 % май

Керек-жарақтар

Диаметрi Ø 5 см, 12 ұяшықты маффин формасы
Сымды тор

Әдiсi

Әрбiр маффин пішініне 1 шай қасық сары майды салыңыз.

Маффин пішіндi торға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Ұнды және тұзды араластырыңыз.

Ортасында ойық жасаңыз.

Жұмыртқаны қосып, шетінен бастап ұнды баяу шайқаңыз.

Сүт қосып, біркелкі қамырды алу үшін баяу араластырыңыз.

Пешті алдын ала қыздырғаннан кейін, қамырды маффин пішіндерінің арасында біркелкі бөліңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз.

Қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Говядина | Йоркширский пуддинг
Цикл уақыты: 28 [30] (22) минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс (Верхний / нижний жар)

Температура: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

2 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 26–30 [28–32] (20–25) минут

Ет орамы

Жалпы қажетті уақыт: 85 минут
10 адамға арналған

Құрамы

1 кг тартылған шошқа еті
3 орташа жұмыртқа
200 г нан үгіндісі
1 шай қасық паприка
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Тартылған етті жұмыртқа, нан үгіндісі, паприка, тұз және бұрышпен бірге араластырыңыз.

Тартылған етті бөлке пішініне келтіріп, әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз.

Автоматты бағдарлама:
әмбебап қаңылтыр табаны пешке қойыңыз және ет бөлкесін пісіріңіз.

Қолмен параметрлері:
әмбебап қаңылтыр табаны пешке салыңыз да, 1, 2 және 3-ші пісіру сатыларында көрсетілген параметрлерді пайдаланып ет бөлкесін пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Свинина | Бельг. рулет из рубл. мяса
Цикл уақыты: 75 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 220 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Сәре деңгейі: 2 [1] (2)

2 пісіру сатысы
Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 170 °C
Будың шығарылуының саны/түрі:
1 будың шығарылуы/автоматты
Длительность: 40 минут

3 пісіру сатысы
Температура: 140 °C
Длительность: 20 минут

Қуырылған гаммон

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут
4 адамға арналған

Гаммон үшін

1 гаммон (бел омыртқа), пісіруге дайын

Песто үшін

50 г қарағай жаңғағы
60 г майдағы кептірілген қызанақ
30 г жалпақ ақжелкен жапырағы
30 г насыбайгүл
1 түйір сарымсақ
50 г қатты ірімшік (Пармезан),
үгітілген
5 ас қасық күнбағыс майы
5 ас қасық зәйтүн майы

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба
Асүйге арналған термометр
Қол блендері

Әдісі

Гаммон сан етін әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салып, гаммон буынын қуырыңыз.

Песто жасау үшін табада қарағай жаңғағын қуырыңыз. Қызанақты, ақжелкенді, насыбайгүлді және сарымсақты ұсақтап тұраңыз. Езбе жасау үшін оларды қарағай жаңғағымен, пармезанмен және күнбағыс майымен араластырыңыз. Зәйтүн майын қосып, араластырыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Запекание
Цикл уақыты: шамамен 55 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура 150–160 °C
Ішкі температура: 63 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Будың шығарылуының саны/түрі: уақытпен басқарылады, біріншісі 5 минуттан кейін, екіншісі 20 минуттан кейін, үшіншісі тағы 40 минуттан кейін
Длительность: шамамен 50–60 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Егер кептірілген қызанақ құрғақ қаптамаға салынған болса, онда 30 г жеткілікті болады. Қолданар алдында олардың үстіне қайнаған су құйып, шамамен 10 минутқа суда қалдырыңыз. Содан кейін суды төгіп тастаңыз.

Гаммон (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 170 минут
4 адамға арналған

Гаммон үшін

1 гаммон (бел омыртқа), пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор
Әмбебап қаңылтыр таба
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Майды табада қыздырыңыз. Гаммон сан етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Гаммон сан етін табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Гаммон сан етін торға қойыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Низкотемпер. приготовление
Цикл уақыты: шамамен 160 минут

Нұсқаулық

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура 95–105 °C
Ішкі температура: 63 °C
Длительность: шамамен 140–160 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Қуырылған шошқа еті

Жалпы қажетті уақыт: 190 минут
6 адамға арналған

Буын үшін

1,5 кг терісі (аяғы) бар шошқаның сан еті, пісіруге дайын
3 ас қасық май
1½ шай қасық тұз
½ шай қасық бұрыш

Құю үшін

500 мл көкөніс сорпасы

Соус үшін

400 мл су
150 мл крем-фрэш
3 шай қасық жүгері ұны
3 ас қасық суық су
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Өте өткір пышақты пайдаланып, теріні ұзындығы және көлденеңінен шамамен 2 см қашықтықта кесіңіз.

Майды тұз және бұрышпен араластырыңыз және қоспамен шошқаның сан етін жабыңыз.

Шошқаның сан етін терісін Гүрмэ пеш қалыбына жоғары қаратып салыңыз, асүйге арналған термометрді салыңыз, пешке салып, қуырыңыз.

90 минуттан кейін көкөністер сорпасын қосып, пісіруді жалғастырыңыз.

Шошқаның сан етін пештен шығарып, шырындарды сүмен сұйылтыңыз. Крем-фрэш қосып, қайнатыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Свинина | Жаркое с корочкой
Цикл уақыты: шамамен 155 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.
Температура: 130 °C
Ішкі температура: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Будың шығарылуының саны/түрі:
3 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады, біріншісі 5 минуттан кейін, екіншісі 20 минуттан кейін, үшіншісі тағы 70 минуттан кейін
Длительность: шамамен 50 минут
Сөре деңгейі: 2

2 пісіру сатысы
Температура: 250 °C
Crisp function: Вкл.
Длительность: шамамен 20 минут

3 пісіру сатысы
Температура 190–200 °C
Длительность: шамамен 80–90 минут

Қуырылған шошқа еті

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут

4 адамға арналған

Буын үшін

2 ас қасық қыша

1 шай қасық тұз

½ шай қасық бұрыш

½ шай қасық паприка

1 кг ысталған шошқаның сан етін (жоғарғы жағы немесе күміс жағы), пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Құю үшін

250 мл көкөніс сорпасы

Соус үшін

300 мл су

250 мл көкөніс сорпасы

100 мл крем-фрэш

2 шай қасық жүгері ұны

1 ас қасық суық су

Тұз

Бұрыш

Қант

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Қыша, тұз, бұрыш және паприканы араластырыңыз, содан кейін қоспамен ысталған шошқаның сан етін жабыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында майды қыздырып, ысталған шошқаның сан етін барлық жағынан қызартыңыз. ¼ Л көкөністер сорпасымен глазурьден тазартыңыз.

Асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз. Ысталған шошқа етін жауып, қуырыңыз.

55 минуттан кейін қақпақты алыңыз және пісіруді аяқтаңыз.

Ысталған шошқа етін пештен алыңыз. Шырындарды сумен және көкөністер сорпасымен араластырыңыз. Крем-фрэш қосып, қайнатыңыз. Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш және қант қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Свинина | Жаркое из окорока

Цикл уақыты: шамамен 138 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 160 °C

Ішкі температура: 85 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады, біріншісі 60 минуттан кейін, екіншісі 90 минуттан кейін
Длительность: шамамен 55 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

2 пісіру сатысы

Температура: 140 °C

Длительность: шамамен 70–80 минут

Шошқа еті

Жалпы қажетті уақыт: 210 минут
6 адамға арналған

Құрамы

1 шошқа еті
(1,5–2 кг, сүйексіз), пісіруге дайын
Тұз
250 г сұйық бал
2 ас қасық соя соусы, тәтті (кетжап маниси)
2 шай қасық соя соусы
1 шай қасық жаңа ұсақ үгітілген зімбір
1 шай қасық бес дәмдеуіш ұнтағы
1 үлкен, қызыл, тұқымсыз чили,
майдалап туралған
1 үлкен, жасыл, тұқымсыз чили,
майдалап туралған

Керек-жарақтар

Тор немесе гриль жасау және қуыру
кірістірмесі
Әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Өткір пышақты пайдаланып, шошқа етінің терісін ұзындығы және көлденеңінен шамамен 1 см қашықтықта кесіңіз. Тері жағын жоғары қаратып торды немесе гриль дайындауға және қуыруға арналған кірістірмеге қойыңыз. Торды немесе грильдеуге және қуыруға арналған кірістірмені әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз.

Автоматты бағдарлама:
Параметрлерді қараңыз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
1–4 пісіру
сатыларында көрсетілгендей пісіріңіз.

Соус үшін бал, соя соусы, зімбір және бес дәмдеуіш қоспасын тұздық сауытқа салып, араластырыңыз және орташа отта 10 минут бұқтырыңыз. Жылы ұстаңыз және ұсынар алдында чили қосыңыз.

Шошқаның етін кесу алдында 10 минутқа қалдырыңыз. Етті бөліктерге кесіп, соуспен бірге ұсыныңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Свинина | Свиная грудинка

Цикл уақыты: 165 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 170 минут

Будың шығарылуының саны/түрі:

2 будың шығарылуы/қолмен: біріншісі

тағамды пешке салғаннан кейін бірден,

екіншісі тағы 30 минуттан кейін

Длительность: 30 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (2)

2 пісіру сатысы

Температура: 150 °C

Crisp function: Вкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, пісірудің

алдында бірден

Длительность: 120 минут

3 пісіру сатысы

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 210 [230] (230) °C

Длительность: 5 минут

4 пісіру сатысы

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 210 [230] (230) °C

Длительность: 10 минут

Кеңес

Буға пісірілген пак-чой немесе Пекин қырыққабатымен ұсыныңыз.

Қуырылған шошқа етінің сүбесі

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут

4 адамға арналған

Шошқа етінің сүбесі үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

3 шошқа еті сүбесі (әрқайсысы 350 г),
пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Соус үшін

500 г шалот

20 г сары май

1 ас қасық қант

100 мл ақ шарап

400 мл көкөніс сорпасы

4 ас қасық бальзам сірке суы

3 шай қасық бал

1½ шай қасық тұз

Бұрыш

1½ шай қасық жүгері ұны

2 ас қасық суық су

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз
немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Майды табада қыздырыңыз. Шошқа
етінің сүбесін барлық жағынан қуырыңыз
(әр жағынан шамамен 1 минут).

Май, тұз және бұрышты
араластырыңыз, содан кейін қоспамен
шошқа етінің сүбесін жабыңыз.

Шошқа етінің сүбесін әмбебап
қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге
арналған термометрді енгізіңіз.
Әмбебап қаңылтыр табаны пешке
салыңыз. Шошқа етінің сүбесін пісіріңіз.

Тұздық жасау үшін шалот пияздарын
ұзынынан екіге бөліп, майдалап
тураңыз. Сары майды табада
қыздырыңыз. Сары майға шалот
пияздарын сәл қызарғанша орташа
отта қуырыңыз.

Шалот пияздарын қантпен себіңіз
және баяу отта карамельдендіріңіз.
Шарап, көкөніс сорпасы және
бальзам сірке суымен глазурьден
тазартыңыз. Орташа отта шамамен
30 минут қайнатыңыз.

Дәміне қарай соусқа бал, тұз және
бұрыш қосыңыз. Жүгері ұнын сұға
араластырыңыз, содан кейін қоюлату
үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан
қайнатыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Свинина | Филе свинины | Запекание
Цикл уақыты: шамамен 44 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура 150–160 °C

Ішкі температура: 60 °C (қызғылт),
66 °C (орташа), 75 °C (жақсы піскен)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 25–35 минут
(қызғылт), 35–45 минут (орташа), 45–
55 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Шошқа еті тендерлойны (төмен температурада пісіру)

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут

4 адамға арналған

Шошқа еті тендерлойны үшін

2 ас қасық май

1 шай қасық тұз

Бұрыш

3 шошқа еті тендерлойны (әрқайсысы 350 г), пісіруге дайын

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Сымды тор

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Торды әмбебап қаңылтыр табаға қойып, пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе 1 пісірудің сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз.

Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін қоспамен шошқа етін жабыңыз.

Майды табада қыздырыңыз. Шошқа етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Шошқа етін табадан алып тастап, асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Автоматты бағдарлама:

Шошқа етін торға қойып, пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз. Шошқа етін торға қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Свинина | Филе свинины |

Низкотемпер. приготовление

Цикл уақыты: шамамен 83 минут

Нұсқаулық

Специальные программы |

Низкотемпер. приготовление

Температура 90–100 °C

Ішкі температура: 60 °C (қызғылт),

66 °C (орташа), 69 °C (жақсы піскен)

Длительность: шамамен 60–75 минут

(қызғылт), 75–85 минут (орташа), 85–

95 минут (жақсы піскен)

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Рождестволық ветчина

Жалпы қажетті уақыт: 190 минут + 5 сағат сілтісіздендіру үшін
14 адамға арналған

Құрамы

3½ кг терісі бар Гаммон сан еті,
пісіруге дайын
2 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа
сарысы
2 ас қасық жүгері ұны
2 ас қасық ашты қыша
2 ас қасық тәтті қыша
1 шай қасық нан үгіндісі

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр
Алюминий фольгасы

Әдісі

Гаммон сан етін сілтісіздендіру үшін
шамамен 5 сағатқа үлкен ыдысқа
салыңыз.

Өткір пышақты пайдаланып, терісінде
крест тәрізді кесулер жасаңыз.
Гаммонды алюминий фольгаға орап,
Гүрмэ пеш қалыбына салыңыз. Асүйге
арналған термометрді енгізіп,
пісіріңіз.

Ысталған шошқа етін пештен алып,
сәл суығанша қалдырыңыз.
Алюминий фольганы алып, қабықтың
жоғарғы бөлігін кесіңіз. Көрсетілген
параметрлерді пайдаланып пешті
алдын ала қыздырыңыз.

Жұмыртқаның сарысын, жүгері ұнын
және қышаны араластырыңыз және
еттің үстіңгі жағына жағыңыз. Нан
үгінділерімен себіңіз және гаммонды
гриль астына қойыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Свинина | Рождественск.
ветчина
Цикл уақыты: шамамен 170 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний
жар
Температура 165–175 °C
Ішкі температура: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: шамамен 160–
170 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Гаммонды грильдеу

Режимы работы: Верхний / нижний
жар
Температура: 225 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Қоянның жамбасы

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут + маринадтау үшін + 12 сағат
6 адамға арналған

Құрамы

2 қоянның жамбастары (әрқайсысы 400 г), пісіруге дайын
500 мл май сүті
Тұз
Бұрыш
20 г ерітілген сары май
50 мл қызыл шарап
200 мл көпіршітілген кілегей
6 арша жидектері
2 лавр жапырағы
50 г арқа тұсты немесе жолақты бекон, кесілген
250 мл сорпа
150 мл су
2 ас қасық жүгері ұны
2 ас қасық су

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы

Әдісі

Қоянның сан етін 12 сағаттай майлы сүтте маринадтаңыз. Осы кезеңде бірнеше рет аударыңыз.

Қоянның сан етін қабықтардан тазалаңыз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Еріген сары майды Гүрмэ пеш қалыбында, конфорка панелінде қыздырыңыз. Қоянның сан етін барлық жағынан қуырыңыз. Қызыл шараппен және жарты кілегеймен глазурьден тазартыңыз. Арша жидектерін және лавр жапырақтарын қосыңыз. Бекон тілімдерін жамбастың үстіне қойыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз. Қоянның сан етін жауып және 1-ші пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып қақпағын жабыңыз және пісіріңіз.

20 минуттан кейін сорпаны қосыңыз, содан кейін табаны қайтадан жауып, пісіруді жалғастырыңыз.

Қоянның сан етін пештен шығарып, қалған кілегей мен суды шырынға қосыңыз. Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Барлығын қайнатыңыз. Қоян етін соусқа қайтарыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Дичь | Ножка зайца
Цикл уақыты: 132 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 140–150 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 120–130 минут

Сере деңгейі: 2 [2] (1)

Қоян

Жалпы қажетті уақыт: 110 минут
4 адамға арналған

Қоян үшін

1,3 кг қоян, пісіруге дайын
1 шай қасық тұз
Бұрыш
2 ас қасық дижон қышасы
30 г сары май
100 г бекон, текшелеп туралған
2 текшелеп туралған пияз
1 шай қасық кептірілген үгітілген
тимьян
125 мл ақ шарап
125 мл су

Соус үшін

1 ас қасық дижон қышасы
100 мл крем-фрэш
1 ас қасық жүгері ұны
2 ас қасық су
Тұз
Бұрыш

Керек-жарақтар

Қақпағы бар Гүрмэ пеш қалыбы

Әдісі

Қоянды 6 бөлікке кесіңіз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз және қыша жағыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында сары майды қыздырыңыз. Бекон мен қоян бөліктерін толығымен қуырыңыз. Пиязбен тимьянды қуырыңыз. Ақ шараппен және сумен глазурьден тазартыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз. Қоянды жауып, пісіріңіз.

Қоян бөліктерін пеш қалыбынан алыңыз. Қыша мен крем-фрэшті қосып, конфорка панелінде қайнатыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайтадан қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Параметрлер**Автоматты бағдарлама**

Мясо | Дичь | Кролик

Цикл уақыты: 82 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 140–150 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60–70 минут

Сере деңгейі: 2 [2] (1)

Бұғы етінің белдемесі

Жалпы қажетті уақыт: 160 минут + маринадтау үшін + 24 сағат
4 адамға арналған

Тұздық үшін

500 мл қызыл шарап
250 мл су
1 сәбіз, текшелерге кесілген
3 текшелеп туралған пияз

Бұғы етінің жон еті үшін

1,2 кг бұғы етінің жон еті, пісіруге дайын
1 шай қасық тұз
1 шай ұсақ ұнтақталған бұрыш
½ шай қасық ұнтақталған сәлбен
½ шай қасық тимьян
60 г жолақты бекон, кесілген

Соус үшін

500 мл сорпа немесе аң сорпасы
350 г банкада морелло шиесі
(сұйықтықты ағызғаннан кейінгі салмақ)
200 мл морело шиесі шырыны
(банкадан)
200 мл көпіршітілген кілегей
1 ас қасық жүгері ұны
1 ас қасық су
Тұз
Бұрыш
Қант

Қуыру үшін

2 ас қасық май

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Әмбебап қаңылтыр таба
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Маринадты дайындау үшін шарапты, суды, сәбізді және пиязды кастрөлге салып, қайнатыңыз. Сұйықтық әлі қайнаған жылы болған кезде, оны бұғының жон етіне құйып, тоңазытқышта 24 сағат бойы маринадтау үшін қалдырыңыз.

Бұғының жон етін алыңыз және кептіріңіз. Маринадты бір жағына қойыңыз. Тұзды, бұрышты және шөптерді араластырыңыз; содан кейін оларды бұғының жон етіне жағыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбында қуыру үшін майды қыздырып, бұғының жон етін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Бұғының белдемесін әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Бұғының белдемесін беконмен жабыңыз. Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салыңыз. Пісіру.

35 минуттан кейін сорпаны немесе аң сорпасын қосып, пісіруді жалғастырыңыз.

Соус жасау үшін, шырындарды сұйылту үшін Гүрмэ пеш қалыбына аздап аң сорпасын қосыңыз. Морелло шиелерін ағызып, шырынды жинаңыз. Бұғы етінің жон етін алып тастап, шырындарға морелло шиесі шырынын, кілегей мен суды (немесе маринадты) қосыңыз.

Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Барлығын қайнатыңыз және морелло шиесін қосыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш және қант қосыңыз, қаласаңыз, маринадтарды қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Дичь | Спинка оленя

Цикл уақыты: шамамен 100 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 160–170 °C

Ішкі температура: 60 °C (қызғылт), 72 °C (орташа), 81 °C (жақсы піскен)

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 75–85 минут (қызғылт), 85–95 минут (орташа), 95–105 минут (жақсы піскен)

Сәре деңгейі: 2 [1] (2)

Еліктің жон еті

Жалпы қажетті уақыт: 110 минут + маринадтау үшін + 24 сағат
6 адамға арналған

Еліктің жон еті үшін

1,2 кг еліктің жон еті, сүйексіз, пісіруге дайын
1½ л май сүті
1 шай қасық аңды дәмдеу (аралас дәмдеуіштер)
1 шай қасық тұз
Бұрыш

Қуыру үшін

30 г ерітілген сары май

Соус үшін

125 мл қызыл шарап
800 мл аң сорпасы
125 мл крем-фрэш
2 ас қасық жүгері ұны
4 ас қасық суық су
Тұз
Бұрыш
Қант
Аңды дәмдеуіш (аралас дәмдеуіштер)

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы
Әмбебап қаңылтыр таба
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Етті қабықтардан тазалап, оны май сүтке 24 сағ. қалдырыңыз. Осы кезеңде бірнеше рет аударыңыз.

Маринадтан шығарып, құрғатыңыз. Аңды дәмдеуіш, тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Еріген сары майды Гүрмэ пеш қалыбында қыздырып, еліктің жон етін барлық жағынан қуырыңыз. Қажет болса, артық етті кесіңіз.

Еліктің жон етін әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салыңыз. Пісіру.

Соус жасау үшін, шырындарды сұйылту үшін Гүрмэ пеш қалыбына қызыл шарап пен аң сорпасын қосыңыз. Крем-фрэш қосыңыз. Жүгері ұнын суға араластырыңыз, содан кейін қоюлату үшін оны соусқа қосыңыз. Қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш, қант және аң дәмдеуіштерін қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Мясо | Дичь | Спинка косули
Цикл уақыты: шамамен 55 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 140–150 °C
Ішкі температура: 60 °C (қызғылт), 72 °C (орташа), 81 °C (жақсы піскен)
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 20–30 минут (қызғылт), 30–40 минут (орташа), 40–50 минут (жақсы піскен)
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

6 алмұрт жартысымен бірге ұсыныңыз. Оларды пішіннен шығарып, ақырын қыздырыңыз. Содан кейін оларды өзегін төмен қаратып, еліктің белдемесінің айналасына орналастырып, әрқайсысына 1 шай қасық мүкжидек соусын толтырыңыз.

Үстелге келіңіз!

Көптеген дәмді тағамдар фигураға қарағанда дәм сезу рецепторларына әлдеқайда ұнамды, сондықтан балық тағамдары ерекше және олар дәмді болса да, пайдалы екенін білу жақсы.

Бұл тарауда сіз әлемнің түкпір-түкпірінен ләззат алатын көптеген балық тағамдарын таба аласыз.

Көптеген дәмді тағамдар фигураға қарағанда дәм сезу рецепторларына әлдеқайда ұнамды, сондықтан балық тағамдары ерекше және олар дәмді болса да, пайдалы екенін білу жақсы.

Бұл тарауда сіз әлемнің түкпір-түкпірінен ләззат алатын көптеген балық тағамдарын таба аласыз.

Дайындыққа арналған кеңестер

Балықты пісіру үшін әртүрлі жұмыс режимдері қолайлы, мысалы Конвекция с паром, Конвекция плюс немесе Верхний / нижний жар.

Келесі кеңестер ең жақсы нәтижеге қол жеткізуге көмектеседі:

Келесі кеңестер ең жақсы нәтижеге қол жеткізуге көмектеседі:

- Көз алмалары ағарып, арқа жүзбе қанатын оңай жұлып алуға болатын кезде балық толығымен дайын болады.
- Қуырылған, буға пісірілген немесе грильде пісірілген балық ет сүйектен оңай бөлінгенде дайын болып саналады.
- Балықты пешке салмас бұрын, дәміне қарай дәмдеңіз және майлаңыз.
- Асүйге арналған термометрдің металл ұшы балықтың ең қалың бөлігінің ортасына кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.
- Мүмкін болса, асүйге арналған термометрді балықтың басының артына, омыртқаға параллель етіп салыңыз.

Теңіз табан балығы

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут

4 адамға арналған

Құрамы

800 г жас картоп

4 тұтас теңіз табан балығы

(әрқайсысы 300 г), пісіруге дайын

1 лимон, тек шырыны

Тұз

Лимон бұрышы

2 қызыл бұрыш, ұсақ туралған

3 жасыл немесе сары цуккини,

тілімдерге кесілген

4 шалот пиязы сыналарға кесілген

3 түйір майдалап туралған сарымсақ

300 г қой ірімшігі текшелерге туралған

4 бұтақ розмарин

4 бұтақ тимьян

10 ас қасық зәйтүн майы

Керек-жарақтар

Гурмэ пеш қалыбы

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Картопты қабығымен шамамен

10 минут қайнатыңыз.

Пешті алдын ала қыздырыңыз.

Теңіз табан балығына лимон шырынын себіңіз. Тұз және лимон бұрышымен дәмдеңіз.

Картопты, көкөністерді, қой ірімшігі мен розмарин мен тимьянның бұтақтарын араластырыңыз. Тұз және лимон бұрышымен дәмдеңіз және Гурмэ пеш қалыбына салыңыз.

Теңіз табан балығын көкөністерге қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Гурмэ пеш қалыбын пешке салып, теңіз таба балығын пісіріңіз.

Параметрлер

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 170–180 °C

Ішкі температура: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен

басқарылады, біріншісі 5 минуттан кейін,

екіншісін тағы 15 минуттан кейін

Длительность: шамамен 30–

45 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Диаметрі 2,5–4 см жас картоптарды қолданыңыз.

Форель

Жалпы қажетті уақыт: 65 минут

4 адамға арналған

Форель үшін

4 форель (әрқайсысы 250 г), пісіруге дайын

2 ас қасық лимон шырыны

Тұз

Бұрыш

Салма үшін

200 г балғын саңырауқұлақ

½ пияз

1 түйір сарымсақ

25 г ақжелкен

Тұз

Бұрыш

Нүкте қою үшін

3 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Форельге лимон шырынын себіңіз.

Ішінен және сыртынан тұз және

бұрышпен дәмдеңіз.

Толтыру үшін саңырауқұлақтарды тазалаңыз. Пиязды, сарымсақты, саңырауқұлақтарды және ақжелкенді майдалап тұрап, жақсылап араластырыңыз. Қоспаны тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Форельді қоспамен толтырып, әмбебап қаңылтыр табаға қатарластырып қойыңыз. Асүйге

арналған термометрді енгізіңіз. Сары майдың кішкене бөліктерімен безендіріңіз.

Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салыңыз. Форельді пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Рыба | Форель

Цикл уақыты: шамамен 36 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 210–220 °C

Ішкі температура: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының түрі/саны:

1 будың шығарылуы/уақытпен

басқарылады, бірінші 5 минуттан кейін

Длительность: шамамен 15–25 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Форельді лимон тілімдері және қуырылған сары маймен ұсыныңыз.

Сазан

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут
6 адамға арналған

Құрамы

450 мл су
50 мл сірке суы
50 мл ақ шарап
1 өсірілетін сазан, ішек-қарны және қабығы аршылған (1,5 кг), пісіруге дайын
Тұз
1 лавр жапырағы
5 бұрыш бұршақтары

Керек-жарақтар

Гурмэ пеш қалыбы
Асүйге арналған термометр

Әдісі

Суды сірке суы мен ақ шараппен араластырып, конфорка панелінде қайнатыңыз.

Сазанды қабыршақтармен бірге су астында мұқият шайыңыз, шырышты қорғаныш қабатын зақымдамауға тырысыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Сазанның ішін тұздап, үстіне сірке суы қоспасының жартысын құйыңыз.

Сазанды Гурмэ пеш қалыбына жоғары қаратып қойыңыз да, асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Қалған сірке суы қоспасын, лавр жапырағы мен бұрыш бұршағын қосыңыз.

Гурмэ пеш қалыбын пешке салыңыз. Сазанды жауып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Рыба | Карп

Цикл уақыты: шамамен 77 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 190–200 °C

Ішкі температура: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 60–70 минут

Сөре деңгейі: 2 [2] (1)

Кеңес

Лимон тілімдері мен қуырылған сары маймен ұсыныңыз.

Ақсерке филесі

Жалпы қажетті уақыт: 50 минут

4 адамға арналған

Құрамы

4 ақсерке филесі (әрқайсысы 200 г),

пісіруге дайын

2 ас қасық лимон шырыны

Тұз

Бұрыш

3 шай қасық сары май

1 шай қасық аскөк, туралған

Керек-жарақтар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Әмбебап қаңылтыр табаға ақсерке филесін қойыңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Ақсерке бөліктеріне сары майдың кішкене бөліктерін салып, аскөкпен безендіріңіз. Асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салып, ақсерке филесін пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Рыба | Филе лосося

Цикл уақыты: шамамен 30 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 200–210 °C

Ішкі температура: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының түрі/саны:

1 будың шығарылуы/уақытпен басқарылады, бірінші 5 минуттан кейін

Длительность: шамамен 10–20 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Ақсерке

Жалпы қажетті уақыт: 65 минут

4 адамға арналған

Ақсерке үшін

1 ақсерке (1 кг), тұтас, пісіруге дайын

1 лимон, тек шырыны

Тұз

Салма үшін

2 шалот пиязы

2 түйір сарымсақ

2 тілім ақ нан

50 г кішкентай каперс

1 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы

2 ас қасық зәйтүн майы

Тұз

Бұрыш

Чили ұнтағы

Керек-жарақтар

Ағаш сапылар

Әмбебап қаңылтыр таба

Асүйге арналған термометр

Әдісі

Ақсеркеге лимон шырынын себіңіз.

Ішінен және сыртынан тұзбен

дәмдеңіз.

Салманы жасау үшін шалот пиязын, сарымсақты және нанды майдалап тураңыз. Каперс, жұмыртқаның сарысын, зәйтүн майын, шалот пиязын, сарымсақ пен нанды араластырыңыз. Тұз, бұрыш және чили бұрышы ұнтағымен дәмдеңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Ақсеркені қоспамен толтырыңыз. Саңылауды кішкене ағаш сапымен жабыңыз.

Ақсеркені әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз және асүйге арналған термометрді енгізіңіз. Әмбебап қаңылтыр табаны пешке салыңыз. Ақсеркені пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Рыба | Филе лососы

Цикл уақыты: шамамен 52 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 210–220 °C

Ішкі температура: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Температура 160–180 °C

Будың шығарылуының түрі/саны:

1 будың шығарылуы/уақытпен

басқарылады, бірінші 5 минуттан кейін

Длительность: шамамен 30–

40 минут

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Минтай филесі

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут

4 адамға арналған

Құрамы

3 пияз

40 г сары май

500 г қызанақ

750 г минтай сүбесі, пісіруге дайын

½ лимон, тек шырыны

Тұз

Бұрыш

100 мл сүт, 3,5 % май

1 ас қасық нан үгіндісі

2 ас қасық ақжелкен, туралған

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді ыдыс, Ø 26 см

Асүйге арналған термометр

Сымды тор

Әдісі

Пиязды жұқа тілімдерге кесіп, сары майдың жартысына қуырыңыз.

Қызанақтарды кесіңіз.

Минтай сүбесіне лимон шырынын себіңіз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Ыстыққа төзімді ыдысты майлаңыз. Пиязды ыстыққа төзімді ыдысқа қойыңыз. Үстіне қызанақтарды қабаттап салыңыз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Минтай сүбесін қызанаққа қойыңыз.

Торды пешке салыңыз. Пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қалған сары майды ерітіңіз. Сары май мен сүтті минтай сүбесінің үстіне құйыңыз. Нан үгінділерін себіңіз. Асүйге арналған термометрді енгізіңіз.

Пеш бөліміне салып, пісіріңіз.

Ақжелкенді сеуіп, ұсыныңыз.

Параметрлер

Режимы работы Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура 170–180 °C

Ішкі температура: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: шамамен 30–40 минут

Будың шығарылуының түрі/саны:

2 будың шығарылуы/уақытпен

басқарылады, біріншісі 5 минуттан кейін, екіншісі тағы 15 минуттан кейін

Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Бұл рецептте минтайдың орнына теңіз таба балығын қолдануға болады.

Көкөністердегі көксерке сүбесі

Жалпы қажетті уақыт: 30 минут

4 адамға арналған

Құрамы

4 көксерке сүбесі (әрқайсысы 150 г),

пісіруге дайын

1 лимон, тек шырыны

Тұз

Бұрыш

4 текшелеп туралған шалот пияздары

150 г черри қызанағы

1 қызыл бұрыш, 1 см кесектерге кесілген

1 сары бұрыш, 1 см кесектерге кесілген

1 цуккини, 1 см кесектерге кесілген

1 ас қасық туралған аралас шөптер

5 ас қасық зәйтүн майы

Керек-жарақтар

Гүрмэ пеш қалыбы

Әдісі

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Балық филесіне лимон шырынын сеуіп, тұз бен бұрышпен дәмдеңіз.

Көкөністерді ыдыста араластырыңыз.

Тұз, бұрыш және шөптермен дәмдеңіз.

Алдын ала қыздырылған Гүрмэ пеш қалыбын пештен шығарып, оны зәйтүн майымен майлаңыз. Гүрмэ пеш қалыбына көкөністерді салыңыз.

Гүрмэ пеш қалыбын пешке салып, пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер: Параметрлерді 2 пісіру сатысында көрсетілгендей реттеңіз.

Балық сүбесін көкөністерге қойып, пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Рыба | Филе судака с овощами

Цикл уақыты: 15 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Будың шығарылуының саны/түрі:

1 будың шығарылуы/қолмен, тағамды пешке салғаннан кейін бірден

Длительность: 10 минут

Сөре деңгейі: 3 [2] (3)

2 пісіру сатысы

Режимы работы: Гриль большой

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Температура: 240 °C

Длительность: 5 минут

Сіздің компанияңыздан ләззат алу

Пісірмелер мен гратендерге келетін болсақ, көптеген нұсқалары бар - сізге көптеген нұсқалары бар тағамды табу қиынға соғады. Ингредиенттерді таңдау шексіз және сіз оларды маусымдық өнімдермен және шкафта бар нәрселермен біріктіре аласыз. Оның үстіне, оларды дайындау өте оңай және қонақтар арасында өте танымал. Ал егер сізде кездейсоқ қалдықтар болса, олар қыздырылғаннан кейін одан да дәмді болады.

Пісірмелер мен гратендерге келетін болсақ, көптеген нұсқалары бар - сізге көптеген нұсқалары бар тағамды табу қиынға соғады. Ингредиенттерді таңдау шексіз және сіз оларды маусымдық өнімдермен және шкафта бар нәрселермен біріктіре аласыз. Оның үстіне, оларды дайындау өте оңай және қонақтар арасында өте танымал. Ал егер сізде кездейсоқ қалдықтар болса, олар қыздырылғаннан кейін одан да дәмді болады.

Цикорий көмеші

Жалпы қажетті уақыт: 55 минут
4 адамға арналған

Цикорий үшін

8 цикорий басы
50 г сары май
5 шай қасық қант
Тұз
Бұрыш
8 тілім пісірілген ветчина (3–4 мм қалың)

Ірімшік соусы үшін

30 г сары май
40 г кәдімгі ақ ұн
750 мл сүт, 1,5 % май
250 г ірімшік, үгітілген
1 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
Мускат жаңғағы
Тұз
Бұрыш
Кішкене лимон шырыны

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді ыдыс
Сымды тор

Әдісі

Цикорийдің әрбір басынан қатты, ащы бөлікті алып тастаңыз.

Сары майды табада ерітіңіз.
Цикорийді қызарғанша қуырыңыз.
Содан кейін баяу отта 25 минут пісіріңіз.

Қант, тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Әрбір цикорий басын пісірілген ветчина тіліміне ораңыз. Оларды ыстыққа төзімді ыдысқа бір-бірінің қасына қойыңыз.

Ірімшік соусын жасау үшін сары майды тұздық сауытында ерітіңіз. Ұнды қосып, аздап қуырыңыз. Енді сүтті қосып, қатты араластырыңыз, қайнатыңыз және ірімшіктің жартысын, жұмыртқаның сарысы, мускат жаңғағы, тұз, бұрыш және лимон шырынын қосыңыз.

Цикорийдің үстіне ірімшік соусын құйып, үстіне қалған ірімшікті себіңіз.

Цикорий көмешін пештегі торға салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле | Гратен с салатным цикорием
Цикл уақыты: 40 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 33–46 минут
Сере деңгейі: 2 [1] (2)

Пісірмелер және гратендер

Швед картоп гратені

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут

4 адамға арналған

Пісіру үшін

1 кг картоп

125 г швед анчоус сүбесі

1 пияз, жұқа кесілген

200 мл көпіршітілген кілегей

2 ас қасық нан үгіндісі

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Үккіш, жуан

Ыстыққа төзімді ыдыс, 29 см x 21 см

Алюминий фольгасы

Әдісі

Картопты аршып, жұқа жолақтарға кесіңіз немесе дәрекі үккіштен өткізіңіз. Ыстыққа төзімді ыдысты майлаңыз.

Картопты, анчоусты және туралған пиязды ыдысқа салыңыз. Картоп қабатымен бастаңыз және аяқтаңыз. Кремді құйып, нан үгінділерін себіңіз.

Пеш бөліміне көмешті салыңыз және пісіріңіз.

30 минуттан кейін үстіңгі жағы жанып кетпес үшін алюминий фольгамен жабыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле | Гратен по-шведски

Цикл уақыты: 67 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 65–75 минут

Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Бұл дәстүрлі швед рецепті.

Картоп гратені

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
4 адамға арналған

Көмеш үшін

Жұқа тілімдерге кесілген 1 кг балауыз
картоп
400 мл көпіршітілген кілегей
Тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы
50 г ірімшік, үгітілген

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді фарфор ыдыс, көлемі
3 л
Сымды тор

Әдісі

Ыстыққа төзімді ыдысты майлаңыз.
Картоп тілімдерін қосыңыз.

Тұз, бұрыш және мускат жаңғағын
дәмдеңіз және картоп тілімдерімен
араластырыңыз.

Үстіне ірімшікті себіңіз.

Пештегі торға салып, қызарғанша
пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле |
Картофельносырный гратен
Цикл уақыты: 50 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50 минут
Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Жеңіл тағам үшін сүт пен кілегей
қоспасын қолданыңыз.

Пісірмелер және гратендер

Картоп және ірімшік көмеші

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут
4 адамға арналған

Көмеш үшін

600 г ұнтақталған картоп
75 г үгітілген гауда

Салмасына

250 мл көпіршітілген кілегей
1 шай қасық тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы

Бұрку үшін

75 г үгітілген гауда

Қалып үшін

1 түйір сарымсақ

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді ыдыс, Ø 26 см
Сымды тор

Әдісі

Ыстыққа төзімді ыдысты сарымсақ түйірімен сүртіңіз.

Крем қоспасын дайындау үшін кілегей, тұз, бұрыш және жұпар жаңғағын араластырыңыз.

Картопты тазалап, қалыңдығы 3–4 мм тілімдерге кесіңіз. Картопты ірімшік пен кілегей қоспасымен араластырып, ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз.

Груданы себіңіз.

Картоп пен ірімшік көмешін пештегі сымды торға қойып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле |
Картофельносырный гратен
Цикл уақыты: шамамен 58 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура 180–190 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55–65 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Ірімшік сүфлесі

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
4 адамға арналған

Сүфле үшін

40 г сары май
40 г кәдімгі ақ ұн
375 мл сүт, 3,5 % май
100 г үгітілген жетілген ірімшік (грюйер)
3 орташа жұмыртқа
Тұз
Бұрыш

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

Сүфле қалыбы, Ø 20 см
Әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Сары майды ерітіңіз. Ұнды қосыңыз. Үнемі араластырыңыз, сүт қосып, өте қою бешамель соусын алу үшін қайнатыңыз.

Соусты үнемі араластыра отырып, бірнеше минут қайнатыңыз. Ірімшік қосып, араластырыңыз.

Сүфле қалыбын майлаңыз. Жұмыртқаны бөліп, жұмыртқаның ақтығын қою көбік пайда болғанша шайқаңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Жұмыртқаның сарысын сәл салқындатылған бешамель ірімшігі соусына шайқаңыз. Жұмыртқаның ақтығын мұқият салыңыз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Қоспаны сүфле пішініне құйыңыз. Пештегі әмбебап қаңылтыр табаға салып, шамамен 1 литр (2 литр) су қосыңыз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и сүфле | Сырное сүфле
Цикл уақыты: 41 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура 160–170 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 35–45 минут
Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Пісірмелер және гратендер

Лазанья

Жалпы қажетті уақыт: 125 минут
4 адамға арналған

Лазанья үшін

8 лазанья қамыры (алдын ала пісірілмеген)

Болонез соусы үшін

50 г ысталған жолақты бекон,
майдалап туралған
2 текшелеп туралған пияз
375 г тартылған ет, жартылай сиыр еті
және жартылай шошқа еті
800 г консервіленген қызанақ,
қабығы аршылған
30 г қызанақ пюресі
125 мл сорпа
1 шай қасық жаңа тимьян, туралған
1 шай қасық жаңа орегано, туралған
1 шай қасық жаңа насыбайгүл,
туралған
Тұз
Бұрыш

Саңырауқұлақ соусы үшін

20 г сары май
1 текшелеп туралған пияз
100 г балғын саңырауқұлақ, кесілген
2 ас қасық кәдімгі ақ ұн
250 мл көпіршітілген кілегей
250 мл сүт, 3,5 % май
Тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы
2 ас қасық жаңа ақжелкен, туралған

Бүрку үшін

200 г үгітілген гауда

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді ыдыс, 32 см x 22 см
Сымды тор

Әдісі

Болонез соусын жасау үшін алдымен жабыспайтын табаны қыздырыңыз. Текшелеп туралған беконды қуырыңыз, тартылған етті қосыңыз және қуыруды жалғастырыңыз, үнемі араластырыңыз. Пияз және ақжелкен қосып, қайнатыңыз. Қызанақтарды тураңыз. Қызанақтарды, қызанақ шырынын, қызанақ езбесін және сорпаны қосыңыз. Шөптер, тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Оны шамамен 5 минут қайнатыңыз.

Саңырауқұлақ соусын жасау үшін, сары майға пиязды қуырыңыз. Саңырауқұлақты қосып, аздап қуырыңыз. Ұнды себіңіз және араластырыңыз. Кілегеймен және сүтпен глазурьден тазартыңыз. Мускат жаңғағы, тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Соусты шамамен 5 минут қайнатыңыз. Соңында ақжелкенді қосыңыз.

Лазаньяны жасау үшін ингредиенттерді ыстыққа төзімді ыдысқа келесі ретпен салыңыз:
— Болонез тұздығының үштен бір бөлігі
— 4 лазанья қамыры
— Болонез соусының үштен бір бөлігі
— Саңырауқұлақ соусының жартысы
— 4 лазанья қамыры
— Болонез соусының үштен бір бөлігі
— Саңырауқұлақ соусының жартысы

Лазаньяны Гауда ірімшігімен себіңіз және оны пештегі сымды торға қойыңыз; қызарғанша дейін пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле | Лазанья

Цикл уақыты: 60 [60] (58) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 185–195 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 55–65 минут

Сере деңгейі: 1

Пісірмелер және гратендер

Муссака

Жалпы қажетті уақыт: 100 минут
6 адамға арналған

Құрамы

1,25 кг баялды
Тұз
90 мл зәйтүн майы

Ет соусы үшін

3 ас қасық май
750 г тартылған ет, жартылай сиыр еті және жартылай шошқа еті
1 текшелеп туралған пияз
480 г консервіленген қызанақ (сұйықтықты ағызғаннан кейінгі салмақ), туралған
2 ас қасық жаңа ақжелкен, туралған
125 мл ақ шарап
Тұз
Бұрыш
3 ас қасық нан үгіндісі
2 жұмыртқа, тек жұмыртқа ақтығы

Бешамель соусы үшін

40 г сары май
40 г кәдімгі ақ ұн
500 мл сүт, 3,5 %
1 шай қасық тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы
50 г үгітілген гауда
2 жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы

Бұрку үшін

50 г үгітілген гауда

Керек-жарақтар

Сымды тор
2 пісіруге арналған табалары
Ас үй сүлгілері
Ыстыққа төзімді ыдыс, 32 см x 22 см

Әдісі

Баялдыны ұзындығы бойынша 1 см қалың тілімдерге кесіңіз, тұзды себіңіз және сұйықтық ағып кетуі үшін шамамен 20 минут қалдырыңыз.

Ет соусы үшін тартылған етті майға қуырыңыз. Пиязды қосып, қуыруды жалғастырыңыз. Қызанақ, ақжелкен және шарап қосыңыз. Тұз және бұрышпен мол ғып дәмдеңіз. Оны шамамен 15 минут қайнатыңыз. Аздап суығанша қалдырыңыз. Қамырды байланыстыру үшін нан үгіндісі мен жұмыртқаның ақтығын қосыңыз.

Көрсетілген параметрлерді пайдаланып пешті алдын ала қыздырыңыз. Баялдыларды қағаз сүлгімен құрғатып, 2 пісіруге арналған табаға салыңыз. Екі жағын зәйтүн майымен аздап майлаңыз. Пеш бөліміне пісіруге арналған табаны салыңыз және пісіріңіз.

Пісірудің жартысына дейін баклажандарды аударыңыз және жеңіл қызарғанша пісіруді жалғастырыңыз.

Бешамель соусы үшін майды қыздырып, ұн қосып, қуырыңыз. Сүтпен глазурьден тазартыңыз. Соусты үнемі араластыра отырып, баяу отта 5 минут қайнатыңыз. Мускат жаңғағы, тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Табаны конфорка панелінен алыңыз. Ірімшік пен жұмыртқаның сарысын қосып, араластырыңыз.

Баялдының жартысын ыстыққа төзімді ыдыстың түбіне салып, үстіне ет соусын салыңыз. Содан кейін қалған баялдыларды қосып, бешамель соусын құйыңыз. Қалған ірімшікті муссакаға себіңіз.

Пештегі торға салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Баялдыны пісіріңіз

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 20–25 минут

Сере деңгейі: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле | Муссака

Цикл уақыты: 47 [47] (43) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура 170–180 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40–50 минут

Сере деңгейі: 2 [1] (1)

Пісірмелер және гратендер

Макарон көмеші

Жалпы қажетті уақыт: 85 минут
4 адамға арналған

Макарон үшін

150 г макарон (пенне),
қаптамада көрсетілген пісіру уақыты:
11 минут
1½ л су
3 шай қасық тұз

Пісіру үшін

1½ ас қасық сары май
2 текшелеп туралған пияз
1 бұрыш, 1 см кесектерге кесілген
2 кішкентай сәбіз, кесілген
150 мл крем-фрэш
75 мл сүт, 3,5 % май
Тұз
Бұрыш
300 г сиыр жүрегі қызанағы,
шамамен кесілген
100 г пісірілген ветчина, текшелеп
кесілген
150 г қойдың ірімшігі шөптермен,
текшелерге кесілген

Бұрку үшін

100 г үгітілген гауда

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді ыдыс, 24 см x 24 см
Сымды тор

Әдісі

Макаронды тұзды суда 5 минут
пісіріңіз.

Сары майды тұздық сауыт қыздырып,
текшелеп туралған пияздарды
қуырыңыз. Бұрыш пен сәбізді қосып,
тағы 5 минут қуырыңыз.

Крем-фрэш пен сүтті араластырыңыз,
содан кейін көкөністерге қосыңыз. Тұз
және бұрышпен мол ғып дәмдеңіз.

Ыстыққа төзімді ыдысқа макарон,
қызанақ, ветчина және қойдың
ірімшігін салыңыз. Көкөніс соусын
қосып, араластырыңыз.

Макарон көмешіне гауда ірімшігін
себіңіз.

Макарон көмешін пештегі сымды
торға қойыңыз. Қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле | Запеканка из
макарон
Цикл уақыты: 40 [38] (40) минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 35–45 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Сондай-ақ, көмешті алдыңғы күннен
қалған 350 г пісірілген макаронмен
жасауға болады.

Шопан қаусырмасы

Жалпы қажетті уақыт: 100 минут

8 адамға арналған

Пісіру үшін

2 жақсылап туралған пияз
2 текшелеп туралған сәбіз
2 сабақ балдыркөк кішкене
кесектерге кесілген
1 кг тартылған қой еті
½ шай қасық жаңа тимьян, жақсылап
туралған
½ шай қасық жаңа розмарин,
жақсылап туралған
1½ шай қасық қызанақ пюресі
200 мл қызыл шарап
1 ас қасық кәдімгі ақ ұн
250 мл тауық сорпасы
1 ас қасық Вүстершир соусы
Тұз
Бұрыш
1,5 кг ұнтақталған картоп, текшелерге
кесілген
25 г сары май
5 ас қасық сүт, 3,5 % май

Қуыру үшін

2½ ас қасық сары май

Керек-жарақтар

Ыстыққа төзімді ыдыс, көлемі 2,5 л

Әдісі

Сары майды табада қыздырыңыз.
Пиязды 2–3 минут қуырыңыз. Сәбіз
бен балдыркөкті қосып, тағы
8–10 минут қайнатыңыз. Тартылған
етті қосып, үнемі араластыра отырып,
қуырыңыз. Артық майды ағызып,
тимьян, розмарин, томат пастасы
және қызыл шарап қосыңыз.

Орташа отта шамамен 1/4 дейін
азайтыңыз, ұн қосып, тағы 2–3 минут
пісіріңіз.

Сорпа мен Вүстершир соусын қосып,
45–50 минут қайнатыңыз. Дәміне
қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Ет
қайнап жатқанда, картопты сары май
мен сүтпен езіңіз.

Ет қоспасын ыстыққа төзімді ыдысқа
салып, үстіне картоп пюресін
салыңыз. Пешке салып, қызарғанша
пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Запеканки и суфле | Пастуший пирог
Цикл уақыты: 50 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50 минут
Сөре деңгейі: 2 [1] (1)

Кеңес

Бәлішті жасау үшін қой етінің орнына
тартылған сиыр етін пайдаланыңыз.

Бәрі жақсы аяқталған жақсы

Олар шындықты айтады: ешкім дәмді десертке қарсы тұра алмайды.

Балмұздақ, сүфле немесе жеміс-жидек тәттілері — тамақты аяқтаудың тамаша тәсілі және оларды дайындау салыстырмалы түрде аз күш алады.

Шынында да, ең сәтті десерттер көбінесе ең аз дайындықты қажет ететіндер.

Олар шындықты айтады: ешкім дәмді десертке қарсы тұра алмайды.

Балмұздақ, сүфле немесе жеміс-жидек тәттілері — тамақты аяқтаудың тамаша тәсілі және оларды дайындау салыстырмалы түрде аз күш алады.

Шынында да, ең сәтті десерттер көбінесе ең аз дайындықты қажет ететіндер.

Вена алма штруделі

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
2 штрудельдер үшін

Құрамы

100 г нан үгіндісі
4 парақ штрудель қамыры (алдын-ала қапталған)
100 г ерітілген сары май
1,5 кг алма, жұқа кесілген
150 г қант ұнтағы
50 г мейіз
Даршын

Қуыру үшін

50 г сары май

Керек-жарақтар

2 шай орамалдары
Пісіруге арналған таба немесе
әмбебап қаңылтыр таба

Әдісі

Қуыруға арналған табада сары майды қыздырып, нан үгіндісін аздап қуырыңыз.

Штрудель қамырының 2 парағын әрбір ас үй сүлгісінің үстіне сәл қабаттасатындай етіп салыңыз.

Штрудель қамырын сары майдың жартысымен майлап, нан үгіндісін себіңіз.

Алмаларды қант, мейіз және даршынмен бірге араластырыңыз. Алма қоспасын нан үгінділеріне салыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Штрудельдерді орап, қалған еріген сары маймен сүртіңіз. Пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылтыр табаға салыңыз да, пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Десерты | Венский яблочный штрудель
Цикл уақыты: 45 минут

Нұсқаулық

Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 170 °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 40–50 минут
Сере деңгейі: 2 [1] (2)

Десерт

Безе

Жалпы қажетті уақыт: 130 минут
6 адамға арналған

Құрамы

5 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа ақтығы
275 г қант
1 шай қасық ваниль эссенциясы
1 шай қасық ақ сірке суы
600 мл көпіршітілген кілегей
1 ас қасық қант ұнтағы
500 г көкжидек
500 г құлпынай
500 г таңқурай

Керек-жарақтар

1 немесе 2 пісіруге арналған таба немесе 1 әмбебап қаңылтыр таба
Пісіру пергаменті

Әдісі

Жұмыртқаның ағын қоюланғанша шайқаңыз және үнемі араластыра отырып, қант қосыңыз. Ваниль эссенциясы мен сірке суын мұқият қосыңыз.

Үлкен безе үшін пісіруге арналған табаны пісіру пергаментімен, ал бірнеше кішкене безе үшін 2 пісіруге арналған табаны жайыңыз.

90-см пеш:

Әмбебап қаңылтыр табасын пісіру пергаментімен жайыңыз.

Жұмыртқаның ақтығы қоспасын пісіруге арналған табаға немесе әмбебап қаңылытыр табаға салып, биіктігі шамамен 3-4 см немесе диаметрі шамамен 8 см болатын бірнеше кішкентай ұя жасаңыз.

Автоматты бағдарлама:
пешке қойып, пісіріңіз.

Қолмен орнатылатын параметрлер:
Пешке салыңыз да, 1-ден 2-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып пісіріңіз

Мұқият суытыңыз.

Кремді қант ұнтағымен қою болғанша шайқаңыз және безенің үстіне біркелкі жайыңыз. Жемістермен безендіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Десерты | Безе | целиком / порционно
Цикл уақыты целиком: 100 минут
Цикл уақыты порционно: 65 минут

Қолмен

Бір үлкен

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 110 °C
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 80 минут
Сөре деңгейі: 1

2 пісіру сатысы
Температура: 30 °C
Длительность: 20 минут

Бірнеше кішкентай

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 110 °C
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 45 минут
Сөре деңгейі: 1 + 3 [1 + 3] (1)

2 пісіру сатысы
Температура: 30 °C
Длительность: 20 минут

Лимон безе бөліші

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут
10 адамға арналған

Қамыр үшін

275 г кәдімгі ақ ұн
150 г сары май
25 г қант
2 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
2—3 ас қасық суық су

Салма үшін

4 балауызсыз лимон, шырыны және үгітілген қабық үгіндісі
75 г жүгері ұны
500 мл су
5 орташа жұмыртқа
175 г қант ұнтағы

Салмасына

275 г қант

Керек-жарақтар

Флан қалыбы, Ø 25 см
Сымды тор

Әдісі

Қамырды дайындау үшін ұнды, сары майды, қантты, суды және жұмыртқаның сарысын бірге илеп, біртекті қамыр жасап, 30 минут суытыңыз.

Толтырма жасау үшін лимон шырынын, лимон қабығын және жүгері ұнын араластырыңыз. Конфорка панелінде суды қайнатыңыз және лимон мен жүгері ұны қоспасын қосыңыз. Үнемі араластыра отырып, қою қаймақ пайда болғанша баяу отта пісіруді жалғастырыңыз.

Жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз. Жұмыртқаның ақтығын толтыру үшін бір шетке қойыңыз. Содан кейін қаймаққа қант пен жұмыртқаның сарысын қосып,

араластырыңыз. Қайтадан қайнатыңыз, содан кейін оттан алыңыз және суытыңыз.

Қамырды жайып, флан табағына жайыңыз. Лимон қаймағын пісірме табағына құйып, оны біркелкі жайыңыз.

Торды пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Сеппе үшін, жұмыртқаның ақтығын қантпен қою көбік пайда болғанша шайқаңыз. Содан кейін лимон қаймағына біркелкі жайыңыз.

Автоматты бағдарлама:
Пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Қолмен параметрлері:
Пешке салыңыз да, 1-ден 2-ке дейінгі пісіру сатысында көрсетілген параметрлерді пайдаланып қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер

Автоматты бағдарлама

Десерты | Лимонный пай
Цикл уақыты: 60 минут

Нұсқаулық

1 пісіру сатысы
Режимы работы: Интенсивное выпекание
Температура: 185 [185] (180) °C
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 40 минут
Сөре деңгейі: 1
2 пісіру сатысы
Температура: 170 °C
Длительность: 20 минут

Десерт

Шоколадты бисквит пудингтері

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут

8 адамға арналған

Қамыр үшін

70 г қара шоколад

70 г сары май

70 г қант

4 орташа жұмыртқа

70 г ұнтақталған бадам

20 г нан үгіндісі

500 мл ваниль ұнтағы

200 мл көпіршітілген кілегей

Сеппе үшін

40 г қант ұнтағы

Қалып үшін

1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар

8 шағын табақша, Ø 6 см

Әмбебап қаңылтыр таба

Жұқа елек

Әдісі

Шоколадты конфорка панелінде баяу отта ерітіп, аздап суығанша қалдырыңыз.

Шоколадты конфорка панелінде баяу отта ерітіп, аздап суығанша қалдырыңыз. Шоколадты, бадамды және нан үгіндісін араластырыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Жұмыртқаның ағын қою шыңдар пайда болғанша шайқаңыз, содан кейін шоколад қоспасына ақырын қосыңыз.

Шағын табақшаларды майлаңыз. Қоспаны қасықпен төгіңіз.

Шағын табақшаларды пештегі әмбебап қаңылтыр табаға қойыңыз. Пісіру.

Кілегейді қою болғанша шайқаңыз да, қаймаққа араластырыңыз. Десерттік табақтары арасында біркелкі бөліңіз.

Шоколадты бисквит пудингінің шетіне пышақ салып, оны босатыңыз. Әрбір десерт табағына бір бисквит пудингін салыңыз. Қант ұнтағын себіңіз және жылы күйде ұсыныңыз.

Параметрлер

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 150–160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35–45 минут

Сөре деңгейі: 1

Өндіруші:

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

Импорттаушылар:

"Миле" ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

«Миле» ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



H 7000 рецепт кітабы

M.-Nr. 12 990 240 / 00

kk-KZ