

Печене на
тестени изделия
– печене на меса
– ГОТВЕНЕ

във фурна с микровълнова

функция



Скъпи ценители на добрата храна

Хубавите разговори и красивите моменти се случват, когато се съберем на трапезата. Общият вкус сближава – особено когато е убедителен на всички равнища. Както в ежедневието, така и при специални поводи.

Вашата нова фурна с микровълнова функция Ви предлага именно този потенциал: като истински всестранно развит талант с нея ще пригответе бързо и здравословно не само обичайните ястия, но и кулинарни менюта от най-висока класа.

Тази книга може да Ви бъде прекрасен пътеводител в това отношение. В тестовата кухня на Miele, създадена от нас, ежедневно се срещат знанието и любопитството, рутината и неочакваното – в резултат ние разработихме за Вас полезни съвети и успешни рецепти. Още повече рецепти, вдъхновение и вълнуващи теми ще откриете също в приложението Miele@mobile.

Имате въпроси или желания? Ние ще се радваме да обменим опит с Вас. Нашите данни за контакт ще намерите в края на книгата.

Желаем Ви много специални моменти на удоволствие.

Вашата тестова кухня Miele

Съдържание

Предговор	3
За тази готварска книга	7
Преглед на режимите на работа	10
Важните неща, които трябва да се знаят.....	14
Акcesoари Miele	18
Сладкиши	20
Фин ябълков сладкиш	21
Ябълков сладкиш, покрит.....	22
Сладкиш “Бехеркухен”.....	24
Торта с пандишпанов блат	26
Пълнежи за тортата с пандишпанов блат	28
Пандишпанов блат.....	30
Пълнежи за пандишпанов блат	32
Маслен сладкиш	34
Портокалов сладкиш с йогурт.....	35
Чийзкейк.....	36
Мраморен сладкиш	37
Сладкиш със сливи, обърнат	38
Пясъчен сладкиш	40
Ронлив сладкиш с плодове.....	41
Лимонов сладкиш, сиропиран.....	42
Сладки	44
Сладки, изрязани с формички	45
Мъфини със сини боровинки	46
Бадемoви макрони	47
Шприцовани сладки.....	48
Ванилови рогчета	49
Мъфини с орехи	50
Хляб	51
Багети	52
Пърленки	53
Плетен козунак	54
Хляб със семена	56
Бял хляб (във форма).....	58
Бял хляб (без форма за печене).....	59
Козунак.....	60

Пици и други подобни специалитети	61
Пица (тесто с мая).....	62
Пица (тесто с олио и извара)	64
Киш “Лорен”	66
Месо	67
Патица (пълнена)	68
Гъска (без пълнеж)	69
Пиле	70
Пилешки гърди в горчица	71
Пилешки гърди с патладжан	72
Пилешки бутчета	74
Пуйка (пълнена)	76
Пуешко бутче	78
Телешко филе (готвене на ниска температура).....	79
Телешко филе (печено).....	80
Телешки джолан.....	81
Телешко гръбче (печено).....	82
Телешко гръбче (готвене на ниска температура).....	83
Телешко задушено	84
Агнешко бутче.....	85
Агнешко гръбче (печено)	86
Агнешко гръбче (Готвене на ниска температура)	87
Говеждо филе (печено).....	88
Говеждо филе (готвене на ниска температура).....	89
Говеждо хаше.....	90
Телешко задушено месо	92
Ростбиф (печено).....	94
Ростбиф (готвене на ниска температура).....	95
Руло от кайма.....	96
Каселер (печено).....	97
Каселер (готвене на ниска температура)	98
Кьонигсбергски кюфтета	99
Печена шунка.....	100
Свинско филе (печено).....	102
Свинско филе (готвене на ниска температура)	104
Свинско филе в сос рокфор	105
Заешко бутче	106
Заешко	107
Еленско гръбче.....	108
Сърнешко гръбче	110

Съдържание

Риба	112
Рибно къри.....	113
Пъстърва.....	114
Шаран.....	115
Сьомгова пъстърва.....	116
Филе от сьомга.....	118
Запеканки и огретени	119
Огретен с цикория.....	120
Пай с пилешко месо и гъби.....	122
Огретен от картофи и гауда.....	124
Лазаня.....	126
Макарони на фурна.....	128
Паеля.....	129
Мусака с тиквички.....	130
Гарнитур и зеленчуци	131
Цели картофи на фурна.....	132
Зелен боб в сос от мащерка.....	133
Моркови в сметана с керевиз.....	134
Небелени картофи.....	135
Ориз.....	136
Осолени картофи.....	137
Ризото с домати.....	138
Супи и гювечи	139
Яйчен крем.....	140
Тиквена супа.....	141
Супа “минестроне”.....	142
Доматена супа.....	143
Яхния с бяло зеле.....	144
Десерти	145
Сладкиш от хляб.....	146
Крем карамел.....	148
Плодов крамбъл.....	150
Суфле с извара.....	152
Шоколадови суфлета.....	153

Преди да се заемете за работа, систематизирахме за Вас няколко инструкции за използването на тази готварска книга.

Към всяка автоматична програма има подходяща рецепта, която ще Ви улесни при първоначалното използване на Вашата фурна с микровълнова функция Miele.

При много автоматични програми можете да прилагате индивидуални настройки, за да постигнете оптималния за Вас резултат – да задавате степента на зачервяване на хляба и сладките или степента на запичане на месото.

За улеснение Вашата фурна с микровълнова функция ще бъде наричана по-нататък само “фурна”.

За автоматичните програми

- Не всички модели предлагат автоматични програми. Вие обаче можете да пригответе всички рецепти дори когато Вашата фурна не предлага съответната автоматична програма. За целта използвайте ръчните настройки. В инструкциите относно приготвянето са отбелязани всички разлики.
- Под всяка рецепта с автоматична програма в данните относно настройките е даден и пътят за активиране на съответната автоматична програма.
- При автоматичните програми фабрично е зададена винаги средната продължителност на програмата. Действителната продължителност при много програми зависи все пак от желаната степен на запичане. Степента на запичане ще изберете преди стартиране на автоматичната програма.

За тази готварска книга

За съставките

- Ако след отделната съставка стои запетая (,), то текстът след запетаята описва хранителния продукт. В повечето случаи продуктът може да се закупи в съответното състояние: напр. пшенично брашно, тип 405; яйца, големина М; мляко, 3,5 % масленост.
- Ако след съставката стои права черта (|), то описаната след нея обработка на хранителния продукт трябва по правило да предприемете самостоятелно в процеса на готвене. Тази стъпка от обработката повече не се споменава в текста относно приготвянето. Напр. сирене, пикантно | настъргано; лук | нарязан на ситни кубчета; мляко, 3,5 % масленост | умерено топло
- При месото, ако не е отбелязано друго, се посочва винаги обработваемото тегло.
- При плодовете и зеленчуците посоченото тегло принципно се отнася до необелените продукти без костилки.
- Преди приготвяне плодовете и зеленчуците трябва винаги да бъдат почистени/измити или, ако е необходимо, обелени. Това не се споменава повече като стъпка от обработката в текстовете относно приготвянето.

Особености на отделните модели фурни

- Ако Вашата фурна не предлага режим на работа Conventional heat, изберете режим на работа Fan plus.
- Ако Вашата фурна не предлага специалното приложение Prove dough, вместо него изберете режим на работа Fan plus и температура 35 °С. Покрийте тестото – както е описано в рецептата – с влажна кърпа.

За настройките

- Температура и време: Дадени са диапазони на температурата и времеви интервали. Ориентирайте се принципно към по-ниските настройки с опция за увеличаване на времето след преглед или проба за степен на изпичане.
- Нива: Нивата за поставяне на тавите и скарите се броят отдолу нагоре.
- Съдове: В зависимост от режима на работа съдовете за печене трябва да бъдат пригодени за микровълнова фурна и термоустойчиви. За целта трябва задължително да се спазват указанията относно съдовете за готвене, дадени в ръководството за употреба и монтаж.

Преглед на режимите на работа

Режими на работа без микро-вълнова функция

Fan plus

За печене на тестени изделия и меса. Можете да готвите едновременно на няколко нива. Можете да готвите на по-ниски температури в сравнение с работен режим “Горно/долно нагряване”, тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера.

Conventional heat

За печене на тестени изделия и меса по традиционни рецепти, за приготвяне на суфлета и за готвене на ниска температура. За рецепти от по-стари готварски книги настройвайте температурата с 10 °C по-ниско от предписаното. Времето за готвене не се променя.

Intensive bake

За печене на тестени изделия с влажна гарнировка, при които основата трябва да остане хрупкава. Не използвайте този работен режим за печене на плоски сладки и за печене на меса, тъй като сладките и сосът от печенето ще станат прекалено тъмни.

Auto roast

За печенето. По време на фазата на запържване работната камера първоначално автоматично се загрява до висока температура. При достигане на тази температура фурната автоматично се настройва на предварително зададената по-ниска температура за готвене. Така печивото се зачервява добре отвън и след това може да се допече докрай, без да трябва да се адаптира режимът на работа.

Bottom heat

Изберете този работен режим в края на печенето, ако ястието трябва да се зачерви повече от долната страна.

Grill

За печене на грил на плоски продукти в големи количества и за запичане отгоре в големи форми. Целият нагревател за горно нагряване/грил нагревателят се нажежава до червено, за да възпроизведе необходимото топлинно излъчване.

Fan grill

За печене на грил на продукти с голям диаметър (напр. пиле). Можете да печете на грил с по-ниски температури в сравнение с работен режим “Грил”, тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера.

Eco Fan heat

За малки количества, напр. дълбоко замразена пица, хлебчета за претопляне, формовани сладки, но също и за месни ястия и печено месо. Спестяват до 30 % енергия в сравнение с традиционните работни режими, ако по време на процеса на приготвяне вратата стои затворена.

Микровълнов режим на работа

За размразяване, затопляне или готвене. Времето за готвене е по-кратко в сравнение с готвене на готварски плот или във фурна. Освен това с микровълновата функция продуктите могат, общо взето, да се пекаат без добавяне или с добавяне на малко течност или мазнина. Процесът на печене или на затопляне е толкова по-бърз, колкото повече вода съдържа хранителният продукт, тъй като микровълните въздействат от всички страни.

Режими на работа с микровълнова функция

Комбинирането на традиционните работни режими с микровълнова функция Ви спестява до 30 % време.

MW + Fan plus

За бързо затопляне и готвене на ястия с равномерно зачервяване. В този режим на работа се пестят най-много време и енергия.

MW +Auto roast

За първоначално запържване на висока температура и за същинско печене на по-ниски температури. Посредством автоматичното нагряване до висока първоначална температура печивото се зачервява добре. По-нататъшното печене може да продължи на предварително настроени по-ниски температури. Ако едновременно се ползва и микровълновата функция, хранителният продукт се запича по-бързо.


MW + Grill

За печене на грил на плоски продукти и за запичане отгоре. Благодарение на грила повърхностите се зачервяват апетитно. Благодарение на микровълновата функция цялото печиво се зачервява от всички страни.

MW + Fan grill

За печене на грил на продукти с голям диаметър (напр. пиле). Можете да печете на грил с по-ниски температури в сравнение с работен режим "Микровълнова функция + грил", тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера.

Преглед на режимите на работа

Хранителен продукт	Количество/тегло	Мощност [W]	Време [min]	Указания
Разтопяване на масло/маргарин	100 g	450	1–2	разтопявайте, без да покривате
Разтопяване на шоколад	100 g	450	2–3	разтопявайте, без да покривате, междуременно разбърквайте
Разтваряне на желатин	1 пакетче + 5 с.л. вода	450	00:15–00:20	сложете да се разтваря, без да покривате, междуременно разбърквайте
Приготвяне на глазура за торта	1 пакетче + 250 ml течност	450	4–5	затопляйте, без да покривате, междуременно разбърквайте
Втасване на тесто	Предварително забъркана смес за тесто от 100 g брашно	80	5–7	оставете да втаса като го покриете
	Тесто от 500 g брашно	80	8–10	оставете да втаса като го покриете
Белене на бадеми	100 g	850	1–2	затоплете в покрито състояние с малко вода
Приготвяне на пуканки	1 с.л. (20 g) царевича за пуканки	850	5–7	поставете царевичата в еднолитров стъклен съд, който трябва да бъде покрит по време на приготвянето, след това поръсете с пудра захар
Приготвяне на пуканки за микровълнова фурна	прибл. 100 g		макс. 4	Не оставяйте процеса да протича без наблюдение
Темперирани на цитрусови плодове	150 g	150	1–2	поставете в чиния, без да покривате
Бухване на шоколадови целувки	20 g	600	00:15–00:20	в чиния, без да покривате
Втечняване на захаросан мед	500 g	150	2–3	затопляйте меда в отворен буркан, и междуременно разбърквайте
Ароматизиране на салатни сосове	125 ml	150	1–2	затопляйте съвсем леко, без да покривате

Преглед на режимите на работа

При всички данни става дума за ориентировъчни стойности.

Хранителен продукт	Количество/тегло	Мощност [W]	Време [min]	Указания
Запичане на бекон	100 g	850	2–3	поставете върху домакинска хартия, без да покривате
Мариниране на месо	1000 g	150	15–20	оставете го покрито в съд, и междувременно го обръщайте, след това го сгответе
Затопляне на сладолед, за да се раздели на порции	500 g	150	2	поставете в уреда, без да покривате
Накисване на сушени плодове	250 g	80	20	накиснете в малко течност, без да покривате, докато попият
Приготвяне на овесена каша	250 ml мляко + 4 с.л. овесени ядки	850 + 150	2–3 + 2–3	кипнете в покрит съд мляко, след това оставете да набъбне, разбъркайте
Белене на домати	3 броя	450	7–8	Разрежете кръстче в основата на доматиите, затоплете ги, покрити в малко вода, обелете ципата. Доматите могат много да се нагорещат!
Хлебчета	2 броя			
Размразяване при		150	1–2	сложете ги върху скарата, без да покривате, оставете да се размразят,
Печене при		Грил степен 3	3–4	след изтичане на половината време ги обърнете
Приготвяне на яйчен крем	150 g от 2 яйца, 4 EL сметана, сол, мускатово орехче	450	3–4	разбийте яйцата със сметаната, солта и мускатовото орехче, покрийте по време на готвене
Приготвяне на яagodов конфитюр	300 g ягоди, 300 g желираща захар	850	7–9	смесете плодовете и захарта, покрийте по време на готвене

При всички данни става дума за ориентировъчни стойности.

Важните неща, които трябва да се знаят

Автоматично изключване

Вашата фурна притежава интелигентна електроника за най-комфортно обслужване. След изтичане на времето за печене фурната се изключва автоматично.

Отложен старт

С въвеждането на коректно време за печене, на данни за времето в “Готово в” или “Стартиране в” можете да управлявате процесите на печене и предварително да зададете автоматично изключване или включване и изключване.

Времена на готвене

Можете да настройвате времето за печене на продуктите предварително. След изтичане на зададеното време нагревателят на работната камера автоматично изключва. Ако допълнително сте избрали функция “Предварително загряване”, времето на печене започва едва когато бъде достигната избраната температура и печивото е поставено във фурната.

Предварително загряване

Предварително загряване на работната камера е необходимо само за малко ястия. Повечето от ястията можете да сложите в студена работна камера, за да използвате топлината още по време на фазата на загряване. По правило указания за това са дадени в рецептата. Предварително загряване на фурната е необходимо при следните ястия:

- Сладки и сладкиши, които се пекаят кратко (до прикл. 30 минути)
- Тъмни теста за хляб
- Ростбиф и филе

Booster

За да нагреете работната камера възможно най-бързо до желаната температура, Вашата фурна Ви предлага функцията **Booster**. Ако настроите температура над 100 °C и ако е включена функцията **Booster**, едновременно се включват горният нагревател/грил нагревателят, пръстеновидният нагревател и вентилаторът. Така нагряването се ускорява максимално.

Crisp function

За ястия, които трябва да станат особено хрупкави, използвайте Crisp function. Намалването на влажността в работната камера прави пържените картопки, пицата, киша и т.н. особено хрупкави – само кожата на птичето месо става хрупкава, а месото остава сочно. Crisp function може да се използва във всеки работен режим и при необходимост да се включва допълнително.

Собствени програми

Вие можете да съставите до 20 собствени програми, да ги запазите и да им дадете индивидуални имена. Комбинирайте до 10 стъпки за готвене за перфектен резултат по отношение на любимата си рецепта или улеснете ежедневието си, като запазете по-често използваните настройки. За тази цел можете да избирате настройки при всяка стъпка от процеса на приготвяне, например режим на работа, температура и време на печене или вътрешна температура.

Кухненски термометър

С кухненския термометър можете да следите точната температура по време на всеки процес на печене и така да определите с точност момента, в който ястието е готово. Тук Ви предлагаме няколко указания за коректното използване на кухненския термометър:

- Внимавайте металният връх на кухненския термометър да бъде изцяло забоден в средата на най-дебелия участък от месото.
- Ако парчето месо е прекалено малко или тънко, над свободната част от термометъра може да се сложи суров картоф.
- Върхът на кухненския термометър не трябва да се докосва до кости, жили и слоеве мазнина.
- При птиците поставяйте кухненския термометър дълбоко в предната най-дебела област на гърдите.
- В хода на процеса на печене първо се показва приблизителното време за изпичане, след което то се адаптира до края на процеса.
- Ако желаете да пригответе едновременно няколко парчета месо, забучете кухненския термометър в най-високото от тях.

Важните неща, които трябва да се знаят

Специални приложения

В зависимост от модела Вашата фурна разполага с множество специални приложения. Ние Ви предлагаме избор.

Defrost

За щадящо размразяване на замразени храни. Можете да настроите температурата между 25 °C и 50 °C. Замразеният продукт се размразява равномерно и изцяло.

Reheat

За затопляне на ястия. Можете да избирате между различни категории хранителни продукти. Въз основа на този избор и въвеждането на теглото фурната с микровълнова функция намира оптималната настройка. Планират се и се показват на дисплея също всички необходими ръчни манипулации като например обръщането или разбъркването на хранителния продукт.

Prove dough

За сигурно и просто втасване на тестото с мая. Можете да изберете температура между 30 °C и 50 °C. Оставете тестото да втасва, докато обеят му се удвои.

Low temp. cooking

За щадящо печене на особено крехко месо. Благодарение на ниската температура и особено дългото време на печене месото се приготвя перфектно и си остава изключително крехко.

Sabbath programme

Програмата “Шабат” служи за подпомагане на религиозните обичаи. След избиране на програмата “Шабат” изберете режима на работа и температурата. Програмата се стартира едва след отваряне и затваряне на вратата.

Важните неща, които трябва да се знаят

Основи на готвенето

Понятия	Обяснение
Обезкостено	Риба или месо, от които са отстранени костите или кокалиците.
Готово за готвене	Хранителни продукти, които са почистени, но все още не са сготвени. Например месо, от което са отстранени мазнината и жилите, или риба, която е изчистена и от която са махнати люспите, или плодове и зеленчуци, които са почистени и обелени.

Количества и мерки

ч.л. = чаена лъжичка

с.л. = супена лъжица

g = грам

kg = килограм

ml = милилитър

в.н. = на върха на ножа

1 чаена лъжичка отговаря приблизително на:

- 3 g бакпулвер
- 5 g сол/захар/ванилова захар
- 5 g брашно
- 5 ml течност

1 супена лъжица отговаря приблизително на:

- 10 g брашно/нишесте/брашно за панировка
- 10 g масло
- 15 g захар
- 10 ml течност
- 10 g горчица

Акcesoари Miele

Акcesoари

С нашия богат асортимент от акcesoари ние Ви помагаме да постигнете най-добрите кулинарни резултати. По размер и функции всеки един от артикулите е адаптиран специално за фурните на Miele и е тестван интензивно по стандартите на Miele. Всички продукти можете много лесно да поръчате от интернет магазина на Miele, по телефона за обслужване на клиентите на Miele или в специализираната търговска мрежа.

PerfectClean

Досега почистването никога не е било толкова лесно: Благодарение на уникалното покритие PerfectClean на работната камера пресните замърсявания се отстраняват без усилие.

Тази технология се прилага също и при тавите и формите за печене на Miele – така използването на хартия за печене най-често се оказва излишно. Хлябът, хлебчетата и бисквитите не се залепват и се плъзгат по съдовете за печене едва ли не сами.

Изключително устойчивата на рязане повърхност дава възможност пици, сладкиши и други подобни да се режат дори директно върху нея. А след използване всичко става отново чисто само с едно избърсване.

Кръгла форма за печене

Кръглата форма за печене е подходяща за всички специалитети с кръгла форма като например пици, кишове и тарти.

Благодарение на покритието PerfectClean допълнителното обезмасляване или използването на хартия за печене най-често са излишни. За оптимално използване на функцията “Конвекция с пара” кръглата форма за печене може да се закупи също и с перфорация.

Съд за печене Gourmet на Miele

За оптимално свързване на готварския плот и уреда за вграждане бе разработен съдът за печене Gourmet на Miele. След запържването върху готварския плот съдът за печене Gourmet може много лесно да се постави в страничната решетка на работната камера.

Съдът за печене Gourmet е с незалепващо покритие и е подходящ за приготвяне на задушения ястия, парчета месо, супи, сосове, запеканки и дори десерти. Могат да се закупят и подходящи капаци за него.

Стъклена тава

Стъклената тава е подходяща за всички режими на работа на фурната с микровълнова функция. Използвайте стъклената тава за всички приложения при чиста микровълнова функция. Освен това в комбинация със скарата можете да я използвате и за запържване или готвене на ниска температура на месо, както и за печене на сладкиши.

Средства за поддържане

Ако почиствате и поддържате редовно Вашата фурна, ще можете да се наслаждавате на оптималната ѝ функционалност и тя ще Ви се отплати с дълъг експлоатационен живот. Оригиналните средства за поддържане на Miele са адаптирани по най-добрия начин към фурните на Miele. Можете да поръчате тези продукти просто от интернет магазина на Miele, по телефона за обслужване на клиентите на Miele или в специализираната търговска мрежа.

Почистващ препарат за фурни Miele

Почистващият препарат за фурни Miele се отличава със своята ултрасилна обезмасляваща функция и лесното си приложение. Благодарение на своята гелообразна консистенция той се задържа и по стените на фурната. Специалната му формула позволява освен това лесно почистване при кратко време за накисване и без нагряване.

Комплект Miele MicroCloth

Следи от пръсти и леки замърсявания можете да отстранявате с този комплект. Той се състои от една универсална, една предназначена за стъкло и една гланцираща кърпа. Фините микрофибърни кърпи са изключително здрави и имат много добри почистващи свойства.

Сладкиши

Всяка сладост – малка радост

Тортите и сладкишите са част от приятелското пиене на кафе или от уютното време за чай по същия начин, както и приготвената с любов трапеза и вълнуващите разговори. Ако искате да поглезите себе си и своите гости с вкусни домашно направени специалитети, имате избор измежду различни теста, съставки и гарнировки. Вкусът плодов ли да бъде? Или сметанов? Или може би хрупкав? Най-добре от всичко по малко. Защото, тъй като сладкото е докосване до душата, всеки с удоволствие ще опита второ парче.

Фин ябълков сладкиш

Време за приготвяне: 75 минути

За 12 парчета

За гарнировката

500 g ябълки, възкисели

За тестото

150 g масло | меко

150 g захар

8 g ванилова захар

3 яйца, големина M

2 с.л. лимонов сок

150 g пшенично брашно, тип 405

½ ч.л. бакпулвер

За формата

1 ч.л. масло

За поръсване

1 с.л. пудра захар

Акcesoари

Форма за торта с подвижен ринг,

Ø 26 cm

Скара

Сито, фино

Приготвяне

Обелете ябълките и ги разрежете на четвъртинки. Направете резки от заоблената страна на разстояние около 1 cm, смесете с лимоновия сок и оставете настрана.

Намажете формата с подвижен ринг с мазнина.

Разбърквайте маслото, захарта и ваниловата захар в продължение на около 2 минути така, че да се получи крем. Добавете яйцата, като разбърквате всяко от тях поотделно в сместа в продължение на ½ минута.

Смесете брашното и бакпулвера и разбъркайте с другите съставки.

Разпределете равномерно тестото във формата за торта с подвижен ринг. Поставете ябълките със заоблената страна нагоре и ги натиснете леко в тестото.

Сложете формата с подвижен ринг на скарата в работната камера и опечете сладкиша до златистожълто.

Оставете сладкиша 10 минути да се охлади във формата. След това го отделете от формата и го оставете да се охлади на скарата. Поръсете с пудра захар.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Apple sponge

Продължителност на програмата:
40 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 170 °C

Power level: 80 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 40–50 минути

Ниво: 1

Съвет

Вместо с пудра захар сладкишът може да се намаже и с леко затоплен конфитюр от кайсии, разбъркан до получаване на гладка маса.

Сладкиши

Ябълков сладкиш, покрит

Време за приготвяне: 100 минути

За 12 парчета

За тестото

200 g масло | меко

100 g захар

16 g ванилова захар

1 яйце, големина M

350 g пшенично брашно, тип 405

1 ч.л. бакпулвер

1 щипка сол

За гарнировката

1,25 kg ябълки

50 g стафиди

1 с.л. калвадос

1 с.л. лимонов сок

½ ч.л. канела, смляна

50 g захар

За формата

1 ч.л. масло

За намазване

100 g пудра захар

2 с.л. вода | топла

Аксесоари

Форма за торта с подвижен ринг, Ø 26 cm

Скара

Фолио за свежо съхранение

Приготвяне

За тестото разбъркайте маслото, захарта, ваниловата захар и яйцето така, че да се получи крем. Смесете брашното, бакпулвера и солта и ги добавете. Оставете тестото един час на студено.

Обелете ябълките и ги нарежете на резени. Смесете ги със стафидите, калвадоса, лимоновия сок и канелата.

Намажете формата с подвижен ринг с мазнина.

Разделете тестото на 3 части. Разточете първата част от тестото така, че да покрие дъното на формата с подвижен ринг. Сглобете формата с подвижен ринг. От втората част оформете продълговато руло и го разпределете с натискане по ръба на формата на височина 4 cm. Надупчете дъното многократно с вилица. Поставете третата част между 2 слоя фолио за свежо съхранение и го разточете така, че да бъде с големината на формата.

Поръсете захарта между ябълките и разпределете сместа върху долния блат на тестото. Поставете отгоре приготвения блат тесто и затворете, като слепите със страничния ръб.

Сложете формата с подвижен ринг на скарата в работната камера и опечете сладкиша.

Оставете сладкиша 10 минути да се охлади във формата. След това го отделете от формата и го оставете да се охлади на скарата.

Разбъркайте леко пудрата захар с вода и поръсете сладкиша.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Apple pie

Продължителност на програмата:

70 минути

Ръчно

Oven functions: Intensive bake

Temperature: 160 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 70 минути

Ниво: 1

Сладкиши

Сладкиш “Бехеркухен”

Време за приготвяне: 60 минути

За 12 парчета

Съставки

4 яйца, големина М

250 g масло

250 g захар

1 ч.л. сол

250 g пшенично брашно, тип 405

3 ч.л. бакпулвер

100 g шоколадови капки

1 ч.л. канела, смяляна

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Форма за торта с подвижен ринг, Ø

26 cm

Скара

Приготвяне

Отделете жълтъка от яйцата. Разбъркайте маслото, захарта, солта и жълтъците до получаване на крем.

Разбийте белтъците на сняг. Половината от белтъците на сняг разбъркайте внимателно в сместа от жълтъците и яйцата. Смесете брашното с бакпулвера и ги добавете. Добавете останалата част от разбитите на сняг белтъци.

Добавете и шоколадовите капки и канелата.

Намажете формата с подвижен ринг с мазнина и поставете тестото в нея.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Сложете формата с подвижен ринг в работната камера и опечете сладкиша до златистокафяво.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Belgian sponge cake

Продължителност на програмата:

60 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 190 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Стъпка на готвене 2

Temperature: 150–180 °C

Duration: 60–65 минути

Ниво: 1

Съвет

За по-интензивен вкус можете да замените 50 g от захарта с мед. Според предпочитанията тестото може да се подобри със сушени плодове, нарязани ядки или ванилия.

Сладкиши

Торта с пандишпанов блат

Време за приготвяне: 75 минути

За 16 парчета

За тестото

4 яйца, големина М

4 с.л. вода | гореща

175 g захар

200 g пшенично брашно, тип 405

1 ч.л. бакпулвер

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Сито, фино

Форма за торта с подвижен

ринг, Ø 26 cm

Хартия за печене

Скара

Приготвяне

Отделете жълтъка от яйцата. Разбийте белтъците с вода така, че да стане много твърд сняг. Бавно сипете захарта. Разбъркайте жълтъците и ги добавете.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Смесете брашното с бакпулвера и ги добавете, като ги сеете и разбърквайте внимателно сместа с груба тел за разбиване на яйца.

Намажете дъното на формата с подвижен ринг и я покрийте с хартия за печене. Сложете тестото във формата с подвижен ринг и го изравнете отгоре.

Сложете пандишпановия блат за торта в работната камера и го опечете до златистожълто.

След като се опече, оставете сладкиша 10 минути във формата, за да се охлади. След това го отделете от формата и го оставете да се охлади на скарата. Разрежете хоризонтално пандишпановия блат за торта на две места така, че да се получат три блата.

Намажете с предварително подготвения пълнеж.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Sponge base

Продължителност на програмата:

29 минути

Ръчно

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 170–190 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 30–35 минути

Съвет

За направата на шоколадово-пандишпанов блат за торта прибавете към сместа с брашното 2–3 ч.л. какао.

Сладкиши

Пълнежи за тортата с пандишпанов блат

Време за приготвяне: 30 минути

За пълнежа от извара и сметана

500 g извара за готвене, 20 % масленост в сухото вещество.

100 g захар

100 ml мляко, 3,5 % масленост

8 g ванилова захар

1 лимон | само сокът

6 листа желатин, бял

500 g сметана

За поръсване

1 с.л. пудра захар

За капучиновия пълнеж

100 g шоколад, тъмен

500 g сметана

6 листа желатин, бял

80 ml еспресо

80 ml кафе ликьор

16 g ванилова захар

1 с.л. какао

За намазване

3 с.л. сметана

За поръсване

1 с.л. какао

Акcesoари

Поднос за торти

Сито, фино

Приготвяне на пълнежа от извара и сметана

За пълнежа от извара и сметана смесете и разбъркайте изварата със захарта, млякото, ваниловата захар и лимоновия сок. Накиснете желатина в студена вода, изцедете излишната вода и го разтворете в микровълновата фурна или на котлона на слаб огън.

Добавете малко извара към желатина и разбъркайте.

Смесете тази смес с останалата извара и я охладете. Разбийте сметаната на сняг и я добавете към сместа с изварата, като продължавате да бъркате.

Сложете първия пандишпанов блат върху поднос за торти, намажете блата със сместа от извара, сложете втория пандишпанов блат, отново намажете със смес от извара, и сложете отгоре третия пандишпанов блат.

Охладете добре тортата. Преди да сервирате, поръсете с пудра захар.

Приготвяне на капучиновия пълнеж

За капучиновия пълнеж разтопете шоколада. Разбийте сметаната на сняг. Накиснете желатина в студена вода, изцедете излишната вода и го разтворете в микровълновата фурна или на котлона на слаб огън, след това го оставете малко да изстине.

Разбъркайте половината от еспресо-то и кафе ликьора в желатина и добавете тази смес към сметаната.

Разделете количеството сметана с кафе на две. В едната половина разбъркайте ваниловата захар, в другата шоколада и какаото.

Поставете първия пандишпанов блат върху поднос за торти, поръсете го с малко кафе ликьор и еспресо и намажете върху него тъмната сметана. Сложете втория пандишпанов блат, поръсете го с останалата течност и го намажете със светлата сметана. Сложете третия блат, намажете го със сметана и го поръсете с какао.

Съвет

Като плодов вариант на пълнежа от извара и сметана можете да добавите към сместа малко настъргана лимонова кора и 300 g изцедени резенчета мандарина или парченца кайсия.

Сладкиши

Пандишпанов блат

Време за приготвяне: 55 минути

За 16 парчета

За тестото

150 g захар

1 ч.л. ванилова захар

1 щипка сол

100 g пшенично брашно, тип 405

55 g нишесте

1 ч.л. бакпулвер

3 яйца, големина M

3 с.л. вода | гореща

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Сито, фино

Хартия за печене

Стъклена тава

Кухненска кърпа

Приготвяне

Смесете млякото, ваниловата захар и солта в купа. Смесете брашното, нишестето и бакпулвера в друга купа.

Отделете жълтъка от яйцата. Разбийте белтъците с горещата вода така, че да стане твърд сняг. Бавно сипете захарната смес, като разбърквате. Продължавайте да разбърквате жълтъците.

Пресейте сместа с брашното върху яйчената маса. Разбъркайте сместа с груба тел за разбиване на яйца.

Намажете стъклената тава и я покрийте с хартия за печене. Разпределете тестото върху нея и го изравнете отгоре.

Сложете пандишпановия блат в работната камера и го опечете.

Ако искате да използвате пандишпановия блат, за да направите пандишпаново руло, веднага след опичането извадете тестения блат и го поставете върху влажна кухненска кърпа, махнете хартията за печене и го навийте. Оставете го да изстине.

Намажете с предварително подготвения пълнеж.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Swiss roll

Продължителност на програмата:

25 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 150–180 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 25 минути

Ниво: 1

Сладкиши

Пълнежи за пандишпанов блат

Време за приготвяне: 30 минути

За пълнежа от яйчен ликьор и сметана

2 листа желатин, бял
125 ml яйчен ликьор
400 g сметана

За пълнежа от червени боровинки и сметана

400 g сметана
12 g ванилова захар
200 g червени боровинки от буркан

За пълнежа от манго и сметана

2 броя манго, узряло (по 300 g)
½ портокал, нетретиран с консерванти | само кората | настъргана
100 g захар
2 портокала | само сока (по 100 ml)
3 с.л. сок от лайм
6 листа желатин, бял
400 g сметана

За поръската

1 с.л. пудра захар

Аксесоари

Поднос за торти
Сито, фино

Приготвяне на пълнежа от яйчен ликьор и сметана

Накиснете желатина в студена вода, изцедете излишната вода и го разтворете в микровълновата фурна или на котлона на слаб огън, след това го оставете малко да изстине.

Добавете малко яйчен ликьор към желатина и разбъркайте. Добавете всичко към останалия яйчен ликьор и разбъркайте. Оставете сместа в хладилника да се сгъсти.

Разбийте сметаната на сняг. Когато сместа с яйчния ликьор стане достатъчно твърда, че да се виждат следите от разбъркването, внимателно разбъркайте в нея и сметаната. Оставете крема за около 30 минути в хладилника да се сгъсти.

След това намажете крема върху пандишпановия блат. Навийте откъм дългата страна и го съхранявайте на студено до консумацията.

Малко преди да сервирате, поръсете с пудра захар.

Приготвяне на пълнежа от червени боровинки и сметана

Разбийте сметаната с ваниловата захар на сняг.

След това намажете червените боровинки върху пандишпановия блат. След това разпределете отгоре сметаната. Навийте откъм дългата страна и го съхранявайте на студено до консумацията.

Малко преди да сервирайте, поръсете с пудра захар.

Приготвяне на пълнежа от манго и сметана

Пюрирайте мангото с настърганата портокалова кора, захарта, портокаловия сок и сока от лайм.

Накиснете желатина в студена вода, изцедете излишната вода и го разтворете в микровълновата фурна или на котлона на слаб огън, след това го оставете малко да изстине. Добавете малко от пюре то с манго към желатина, разбъркайте, добавете всичко към останалото пюре от манго и разбъркайте. Оставете сместа в хладилника да се сгъсти.

Разбийте сметаната на сняг. Когато сместа с манго стане достатъчно твърда, че да се виждат следите от разбъркването, внимателно разбъркайте в нея и сметаната. Оставете крема за около 30 минути в хладилника да се сгъсти.

След това намажете крема върху пандишпановия блат. Навийте откъм дългата страна и го съхранявайте на студено до консумацията.

Малко преди да сервирайте, поръсете с пудра захар.

Сладкиши

Маслен сладкиш

Време за приготвяне: 95 минути

За 16 парчета

За тестото

42 g мая, прясна

160 ml мляко, 3,5 % масленост | хладко

400 g пшенично брашно, тип 405

40 g захар

1 щипка сол

40 g масло

1 яйце, големина M

За гарнировката

80 g масло | меко

8 g ванилова захар

100 g захар

80 g филирани бадеми

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Разтворете маята в мляко, като разбърквате. Замесете я с останалите съставки и я месете 3–4 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 1.

Намажете стъклената тава с мазнина. Премесете още веднъж тестото леко и го разточете върху стъклената тава. Покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 2.

За гарнировката смесете маслото, ваниловата захар и половината от захарта. С пръстите направете вдлъбнатини в тестото. Добавете сместа от масло и захар във вдлъбнатините. Разпределете отгоре останалата захар и филираните бадеми.

Автоматична програма:

Стартирайте автоматичната програма и сложете сладкиша в работната камера.

Ръчно:

Оставете го да втасва 10 минути на стайна температура. След това сложете сладкиша в работната камера и го опечете до златистожълто.

Настройка

Втасване на тесто

Фази на втасване 1 и 2

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: по 20 минути

Печене на масления сладкиш

Автоматична програма

Cakes | Butter cake

Продължителност на програмата:

28 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 25–30 минути

Ниво: 2

Портокалов сладкиш с йогурт

Време за приготвяне: 60 минути

За 10 парчета

За тестото

4 яйца, големина M

250 g масло | меко

250 g захар

1 портокал, нетретиран с консерванти | само кората | настъргана

180 g пшеничен грис, фин

150 g пшенично брашно, тип 405

8 g сода бикарбонат

250 g гръцки йогурт

За заливката

5 портокала | само сока (450 ml)

250 g захар

Аксесоари

Форма за торта с подвижен ринг, Ø

24 cm

Скара

Дървена пръчица

Приготвяне

Отделете жълтъка от яйцата. Разбийте маслото, захарта и портокаловата кора до получаване на крем. Добавете един след друг жълтъците, като разбърквате. Смесете брашното, бакпулвера, гриса и содата бикарбонат. Разбъркайте ги в останалата маса с йогурта.

Разбийте белтъците на сняг и ги добавете, като ги разбърквате внимателно в сместа. Сложете тестото във формата с подвижен ринг. Сложете формата с подвижен ринг на скарата в работната камера и опечете сладкиша.

За заливката кипнете в тенджера портокаловия сок и захарта, след това оставете да ври на слаб огън около 5 минути, докато портокаловият сок се сгъсти.

Продупчете многократно още топлия сладкиш с дървената пръчица и разпределете отгоре заливката.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Orange & yoghurt cake

Продължителност на програмата:

40 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 150 °C

Power level: 80 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 40 минути

Ниво: 1

Съвет

Сервирайте сладкиша охладен с бита сметана.

Сладкиши

Чийзкейк

Време за приготвяне: 150 минути

За 12 парчета

За тестото

150 g пшенично брашно, тип 405

2 ч.л. бакпулвер

80 g захар

1 яйце, големина M | само жълтъкът

80 g масло

За гарнировката

2 яйца, големина M

1 яйце, големина M | само белтъкът

200 g захар

1½ ч.л. ванилова захар

34 g сос на прах за варене (ванилия)

1 ампула есенция за готвене лимон

или маслена ванилия

1 kg нискомаслена извара

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Форма за торта с подвижен

ринг, Ø 26 cm

Скара

Приготвяне

За блата направете от съставките пясъчно тесто. Оставете 1 час на студено.

Намажете формата с подвижен ринг с мазнина.

Разточете тестото така, че да покрие дъното на формата с подвижен ринг. Сглобете формата с подвижен ринг. С тестото оформете ръб с височина около 2 cm. Надупчете дъното многократно с вилица.

За гарнировката разбъркайте всички съставки, разпределете ги върху тестения блат и ги изравнете отгоре.

Сложете формата с подвижен ринг на скарата в работната камера. Опечете сладкиша.

След изтичане на времето за печене го оставете да постои в изключената работна камера 5 минути.

Настройка

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: On

Duration: 90 минути

Ниво: 1

Мраморен сладкиш

Време за приготвяне: 80 минути

За 18 парчета

За тестото

250 g масло | меко

200 g захар

8 g ванилова захар

4 яйца, големина M

200 g гъста сметана

400 g пшенично брашно, тип 405

16 g бакпулвер

1 щипка сол

3 с.л. какао

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Форма за печене “Венец”, Ø 26 cm

Скара

Приготвяне

Разбъркайте маслото, захарта и ваниловата захар така, че да се получи крем. Добавете яйцата, като разбърквате всяко от тях поотделно в сместа в продължение на ½ минута. Добавете гъстата сметана. Смесете брашното с бакпулвера и солта и ги разбъркайте към останалите съставки.

Намажете формата и изсипете в нея половината от сместа.

Във втората половина от сместа разбъркайте какаото. Разпределете тъмната смес върху светлата. Минете спираловидно през слоевете на сместа с вилица.

Сложете формата за печене “Венец” на скарата в работната камера и опечете сладкиша.

Оставете сладкиша да постои 10 минути във формата. След това го отделете от формата и го оставете да се охлади на скарата.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Marble cake

Продължителност на програмата:

60 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 150–170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 60–70 минути

Ниво: 1

Сладкиши

Сладкиш със сливи, обърнат

Време за приготвяне: 50 минути

За 10 порции

За гарнировката

6 сливи | разрязани на осем
2 парчета джинджифил, консервиран
| на малки парченца
2 с.л. сироп от консервирания джинджифил

За карамеления сос

150 g захар, кафява
60 g масло
150 g сметана

За тестото

175 g пшенично брашно, тип 405
2 ч.л. бакпулвер
150 g масло
125 g захар, кафява
2 яйца, големина L
2 с.л. мляко, 3,5 % масленост
½ с.л. джинджифил, смлян
½ ч.л. смес от подправки "Mixed Spice"

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Форма за флан, пригодена за микровълнова фурна, Ø 25 cm
Хартия за печене
Скара

Приготвяне

За карамеления сос сложете в тенджера захарта, маслото и сметаната, кипнете ги и ги оставете да врат още 2 минути. Прелейте в съда и оставете да се охлади.

Намажете формата за флан и я покрийте с хартия за печене. Сипете на дъното 4 с.л. от карамеления сос и разпределете равномерно отгоре сливите, джинджифила и сиропата от джинджифила.

За тестото смесете брашното с бакпулвера. Разбийте маслото и захарта така, че да се образува крем, и с разбъркване прибавете яйцата, брашното, млякото и подправките, като ги редувате.

Разпределете сместа върху сливите и изравнете отгоре.

Автоматична програма:

Сложете формата за флан върху скарата в работната камера и опечете сладкиша.

Ръчно:

Сложете формата за флан върху скарата в работната камера и опечете сладкиша в съответствие със стъпки на готвене 1 до 3.

Обърнете все още топлия сладкиш върху табла за сервиране и разпределете отгоре останалия карамелен сос.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Ginger and plum pudding

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 170 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 170 °C

Power level: 80 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 15 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 3

Temperature: 170 °C

Power level: 150 W

Duration: 10 минути

Съвет

“Mixed Spice” е смес от подправки, която често се използва във Великобритания. За да я получите, е необходимо да смесите: 4 ч.л. кориандър, 4 ч.л. канела, 1 ч.л. бахар, 4 ч.л. мускатово орехче, 2 ч.л. джинждифил, 1 ч.л. карамфил. Добра алтернатива е подправката за коледни меденки.

Сладкиши

Пясъчен сладкиш

Време за приготвяне: 90 минути

За 18 парчета

За тестото

250 g масло | меко

250 g захар

8 g ванилова захар

4 яйца, големина M

2 с.л. ром

200 g пшенично брашно, тип 405

100 g нишесте

2 ч.л. бакпулвер

1 щипка сол

За формата

1 ч.л. масло

1 с.л. брашно за панировка

Акcesoари

Правоъгълна форма, дължина 30 cm

Скара

Приготвяне

Намажете правоъгълната форма с мазнина и я поръсете с брашно за панировка.

Разбъркайте маслото, захарта и ваниловата захар на пяна. Прибавяйте с разбъркване едно след друго яйцата и рома.

Смесете брашното, нишестето, бакпулвера и солта и ги разбъркайте към останалите съставки.

Напълнете правоъгълната форма със сместа и я поставете в работната камера върху скарата, обърната по дължина. Опечете сладкиша.

Оставете сладкиша да постои 10 минути във формата. След това го отделете от формата и го оставете да се охлади на скарата.

Настройка

Автоматична програма

Cakes | Madeira cake

Продължителност на програмата:

85 минути

Ръчно

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 150–170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 60–80 минути

Ниво: 1

Ронлив сладкиш с плодове

Време за приготвяне: 150 минути
За 16 парчета

За тестото

42 g мая, прясна
150 ml мляко, 3,5 % масленост |
хладко
450 g пшенично брашно, тип 405
50 g захар
90 g масло | меко
1 яйце, големина M

За гарнировката

1,25 kg ябълки

За ронливата поръска

240 g пшенично брашно, тип 405
150 g захар
16 g ванилова захар
1 ч.л. канела
150 g масло | меко

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Уред за почистване на сърцевината на ябълки
Стъклена тава

Приготвяне

Разтворете маята в мляко, като разбърквате. Замесете я с брашното, захарта, маслото и яйцето до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва съгласно настройките.

Обелете ябълките, отстранете сърцевината със семките и ги нарежете на резени.

Намажете стъклената тава с мазнина.

Премесете още веднъж тестото леко и го разточете върху стъклената тава. Разпределете ябълките равномерно върху тестото. Смесете брашното, захарта, ваниловата захар и канелата и размачкайте с маслото до получаване на трохи. Разпределете трохите върху ябълките.

Сложете сладкиша в работната камера и го опечете до златистокафяво.

Настройка

Втасване на тесто

Special applications | Prove dough
Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Печене на сладкиша

Автоматична програма

Cakes | Ронлив сладкиш с плодове
Продължителност на програмата:
30 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 170–180 °C

Power level: 150 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 30–40 минути

Ниво: 2

Съвет

Вместо ябълки могат да се използват и 1 kg сливи или череши без костилките.

Сладкиши

Лимонов сладкиш, сиропиран

Време за приготвяне: 50 минути

За 16 парчета

За сладкиша

225 g масло | меко

225 g захар

4 яйца, големина M

2 лимона, нетретирани с консерванти
| само кората | настъргана

225 g пшенично брашно, тип 405

2 ч.л. бакпулвер

За заливката

2 лимона | само сокът

90 g захар

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Съгледена правоъгълна форма, дъл-
жина 25 cm

Хартия за печене

Съгледена тава

Дървена пръчица

Приготвяне

Намажете правоъгълната съгледена форма с мазнина и подложете в нея хартия за печене.

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Разбъркайте маслото и захарта така, че да се образува крем, и към него едно след друго прибавете яйцата, като продължавате да разбърквате.

Смесете брашното и бакпулвера, и с лимоновата кора ги добавете към яйчната маса, като разбърквате.

Изсипете сместа в правоъгълната съгледена форма и изравнете отгоре.

Автоматична програма:

Сложете правоъгълната съгледена форма върху съгледената тава в работната камера. Опечете сладкиша.

Ръчно:

Сложете правоъгълната съгледена форма върху съгледената тава в работната камера. Печете в съответствие със стъпки на готвене 2 и 3.

Разбъркайте лимония сок и захарта, за да се получи гъста заливка.

Продупчете многократно още топлия сладкиш с дървената пръчица и го намажете с лимоновата заливка.

Оставете го да се охлади във формата.

Настройка

Автоматична програма

Sakes | Лимонов сладкиш, сиропиран

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 160 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 160 °C

Power level: 80 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 20 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 3

Temperature: 160 °C

Power level: 150 W

Duration: 10 минути

Миниатюрни изкушения

Независимо дали става въпрос за мъфини, дребни сладки или еклери, миниатюрните специалитети са изкушение за всеки. В крайна сметка колкото по-малко е едно нещо, толкова е по-ценено. Вкусването на миниатюрните изкушения доставя истинска радост на големи и малки, на стари и млади.

Сладки, изрязани с формички

Време за приготвяне: 135 минути

За 35 броя (1 стъклена тава)

За сладките

125 g пшенично брашно, тип 405

½ ч.л. бакпулвер

40 g захар

5 g ванилова захар

½ ампула есенция ром

3 ч.л. вода

60 g масло | меко

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Точилка за тесто

Формички за сладки

Стъклена тава

Приготвяне

Смесете брашното, бакпулвера, захарта и ваниловата захар. Бързо ги замесете с останалите съставки до получаване на гладко тесто и оставете тестото най-малко 1 час на студено.

Намажете стъклената тава с мазнина. Разточете тестото до дебелина около 3 mm, изрежете сладките с помощта на формичките, сложете ги върху стъклената тава.

Сложете изрязаните сладки в работната камера и ги опечете.

Настройка

Автоматична програма

Cookies/ Muffins | Сладки, изрязани с формички

Продължителност на програмата:

25 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 140–150 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 20–30 минути

Ниво: 2

Сладки

Мъфини със сини боровинки

Време за приготвяне: 50 минути

За 12 броя

Съставки

225 g пшенично брашно, тип 405

110 g захар

8 g бакпулвер

8 g ванилова захар

1 щипка сол

1 с.л. мед

2 яйца, големина M

100 ml мътеница

60 g масло | меко

250 g сини боровинки

1 с.л. пшенично брашно, тип 405

Акcesoари

Тава за мъфини за 12 мъфина по Ø

5 cm

12 хартиени формички за печене, Ø

5 cm

Скара

Приготвяне

Смесете брашното, захарта, бакпулвера, ваниловата захар и солта. Добавете меда, яйцата, мътеницата и маслото и разбъркайте за кратко.

Смесете боровинките с брашното и ги добавете, като разбърквате внимателно, към сместа.

Пригответе тавата за мъфини с хартиените формички за печене. Разпределете сместа равномерно във формичките – по 2 супени лъжици във всяка.

Сложете тавата с мъфини на скарата в работната камера и опечете.

Настройка

Автоматична програма

Cookies/ Muffins | Мъфини със сини боровинки

Продължителност на програмата:

35 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 150–170

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 35 минути

Ниво: 2

Съвет

Най-подходящи са култивираните боровинки. Използвайте дълбоко замразени сини боровинки, без да ги размразявате.

Бадемови макрони

Време за приготвяне: 35 минути
За 30 броя

Съставки

100 g горчиви бадеми, белени
200 g бадеми, сладки, белени
600 g захар
1 щипка сол
4 яйца, големина M | само белтъкът

Акcesoари

Стъклена тава
Хартия за печене
Пош с накрайник с гладък отвор

Приготвяне

Смелете бадемите с около една трета от захарта в кухненския робот на 2 стъпки.

Смесете останалата захар, солта и такова количество белтък, че да се образува гъсто течно тесто.

Покрийте стъклената тава с хартия за печене. С помощта на поша шприцвайте течното тесто на малки топки върху стъклената тава.

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Навлажнете една лъжица и със заоблената ѝ част натиснете тестените топки леко отгоре, за да станат поразлати.

Автоматична програма:

Сложете бадемовите макрони в работната камера и ги опечете до златистокафяво.

Ръчно:

Сложете бадемовите макрони в работната камера и ги опечете в съответствие със стъпки на готвене 2 и 3.

Оставете бадемовите макарони да изстинат върху хартията за печене, след това ги отделете.

Настройка

Автоматична програма

Cookies/ Muffins | Almond macaroons
Продължителност на програмата:
17 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Fan plus
Temperature: 200 °C
Booster: On
Pre-heat: On
Crisp function: Off

Стъпка на готвене 2
Temperature: 190 °C
Duration: 12 минути
Ниво: 2

Стъпка на готвене 3
Temperature: 180 °C
Duration: 1–7 минути

Съвет

Можете да заместите горчивите бадеми със сладки и половин ампула есенция “горчиво бадемово масло”.

Сладки

Шприцовани сладки

Време за приготвяне: 35 минути
За 25 броя (1 стъклена тава)

За тестото

80 g масло | меко
30 g захар, кафява
30 g пудра захар
1 ч.л. ванилова захар
1 щипка сол
110 g пшенично брашно, тип 405
1 яйце, големина M | само белтъкът

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Пош
Накрайник със звездообразен отвор,
9 mm
Стъклена тава

Приготвяне

Разбийте маслото до получаване на крем. Добавете захарта, пудрата захар, ваниловата захар и солта и бъркайте, докато не се получи мека смес. Добавете с разбъркване брашното и най-накрая прибавете белтъка.

Намажете стъклената тава с мазнина. Сложете течното тесто в поша и шприцвайте в стъклената тава ивици с дължина около 5–6 cm.

Сложете шприцованите сладки в работната камера и ги опечете до златистожълто.

Настройка

Автоматична програма

Cookies/ Muffins | Шприцовани сладки
Продължителност на програмата:
25 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus
Temperature: 140–150 °C
Booster: Off
Pre-heat: Off
Crisp function: On
Duration: 20–35 минути
Ниво: 2

Ванилови рогчета

Време за приготвяне: 110 минути
За 45 броя (1 стъклена тава)

За тестото

140 g пшенично брашно, тип 405
100 g масло | меко
40 g захар
50 g бадеми, смлени

За овалване

40 g ванилова захар

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Замесете брашното, маслото, захарта и бадемите до получаване на гладко тесто. Оставете тестото да се охлади около 30 минути.

Намажете стъклената тава с мазнина. Разделете тестото на малки късчета по около 7 g. Оформете от тях рулца, след това малки рогчета или полумесеци и ги сложете в стъклената тава.

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Сложете ваниловите рогчета в работната камера и ги опечете до светложълто.

Оваляйте рогчетата във ваниловата захар, докато са още топли.

Настройка

Автоматична програма

Cookies/ Muffins | Vanilla biscuits

Продължителност на програмата:
30 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus
Temperature: 140–150 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 20–30 минути

Ниво: 2

Сладки

Мъфини с орехи

Време за приготвяне: 95 минути

За 12 броя

Съставки

80 g стафиди

40 ml ром

120 g масло | меко

120 g захар

8 g ванилова захар

2 яйца, големина M

140 g пшенично брашно, тип 405

1 ч.л. бакпулвер

120 g орехови ядки | нарязани на едро

Акcesoари

Скара

Тава за мъфини за 12 мъфина по Ø

5 cm

Хартиени формички за печене, Ø

5 cm

Приготвяне

Накиснете стафидите в ром за около 30 минути.

Разбийте маслото до получаване на крем. Прибавете едно след друго захарта, ваниловата захар и яйцата.

Смесете брашното и бакпулвера и ги добавете с разбъркване. Добавете орехите, като продължавате да разбърквате. Накрая сложете напоените в ром стафиди.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Пригответе тавата за мъфини с хартиените формички за печене. Разпределете тестото равномерно във формичките.

Сложете тавата с мъфини на скарата в работната камера и опечете.

Настройка

Автоматична програма

Cookies/ Muffins | Walnut muffins

Продължителност на програмата:

40 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 150–170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 30–45 минути

Ниво: 2

Хрупкава коричка – нежна средичка

Прясно изпеченият, още топъл хляб е едно от изкушенията, които се приготвят най-лесно. Дали като закуска през уикенда, обилно намазан с масло и мармалад, или като питателна храна след дългия работен ден, хлябът е нещо, което (почти) всеки познава и харесва.

Хляб

Багети

Време за приготвяне: 75 минути
За 2 хлебчета по 10 филийки

За тестото

21 g мая, прясна
270 ml вода | студена
500 g пшенично брашно, тип 405
2 ч.л. сол
½ ч.л. захар
1 с.л. масло | меко

За намазване

1 с.л. вода

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Съгласна тава

Приготвяне

Разтворете маята във вода, като разбърквате. Замесете я с брашното, солта, захарта и маслото и месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, покрийте го с влажна кърпа, сложете го в работната камера и го оставете да втасва съгласно настройките за фаза на втасване 1.

Намажете съгласната тава с мазнина. Разделете тестото на две, оформете две продълговати багети, дълги около 35 cm, и ги сложете напречно върху съгласната тава за печене. Намажете с вода и направете отгоре няколко резки.

Автоматична програма:

Стартирайте автоматичната програма и сложете багетите в работната камера.

Ръчно:

Оставете да втасва съгласно настройките за фаза на втасване 2. След това ги опечете.

Настройка

Втасване на тесто

Фаза на втасване 1
Special applications | Prove dough
Temperature: 30 °C
Време на втасване: 30 минути

Фаза на втасване 2
Special applications | Prove dough
Temperature: 30 °C
Време на втасване: 15 минути

Печене на хляб

Автоматична програма

Bread | Багети
Продължителност на програмата:
48 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus
Temperature: 180 °C
Booster: Off
Pre-heat: Off
Crisp function: Off
Duration: 35 минути
Ниво: 2

Пърленки

Време за приготвяне: 85 минути

За 1 пърленка, 8 порции

За тестото

42 g мая, прясна

200 ml вода | студена

375 g пшенично брашно, тип 405

1½ ч.л. сол

2 с.л. зехтин

За намазване

Вода

½ с.л. зехтин

За поръската

½ с.л. черен кимион

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Съгласно на инструкциите

Приготвяне

Разтворете маята във вода, като разбърквате. Замесете я с брашното, солта и олиото и я месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва съгласно настройките.

Намажете стъклената тава с мазнина. Разточете тестото до получаването на основа с диаметър около 25 mm и го сложете върху стъклената тава.

Намажете с много малко вода, поръсете с черен кимион и натиснете, за да влезе в тестото. Намажете със зехтин.

Оставете да втасва още 10 минути на стайна температура.

Сложете хляба в работната камера и го опечете.

Настройка

Втасване на тесто

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Печене на хляб

Автоматична програма

Bread | Flat bread

Продължителност на програмата:

35 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 180 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 30–40 минути

Ниво: 2

Съвет

Замесете в тестото 50 g запържен лук и 2 ч.л. провансалски билки или 50 g нарязани черни маслини, 1 с.л. нарязани кедрови ядки и 1 ч.л. розмарин.

Хляб

Плетен козунак

Време за приготвяне: 145 минути

За 16 резена

За тестото

42 g мая, прясна

150 ml мляко, 3,5 % масленост |
хладко

500 g пшенично брашно, тип 405

70 g захар

100 g масло

1 яйце, големина M

1 ч.л. настъргана лимонова кора

2 щипки сол

За намазване

2 с.л. мляко, 3,5 % масленост

За поръската

20 g бадеми, нарязани на пръчици

20 g перлена захар

За формата

1 с.л. масло

Аксесоари

Стъклена тава

Приготвяне

Разтворете маята в мляко, като разбърквате. Замесете я с брашното, захарта, маслото, яйцето, настърганата кора от лимон и солта и месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 1.

Намажете стъклената тава с мазнина. Оформете от тестото 3 рула по 300 g с дължина 40 cm. От трите рула изплетете плетка и я поставете върху подмазаната стъклена тава.

Намажете плетения козунак с мляко и го поръсете с бадемовите пръчици и перлената захар.

Автоматична програма:

Стартирайте автоматичната програма и сложете плетения козунак в работната камера.

Ръчно:

Оставете да втасва съгласно настройките за фаза на втасване 2. Нагрейте фурната предварително. Сложете плетения козунак в работната камера и го опечете.

Настройка

Втасване на тесто

Фаза на втасване 1

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Фаза на втасване 2

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 15 минути

Печене

Автоматична програма

Bread | Plaited loaf

Продължителност на програмата:

50 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 150–170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 35–45 минути

Ниво: 1

Съвет

Според вкуса замесете в тестото

100 г стафида.

Хляб

Хляб със семена

Време за приготвяне: 110 минути

За 25 филийки

За тестото

42 g мая, прясна

420 ml вода | студена

400 g ръжено брашно, тип 1150

200 g пшенично брашно, тип 405

3 ч.л. сол

1 ч.л. мед

150 g квас, течен

20 g ленено семе

50 g слънчогледови семки

50 g сусам

За поръската

1 с.л. сусам

1 с.л. ленено семе

1 с.л. слънчогледови семки

За намазване

1 ч.л. вода

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Правоъгълна форма, дължина 30 cm

Скара

Приготвяне

Разтворете маята във вода, като разбърквате. Замесете я с брашното, солта, меда и кваса и я месете 3–4 минути до получаване на меко тесто.

Добавете лененото семе, слънчогледовите семки и сусама и месете още 1–2 минути.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 1.

Намажете правоъгълната форма. Премесете леко тестото и го сложете в правоъгълната форма за печене. Загладете горната повърхност с мокра гумена шпатула, намажете с вода и поръсете отгоре сместа от семената.

Автоматична програма:

Стартирайте автоматичната програма и сложете хляба в работната камера.

Ръчно:

Оставете да втасва съгласно настройките за фаза на втасване 2.

След това загрейте предварително фурната, сложете хляба в работната камера и го опечете.

Настройка

Втасване на тесто

Фаза на втасване 1

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Фаза на втасване 2

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 15 минути

Печене на хляб

Автоматична програма

Bread | Seeded loaf

Продължителност на програмата:

80 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 200 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 50 минути

Ниво: 1

Хляб

Бял хляб (във форма)

Време за приготвяне: 90 минути
За 25 филийки

За тестото

21 g мая, прясна
290 ml вода | студена
500 g пшенично брашно, тип 405
2 ч.л. сол
½ ч.л. захар
1 с.л. масло

За формата

1 с.л. масло

Аксесоари

Правоъгълна форма, дължина 30 cm
Скара

Приготвяне

Разтворете маята във вода, като разбърквате. Замесете я с брашното, солта, захарта и маслото и месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 1.

Намажете правоъгълната форма. Премесете леко тестото, оформете от него продълговато руло с дължина около 28 cm и го сложете в правоъгълната форма за печене. Направете резки по дължина с дълбочина около 1 cm.

Автоматична програма:

Стартирайте автоматичната програма и сложете хляба в работната камера.

Ръчно:

.Покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва съгласно настройките за фаза на втасване 2.

Намажете повърхността на тестото с вода и след това опечете.

Настройка

Втасване на тесто

Фаза на втасване 1

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Фаза на втасване 2

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 15 минути

Печене на хляб

Автоматична програма

Bread | White bread | Baking tin

Продължителност на програмата:

70 минути

Ръчно

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 40 минути

Ниво: 1

Бял хляб (без форма за печене)

Време за приготвяне: 90 минути

За 20 филийки

За тестото

21 g мая, прясна

260 ml вода | студена

500 g пшенично брашно, тип 405

2 ч.л. сол

½ л. захар

1 с.л. масло

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Разтворете маята във вода, като разбърквате. Замесете я с брашното, солта, захарта и маслото и месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа в работната камера и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 1.

Намажете стъклената тава с мазнина. Премесете леко тестото, придайте му продълговата форма с дължина около 25 cm и го сложете напречно върху стъклената тавата. Направете множество резки с дълбочина 1 cm.

Покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва в съответствие с настройките за фаза на втасване 2.

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната. Намажете повърхността на тестото с вода.

Сложете хляба в работната камера и го опечете.

Настройка

Втасване на тесто

Фаза на втасване 1

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Фаза на втасване 2

Special applications | Prove dough

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 15 минути

Печене на хляб

Автоматична програма

Bread | White bread | On tray

Продължителност на програмата:

70 минути

Ръчно

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 160 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 35–45 минути

Ниво: 2

Хляб

Козунак

Време за приготвяне: 70 минути

За 15 резена

За кузунака

25 g мая, прясна

100 ml мляко, 3,5 % масленост | хладко

500 g пшенично брашно, тип 405

1 в.н. сол

90 g масло

2 яйца, големина M

3 с.л. сироп от джинджифил

40 g джинджифил, консервиран | нарязан на ситно

1 ч.л. канела

100 g перлена захар

За формата

1 с.л. масло

1 с.л. захар

Аксесоари

Правоъгълна форма, дължина 25 cm
Скара

Приготвяне

Разтворете маята в мляко, като разбърквате. Замесете я с брашното, солта, маслото, яйцата и сиропата от джинджифил до получаване на гладко тесто. Оформете тестото на топка, поставете го в купа и го оставете да втасва на стайна температура 60 минути.

Намажете правоъгълната форма и я поръсете със захар.

Замесете джинджифила, канелата и захарта на кристали в тестото. Оформете тестото, сложете го в правоъгълната форма и го оставете да втасва още 15 минути.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Поръсете повърхността на хляба със захар.

Автоматична програма:

Сложете хляба в работната камера и го опечете до златистокафяво.

Ръчно:

Сложете хляба в работната камера и го опечете в съответствие със стъпки на готвене 2 и 3 до златистокафяво.

Настройка

Автоматична програма

Bread | Ginger loaf

Продължителност на програмата:
30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 200 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Temperature: 190 °C

Duration: 25 минути

Стъпка на готвене 3

Temperature: 170 °C

Duration: 5–10 минути

Най-вкусните неосновни ястия на света

Пиците, тартите, пайовете и другите подобни ястия за много хора безспорно са любими блюда за всеки повод, независимо дали става дума за засищащ обяд на семейната трапеза, за шведска маса, за лека закуска по време на игра или за вечеря пред телевизора. Понякога това се дължи на съчетанието на леко тесто с пикантна украса, друг път на креативните модификации на класическите рецепти – вкусните хапки провокират с аромата си нашите желания и с малко повече въображение могат да бъдат претворявани винаги отново и отново.

Пици и други подобни специалитети

Пица (тесто с мая)

Време за приготвяне: 95 минути

За 4 порции (в стъклена тава), За 2 порции (във форма за печене)

За тестото (в стъклена тава)

21 г мая, прясна
140 ml вода | хладка
250 г пшенично брашно, тип 405
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
½ ч.л. мащерка, стрита
1 ч.л. риган, стрит
1 ч.л. олио

За гарнировката (в стъклена тава)

2 глави лук
1 скилидка чесън
400 г домати от консерва, обелени,
на парчета
2 с.л. доматиено пюре
1 ч.л. захар
1 ч.л. риган, стрит
1 дафинов лист
1 ч.л. сол
черен пипер
100 г моцарела
100 г гауда, настъргана

За запръжката

1 с.л. зехтин

За тестото (във форма за печене)

10 г мая, прясна
70 ml вода | хладка
130 г пшенично брашно, тип 405
½ ч.л. захар
½ ч.л. сол
1 ч.л. олио
мащерка, стрита
½ ч.л. риган, стрит

За гарнитурата (формата за печене)

1 глава лук
½ скилидка чесън
200 г домати от консерва, обелени,
на парчета
1 с.л. доматиено пюре
½ ч.л. захар
½ ч.л. риган, стрит
½ дафинов лист
½ ч.л. сол
черен пипер
60 г моцарела
60 г гауда, настъргана

За запръжката

1 ч.л. зехтин

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Точилка за тесто
Стъклена тава или кръгла форма за
печене и скара

Приготвяне

Разтворете маята във вода, като разбърквате. Замесете я с брашното, захарта, солта, мащерката, ригана и олиото и я месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в покрита с влажна кърпа купа и го оставете да втасва на стайна температура 20 минути.

За гарнировката нарежете лука и чесъна на малки кубчета. Загрейте олиото в тиган. Задушете лука и чесъна, докато станат прозрачни. Добавете доматиите, доматиеното пюре, захарта, ригана, дафиновия лист и солта.

Нагрейте соса да заври и го оставете да ври няколко минути на слаб огън.

Извадете дафиновия лист и овкусете със сол и черен пипер. Нарежете моцарелата на резени.

Намажете стъклената тава с мазнина. Разточете тестото и го поставете в стъклената тава или кръглата форма за печене. Покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва на стайна температура 10 минути.

Разпределете соса върху тестото, като оставите периферия от около 1 см. Гарнирайте с моцарела и поръсете с гауда.

Сложете пицата в работната камера и я опечете.

Настройка

Автоматична програма

Pizza & Quiche | Pizza | Тесто с мая | Glass tray / Round baking tin
Продължителност на програмата: 38 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus
Temperature: 180 °C
Power level: 150 W
Booster: Off
Pre-heat: Off
Crisp function: Off
Duration: 35–45 минути
Ниво: 2

Съвет

Алтернативно можете да гарнирате пицата с шунка, колбас, печурки, лук или риба тон.

Пици и други подобни специалитети

Пица (тесто с олио и извара)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции (в стъклена тава), За 2 порции (във форма за печене)

За тестото (в стъклена тава)

100 г извара за готвене, 20 % масленост в сухото вещество.

3 с.л. мляко, 3,5 % масленост

3 с.л. олио

2 яйца, големина М | само жълтъкът

1 ч.л. сол

1 ч.л. бакпулвер

200 г пшенично брашно, тип 405

За гарнировката (в стъклена тава)

2 глави лук

1 скилидка чесън

400 г домати от консерва, обелени, на парчета

2 с.л. доматино пюре

1 ч.л. захар

1 ч.л. риган, стрит

1 дафинов лист

1 ч.л. сол

черен пипер

100 г моцарела

100 г гауда, настъргана

За запръжката

1 с.л. зехтин

За тестото (във форма за печене)

50 г извара за готвене, 20 % масленост в сухото вещество.

2 с.л. мляко, 3,5 % масленост

2 с.л. олио

½ ч.л. сол

1 яйце, големина М | само жълтъкът

1 ч.л. бакпулвер

110 г пшенично брашно, тип 405

За гарниурата (формата за печене)

1 глава лук

½ скилидка чесън

200 г домати от консерва, обелени, на парчета

1 с.л. доматино пюре

½ ч.л. захар

½ ч.л. риган, стрит

½ дафинов лист

½ ч.л. сол

черен пипер

60 г моцарела

60 г гауда, настъргана

За запръжката

1 ч.л. зехтин

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Точилка за тесто

Стъклена тава или кръгла форма за печене и скара

Приготвяне

За гарнировката нарежете лука и чесъна на малки кубчета. Загрейте олиото в тиган. Задушете лука и чесъна, докато станат прозрачни. Добавете доматиите, доматиеното пюре, захарта, ригана, дафиновия лист и солта.

Нагрейте соса да заври и го оставете да ври няколко минути на слаб огън.

Извадете дафиновия лист. Овкувете със сол и черен пипер. Нарежете моцарелата на резени.

За тестото разбъркайте изварата, млякото, олиото, яйчния жълтък и солта. Смесете брашното с бакпулвера. Разбъркайте половината в тестото. След това прибавете остатъка и омесете.

Намажете стъклената тава с мазнина. Разточете тестото и го поставете в стъклената тава или кръглата форма за печене.

Разпределете соса върху тестото. Оставете периферия от около 1 cm. Гарнирайте с моцарела и поръсете с гауда.

Сложете пицата в работната камера и я опечете.

Настройка

Автоматична програма

Pizza & Quiche | Pizza | Тесто с олио и извара | Стъклена тава / Round baking tin

Продължителност на програмата: 45 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 170 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 40–55 минути

Ниво: 1

Съвет

Алтернативно можете да гарнирате пицата с шунка, колбас, печурки, лук или риба тон.

Пици и други подобни специалитети

Киш “Лорен”

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

За тестото

125 g пшенично брашно, тип 405

40 ml вода

50 g масло

За гарнировката

25 g сланина, прошарена, пушена

75 g бекон

100 g шунка, варена

1 скилидка чесън

25 g магданоз, пресен

100 g гауда, настъргана

100 g ементалер, настърган

За заливката

125 g сметана

2 яйца, големина M

мускатово орехче

Акcesoари

Точилка за тесто

Форма за печене, кръгла

Скара

Приготвяне

Замесете брашното, маслото и водата до получаване на гладко тесто.

Оставете го да постои за 30 минути в хладилника.

За гарнировката нарежете на кубчета сланината, бекона и шунката. Нарежете на ситно скидилката чесън и магданоза. Запържете сланината в тиган с незалепващо покритие. Добавете бекона и шунката и задушете. Разбъркайте с чесъна и магданоза и оставете да се охлади.

За заливката разбъркайте сметаната, яйцата и мускатовото орехче.

Разточете тестото и го поставете в кръглата форма за печене. При това оформете по периферията висок ръб. Разпределете сместа с шунка върху тестото и поръсете с кашкавала. Залейте със заливката.

Сложете киша на скарата в работната камера и опечете.

Настройка

Автоматична програма

Pizza & Quiche | Киш “Лорен”

Продължителност на програмата:

42 минути

Ръчно

Oven functions: Intensive bake

Temperature: 180 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 40–45 минути

Ниво: 1

Трябва да има свинско на трапезата

Ако човек включва от време на време в менюто си свинско, говеждо, агнешко, дивеч и други меса, той живее здравословно, храни се разнообразно и може да се радва на огромна палитра от вкусове. Като особено ценни за нашето добро здраве се препоръчват и ястията с птиче месо. Можем да приготвяме месото по безкрайно много начини, с различните подправки, сосове и гарнитурите то може да придобива все нови и нови вкусове, а със своята променливост (ту екзотично, ту консервативно) – да бъде дори мост между културите.

Месо

Патица (пълнена)

Време за приготвяне: 135 минути

За 4 порции

За патицата

1 патица (ок. 2 kg), готова за готвене

1 ч.л. сол

черен пипер

1 ч.л. мащерка

За пълнката

2 портокала | нарязани на кубчета

1 ябълка | нарязана на кубчета

1 глава лук | нарязана на кубчета

½ ч.л. сол

черен пипер

1 ч.л. мащерка, стрита

1 дафинов лист

За соса

350 ml пилешки бульон

125 ml бяло вино

125 ml портокалов сок

1 ч.л. нишесте

1 с.л. вода | студена

сол

черен пипер

Акcesoари

Стъклен съд за печене

Скара

Кухненски термометър

4 игли за руладина

Приготвяне

Овкусетe патицата със сол, черен пипер и мащерка.

За пълнежа смесете нарязаните на кубчета портокали, ябълки и лук. Овкусетe със сол, черен пипер, мащерка и дафинов лист.

Сложете пълнежа в патицата и я затворете с иглите за руладина.

Сложете патицата в стъкления съд за печене с гърдите нагоре. Поставете кухненския термометър. Сложете стъкления съд за печене върху скарата в работната камера и печете.

След 30 минути полейте с 250 ml пилешки бульон.

След изтичане на времето за готвене извадете патицата. Евентуално изцедете мазнината и сипете сока от печеното в тенджерата. Добавете останалия пилешки бульон, бялото вино и портокаловия сок за соса.

Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. След това оставете за ври. Овкусетe със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Duck

Продължителност на програмата: около 70 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 180 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 95 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: On

Duration: около 60 минути

Ниво: 1

Гъска (без пълнеж)

Време за приготвяне: 335 минути

За 4 порции

Съставки

1 гъска, готова за готвене (ок. 4,5 kg)

2 с.л. сол

500 ml зеленчуков бульон

Акcesoари

Съд за печене Gourmet

Кухненски термометър

Стъклена тава

Приготвяне

Осолете гъската отвътре и отвън.

Сложете гъската в съда за печене Gourmet с гърдите нагоре. Поставете кухненския термометър. Сложете съда за печене Gourmet върху стъклената тава и пъхнете в работната камера.

След 30 минути полейте със зеленчуковия бульон, след това обливайте на всеки 30 минути със сока от печеното.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Goose | без пълнеж

Продължителност на програмата:
около 85 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 170 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 95 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: On

Duration: около 85 минути

Ниво: 2

Месо

Пиле

Време за приготвяне: 75 минути

За 2 порции

Съставки

1 пиле, готово за готвене (ок. 1,2 kg)

2 с.л. олио

1½ ч.л. сол

2 ч.л. червен пипер, сладък

1 ч.л. кърри

Акcesoари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Кухненски канап

Приготвяне

Смесете олиото със солта, червения пипер и къррито и намажете с тази смес пилето.

Завържете пилешките бутчета едно за друго с помощта на кухненски канап и сложете пилето с гърдите нагоре върху скарата. Поставете кухненския термометър.

Сложете скарата върху стъклената тава и поставете в работната камера така, че бутчетата да сочат към вратата. Опечете пилето.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Chicken | Whole

Продължителност на програмата:

50 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 180 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 40–55 минути

Ниво: 1

Пилешки гърди в горчица

Време за приготвяне: 30 минути
За 4 порции

Съставки

250 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)
1 скилидка чесън | счукана
4 с.л. горчица, сладка
1½ ч.л. сол
½ ч.л. салвия | стрита
4 парчета филе от пилешки гърди (по 200 g), готови за готвене

Акcesoари

Стъклен съд за печене с капак
Стъклена тава

Приготвяне

За соса смесете крем фреша, чесъна, горчицата, солта и салвията.

Сложете филето от пилешки гърди в стъкления съд за печене и разпределете отгоре соса.

Сложете стъкления съд за печене върху стъклената тава и поставете в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1.

Ръчно:

Обърнете парчетата филе от пилешки гърди и полейте със сос. Печете в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Mustard chicken
Продължителност на програмата:
21 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 4 минути
Ниво: 1

Стъпка на готвене 2
Power level: 450 W
Duration: 17 минути

Съвет

Алтернативно може да се използва и зърнеста горчица.

Месо

Пилешки гърди с патладжан

Време за приготвяне: 70 минути + 4 часа мариноване

За 4 порции

За пилешките гърди

4 парчета филе от пилешки гърди, готови за готвене

5 с.л. зехтин

2 скилидки чесън | нарязани на ситно

10 g джинджифил, пресен | фино настърган

1¼ ч.л. кимион

1 ч.л. куркума

1¼ ч.л. червен пипер, сладък

1 глава лук | фино нарязана на кръгчета

1 патладжан, малък | нарязан на кубчета

2½ с.л. мед

8 фурми, пресни | нарязани на четвъртини

2½ с.л. лимонов сок

сол

черен пипер

125 g йогурт, 3,5 % масленост

За поръската

2½ с.л. магданоз, нарязан на ситно

Аксесоари

Стъклена тава

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция

Приготвяне

Разполовете парчетата филе от пилешки гърди. Смесете половината зехтин с чесъна, джинджифила, кимиона, куркумата и червения пипер и оставете филето от пилешки гърди да постои в сместа най-малко 4 часа.

Поставете лука, патладжана и останалата част от зехтина във формата за печене.

Сложете формата за печене върху стъклената тава и поставете в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете в съответствие със стъпка на готвене 1.

Автоматична програма:

Добавете меда, фурмите и пилето, разбъркайте и продължете да печете без капак.

Ръчно:

Добавете меда, фурмите и пилето, разбъркайте добре и продължете да печете без капак в съответствие със стъпка на готвене 2 .

Преди да сервираете, добавете половината от лимоновия сок. Овкусете със сол и черен пипер. Оставете 5 минути да дръпне.

Разбъркайте йогурта с останалия лимонов сок и го сипете върху пилето. Гарнирайте с магданоз.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Chicken and aubergine

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 600 W

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan grill

Temperature: 180 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 20 минути

Съвет

За тази цел са подходящи кускус или ориз.

Месо

Пилешки бутчета

Време за приготвяне: 75 минути

За 4 порции

За пилешките бутчета

2 с.л. олио

1½ ч.л. сол

черен пипер

1 ч.л. червен пипер

4 пилешки бутчета (по 200 g), готови за готвене

За зеленчуците

4 с.л. олио

1 чушка, червена | нарязана на големи, еднакви по големина парчета

1 чушка, жълта | нарязана на големи, еднакви по големина парчета

1 патладжан | нарязан на големи, еднакви по големина парчета

1 тиквичка | нарязана на големи, еднакви по големина парчета

2 глави лук, червен | нарязани на едри кубчета

2 скилидки чесън | леко счукани

2 стръка розмарин, пресен

4 стръка мащерка, прясна

200 g домати чери | разрязани наполовина

200 ml домати, пасирани

100 ml зеленчуков бульон

½ ч.л. сол

черен пипер

1 ч.л. захар

червен пипер, сладък

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Съд за печене Gourmet

Приготвяне

Смесете олиото, солта, черния и червения пипер и намажете с тях пилешките бутчета. Поставете пилешките бутчета на скарата. Сложете скарата върху стъклената тава, поставете я в работната камера и пуснете да се пече. След 17 минути обърнете и продължете да печете.

За зеленчуците загрейте олио в съда за печене Gourmet на котлона на средна до висока степен. Запържете чушките и патладжана, като бъркате постоянно. Добавете тиквичките, лука и чесъна и продължете да пържите на среден огън, като разбърквате често.

Смесете розмарина и мащерката. Добавете билките, разполовените домати, пасираните домати и бульона и ги оставете да врат за кратко на среден до висок огън. Оставете да ври около 15 минути на среден огън, като разбърквате многократно.

Овкусетете със сол, черен пипер, захар и червен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Chicken | Chicken
thighs

Продължителност на програмата:

35 минути

Ръчно

Oven functions: Fan grill

Temperature: 200 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 35 минути

Ниво: 2

Месо

Пуйка (пълнена)

Време за приготвяне: 75 минути

За 8 порции

За пълнката

125 g стафиди

2 с.л. ликьорно вино (мадейра)

3 с.л. олио

3 глави лук | нарязани на кубчета

100 g бланширан ориз

150 ml вода

½ ч.л. сол

100 g шамфъстък, белен

сол

черен пипер

Къри

Гарам масала (смес от подправки)

За пуйката

1 пуйка (ок. 5 kg), готова за готвене

1 с.л. сол

2 ч.л. черен пипер

500 ml птичи бульон

За соса

250 ml вода

150 g “Крем фреш” (пълномаслена заквасена сметана)

2 с.л. нишесте

2 с.л. вода | студена

сол

черен пипер

Акcesoари

Съд за печене Gourmet

Кухненски термометър

6 клечки за зъби

Кухненски канап

Стъклена тава

Приготвяне

За пълнежа поръсете ликьорното вино върху стафидите. Задушете лука в олиото. Добавете ориза, задушете за кратко и добавете вода. Прибавете солта. Кипнете за кратко и оставете ориза да набъбне на слаб огън. Добавете шамфъстъка и стафидите и разбъркайте. Овкусетете със сол, черен пипер, къри и гарам масала.

Подправете пуйката със сол и черен пипер. Сложете пълнежа в пуйката и я затворете с клечки за зъби и кухненски канап. Евентуално завържете заедно бутчетата. Сложете пуйката в съда за печене Gourmet с гърдите нагоре и поставете кухненския термометър.

Сложете съда за печене Gourmet върху стъклената тава, поставете в работната камера и печете.

След 30 минути полейте с пилешкия бульон, след това обливайте на всеки 30 минути със сока от печеното.

Извадете пуйката и разрежете соса от печеното месо с вода. Добавете крем фреша. Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. След това оставете за ври. Овкусетете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Turkey | Whole

Продължителност на програмата:

160 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 160 °C

Power level: 150 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: On

Duration: 140–170 минути

Ниво: 1

Месо

Пуешко бутче

Време за приготвяне: 125 минути

За 4 порции

За пуешкото бутче

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 пуешко горно бутче (ок. 1,2 kg), готово за готвене

250 ml вода

За соса

1 консерва кайсии, нарязани на половинки (280 g) | изцедени

150 ml вода

200 g сметана

200 g чътни с манго

сол

черен пипер

Аксесоари

Стъклена тава

Съд за печене Gourmet

Кухненски термометър

Приготвяне

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях пуешкото бутче. Сложете пуешкото бутче в съда за печене Gourmet с кожата нагоре и поставете кухненския термометър. Сложете съда за печене Gourmet върху стъклената тава, поставете в работната камера и печете.

След 30 минути полейте с вода и продължете да печете. През това време разрежете разполовените кайсии на парченца.

Извадете пуешкото бутче. За соса разрежете сока от печеното с вода. Добавете сметаната и чътните и кипнете за кратко.

Добавете парченцата кайсия към соса. Овкусете със сол и черен пипер. Сложете отново да ври.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Poultry | Turkey | Turkey drumsticks

Продължителност на програмата:

120 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 160 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 85 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: On

Duration: 120 минути

Ниво: 1

Телешко филе (готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 120 минути

За 4 порции

За телешкото филе

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg телешко филе, готово за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях телешкото филе.

Загрейте в тигана олио за запръжката и запръжете телешкото филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете телешкото филе и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Поставете телешкото филе на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Veal | Fillet of veal | Low temp. cooking

Продължителност на програмата: 100 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Вътрешна температура: 57 °C

Duration: около 100 минути

Месо

Телешко филе (печено)

Време за приготвяне: 90 минути

За 4 порции

За телешкото филе

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg телешко филе, готово за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

За соса

30 g гъби пумпалки, сушени

300 ml вода | вряща

1 глава лук

30 g масло

150 g сметана

30 ml бяло вино

3 с.л. вода | студена

1 с.л. нишесте

сол

черен пипер

захар

Аксесоари

Стъклена тава

Кухненски термометър

Сито, фино

Приготвяне

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Загрейте в тигана олио за запръжката и запържете телешкото филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях телешкото филе.

Сложете телешкото филе на стъклената тава и поставете кухненския термометър. Сложете стъклената тава в работната камера и опечете телешкото филе.

За соса залейте пумпалките с вода и ги оставете да омекнат за 15 минути.

Нарежете лука на кубчета. Излейте водата от пумпалките през сито, като при това запазите водата. Изцедете добре пумпалките и ги нарежете на малки кубчета.

Задушете лука в маслото за 5 минути. Добавете пумпалките и задушете за още 5 минути.

Добавете водата от гъбите, както и сметаната и виното, и ги оставете да заврат. Разтворете нишестето в студена вода и съгстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкусетете със сол, черен пипер и захар.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Veal | Fillet of veal | Roast

Продължителност на програмата:

40 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 200 °C

Вътрешна температура: 57 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: около 35 минути

Ниво: 1

Съвет

Вместо сушени пумпалки са подходящи също и манатарки.

Телешки джолан

Време за приготвяне: 125 минути
За 4 порции

За телешкия джолан

2 с.л. олио
1½ ч.л. сол
½ ч.л. черен пипер
1 телешки джолан (ок. 1,5 kg), готов за готвене
1 глава лук
1 карамфил
2 моркова
80 g целина
1 с.л. доматиено пюре
800 ml телешки бульон

За соса

75 g сметана
1½ с.л. нишесте
2 с.л. вода | студена сол
черен пипер

Аксесоари

Съд за печене Gourmet с капак
Съгледена тава
Кухненски термометър
Пасатор
Сито, фино

Приготвяне

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях телешкия джолан.

Нарежете лука на четири и го шпикувайте с карамфил. Обелете целината и морковите и ги нарежете на едри кубчета.

Сложете зеленчуците, доматиеното пюре и телешкия джолан в съда за печене Gourmet. Поставете кухнен-

ския термометър. Сложете съда за печене Gourmet върху стъклената тава, поставете с капак в работната камера и печете.

След 35 минути отстранете капака, след още 30 минути добавете ¼ от соса. Повтаряйте това на всеки 30 минути.

Извадете телешкия джолан и зеленчуците. Отстранете карамфила от лука.

Сложете зеленчуците и соса от печеното в тенджерата за готвене и пюрирайте. Прекарайте пюрето през сито, залейте със сметана и оставете да заври.

Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкусетете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Veal | Veal knuckle

Продължителност на програмата:
100 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 180 °C

Вътрешна температура: 76 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: около 100–130 минути

Ниво: 1

Месо

Телешко гръбче (печено)

Време за приготвяне: 150 минути

За 4 порции

За телешкото гръбче

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg телешко гръбче, готово за печене

За запръжката

2 с.л. олио

Аксесоари

Кухненски термометър

Скара

Стъклена тава

Приготвяне

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Загрейте в тигана олио за запръжката и запържете телешкото гръбче от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете телешкото гръбче. Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях телешкото гръбче.

Поставете кухненския термометър. Поставете телешкото гръбче на скарата. Сложете скарата върху стъклената тава, поставете я в работната камера и опечете.

Настройка

Автоматична програма

Meat Veal | Loin of veal | Roast

Продължителност на програмата:
60 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 200 °C

Вътрешна температура: 57 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: около 50–80 минути

Ниво: 1

Телешко гръбче (готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 150 минути

За 4 порции

За телешкото гръбче

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg телешко гръбче, готово за печене

За запръжката

2 с.л. олио

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Загрейте в тигана олио за запръжката и запръжете телешкото гръбче от всички страни по 1 минута на силен огън.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях телешкото гръбче.

Извадете телешкото гръбче и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2

Поставете телешкото гръбче на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Veal | Loin of veal | Low temp. cooking

Продължителност на програмата: 60 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Вътрешна температура: 54 °C

Duration: около 50 минути

Месо

Телешко задушено

Време за приготвяне: 150 минути

За 4 порции

За печеното

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg телешко месо (бутче или шол),
готово за печене

2 моркова | нарязани на едри кубчета

2 домата | нарязани на едри кубчета

2 глави лук | нарязани на едри кубче-
та

2 кокала с мозък (телешки или го-
вежди)

500 ml телешки бульон

250 ml вода

За соса

250 g сметана

1 ч.л. нишесте

1 с.л. вода | студена

сол

черен пипер

За запържката

2 с.л. олио

Акcesoари

Скара

Съд за печене Gourmet

Пасатор

Сито, фино

Приготвяне

Загрейте в съда за печене Gourmet олио и запържете телешкото гръбче от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете телешкото месо. Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях телешкото месо.

Запържете зеленчуците в съда за печене Gourmet. Добавете кокала с мозък и месото. Залейте с вода и с половината от телешкия бульон. Сложете съда за печене Gourmet върху скарата в работната камера. Печете с капак.

След 30 минути отстранете капака.

Извадете телешкото месо, кокала и половината от зеленчуците. Сложете останалите зеленчуци и соса от печеното в тенджерата за готвене и пюрирайте. Прекарайте пюрето през сито, добавете сметана и оставете да заври.

Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкусете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Veal | Braised veal

Продължителност на програмата:

90 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 180 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 95 минути

Ниво: 1

Агнешко бутче

Време за приготвяне: 135 минути

За 6 порции

За агнешкото бутче

3 с.л. олио

1½ ч.л. сол

½ ч.л. черен пипер

2 скилидки чесън | счукани

3 ч.л. провансалски билки

1 агнешко бутче (ок. 1,5 kg), готово за готвене

За заливката

100 ml червено вино

400 ml зеленчуков бульон

За соса

500 ml вода

50 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)

3 с.л. вода | студена

3 ч.л. нишесте

сол

черен пипер

Акcesoари

Стъклен съд за печене с капак

Кухненски термометър

Скара

Приготвяне

Смесете олиото със солта, черния пипер, чесъна и билките и намажете с тях агнешкото бутче.

Сложете телешкото филе в стъкления съд за печене и поставете кухненския термометър.

Сложете стъкления съд за печене върху скарата в работната камера. Печете с капак.

След 30 минути отстранете капака. Полейте с червеното вино и зеленчуковия бульон и продължете да печете.

Извадете агнешкото бутче и разрежете соса от печеното месо с вода. Добавете крем фреша и оставете за кратко да ври. Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкусетете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Lamb | Leg of lamb

Продължителност на програмата:

100 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 180 °C

Power level: 80 W

Вътрешна температура: 76 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: около 90–120 минути

Ниво: 1

Месо

Агнешко гръбче (печено)

Време за приготвяне: 55 минути
За 4 порции

За агнешкото гръбче

2 с.л. олио
1 ч.л. сол
черен пипер
3 парчета агнешко филе (по 300 g),
готови за готвене

За запръжката

1 с.л. олио

Аксесоари

Скара
Стъклена тава
Кухненски термометър

Приготвяне

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Загрейте в тигана олио за запръжката и запържете агнешкото филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях агнешкото филе.

Сложете агнешкото филе на скарата и поставете кухненския термометър. Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Опечете агнешкото филе.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Lamb | Saddle of lamb | Roast
Продължителност на програмата:
45 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus
Temperature: 180 °C
Power level: 80 W
Вътрешна температура: 65 °C
Booster: Off
Pre-heat: On
Crisp function: Off
Duration: около 35–45 минути
Ниво: 1

Агнешко гръбче (Готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

Съставки

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

3 парчета агнешко филе (по 300 g),
готови за готвене

Акcesoари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или загрейте предварително фурната за 10 минути в съответствие със стъпка на готвене 1.

Разбъркайте олиото със солта и черния пипер и намажете с тях агнешкото филе.

Загрейте олиото в тиган за запържване. Запържете агнешкото филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете агнешкото филе и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Поставете агнешкото филе на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Lamb | Saddle of lamb | Low temp. cooking

Продължителност на програмата:
100 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Вътрешна температура: 65 °C

Duration: около 100 минути

Месо

Говеждо филе (печено)

Време за приготвяне: 55 минути

За 4 порции

За говеждото филе

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg говеждо филе, готово за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

Акcesoари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Загрейте в тигана олио за запръжката и запържете говеждото филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях говеждото филе.

Сложете говеждото филе на скарата и поставете кухненския термометър. Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Опечете говеждото филе.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Beef | Fillet of beef | Roast

Продължителност на програмата:

55 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 200 °C

Вътрешна температура: 54 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 50 минути

Ниво: 1

Говеждо филле (готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За говеждото филе

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg говеждо филе, готово за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях говеждото филе.

Загрейте в тигана олио за запръжката и запръжете говеждото филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете говеждото филе и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Поставете говеждото филе на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Beef | Fillet of beef | Low temp. cooking

Продължителност на програмата: 60 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Вътрешна температура: 54 °C

Duration: около 50 минути

Месо

Говеждо хаше

Време за приготвяне: 250 минути

За 8 порции

Съставки

30 g масло

3 с.л. олио

1,2 kg говеждо месо, готово за готвене | нарязано на кубчета

сол

черен пипер

500 g лук | нарязан на ситни кубчета

2 листа дафинов лист

4 пъпки карамфил

1 с.л. захар, кафява

2 с.л. пшенично брашно, тип 405

1,2 l говежди бульон

70 ml оцет

Акcesoари

Съклен съд за печене

Скара

Приготвяне

Загрейте маслото в тиган. Когато започнат да се образуват мехурчета, добавете олио и загрейте.

Овкусете говеждото месо със сол и черен пипер и го запържете от всички страни.

Добавете лука, дафиновия лист, карамфила и кафявата захар и пържете още 3 минути.

Наръсете говеждото месо с брашно и продължете да пържите още 2–3 минути.

Добавете говеждия бульон и оцета, като разбърквате непрекъснато така, че да се получи гладък сос.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Сложете говеждото хаше в съкления съд за печене.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Сложете съкления съд за печене в работната камера и печете. След като мине половината от времето за готвене, разбъркайте.

Преди да сервираете, овкусете отново със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Beef | Beef hash

Продължителност на програмата:

210 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 180 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Power level: Off

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 180 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 180 минути

Месо

Телешко задушено месо

Време за приготвяне: 135 минути

За 4 порции

За печеното

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg говеждо месо (бут или плешка),

готово за готвене

200 g моркови | нарязани на едри

кубчета

2 глави лук | нарязани на едри кубче-

та

50 g целина | нарязана на едри куб-

чета

1 дафинов лист

500 ml говежди бульон

250 ml вода

За запръжката

2 с.л. олио

За соса

250 ml вода

125 g крем фреш (пълномаслена зак-
васена сметана)

1 ч.л. нишесте

1 с.л. вода | студена

сол

черен пипер

Акcesoари

Съд за печене Gourmet с капак

Кухненски термометър

Скара

Сито, фино

Пасатор

Приготвяне

Загрейте олиото в съда за печене Gourmet за запържване. Запържете говеждото месо от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете говеждото месо. Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях говеждото месо.

Запържете зеленчуците в съда за печене Gourmet. Добавете говеждото месо и дафиновия лист. Поставете кухненския термометър. Залейте с вода и с половината от говеждия бульон.

Сложете съда за печене Gourmet върху скарата в работната камера. Опечете телешкото задушено.

След 60 минути отстранете капака, полейте с останалия говежди бульон и продължете да печете.

За соса извадете говеждото месо, дафиновия лист и половината от зеленчуците. Полейте с вода и разрежете соса от печеното месо. Сложете зеленчуците и соса от печеното в тенджерата за готвене и пюрирайте. Прекарайте пюрето през фино сито, добавете крем фреша и оставете да заври.

Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкусете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Beef | Braised beef

Продължителност на програмата:

120 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus

Temperature: 190 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 120 минути

Ниво: 1

Месо

Ростбиф (печено)

Време за приготвяне: 95 минути

За 4 порции

За ростбифа

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg ростбиф, готов за готвене

За запряжката

2 с.л. олио

За соса ремулада

150 g йогурт, 3,5 % масленост

150 g майонеза

2 кисели краставички

2 с.л. каперси

1 с.л. магданоз

2 глави лук шалот

1 с.л. див чесън

½ ч.л. лимонов сок

сол

захар

Акcesoари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Загрейте в тигана олио за запряжката и запържете ростбифа от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете ростбифа. Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях ростбифа.

Сложете ростбифа на скарата и поставете кухненския термометър. Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Опечете ростбифа.

За соса ремулада разбъркайте йогурта и майонезата до получаването на гладка смес. Нарезете киселите краставички, каперсите и магданоза на ситно. Нарезете лука шалот на малки кубчета и дивия чесън на ситно. Сложете всичко в сместа от йогурта и майонезата.

Овкусете соса ремулада с лимонов сок, сол и захар.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Beef | Sirloin joint | Roast

Продължителност на програмата:

50 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 200 °C

Вътрешна температура: 54 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: около 50 минути

Ниво: 1

Ростбиф (готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За ростбифа

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

1 kg ростбиф, готов за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях ростбифа. Загрейте в тигана олио и запържете ростбифа от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете ростбифа и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Поставете ростбифа на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Beef | Sirloin joint | Low temp. cooking

Продължителност на програмата: 100 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Вътрешна температура: 54 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Duration: 100 минути

Месо

Руло от кайма

Време за приготвяне: 75 минути

За 10 порции

Съставки

1 kg кайма, свинска

3 яйца, големина M

200 g брашно за панировка

1 ч.л. червен пипер

сол

черен пипер

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Смесете каймата с яйцата, брашното за панировка, червения пипер, солта и черния пипер.

Придайте на каймата формата на руло и я опечете в стъклената тава.

Автоматична програма:

Сложете стъклената тава в работната камера и опечете рулото от кайма.

Ръчно:

Сложете стъклената тава в работната камера и опечете рулото от кайма в съответствие със стъпки на готвене 1, 2 и 3.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Pork | Meat loaf

Продължителност на програмата:
62 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 220 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 12 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Power level: 150 W

Temperature: 160 °C

Crisp function: Off

Duration: 45 минути

Стъпка на готвене 3

Oven functions: Grill

Степен: 3

Crisp function: Off

Duration: 5–10 минути

Каселер (печено)

Време за приготвяне: 90 минути

За 4 порции

За каселера

1 kg каселер (пушено свинско филе), готово за готвене

За пестото

50 g кедрови ядки

60 g домати, сушени и на киснати в олио

30 g магданоз, некъдрав

30 g босилек

1 скилидка чесън

50 g твърдо сирене (пармезан), настъргано

5 с.л. слънчогледово олио

5 с.л. зехтин

Акcesoари

Стъклена тава

Кухненски термометър

Пасатор

Приготвяне

Сложете каселера на стъклената тава и поставете кухненския термометър. Сложете стъклената тава в работната камера и опечете каселера.

За пестото запечете кедровите ядки в тиган. Нарезете домати, магданоза, босилека и чесъна на едро. Пюрирайте заедно с кедровите ядки, пармезана и слънчогледовото олио. Добавете зехтина, като разбърквате.

Настройка

Автоматична програма

Pork | Gammon joint | Roast

Продължителност на програмата: 40 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 180 °C

Power level: 300 W

Вътрешна температура: 63 °C

Booster: Off

Pre-heat:

Crisp function: Off

Duration: около 40 минути

Ниво: 1

Съвет

При сушени домати, които не са консервирани в олио, са достатъчни 30 g. Преди да започнете с готвенето ги залейте с вряща вода и ги оставете около 10 минути да омекнат. След това излейте водата.

Месо

Каселер (готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За каселера

1 kg каселер (пушено свинско филе),
готово за готвене

За запръжката

1 с.л. олио

Аксесоари

Скара

Съгледена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху съгледената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Загрейте олиото в тигана за запържване. Запържете каселера от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете каселера и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Поставете каселера на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Pork | Gammon joint | Low temp.
cooking

Продължителност на програмата:
110 минути

Ръчно

Съпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Съпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Вътрешна температура: 63 °C

Duration: около 100 минути

Кьонигсбергски кюфтета

Време за приготвяне: 150 минути
За 4 порции

За кюфтетата

40 g брашно за панировка
110 ml вода
1 глава лук
250 g кайма, свинска
250 g кайма, говежда
1 яйце, големина M
1 ч.л. сол
черен пипер

За соса

40 g масло | меко
40 g пшенично брашно, тип 405
500 ml месен бульон | студен
2 с.л. сметана
1 с.л. каперси
1 ч.л. захар

Аксесоари

Стъклен съд за печене с капак
Стъклена тава

Приготвяне

Смесете брашното за панировка с вода и го оставете да набъбне.

Нарежете лука на малки кубчета. Добавете каймата и лука към брашното за панировка. Замесете ги с яйцето, солта и черния пипер до получаване на месно тесто. Оформете 8 месни кюфтета и ги сложете в стъкления съд за печене.

Разбъркайте заедно маслото и брашното и го сложете на малки порции до месните кюфтета. Добавете месен бульон.

Поставете върху стъклената тава в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1.

Автоматична програма:
Разбъркайте внимателно соса, за да се получи гладка смес. Овкусете със сметаната, каперсито и захарта и продължете да печете.

Ръчно:
Разбъркайте внимателно соса, за да се получи гладка смес. Овкусете със сметаната, каперсито и захарта и опечете в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Pork | Meatballs in caper sauce
Продължителност на програмата:
14 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 10 минути
Ниво: 1

Стъпка на готвене 2
Power level: 450 W
Duration: 4 минути

Месо

Печена шунка

Време за приготвяне: 150 минути

За 4 порции

За печеното

2 с.л. олио

2 с.л. горчица

1 ч.л. сол

½ ч.л. черен пипер

½ ч.л. червен пипер

1 kg свинско месо (горен или долен шол), готово за готвене

За заливката

500 ml зеленчуков бульон

За соса

300 ml вода

100 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)

1 ч.л. нишесте

1 с.л. вода | студена

сол

черен пипер

захар

Акcesoари

Скара

Стъклен съд за печене с капак

Скара

Кухненски термометър

Приготвяне

Разбъркайте олиото с горчицата, солта, черния и червения пипер и намажете с тази смес свинското месо.

Сложете свинското месо в стъкления съд за печене и поставете кухненския термометър. Сложете стъкления съд за печене върху скарата в работната камера. Опечете шунката.

След 30 минути отстранете капака, полейте със зеленчуковия бульон и продължете да печете.

Извадете свинското месо. За соса разрежете сока от печеното с вода и го сложете в тенджера за готвене. Добавете крем фреша и оставете да заври. Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкуsete със сол, черен пипер и захар.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Pork | Ham roast

Продължителност на програмата:

100 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 160 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 85 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 100 минути

Ниво: 1

Месо

Свинско филе (печено)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За свинското филе

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

3 парчета свинско филе (по 350 g),

готови за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

За соса

500 g лук шалот

20 g масло

1 с.л. захар

100 ml бяло вино

400 ml зеленчуков сос

4 с.л. балсамов оцет

3 ч.л. мед

½ ч.л. сол

черен пипер

1½ ч.л. нишесте

2 с.л. вода | студена

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Загрейте олиото в тиган за запържване. Запържете свинското филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете с тях свинското филе.

Сложете свинското филе на скарата и поставете кухненския термометър. Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Опечете свинското филе.

За соса разполовете лука шалот по дължина и го нарежете на фини шайби. Загрейте маслото в тиган. Запържете вътре лука шалот на среден огън, докато стане леко кафеникав.

Поръсете лука шалот със захар и го оставете да се карамелизира на ниска степен. Залейте с виното, зеленчуковия бульон и балсамовия оцет. Оставете да ври около 30 минути на среден огън.

Овкусете с мед, сол и черен пипер. Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко.

Настройка

Автоматична програма

Pork | Pork tenderloin | Roast

Продължителност на програмата:

45 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 160 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 40 минути

Ниво: 1

Месо

Свинско филе (готвене на ниска температура)

Време за приготвяне: 130 минути

За 4 порции

За свинското филе

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

черен пипер

3 парчета свинско филе (по 350 g),

готови за готвене

За запръжката

2 с.л. олио

Аксесоари

Скара

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Сложете скарата върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Смесете олиото със солта и черния пипер и намажете с тях свинското филе.

Загрейте олиото в тигана за запържване. Запържете свинското филе от всички страни по 1 минута на силен огън.

Извадете свинското месо и поставете кухненския термометър.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Поставете свинското месо на скарата и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Pork | Pork tenderloin | Low temp. cooking

Продължителност на програмата: 110 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat
Temperature: 100 °C

Booster: Off

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Temperature: 90 °C

Duration: 100 минути

Свинско филе в сос рокфор

Време за приготвяне: 45 минути

За 4 порции

Съставки

200 g синьо сирене (рокфор)
2 глави лук | нарязани на кубчета
2 с.л. магданоз | нарязан
125 g сметана
50 ml бяло вино
3 с.л. олио
½ ч.л. сол
черен пипер
1 kg свинско филе, готово за готвене

Акcesoари

Стъклен съд за печене с капак
Стъклена тава

Приготвяне

Сложете синьото сирене в стъкления съд за печене и го намачкайте с вилица. Добавете лука и магданоза.

Добавете сметаната, виното и олиото. Подправете със сол и черен пипер.

Сложете свинското филе в стъкления съд за печене и го полейте със соса.

Сложете стъкления съд за печене върху стъклената тава и ги поставете в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете свинското филе покрито в съответствие със стъпка на готвене 1.

Ръчно:

Обърнете свинското филе и го опечете покрито в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Pork | Pork tenderloin with Roquefort

Продължителност на програмата:
19 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 8 минути
Ниво: 1

Стъпка на готвене 2
Power level: 450 W
Duration: 11 минути

Месо

Заешко бутче

Време за приготвяне: 80 минути + 12 часа консервиране

За 6 порции

Съставки

2 заешки бутчета (по 400 g), готови за готвене

500 ml мътеница

сол

черен пипер

2 с.л. топено масло

50 ml червено вино

200 g сметана

6 плодчета хвойна

2 листа дафинов лист

50 g сланина, мазна или прошарена | нарязана на филийки

250 ml бульон

150 ml вода

2 с.л. нишесте

2 с.л. вода

Акcesoари

Съд за печене Gourmet с капак

Съгълена тава

Приготвяне

Накиснете заешките бутчета около 12 часа в мътеница. През това време обръщайте многократно.

Изплакнете заешките бутчета с вода, подсушете ги и отстранете от тях кожата. Подправете със сол и черен пипер.

Загрейте на съответната зона за готвене на котлона топеното масло в съда за печене Gourmet. Запържете заешките бутчета от всички страни на силен огън. Залейте с червеното вино и половината от сметаната. До-

бавете плодчетата хвойна и дафиновите листа. Сложете резените сланина върху бутчетата.

Сложете съда за печене Gourmet върху стъглената тава и опечете заешките бутчета с капак в работната камера.

След 15 минути добавете бульона и продължете да печете с капак.

Извадете заешките бутчета и долейте соса от печеното месо с останалата сметана и водата. Разбъркайте нишестето с вода и го добавете към соса. Оставете всичко да заври. Върнете заешките бутчета обратно в соса.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Game | Haunch of hare

Продължителност на програмата:

60 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 190 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 60 минути

Ниво: 1

Заешко

Време за приготвяне: 100 минути
За 4 порции

За заешкото

1,3 kg заешко месо, готово за готвене
1 ч.л. сол
черен пипер
2 с.л. дижонска горчица
30 g масло
100 g бекон, нарязан на кубчета
2 глави лук, нарязани на кубчета
1 ч.л. мащерка, стрита
125 ml бяло вино
125 ml вода

За соса

1 с.л. дижонска горчица
100 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)
1 с.л. нишесте
2 с.л. вода
сол
черен пипер

Аксесоари

Съд за печене Gourmet с капак
Скара

Приготвяне

Разрежете заека на 6 части. Овкусетете го със сол и черен пипер и го намажете с горчицата.

Загрейте маслото в съда за печене Gourmet. Запържете бекона и парчетата заешко от всички страни. Запържете с лука и мащерката. Залейте с бялото вино и водата.

Сложете съда за печене Gourmet върху скарата в работната камера и опечете заека.

Извадете заешкото месо. Добавете горчицата и крем фреша и оставете да заври върху съответната зона за готвене на котлона.

Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Сложете отново да ври за кратко. Овкусетете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Game | Заешко

Продължителност на програмата:
35 минути

Ръчно

Oven functions: Fan plus
Temperature: 180 °C
Booster: Off
Pre-heat: Off
Crisp function: Off
Duration: 35 минути
Ниво: 1

Месо

Еленско гръбче

Време за приготвяне: 110 минути + 24 часа консервиране

За 4 порции

За маринатата

500 ml червено вино

250 ml вода

1 морков | нарязан на кубчета

3 глави лук | нарязани на кубчета

За еленското гръбче

1,2 kg еленско гръбче, готово за готвене

1 ч.л. сол

1 ч.л. черен пипер, счукан

½ ч.л. салвия, смяляна

½ ч.л. мащерка

60 g сланина, прошарена | нарязана на резени

500 ml бульон или сос за дивеч

За соса

350 g вишни от буркан (изцедено тегло)

200 ml сок от вишни (от буркан)

200 g сметана

150 ml вода или марината

1 с.л. нишесте

1 с.л. вода или марината

сол

черен пипер

захар

Аксесоари

Кухненски канап

Кухненски термометър

Съд за печене Gourmet

Скара

Приготвяне

За маринатата кипнете виното, водата, морковите и лука. Когато течността стане хладка, залейте еленското гръбче с нея и го оставете в хладилника 24 часа да поеме.

Извадете еленското гръбче и го подсушете. Оставете маринатата отстраня. Смесете солта, черния пипер и билките и втрийте сместа в еленското гръбче. Увийте еленското гръбче в сланина, при необходимост използвайте кухненски канап.

Сложете еленското гръбче в съда за печене Gourmet и поставете кухненския термометър. Сложете съда за печене Gourmet върху скарата в работната камера. Опечете еленското гръбче.

След 30 минути го полейте с бульон или сос за дивеч и продължете да печете.

За соса в съда за печене Gourmet смесете сока от печеното със сос за дивеч. Изцедете вишните и запазете сока. Извадете еленското гръбче и прибавете към соса от печеното месо сока от вишните, сметаната и водата или маринатата.

Разбъркайте нишестето с вода и го добавете към соса. Оставете всичко да заври и добавете вишните. Овкувете със сол, черен пипер и захар и евентуално с маринатата.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Game | Saddle of venison

Продължителност на програмата:

50 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 180 °C

Вътрешна температура: 70–78 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 50 °C

Ниво: 1

Месо

Сърнешко гръбче

Време за приготвяне: 110 минути + 24 часа консервиране
За 6 порции

За сърнешкото гръбче

1,2 kg сърнешко гръбче, без кост
1 ½ l мътеница
1 ч.л. подправка за дивеч (смес от подправки)
1 ч.л. сол
черен пипер

За запръжката

30 g топено масло

За соса

125 ml червено вино
800 ml сос за дивеч
125 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)
1 с.л. нишесте
2 с.л. вода | студена
сол
черен пипер
Подправка за дивеч (смес от подправки)

Акcesoари

Съд за печене Gourmet с капак
Съгледена тава

Приготвяне

Отделете кожата от сърнешкото гръбче. Накиснете гръбчето около 24 часа в мътеница. През това време обръщайте многократно.

Изплакнете сърнешкото гръбче със студена вода и избършете с попиване. Подправете с подправка за дивеч, сол и черен пипер.

В съда за печене Gourmet запържете сърнешкото гръбче от всички страни на силен огън. При необходимост разделете месото на по-малки парчета.

Извадете сърнешкото гръбче, сложете го на стъклената тава и поставете кухненския термометър. Сложете стъклената тава в работната камера. Опечете сърнешкото гръбче.

За соса в съда за печене Gourmet добавете към сока от печеното червено вино и соса за дивеч. Добавете крем фреша. Разтворете нишестето във вода и сгъстете соса с него. Оставете да заври. Овкусетете със сол, пипер, захар и подправка за дивеч.

Настройка

Автоматична програма

Meat | Game Roebuck saddle

Продължителност на програмата:

35 минути

Ръчно

Oven functions: Auto roast

Temperature: 180 °C

Вътрешна температура: 72 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: около 35 минути

Ниво: 1

Съвет

За сервиране затоплете леко 6 половинки круши от консерва. Наредете ги със заоблената страна нагоре около сърнешкото гръбче и ги напълнете с по 1 чаена лъжичка конфитюр от червени боровинки.

Каним Ви на масата!

Много изтънчени ястия ласкаят много повече небцето, отколкото талията. Ето защо е успокояващо да се знае, че рибните блюда се числят към достойните за отбелязване изключения и са точно толкова здравословни, колкото и апетитни. В зависимост от обитаващите видове риба, готварските ястия и типичните за страната предпочитания, в целия свят на масата се сервират най-различни специалитети, които си струва да се опитат. Някои от тях Ви препоръчваме най-горещо в следната глава.

Рибно къри

Време за приготвяне: 50 минути

За 4 порции

Съставки

1 ананас, пресен (ок. 400 g)
1 чушка, червена
1 банан
600 g филе от червен морски костур, готово за готвене
3 с.л. лимонов сок
125 ml бяло вино
125 ml сок от ананас
1½ ч.л. нишесте
½ ч.л. лют червен пипер “Кайен”
2 с.л. къри
1½ ч.л. сол
1 ч.л. захар

Акcesoари

Стъклен съд за печене с капак
Стъклена тава

Приготвяне

Обелете ананаса, разрежете го на четири, махнете сърцевината и го нарежете на кубчета. Нарезете чушката на малки ивици, а банана на резенчета.

Нарежете рибата на едри кубчета, поставете я в купа и я поръсете с лимоновия сок. Добавете ананаса, чушката и банана и ги смесете.

Разбъркайте бялото вино, сока от ананас с нишестето, червения пипер “Кайен”, кърито, солта и захарта. Разпределете соса върху рибата.

Сложете стъкления съд за печене върху стъклената тава в работната камера.

Автоматична програма:

Стартирайте автоматичната програма. Опечете рибното къри с капак.

Ръчно:

Опечете рибното къри с капак в съответствие със стъпка на готвене 1. Внимателно разбъркайте рибното къри и го опечете с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Fish | Fish curry

Продължителност на програмата:
25 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 9 минути
Ниво: 1

Стъпка на готвене 2
Power level: 450 W
Duration: 16 минути

Свет

За гарнитурата е подходящ ориз.

Риба

Пъстърва

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

За рибата

4 пъстърви (по 250 g), готови за готвене

2 с.л. лимонов сок

сол

черен пипер

За плънката

200 g гъби печурки, пресни

½ глава лук

1 скилидка чесън

25 g магданоз

сол

черен пипер

3 с.л. масло

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Поръсете пъстървите с лимонов сок.

Овкусете със сол и черен пипер отвътре и отвън.

За плънката изчистете гъбите печурки. Нарезжете на ситно лука, чесъна, печурките и магданоза, и ги смесете. Подправете сместа със сол и черен пипер.

Намажете стъклената тава с мазнина. Напълнете пъстървите със сместа и ги наредете една до друга в стъклената тава. Покрийте ги отгоре с парченца масло.

Сложете стъклената тава в работната камера и опечете пъстървата.

Настройка

Автоматична програма

Fish | Trout

Продължителност на програмата:

20 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 170 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 75 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 20 минути

Ниво: 1

Съвет

Сервирайте пъстървите с резенчета лимон и запържено масло.

Шаран

Време за приготвяне: 65 минути
За 6 порции

Съставки

450 ml вода
50 ml оцет
50 ml бяло вино
1 шаран, изчистен, с люспите
(ок. 1,5 kg), готов за готвене
сол
1 дафинов лист
5 зърна черен пипер

Акcesoари

Стъклен съд за печене с капак
Скара

Приготвяне

Кипнете върху съответната зона за готвене на котлона водата с оцета и бялото вино.

Почистете внимателно люспите на шарана на течаща вода, без да наранявате слизестия слой.

Осолете шарана отвътре и го залейте с половината от оцетния разтвор.

Поставете шарана в стъкления съд за печене. Добавете остатъка от оцетния разтвор с дафиновия лист и зърната черен пипер.

Сложете стъкления съд за печене върху скарата в работната камера и опечете шарана с капак.

Настройка

Автоматична програма

Fish | Carp

Продължителност на програмата:
40 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast
Temperature: 170 °C
Power level: 150 W
Вътрешна температура: 75 °C
Booster: Off
Pre-heat: Off
Crisp function: Off
Duration: 40 минути
Ниво: 1

Съвет

Сервирайте шарана с резенчета лимон и запържено масло.

Риба

Сьомгова пъстърва

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

За рибата

1 сьомгова пъстърва (ок. 1 kg), цяла, готова за готвене

1 лимон | само сокът
сол

За пълнката

2 глави лук шалот

2 скилидки чесън

2 филийки тостерен хляб

50 g каперси, дребно

1 яйце, големина M | само жълтъкът

2 с.л. зехтин

Чили на прах

черен пипер

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Дървени шишчета

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Поръсете сьомговата пъстърва с лимонов сок. Осолете отвътре и отвън.

За пълнежа нарежете лука шалот, чесъна и тостерния хляб на малки кубчета. Смесете каперсито, яйчния жълтък, зехтина, лука шалот, чесъна и тостерния хляб. Овкужете със сол, черен пипер и чили на прах.

Напълнете сьомговата пъстърва със сместа. Затворете отвора с малки дървени шишчета.

Намажете стъклената тава с мазнина. Сложете сьомговата пъстърва на стъклената тава и поставете кухненския термометър. Сложете стъклената тава в работната камера и опечете сьомговата пъстърва.

Настройка

Автоматична програма

Fish | Salmon trout

Продължителност на програмата:

40 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 170 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 75 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: около 40 минути

Ниво: 1

Риба

Филе от съомга

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

Съставки

4 парчета филе от съомга (по 200 g),

готови за готвене

2 с.л. лимонов сок

сол

черен пипер

3 с.л. масло

1 ч.л. копър, нарязан

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Стъклена тава

Кухненски термометър

Приготвяне

Намажете стъклената тава с мазнина.

Поставете филето от съомга в стъклената тава. Поръсете с лимонов сок. Подправете със сол и черен пипер. Покрийте парчетата съомга с парченца масло и поръсете с копър. Поставете кухненския термометър.

Сложете стъклената тава в работната камера и опечете филето от съомга.

Настройка

Автоматична програма

Fish | Salmon fillet

Продължителност на програмата:

20 минути

Ръчно

Oven functions: MW +Auto roast

Temperature: 170 °C

Power level: 150 W

Вътрешна температура: 75 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 20 минути

Ниво: 1

Приятно randevу

Няма друго ястие, което да се сервира на масата в толкова много варианти, като запеканките. Що се отнася до съставките, те наистина могат да бъдат черпени и комбинирани от цялото богатство на природата, според сезона и личните запаси. Това “randevу” на гарнитурите може да се направи изключително апетитно, и се харесва много и на гостите. А ако случайно остане от ястието, остатъците са не по-малко вкусни, след като се затоплят отново.

Запеканки и огретени

Огретен с цикория

Време за приготвяне: 55 минути
За 5 порции

За цикорията

8 цикории
50 g масло
5 ч.л. захар
сол
черен пипер
8 резена шунка (3–4 mm дебелина),
варена

За соса със сирене/кашкавал

30 g масло
40 g пшенично брашно, тип 405
750 ml мляко, 1,5 % масленост
250 g сирене/кашкавал, настъргани
1 яйце, големина M | само жълтъкът
5 ч.л. мускатово орехче
сол
черен пипер
1 пръсване лимонов сок

Аксесоари

Форма за печене във фурна
Скара

Приготвяне

Отстранете твърдата и горчива част на цикорията.

Разтопете маслото в тиган. Запечете цикорията до златистокафяво. След това задушете на пара 25 минути на слаб огън.

Овкусете със захар, сол и черен пипер.

Увийте всяко парче цикория с по един резен шунка. Наредете ги една до друга във формата за печене.

За соса от сирене/кашкавал разтопете маслото в тенджерата. Добавете брашното и леко запържете. Добавете млякото, като бъркате интензивно, оставете да заври и прибавете половината от сиренето/кашкавала, жълтъка, мускатовото орехче, солта, черния пипер и лимоновия сок, като продължавате да бъркате.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Полейте цикорията със соса и поръсете с останалото сирене/останалия кашкавал.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Сложете запеканката в работната камера и опечете до златистокафяво.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Chicory gratin

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Conventional heat

Temperature: 200 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Temperature: 180 °C

Duration: 25–40 минути

Запеканки и огретени

Пай с пилешко месо и гъби

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За пая

1 глава лук шалот | нарязана на ситно
2 скилидки чесън | нарязани на ситно
1 стрък праз лук, малък | на кръгчета
8 резена сланина, прошарена | на ивици

200 g печурки | на кубчета с големина около 1 cm

150 g гъби кладница | на кубчета с големина около 1 cm

1 ½ ч.л. мащерка, сушена

Магданоз | нарязан на ситно

1½ ч.л. зърнеста горчица

сол

черен пипер

150 ml бяло вино

50 g масло

60 g пшенично брашно, тип 405

250 g сметана

500 ml пилешки бульон

250 g многолистно тесто

2 парчета филе от пилешки гърди, готови за готвене | на кубчета с големина около 1 cm

4 пилешки бутчета (без кожата и костите), готови за готвене | кубчета с големина около 1 cm

2 яйца, големина M | само жълтъкът

За запръжката

1 с.л. олио

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

Форма, висока, кръгла, пригодена за микровълнова функция, Ø 26 cm

Скара

Приготвяне

Загрейте олиото в тиган за запържване. Задушете лука шалот. Добавете чесъна, праз лука и сланината и запържете, докато сланината стане златистокафява.

Добавете печурките и кладницата и продължете да пържите.

Прелейте в купа. Добавете билките и горчицата. Подправете със сол и черен пипер. и оставете настрана.

Сложете бялото вино в тенджерата и го изпарете на ниска температура. Добавете маслото и го разтопете. Добавете с разбъркване брашното, докато се образува гладка паста. Добавете добавете сметаната и бульона и ги варете с непрекъснато разбъркване до образуването на гъст сос. Прелейте соса в купа.

Изрежете многолистното тесто така, че да покрие формата.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Разбъркайте сместа от печурките и лука заедно със соса и овкусете. Добавете с разбъркване кубчетата пилешко месо и сложете всичко във формата.

Намажете ръба на формата с жълтък и сложете отгоре многолистното тесто. Изрежете стърчащото отвън многолистно тесто и с малък остър нож направете малки кръстчета в капака от многолистно тесто, за да може при готвенето парата да излиза оттам. Намажете с жълтък.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Сложете пая с пилешко месо и гъби в работната камера и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Chicken and mushroom pie

Продължителност на програмата:
25 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 200 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: On

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 200 °C

Power level: 300 W

Duration: 25 минути

Запеканки и огретени

Огретен от картофи и гауда

Време за приготвяне: 55 минути

За 4 порции

За огретена

600 g картофи, хлебни

75 g гауда, настъргана

За заливката

250 g сметана

1 ч.л. сол

черен пипер

мускатово орехче

За поръската

75 g гауда, настъргана

За формата

1 скилидка чесън

Аксесоари

Форма за печене във фурна, Ø 26 cm

Скара

Приготвяне

Натрийте формата за печене във фурна с чесън.

За заливката смесете сметаната, солта, черния пипер и мускатовото орехче.

Обелете картофите и ги нарежете на тънки резени с дебелина 3–4 mm.

Смесете картофите с гаудата и заливката и ги сложете във формата за печене във фурна.

Поръсете с гауда.

Сложете огретена от картофи и гауда върху скарата в работната камера и опечете до златистокафяво.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Potato & cheese
gratin

Продължителност на програмата:

28 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 170 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 28–35 минути

Ниво: 1

Запеканки и огретени

Лазаня

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За лазанята

8 кори за лазаня (без предварително варене)

За соса от домати и кайма

50 g сланина, прошарена, пушена | нарязана на ситни кубчета

2 глави лук | нарязани на кубчета

375 g кайма, наполовина говежда, наполовина свинска

800 g домати от консерва, обелени

30 g доматино пюре

125 ml бульон

1 ч.л. мащерка, прясна | нарязана

1 ч.л. риган, пресен | нарязан

1 ч.л. босилек, пресен | нарязан

сол

черен пипер

За соса от печурки

20 g масло

1 глава лук | нарязана на кубчета

100 g печурки, пресни | на резени

2 с.л. пшенично брашно, тип 405

250 g сметана

250 ml мляко, 3,5 % масленост

сол

черен пипер

мускатово орехче

2 с.л. магданоз, пресен | нарязан

За поръската

200 g гауда, настъргана

Акcesoари

Форма за печене във фурна

32 cm x 22 cm

Скара

Приготвяне

Загрейте тигана за соса от домати и кайма. Запържете кубчетата бекон, добавете каймата и продължете да пържите, като разбърквате. Добавете лука и го задушете. Нарезете доматиите на дребно. Добавете доматиите, доматиеният сок, доматиеното пюре и бульона. Овкусете с билките, солта и черния пипер. Оставете да ври на слаб огън около 5 минути.

За соса от печурки задушете лука в маслото. Добавете печурките и запържете за кратко. Поръсете отгоре с брашно и разбъркайте. Залейте със сметаната и млякото. Подправете със сол, черен пипер и мускатово орехче. Оставете соса да ври на слаб огън около 5 минути. Накрая добавете магданоза.

За лазанята наредете на слоеве съставките във формата за печени в следната последователност:

– 1/3 от соса от домати и кайма

– 4 кори за лазаня

– 1/3 от соса от домати и кайма

– 1/2 от соса от печурки

– 4 кори за лазаня

– 1/3 от соса от домати и кайма

– 1/2 от соса от печурки

Поръсете лазанята с гауда, сложете я върху скарата в работната камера и я опечете до златистокафяво.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Lasagne

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 180

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 30 минути

Ниво: 1

Запеканки и огретени

Макарони на фурна

Време за приготвяне: 60 минути
За 4 порции

За макароните

150 г нудели (пене),
Указания върху опаковката 11 минути време за приготвяне
1½ l вода
3 ч.л. сол

За суфлето

1½ с.л. масло
2 глави лук | нарязани на кубчета
1 чушка | на кубчета с големина 1 cm
2 моркова, малки | на кръгчета
150 г “Крем фреш” (пълномаслена заквасена сметана)
75 ml мляко, 3,5 % масленост
сол
черен пипер
300 г месести домати | нарязани на едри кубчета
100 г шунка, варена | нарязана на кубчета
150 г овче сирене с билки | нарязано на кубчета

За поръската

100 г гауда, настъргана

Акcesoари

Форма за печене във фурна
24 cm x 24 cm
Скара

Приготвяне

Сложете макароните в солена вода и ги оставете да врат 5 минути.

Задушете кубчетата лук в маслото. Добавете чушката и морковите и задушете още 5 минути.

Разбъркайте крем фреша с млякото и добавете към зеленчуците. Подправете с повечко сол и черен пипер.

Сложете макароните, доматиите, шунката и овчето сирене във формата за печене във фурна. Добавете зеленчуковия сос, като разбърквате.

Поръсете макароните с гауда.

Сложете ги върху скарата в работната камера. Опечете до златистокафяво.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Pasta bake

Продължителност на програмата:
30 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 180 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 30 минути

Ниво: 1

Съвет

За запичане могат да се използват също и 350 г варени макарони от предходния ден.

Паеля

Време за приготвяне: 120 минути

За 8 порции

Съставки

2 глави лук
2 скилидки чесън
1 чушка, червена
2 домата
300 г филе от пилешки гърди, готово за готвене
300 г дългозърнест ориз
200 г грах, дълбоко замразен
300 г калмари на колелца, дълбоко замразени
300 г дребни скариди, дълбоко замразени
200 г морски миди, дълбоко замразени
1 l бульон
6 с.л. зехтин
1 ч.л. червен пипер, сладък
½ ч.л. шафран, смлян
сол
черен пипер

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Нарежете лука и скилидките чесън на ситни кубчета. Нарежете чушките на ивици, а доматите на едри кубчета. Разпределете зеленчуците в стъклената тава.

Нарежете филето от пилешки гърди на кубчета. Добавете с ориза, граха, колелцата калмари, скаридите и морските миди към зеленчуците.

Сложете стъклената тава в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете в съответствие със стъпка на готвене 1.

За соса смесете и разбъркайте бульона, зехтина, чушката и шафрана. Овкусете със сол и черен пипер.

Автоматична програма:

Разпределете соса върху паелята и смесете. Продължете да печете паелята.

Ръчно:

Разпределете соса върху паелята и смесете. Печете паелята в съответствие със стъпка на готвене 2. Разбърквайте на всеки 20 минути.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Paella

Продължителност на програмата:

75 минути

Ръчно

Съпка на готвене 1

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 160 °C

Power level: 150 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 20 минути

Съпка на готвене 2

Temperature: 160 °C

Power level: 150 W

Duration: 55 минути

Запеканки и огретени

Мусака с тиквички

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

За мусаката

2 ½ с.л. зехтин

5 тиквички | на кръгчета

1 глава лук | на кръгчета

2 чушки | на тънки кръгчета

1 скилидка чесън | нарязана на ситно

1 консервена кутия домати (ок.

400 g), цели

2 с.л. доматино пюре

35 g мента, нарязана

сол

черен пипер

150 g швейцарско сирене

(напр. “Грюер”) | на слайсове

3 с.л. пшенично брашно, тип 405

500 g йогурт/кисело мляко,

3,5 % масленост

2 яйца, големина M

180 g сирене/кашкавал | настъргани

За формата

1 с.л. масло

Аксесоари

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция

Скара

Приготвяне

Загрейте олиото в тиган. Запържете резените тиквички един след друг до златистокафяво и ги отделете отстрани.

Запържете лука, чесъна и ивиците чушка в същия тиган за 4 минути. Добавете доматиите, доматиното пюре и джоджена. Подправете със сол и черен пипер.

Намажете формата за печене във фурна. Наредете по дъното ѝ половината от тиквичките, сложете отгоре половината от доматиения сос и покрийте със слайсовете сирене. Покрийте с доматиен сос и накрая разпределете равномерно отгоре останалите резени тиквички.

Разбъркайте брашното, йогурта/киселото мляко, яйцата и настърганото сирене/кашкавал и разпределете върху мусаката.

Сложете формата за печене върху скарата в работната камера. Опечете мусаката.

Настройка

Автоматична програма

Bakes & gratins | Courgette moussaka

Продължителност на програмата:

35 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan grill

Temperature: 180 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 35 минути

Ниво: 1

Съвет

Тиквичките могат успешно да се заместят с патладжани, тиква или сладки картофи.

Тайните герои

Само фактът, че консумираме ежедневно картофи, ориз или нудели, без да ни омръзнат, свидетелства за голямото им значение за нашето добро здраве и здравословно и апетитно хранене. Приготвени по безброй начини, те са много повече от здравословна гарнитура. Те дават възможност на ястията да “дефилират” на сцената винаги по нов начин – точно както зеленчуците, които се появяват все по-разнообразни на пазара и със своята свежест и пъстрота придават на всяко меню особено изкуствен акцент.

Гарнитур и зеленчуци

Цели картофи на фурна

Време за приготвяне: 35 минути
За 4 порции

Съставки

4 картофа за печене (по 200 g)
1 с.л. олио
сол
черен пипер

Акcesoари

Стъклена тава

Приготвяне

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Надупчете картофите многократно с вилица. Смесете олиото със сол и черен пипер и втрийте сместа в картофите.

Поставете ги в стъклената тава.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Сложете стъклената тава в работната камера. Опечете целите картофи.

Разрежете картофите по дължина и ги сервирайте с масло.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables | Potatoes |
Jacket potatoes

Продължителност на програмата:
27 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 200 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 200 °C

Power level: 300 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 25 минути

Ниво: 1

Зелен боб в сос от мащерка

Време за приготвяне: 35 минути

За 4 порции

Съставки

750 g боб, зелен, дълбоко замразен

50 ml вода

150 g сметана

150 g “Крем фреш” (пълномаслена заквасена сметана)

2 ч.л. горчица

1½ ч.л. сол

1 ч.л. нишесте

1 с.л. мащерка, стрита
черен пипер

Акcesoари

Съклен съд с капак, Ø 23 cm

Съклена тава

Приготвяне

Сложете боба в съкления съд.

Разбъркайте водата, сметаната, крем фреша, горчицата, солта, нишестето и мащерката. Овкусетe с черен пипер.

Добавете соса към зеленчуците и разбъркайте. Сложете съкления съд върху съклената тава и поставете в работната камера.

Автоматична програма:

Печете с капак.

Ръчно:

Печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1. Разбъркайте зеленчуците и печете в съответствие със стъпка на готвене 2.

Нарежете зеления боб на удобни за консумация парченца и сервирайте.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables | Beans in thyme sauce

Продължителност на програмата:
30 минути

Ръчно

Съпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Съпка на готвене 2

Power level: 450 W

Duration: 10 минути

Гарнитурни и зеленчуци

Моркови в сметана с керевиз

Време за приготвяне: 35 минути

За 4 порции

Съставки

1 kg моркови | на кръгчета

1 с.л. масло

100 ml зеленчуков бульон

150 g сметана

2 с.л. бяло вино

1 ч.л. захар

1½ ч.л. сол

1 ч.л. нишесте

1 ч.л. горчица

1 с.л. керевиз, нарязан

черен пипер

Акcesoари

Съклен съд с капак, Ø 23 cm

Съклена тава

Приготвяне

Сложете морковите с маслото и зеленчуковия бульон в съкления съд.

Разбъркайте сметаната с бялото вино, захарта, солта, нишестето, горчицата и керевиза. Овкувете с черен пипер. Добавете соса към зеленчуците и разбъркайте. Сложете съкления съд върху съклената тава и поставете в работната камера.

Автоматична програма:

Печете с капак.

Ръчно:

Печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1. Разбъркайте зеленчуците и печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables | Carrots in chervil cream

Продължителност на програмата:

18 минути

Ръчно

Съпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 6 минути

Ниво: 1

Съпка на готвене 2

Power level: 600 W

Duration: 12 минути

Небелени картофи

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

За небелените картофи

800 g картофи, твърди при варене

160 ml вода

За дипа от билки

1 глава лук

1 скилидка чесън

250 g нискомаслена извара

100 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)

2 с.л. билки, нарязани

сол

черен пипер

За дипа от съомга

150 g пушена съомга

200 g прясно кремообразно сирене, с висока масленост (Doppelrahm)

100 g крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)

½ ч.л. копър, сушен

сол

черен пипер

Акcesoари

Стъклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm

Стъклена тава

Приготвяне

За небелените картофи измийте картофите. Сложете ги с вода и сол в стъкления съд. Сложете стъкления съд върху стъклената тава и поставете в работната камера.

Автоматична програма:

Печете с капак.

Ръчно:

Печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1. Разбъркайте картофите и печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

За дипа от билки нарежете лука и чесъна на ситни кубчета. Разбъркайте с изварата, крем фреша и билките. Овкусете със сол и черен пипер.

За дипа от съомга нарежете съомгата на ивици. Разбъркайте пряското кремообразно сирене, крем фреша и копъра. Овкусете със сол и черен пипер.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables | New potatoes

Продължителност на програмата:

26 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 9 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Power level: 300 W

Duration: 17 минути

Гарнитур и зеленчуци

Ориз

Време за приготвяне: 25 минути

За 4 порции

Съставки

200 g бланширан ориз

400 ml вода

1 ч.л. сол

Акcesoари

Съклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm

Съклена тава

Приготвяне

Сложете ориза с водата и солта в съкления съд. Сложете съкления съд върху съклената тава и поставете в работната камера.

Автоматична програма:

Печете с капак.

Ръчно:

Печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1. Разбъркайте ориза и печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables | Rice

Продължителност на програмата:

20 минути

Ръчно

Съпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 5 минути

Ниво: 1

Съпка на готвене 2

Power level: 150 W

Duration: 15 минути

Осолени картофи

Време за приготвяне: 40 минути
За 4 порции

Съставки

900 g картофи, твърди при варене
120 ml вода
1 ч.л. сол

Акcesoари

Стъклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm
Стъклена тава

Приготвяне

Обелете картофите и ги измийте.
Сложете ги с водата и солта в стъкления съд.

Сложете стъкления съд върху стъклената тава и поставете в работната камера.

Автоматична програма:
Печете с капак.

Ръчно:
Печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1. Разбъркайте картофите и печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables | Peeled potatoes

Продължителност на програмата:
21 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 8 минути
Ниво: 1

Стъпка на готвене 2
Power level: 300 W
Duration: 14 минути

Гарнитур и зеленчуци

Ризото с домати

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

Съставки

1 глава лук, червен | нарязана на ситни кубчета

125 g испански колбас (чоризо) | нарязан на ситни кубчета

2 ½ с.л. зехтин

1 консервена кутия домати (ок.

400 g), нарязани

375 ml пилешки бульон

200 g ориз за ризото

1 тиквичка | нарязана на ситни кубчета

30 g масло

50 g твърдо сирене (пармезан), настъргано

2 с.л. магданоз | нарязан

100 g маслини черни, (каламон), без костилките | нарязани на ситно

2 с.л. див чесън | нарязан

60 g козе сирене

50 g листа от босилек | накъсани

Акcesoари

Форма за печене във фурна с капак, пригодена за микровълнова функция

Съгледена тава

Приготвяне

Поставете лука, колбаса и зехтина във формата за печене.

Сложете формата за печене във фурна върху съгледената тава и поставете в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете в съответствие със стъпка на готвене 1.

Автоматична програма:

Добавете домати, пилешкия бульон и ориза и продължете да печете.

Ръчно:

Добавете домати, пилешкия бульон и ориза и печете в съответствие със стъпка на готвене 2.

Автоматична програма:

Добавете тиквичката, разбъркайте добре и продължете да печете.

Ръчно:

Добавете тиквичката, разбъркайте добре и печете в съответствие със стъпка на готвене 3.

Оставете ризото 2 минути да дръпне. Добавете маслото и пармезана.

Преди сервиране прибавете магданоза, маслините и дивия лук. Гарнирайте с козе сирене и босилек.

Настройка

Автоматична програма

Side dishes and vegetables| Tomato risotto

Продължителност на програмата: 21 минути

Ръчно

Съгледена на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 3 минути

Ниво: 1

Съгледена на готвене 2

Power level: 850 W

Duration: 8 минути

Съгледена на готвене 3

Power level: 850 W

Duration: 10 минути

Категоричен израз на добър вкус

Леката супа е идеалното начало на изкусително меню, но също така и нискокалорично и вкусно ястие. Картофи, зеленчуци, риба и т.н. – почти всичко, включено в богатия асортимент на твърдите ястия, може да се комбинира чудесно с бульон, който – поднесен подобаващо овкусен или като крем супа – да открие различни акценти от многопластовия му вкус. Наред с това психолозите са установили, че супата има дори ободряващ ефект: нейният вкус създава радостно настроение и успокоява нервното напрежение.

Супи и гювечи

Яйчен крем

Време за приготвяне: 45 минути

За 6 порции

За яйчния крем

6 яйца, големина М

300 ml мляко, 3,5 % масленост

¼ ч.л. сол

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция,

20 cm x 20 cm

Фолио за свежо съхранение, топлоустойчиво

Скара

Приготвяне

Разбийте яйцата и млякото, без да се образува пяна. След това посолете.

Намажете формата за печене във фурна. Налейте яйчната смес и я покрийте с фолиото за свежо съхранение.

Сложете формата за печене върху скарата в работната камера. Опечете яйчния крем.

Настройка

Автоматична програма

Soups and casseroles | Egg royale

Продължителност на програмата:

19 минути

Ръчно

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 95 °C

Power level: 150 W

Crisp function: Off

Pre-heat: Off

Duration: 19–24 минути

Ниво: 1

Тиквена супа

Време за приготвяне: 55 минути

За 6 порции

За супата

750 g тиква (хокайдо) | само сърцевината | нарязана на кубчета

1 глава лук | нарязана на кубчета

125 ml мляко, 3,5 % масленост

375 ml зеленчуков бульон

1½ ч.л. сол

2 ч.л. захар

1 с.л. масло

1 с.л. крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)

черен пипер

За украсата

6 с.л. сметана

1 с.л. тиквени семки | нарязани на едро

Акcesoари

Пасатор

Стъклена тава

Стъклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm

Приготвяне

Сложете тиквата и нарязания лук в стъкления съд.

Добавете млякото, зеленчуковия бульон, солта и захарта и разбъркайте. Поставете върху стъклената тава в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1.

Ръчно:

Разбъркайте супата и гответе с капак в съответствие със стъпка на готвене 2

Автоматична програма:

Разбъркайте супата и продължете да я варите с капак.

Пюрирайте супата, като добавите маслото и крем фреша. Овкусете с черен пипер.

При сервиране украсете супата със сметана и тиквени семки.

Настройка

Автоматична програма

Soups and casseroles | Pumpkin soup

Продължителност на програмата:

22 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Power level: 450 W

Duration: 12 минути

Супи и гювечи

Супа “минестроне”

Време за приготвяне: 40 минути

За 4 порции

Съставки

50 g бекон

1 глава лук

150 g целина

2 домата

150 g моркови

100 g боб, зелен, дълбоко замразен

100 g грах, дълбоко замразен

50 g макарони (под формата на малки мидички)

1 с.л. италианска смес от подправки, дълбоко замразена

100 ml зеленчуков бульон

100 g твърдо сирене (пармезан), парче

Акcesoари

Съгледена тава

Съгледен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm

Приготвяне

Нарежете беконa и лука на кубчета.

Нарежете целината и доматите на кубчета, а морковите на кръгчета.

Сложете всичко в съгледения съд.

Добавете зеления боб, граха, макароните и билките с бульона и разбъркайте. Сложете съгледения съд върху съгледената тава. Стартирайте автоматичната програма или печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Разбъркайте гювеча и продължете да печете с капак.

Настържете пармезана и го поръсете върху гювеча.

Настройка

Автоматична програма

Soups and casseroles | Minestrone

Продължителност на програмата: 25 минути

Ръчно

Съгледка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Съгледка на готвене 2

Power level: 450 W

Duration: 15 минути

Съвет

Вместо макарони могат да се използат също и 150 g картофи, нарязани на кубчета.

Доматена супа

Време за приготвяне: 35 минути

За 4 порции

За супата

250 g моркови | на кръгчета
1 глава лук | нарязана на кубчета
1 с.л. масло
850 g домати от консерва (изцедено тегло)
350 ml зеленчуков бульон
1 ч.л. сол
1 ч.л. захар
черен пипер

За украсата

100 g сметана
12 листа босилек

Аксесоари

Стъклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm
Стъклена тава
Пасатор

Приготвяне

Сложете кръгчетата морков, кубчетата лук, маслото, доматиите, зеленчуковия бульон, солта и захарта в стъкления съд. Поставете стъкления съд върху стъклената тава в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1.

Автоматична програма:

Разбъркайте супата и продължете да варите.

Ръчно:

Разбъркайте супата и гответе с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

Пюрирайте супата. Овкусете с черен пипер.

Разбийте сметаната така, че да стане полутвърда и нарежете босилека. Преди да сервирайте, украсете със сметана и босилек.

Настройка

Автоматична програма

Soups and casseroles | Tomato soup
Продължителност на програмата:
35 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1
Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 11 минути
Ниво: 1

Стъпка на готвене 2
Power level: 450 W
Duration: 24 минути

Супи и гювечи

Яхния с бяло зеле

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

Съставки

200 g кайма, говежда

½ ч.л. сол

½ ч.л. червен пипер, сладък

черен пипер

1 глава лук

250 g картофи

100 g праз лук

250 g бяло зеле

250 g червено цвекло

250 ml говежди бульон

1½ ч.л. сол

150 g “Крем фреш” (пълномаслена заквасена сметана)

1 с.л. магданоз | нарязан

2 с.л. оцет от червено вино

Акcesoари

Ренде, едро

Съгклена тава

Съгклен съд с капак, пригоден за микровълнова функция, Ø 23 cm

Приготвяне

Размесете каймата със солта, червения и черния пипер. Оформете малки топчета кайма и ги наредете в съгкления съд.

Нарежете лука и картофите на кубчета. Нарежете прازа на колелца. Настържете бялото зеле. Настържете червеното цвекло.

Наредете зеленчуците върху месните топки. Добавете говеждия бульон и солта. Поставете върху съгклената тава в работната камера. Стартирайте

те автоматичната програма или печете с капак в съответствие със стъпка на готвене 1.

Автоматична програма:

Разбъркайте яхнията и продължете да я варите с капак.

Ръчно:

Разбъркайте яхнията и гответе с капак в съответствие със стъпка на готвене 2.

Разбъркайте към сместа крем фреша и магданоза. Овкусете с оцета от червено вино.

Настройка

Автоматична програма

Soups and casseroles | White cabbage stew

Продължителност на програмата: 30 минути

Ръчно

Съгпка на готвене 1

Oven functions: Microwave

Power level: 850 W

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Съгпка на готвене 2

Power level: 450 W

Duration: 20 минути

Всичко е добре, когато свършва добре

Сполучливият десерт се познава по това, че човек винаги намира място в стомаха и за него. Трудно може да устои някой на такъв “заключителен акорд”, независимо колко вкусно е било яденето преди това. Със сладоледите, суфлетата, комбинациите от плодове или другите сладки изкушения готвачът дава възможност на гостите си да станат доволни от масата – и при това често с относително по-малко усилия, тъй като именно десертите разглезват сетивата, без да отнемат прекалено много време и труд.

Десерти

Сладкиш от хляб

Време за приготвяне: 20 минути + 20 минути за поемане на крема
За 10 порции

Съставки

14 филии бял хляб
70 g масло, несолено | меко
8 яйца, големина M | само жълтъкът
150 g захар
1 ванилова шушулка
300 ml мляко, 3,5 % масленост
300 g сметана
100 g стафида

За поръската

1 с.л. захар

За формата

1 с.л. масло

Акcesoари

Форма за печене във фурна, плоска
Скара

Приготвяне

Намажете формата за печене във фурна.

Обрежете коричките на хляба. Намажете филийките хляб с маслото и ги разполовете по диагонал.

Разбъркайте жълтъците и захарта.

Разполовете ваниловата шушулка по дължина и затоплете с млякото и сметаната в тенджера.

Извадете ваниловата шушулка и бавно и с непрекъснато разбъркване добавете млякото към сместа от яйцата и захарта.

Разпределете половината от хляба равномерно във формата за печене. Поръсете отгоре със стафидите и разпределете върху тях останалата част от хляба.

Разпределете равномерно върху тази основа топлото мляко с яйцата и оставете да дръпне 20 минути.

Сложете скарата в работната камера. Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната в съответствие със стъпка на готвене 1.

Накрая поръсете със захар.

Ръчно:

Адаптирайте настройките в съответствие със стъпка на готвене 2.

Сложете хлебния сладкиш в работната камера и го опечете.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Bread and butter pudding

Продължителност на програмата:

30 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: Fan plus

Temperature: 190 °C

Booster: On

Pre-heat: On

Crisp function: Off

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 190 °C

Power level: 80 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 25 минути

Десерти

Крем карамел

Време за приготвяне: 65 минути + 4–5 часа за охлаждане

За 10 порции

За карамела

150 g захар

80 ml вода

За крема

1 ванилова шушулка

500 ml мляко, 3,5 % масленост

75 g захар

250 g сметана

2 яйца, големина M

4 яйца, големина M | само жълтъкът

Аксесоари

Форма за печене във фурна от стъкло, Ø 22 cm

Фолио за свежо съхранение, топлоустойчиво

Скара

Приготвяне

За карамела смесете захар с вода в тенджерата и оставете да ври, докато масата стане златистожълта до златистокафява. Внимавайте карамелът да не стане прекалено тъмен, защото ще придобие горчив вкус.

Сипете карамела във формата за печене и го оставете да се охлади.

За крема разрежете шушулката ванилия по дължина и изстържете сърцевината с нож. Сварете млякото със захарта, ваниловата шушулка и сърцевината ѝ.

Добавете сметаната и оставете сместа да се охлади до около 60 °C.

Разбийте яйцата и жълтъците и ги прибавете към сместа от мляко и сметана. Отстранете ваниловите шушулки.

Излейте сместа в стъклената форма и покрийте с фолиото за свежо съхранение. Сложете формата за печене върху скарата в работната камера. Опечете крема.

След готвенето оставете крема 4 – 5 часа да се охлади и по възможност го приберете да престои една нощ в хладилника.

За да може кремът и карамелът да се отделят добре от формата, подръжете последната в продължение

на около 2 – 3 минути в гореща вода.
Внимателно отделете крема от формата и го обърнете върху чиния.

Настройка

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 95 °C

Power level: 150 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 25 минути

Ниво: 1

Съвет

Сервирайте крема с малко бита сметана и пресни ягодоплодни плодове.

Десерти

Плодов крамбъл

Време за приготвяне: 40 минути

За 6 порции

За суфлето

800 g ябълки | на резени

65 g захар

200 g боровинки, пресни

75 g пшенично брашно, тип 405

90 g захар, кафява

2 ч.л. канела, смляна

60 g масло

50 g овесени ядки

50 g американски орехи (пекан)

За формата

1 с.л. масло

Аксесоари

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция,

Ø 25 cm

Стъклена тава

Приготвяне

Намажете формата за печене във фурна.

Наредете резените ябълка във формата за печене и поръсете със захар. Сложете формата за печене във фурна върху стъклената тава. Стартирайте автоматичната програма или печете в съответствие със стъпка на готвене 1.

Междувременно смесете брашното, захарта и канелата. Добавете маслото, овесените ядки и американския орех пекан и намачкайте всички съставки, докато се образуват трохи.

Автоматична програма:

Първо насипете върху ябълките боровинките, след това трохите и продължете да печете.

Ръчно:

Първо насипете върху ябълките боровинките, след това трохите и продължете да печете в съответствие със стъпка на готвене 2.

Оставете плодовия сладкиш да се охлади 10 минути.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Fruit crumble

Продължителност на програмата:

24 минути

Ръчно

Стъпка на готвене 1

Oven functions: MW + Fan grill

Power level: 300 W

Temperature: 180 °C

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 10 минути

Ниво: 1

Стъпка на готвене 2

Power level: 300 W

Temperature: 180 °C

Duration: 14 минути

Съвет

Вместо ябълки могат да се използват също така круши, кайсии, праскови или други подобни плодове. Боровинките могат да се заместят с малини, черен касис, ягоди или резенчета банан. Сервирайте плодовия крамбъл с бита сметана или гръцки йогурт.

Десерти

Суфле с извара

Време за приготвяне: 20 минути

За 4 порции

Съставки

500 g нискомаслена извара
2 яйца, големина M
100 g захар
8 g ванилова захар
4 с.л. лимонов сок
125 g стафиди
37 g пудинг на прах за варене (ванилов)
½ ч.л. бакпулвер
2 с.л. брашно за панировка
30 g масло

Акcesoари

Форма за печене във фурна, пригодена за микровълнова функция, Ø 22 cm
Стъклена тава

Приготвяне

Смесете и разбъркайте изварата, яйцата, захарта, ваниловата захар, лимоновия сок и стафидите.

Смесете пудинга на прах и бакпулвера и ги добавете с разбъркване. Напълнете масата във формата за печене, поръсете с брашно за панировка и разпределете отгоре парченцата масло.

Сложете формата за печене върху стъклената тава и поставете в работната камера. Опечете суфлето с извара.

Настройка

Автоматична програма

Dessert | Quark soufflé

Продължителност на програмата:
10 минути

Ръчно

Oven functions: Microwave
Power level: 850 W
Duration: 10 минути
Ниво: 1

Съвет

Вариант: Заместете ваниловия пудинг със 125 g грис.

Шоколадови суфлета

Време за приготвяне: 70 минути

За 8 порции

За тестото

70 g шоколад, тъмен

70 g масло

70 g захар

4 яйца, големина M | само жълтъкът

70 g бадеми | смлени

20 g брашно за панировка

500 ml ванилов сос

200 g сметана

За поръсване

40 g пудра захар

За формата

1 ч.л. масло

Акcesoари

8 формички, Ø 6 cm

Съгледена тава

Приготвяне

Разтопете шоколада в тенджерата на ниска степен на нагриване и го оставете малко да се поохлади.

Разбъркайте маслото, захарта и жълтъците до получаване на крем. Добавете шоколада, бадемите и брашното за панировка.

Стартирайте автоматична програма или загрейте предварително фурната.

Разбийте белтъка на сняг и го добавете към шоколадовата маса, като продължавате да бъркате.

Намажете формичките. Напълнете със сместа.

Сложете формичките върху стъклената тава и я поставете в работната камера. Опечете шоколадовите суфлета.

Разбийте сметаната на сняг и я добавете към ваниловия сос, като продължавате да бъркате. Разпределете равномерно в десертните чинии.

Отделете с нож шоколадовите суфлета от формичките. Обърнете във всяка десертна чиния по едно суфле. Поръсете с пудра захар и сервирайте умерено топло.

Настройка

Oven functions: MW + Fan plus

Temperature: 150 °C

Power level: 80 W

Booster: Off

Pre-heat: Off

Crisp function: Off

Duration: 17–25 минути

Ниво: 1



МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД
Ул. Бяла черква №24
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89
+ 359 882 391 073
Имейл адрес: info@miele.bg
www.miele.bg

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Deutschland

