

Miele

콤비 스팀 오븐

레시피 북

목차

책 소개.....	6
작동 모드.....	7
특수 기능.....	9
밀레 액세서리.....	14
케이크.....	17
애플 스펀지 케이크.....	17
애플 파이.....	18
애플 슈트루델.....	20
벨기에식 스펀지 케이크.....	22
스펀지 베이스.....	23
다층 스펀지 케이크 필링.....	24
스위스 롤.....	26
스위스 롤 필링.....	27
버터 케이크.....	28
마블 케이크.....	29
과일 플랑(퍼프 페이스트리).....	30
과일 플랑(쇼트크러스트 페이스트리).....	31
마데이라 케이크.....	32
초콜릿 롤.....	33
슈틀렌.....	34
과일 소보로 케이크.....	35
구운 요리.....	36
비스킷.....	36
블루베리 머핀.....	37
치즈 비스킷.....	38
아몬드 마카롱.....	39
드롭 쿠키.....	40
바닐라 비스킷.....	41
호두 머핀.....	42
슈 번.....	43
슈 번 필링.....	44
빵.....	45
바게트.....	45
스위스 농가빵.....	46
스펠트 빵.....	47
플랫브레드.....	48
플레이티드 브레드.....	49
스위스 플레이티드 브레드.....	50

월넛 브레드.....	51
혼합 호밀빵.....	52
씨드 롤.....	53
타이거 브레드.....	54
화이트 브레드(식빵 팬).....	55
화이트 브레드(자유 형태).....	56
다크 믹스 그레인 브레드.....	57
진저 빵.....	58
롤빵	59
스위트 이스트 롤.....	59
쿠아르크 반죽으로 만든 스위트 롤.....	60
버터 브리오슈.....	61
크로와상.....	62
멀티그레인 롤.....	64
호밀 롤.....	66
화이트 롤.....	67
피자와의 특별한 시간	68
타르트 플랑베.....	68
연어 타르트.....	69
피자(이스트 도우).....	70
피자(쿠아르크 도우).....	72
키쉬 로렌.....	74
훈제 연어 키쉬.....	75
세이버리 플랑(퍼프 페이스트리).....	76
세이버리 타르트(쇼트크러스트 페이스트리).....	77
육류	78
속을 채운 오리 요리.....	78
속을 채우지 않은 오리 요리.....	80
상해 오리 가슴살 요리.....	82
거위(속을 채우지 않은 것).....	83
치킨.....	84
치킨 필라우.....	85
닭가슴살.....	87
닭 허벅지살 요리.....	88
스파이스 크러스티드 치킨.....	90
속을 채운 칠면조 요리.....	91
녹색과 흰색 아스파라거스 라구를 곁들인 칠면조 가슴살.....	93
칠면조 허벅지살 요리.....	95
타조고기(수분을 이용한 로스팅).....	96
밥을 곁들인 치킨 티카 마살라.....	97
송아지 필레 로스트.....	99

목차

송아지 필레(수분감 있는 로스트).....	100
송아지 발목살.....	101
송아지 등심 로스트.....	102
송아지 등심(수분감 있는 로스트).....	103
삶은 송아지 요리.....	104
양 정강이 요리.....	105
양 다리(수분감 있는 로스트).....	106
양 등심(수분감 있는 로스트).....	108
양배추 롤.....	109
비프 필레.....	111
소고기 필레 로스트.....	112
소고기 필레(수분감 있는 로스트).....	113
비프 해시.....	114
소고기 롤라드.....	115
소고기찜.....	117
소고기 스투.....	118
등심 조인트 로스트.....	120
등심 조인트(수분감 있는 로스트).....	121
비엔나식 허벅지살 요리.....	122
요크셔 푸딩.....	123
미트로프.....	124
로스트 훈제 햄.....	125
돼지고기 로스트.....	126
돼지고기 로스트.....	127
돼지고기 안심 로스트.....	128
사슴 우둔살(수분감 있는 로스팅).....	129
사슴 등심(수분감 있는 로스트).....	131
토끼 요리.....	132
노루 우둔살(수분감 있는 로스팅).....	133
노루 등심(수분감 있는 로스팅).....	134
멧돼지 우둔살(수분감 있는 로스팅).....	135
생선	136
연어 필레(저온 요리).....	136
시금치 연어파이.....	137
소스를 곁들인 홍합.....	138
베이컨와 그라탕	139
치커리 그라탕.....	139
감자 그라탕.....	140
치즈 차이브 수플레.....	141
감자 치즈 그라탕.....	142
라자냐.....	143

파스타 베이크	144
햄 파스타 베이크	145
야채와 사이드 메뉴	146
웨이 감자	146
구운 치즈 만두	147
호박 리조토	148
수프와 한냄비 요리	149
굴라쉬 수프	149
호주식 호박 수프	150
한냄비 미트라이스	151
디저트	152
크리스마스 푸딩	152
카이저슈마렌	153
크렘 카라멜	154
찰진 토피 푸딩	155
데친 배	156
라임 치즈케이크	157
쿠아르크 덤플링	158
당밀 스펀지 푸딩	159

책 소개

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

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

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

오토 프로그램 소개

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

재료 관련 정보

- 달리 명시된 경우를 제외하면, 표시된 육류 무게는 조리하지 않은 손질된 육류의 무게입니다.
- 과일 및 야채의 무게는 항상 껍질을 제거하지 않고 중간 부분과 씨를 제거하지 않은 무게를 뜻합니다.

- 조리하지 않은 과일 및 야채는 항상 씻고 세척하거나 필요한 경우 껍질을 제거해야 합니다. 이 지침은 레시피에서 다시 반복되지 않음에 유의하십시오.

설정 소개

시간 및 온도: 레시피에는 시간과 온도 범위가 나와 있습니다. 기본적으로 낮은 설정으로 시작하실 것을 권장합니다. 그렇게 하면 필요하다고 생각되는 경우 또는 조리가 덜 된 경우 조리 시간을 더 늘릴 수 있습니다.

선반 높이: 선반이나 그릴 선반을 삽입하는 선반 높이는 가장 낮은 단계에서 가장 높은 단계의 숫자로 나와 있습니다.

사용자 프로그램: 최대한의 사용자 편의를 위해 수동 레시피 설정을 사용자 프로그램으로 저장할 수도 있습니다. 콤비 스팀 오븐은 사용자가 조리 중에 설정을 변경할 필요 없이 스스로 온도나 기능을 변경합니다. 사용자는 최대 9 가지 조리 단계별로 20 가지의 사용자 프로그램을 저장할 수 있습니다.

콤비모드

수분을 공급하는 베이킹과 로스팅용. 이 기능은 빵과 이스트로 부풀린 페이스트리 베이킹, 생선류와 육류 조리 및 기타 다양한 음식을 조리하는 데 사용합니다.

밀레 수분 센서는 오븐 내부 공간의 습도 수준을 정확히 측정하고 조절하여 완벽한 조리 온도를 만듭니다. 구워진 빵에서는 신선하고 윤기나는 크러스트를 볼 수 있습니다. 육류와 생선류는 입에서 살살 녹는 육질로 완벽하게 조리됩니다. 허브와 과일, 야채는 빠르고 부드럽게 건조할 수 있습니다.

다음 콤비네이션 옵션 중에서 선택하십시오.

콤비모드 + 팬플러스

콤비모드 + 상하단 가열

콤비모드 + 그릴

스팀 요리

모든 종류의 음식을 위한 부드러운 조리용. 향이 섞이는 일 없이 모든 층에서 동시에 음식을 조리할 수 있습니다. 듀얼스팀 기술과 강력한 스팀 생성 장치 덕분에 음식은 영양과 맛, 질감을 유지합니다. 생선류와 기름기 없는 육류는 육즙이 가득하고 야채는 색을 유지하며 쌀은 부드럽게 완벽히 조리됩니다.

Sous-vide (수비드)

진공 포장된 음식의 부드러운 저속 저온 조리용. 진공 기술을 통해 조리 중에 수분이 증발하지 않고 모든 맛이 유지됩니다.

수비드 요리 레시피와 기타 흥미로운 주제는 Miele@mobile 앱에서 확인하실 수 있습니다.

팬플러스

베이킹용. 상하단가열 기능은 온도가 오븐 내부에서 동시에 분배되도록 하여 낮은 온도에서 여러 높이에서 동시에 조리할 수 있습니다.

상하단가열

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

강력급기

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

하단가열

요리 마지막에 밑부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

상단가열

요리 마지막에 요리하는 윗부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

그릴(대)

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

그릴(소)

소량의 얇은 조각(예: 스테이크) 그릴링 및 소형 베이킹 요리 브라우닝용. 히터 내부만 켜지고 빨갛게 달아오르며 필요한 열을 생성합니다.

작동 모드

팬그릴

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

케이크플러스

케이크용. 오븐 내부에서 수분을 가두어 수분이 유지되며 라이트한 케이크를 완성할 수 있습니다.

콤비 스팀 오븐은 사양에 따라 다양한 특수 기능을 제공합니다. 몇 가지 예시가 아래에 나와 있습니다.

Mix & Match (믹스 앤 매치)

Mix & Match 특수 기능은 단순하고 복잡하지 않은 접시에 담긴 음식을 준비할 때 사용할 수 있습니다. 이 기능을 통해 이미 조리된 음식을 재가열하거나 신선 식품을 사용해 인원수에 맞춘 음식을 모두 동시에 준비할 수 있습니다.

조리 중에는 바삭한 브라우닝 또는 브라우닝 없이 육즙이 넘치는 표면이 있는 부드럽게 조리된 접시 요리를 선택할 수 있습니다.

Mix & Match(와)과 함께 사용할 수 있는 음식을 확인하려면 Miele@mobile 앱을 살펴보십시오.

메뉴 요리

한 번에 많은 일을 해내는 것이 어려우신가요? 자동 메뉴 요리(와)과 함께라면 가능합니다!

콤비 스팀 오븐 디스플레이에서 최대 세 가지 메뉴의 재료를 선택하여 안내를 따르기만 하면 됩니다.

콤비 스팀 오븐은 오븐 내부에 추가해야 하는 다양한 재료를 언제 추가해야 하는지 결정하고 이를 신호음으로 알려줍니다. 모든 요소는 100 °C로 조리되며 동시에 상에 낼 수 있습니다.

반죽 발효하기

이 프로그램은 이스트로 부풀린 반죽을 이용한 베이킹을 위해 특별히 고안되었습니다. 이 프로그램은 반죽이 두 배 정도로 부풀어오를 때까지 발효 시간을 설정할 수 있습니다.

데치기

과일이나 야채를 냉동하고 싶으시나요? 과일이나 야채를 데치고 나면 냉동실에 있어도 품질을 유지할 수 있습니다. 먼저 100 °C에서 1 분 동안 데쳐줍니다. 살짝 데쳐주면 냉동실에 있을 때 맛과 비타민을 분해하는 과일과 야채 내 효소를 줄여줍니다.

해동

콤비 스팀 오븐의 해동(은)은 실온에서보다 더욱 빠릅니다. 50-60 °C에서 야채, 과일, 생선류, 육류, 가금류 및 준비식 등 일반적인 모든 냉동 식품을 부드럽게 해동할 수 있습니다. 냉동한 유제품이나 빵류도 빠른 시간 내에 해동이 가능합니다.

병조림

밀레 콤비 스팀 오븐은 뜨거운 액체를 붓는 귀찮은 일 없이 손쉽게 음식을 보관할 수 있는 기능도 제공합니다. 과일과 야채를 병에 담을 수 있으며 콤비 스팀 오븐에서 병을 멸균할 수도 있습니다. 이 기능에 대한 정보는 사용설명서를 참조하십시오.

특수 기능

안식일 프로그램

안식일 프로그램(은)는 종교 행사 준비에 도움을 드립니다. 안식일 프로그램 선택 후 기능과 온도를 선택하세요. 도어가 열렸다 닫힌 후에만 프로그램이 시작됩니다.

자동 전원 끄기

사용하시는 콤비 스팀 오븐에는 최대한의 사용자 편의를 위한 지능적인 전자 장치가 탑재되어 있습니다. 조리 시간이 끝나면 콤비 스팀 오븐은 자동으로 꺼집니다.

지연 시작

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

조리 시간

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

완료시간

원하는 조리 종료 시간을 설정하십시오. 오븐 내부 가열은 설정한 시간에 자동으로 꺼집니다.

시작시간

원하는 프로그램 시작 시간을 지정하십시오. 설정한 시간에 오븐 내부 가열이 자동으로 꺼집니다.

예열

몇몇 경우에만 오븐 내부를 예열하면 됩니다. 대부분의 요리는 차가운 오븐 내부에 넣을 수 있습니다. 그러면 예열 과정 동안에 생성된 열을 활용할 수 있습니다. 추가 세부 정보는 레시피에서 확인할 수 있습니다.

Booster (부스터)

오븐 내부를 최대한 빠르게 필요한 온도까지 올리기 위해 콤비 스팀 오븐에는 Booster 기능이 있습니다. Booster 기능이 활성화된 상태에서 100 °C보다 높은 온도로 설정할 경우 고온 팬과 상단 가열/그릴 히터 및 링 가열 히터가 함께 켜집니다. 이를 통해 더욱 빠른 가열이 가능합니다. 예열과 팬플러스 및 상하단 가열 기능 진행 도중에 부스터가 기본값으로 설정되며 필요한 경우 선택을 취소할 수 있습니다.

Crisp function (바삭하게 굽기)

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

사용자 편의/유용한 정보

사용자 프로그램

최대 20 가지의 사용자 프로그램을 생성, 저장하고 이름을 지정할 수 있습니다. 최대 9 가지의 조리 단계를 결합해 좋아하는 음식의 레시피로 완벽한 결과를 만들어 보세요. 혹은 가장 자주 사용하는 설정을 저장해 편리하게 사용할 수 있습니다. 각 조리 단계에서는 기능, 온도, 습도 및 조리 시간이나 중심부 온도 등의 설정을 선택할 수 있습니다.

온도감지봉

온도감지봉(특정 모델에서 사용 가능)은 정확한 온도 제어 조리를 가능하게 해줍니다. 일부 오토 프로그램과 특수 애플리케이션에서는 구체적으로 온도감지봉 사용을 요청합니다. 가전에 온도감지봉이 없는 경우 명시된 조리 시간을 지키십시오.

온도감지봉의 금속봉 끝을 음식에 삽입해 조리 중 요리의 중심부 온도를 측정합니다. 요리의 중심부 온도는 조리 진행도를 나타냅니다. 로스팅을 미디엄으로 할지 웰던으로 할지에 따라 중심부 온도를 낮거나 높게(최대 99 °C) 설정합니다.

요리와 해당하는 중심부 온도에 대한 정보는 이 요리책의 후반부 로스팅 차트에서 확인하실 수 있습니다.

작은술 = 작은 숟가락

큰술 = 큰 숟가락

g = 그램

kg = 킬로그램

ml = 밀리리터

꼬집 = 극소량

1 작은술의 대략적 용량:

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

1 큰술의 대략적 용량:

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

밀레 액세서리

액세서리

광범위한 종류의 액세서리를 통해 가능한 한 최고의 요리를 완성하실 수 있습니다. 각 부품의 크기와 기능은 밀레 콤비 스팀 오븐을 위해서 특별히 설계된 것으로 모든 부품은 엄격한 시험을 거쳐 까다로운 밀레의 기준을 충족했습니다. 모든 제품은 밀레 온라인 쇼핑몰, 밀레 고객 핫라인 또는 전문 밀레 소매점에서 구입하실 수 있습니다 (국가에 따라 판매여부 다름).

퍼펙트클린

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

밀레의 베이킹 및 다용도 선반은 모두 퍼펙트클린으로 마감 처리되어 있습니다. 이를 통해 세척이 손쉬운 뿐 아니라 일반적으로 베이킹 페이퍼를 사용할 필요가 없습니다. 빵, 롤과 비스킷은 바닥, 측면과 모서리에 붙지 않고 마법처럼 부드럽게 떨어집니다.

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

베이킹 트레이

플래터 베이킹 트레이는 모든 요리에 이상적이며 베이킹이나 조리 시 극소량의 수분만 방출합니다. 트레이는 비스킷, 빵, 칩과 구운 야채 등에 사용할 수 있습니다.

다용도 선반

더 깊고 안이 채워진 케이크, 육즙을 모으거나 육류를 부드럽게 굽기 위해서는 깊은 다용도 선반을 사용하십시오.

고메 베이킹 트레이

다공성 고메 베이킹 트레이는 특히 생이스트, 쿠아르크 및 오일 반죽으로 만든 베이킹 요리와 빵, 브레드 롤을 만드는 데 적합합니다. 미세한 구멍을 통해 베이킹 요리의 밑부분을 브라우닝할 수 있습니다.

고메 베이킹 트레이는 과일과 야채의 건조에도 적합합니다.

원형 베이킹 트레이

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

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

그릴링 및 로스팅 인서트

그릴링 및 로스팅 인서는 다용도 선반에 놓을 수 있어 조리 중에 빠져나가는즙이 모이지 않게 해줍니다. 이를 통해 걸은 바삭하고 즙은 잡아주어 촉촉해집니다. 모아진 즙은 스톱을 만드는 데 이상적입니다.

그릴링 및 로스팅 인서의 파인 홈 모양 덕분에 오븐 내부에 기름이 튀거나 너무 더러워지지 않습니다.

솔리드 스팀 오븐용 용기

솔리드 스팀 오븐용 용기는 라이스, 수프와 스투와 같이 소스, 육수와 물이 포함된 요리를 스팀 조리 기능으로 조리하는데 이상적입니다.

또한 다양한 크기와 깊이를 선택할 수 있습니다. 얇은 스팀 오븐용 용기는 소량의 음식이나 액체에 완전히 담그지 않아도 되는 요리에 사용합니다. 깊은 스팀 오븐용 용기는 다량의 음식이나 스투, 푹 삶은 육류 또는 수프 등 액체에 완전히 담가야 하는 음식에 적합합니다.

다공성 조리 용기

다공성 조리 용기는 직접적인 스팀 요리 또는 블랜칭에 이상적입니다. 구멍을 통해 스팀이 모든 방향에서 요리에 도달하기 때문입니다. 이에 따라 음식은 가능한 낮고 평평해야 하며 조리 용기와 겹치지 않도록 배치해야 합니다.

밀레 고메 오븐 그릇

밀레 고메 오븐 그릇은 쿡탑이나 콤비 스팀 오븐에서 사용하실 수 있습니다. 쿡탑에서 사용을 마치고 나면 오븐 내부의 측면 선반 레일에 고메 오븐 그릇을 삽입할 수 있습니다. 플렉시클립 덕분에 육즙으로 베이스팅하거나 음식을 젖는 것이 매우 간편합니다. 밀레 고메 오븐 그릇을 완전히 들어올리는 대신 오븐 내부에서 당기기만 하면 됩니다.

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

플렉시클립 선반레일

플렉시클립 선반레일을 이용해 개별 트레이나 선반을 안전하고 편리하게 꺼낼 수 있습니다. 오븐에서 다른 층에 쉽게 위치시킬 수 있으며 다른 층에도 편리하게 이동할 수 있습니다. 플렉시클립 선반레일은 퍼펙트클린 마감 또는 파이로핏 버전으로 이용할 수 있습니다.

밀레 케어 제품

정기적인 청소와 관리를 통해 가전의 성능을 최대한 유지하고 수명을 늘려 최대한 활용할 수 있습니다. 밀레 케어 제품은 당사 가전에 완벽히 맞춤형 제품입니다. 이러한 제품은 밀레 온라인 쇼핑몰, 밀레 고객 핫라인 또는 전문 소매점에서 직접 구입하실 수 있습니다.

밀레 DG클린

조리 후 오븐이 많이 더러워졌다면 밀레 DG클린 클리너의 특수 세제로 쉽게 청소할 수 있습니다. 이 클리너는 오븐 내부에 적용된 퍼펙트클린 마감에도 사용 가능합니다.

물때 제거 태블릿

밀레에서는 배수관과 용기를 위한 특수 물때 제거 태블릿 세제를 개발했습니다. 이는 효과적으로 가전의 물때를 제거할 뿐만 아니라 소재에 특히 부드러운 방식으로 작용합니다.

극세사 키트

다용도 천으로 만들어진 유리 천과 폴리싱 천으로 이루어진 천 세트는 지문 자국과 가벼운 오염물을 쉽게 제거합니다. 곱게 짠 극세사 원단으로 만들었으며 높은 세척 성능을 보여주는 마모되지 않는 천입니다.

애플 스펀지 케이크

총 소요시간: 90 분
12 인분

토핑용

시큼한 사과 500 g
레몬즙 2 큰술

반죽용

버터 150 g | 부드러운 것
정제당 150 g
바닐라 페이스트 1 작은술
중간 크기 달걀 3 개
일반 백밀가루 150 g
베이킹 파우더 ½ 작은술

틀용

버터 1 작은술

더스팅용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

스프링폼 팬, Ø 26 cm
그릴 선반

만드는 법

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

그릴 선반을 삽입합니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해줍니다.

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

밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 다
른 재료와 함께 섞습니다.

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

스프링폼 팬을 오븐 그릴 선반에 놓고 노
랴게 구워질 때까지 오븐 프로그램에 따
라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니
다.

케이크를 팬에서 10 분간 놔둡니다. 그다
음 틀을 빼고 케이크를 그릴 선반에서 식
혀줍니다. 위에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

설정

오븐 프로그램

케이크 | 사과 스펀지 케이크
프로그램 작동 시간: 50 분

수동 설정

조리프로그램: 팬플러스
온도: 150-170 °C
조리 시간: 50 분
선반 높이: 2

팁

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

케이크

애플 파이

총 소요 시간: 120-140 분
12 인분

페이스트리용

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

토피ング

사과 1.25 kg
건포도 50 g
칼바도스 1 큰술
레몬즙 1 큰술
계피 ½ 작은술, 간 것
정제당 50 g

틀용

버터 1 작은술

글레이징용

가루 설탕 100 g
미지근한 물 2 큰술

액세서리

그릴 선반
스프링폼 팬, Ø 26 cm
랩

만드는 법

반죽을 만들려면 버터, 설탕, 바닐라 페이스트와 달걀을 섞어 크림처럼 만들어 줍니다. 밀가루, 베이킹 파우더와 소금을 반죽에 부드럽게 섞어줍니다. 반죽을 60 분간 냉장합니다.

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

그릴 선반을 삽입합니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해줍니다.

반죽을 3 등분합니다. 첫 번째 반죽을 스프링폼팬의 바닥에 밀어 깔아줍니다. 스프링폼팬을 조립합니다. 두 번째 반죽을 긴 롤 모양으로 만들어 팬의 가장자리에 둘러 밀어주고 4 cm 높이로 만듭니다. 바닥 부분을 포크로 여러 번 찌러줍니다. 세 번째 반죽을 2 겹의 랩 사이에 넣고 스프링폼 팬 크기로 밀어줍니다.

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

스프링폼 팬을 오븐 그릴 선반에 놓고 자동 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

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

가루 설탕과 물을 섞어 위에 발라줍니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 애플파이

프로그램 작동 시간: 72-92 분

수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 100 °C

습도: 100 %

조리 시간: 2 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

온도: 160 °C

습도: 0 %

조리 시간: 70-90 분

케이크

애플 슈트루델

총 소요시간: 153 분
12 인분

페이스트리용

버터 30 g
일반 백밀가루 250 g
소금 1 꼬집
중간 크기 달걀 1 개
물 90 ml

반죽 작업용

일반 백밀가루 1 큰술

필링용

건포도 100 g
칼바도스 3 큰술
버터 60 g
빵가루 80 g
껍질 제거한 후 깍둑썰기한 사과 900 g
계피 1 작은술, 간 것
정제당 60 g
가루 설탕 1 큰술

글레이징용

버터 20 g

액세서리

베이킹 페이퍼
티 타월
다용도 선반

만드는 법

페이스트리를 만들려면 버터를 부드럽게 녹인 후 식힙니다. 반죽 코팅을 위해 버터 약간을 따로 떼어둡니다. 나머지 버터는 밀가루, 소금, 달걀과 물을 함께 섞어 치대어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 반죽을 부드러운 공 모양으로 만들고 남은 버터로 코팅해줍니다. 베이킹 페이퍼에 싸서 뚜껑을 덮지 않은 용기에 넣어 오븐에 듭니다. 설정에 따라 반죽을 레스팅합니다.

필링은 건포도와 칼바도스를 섞어 한 쪽에 듭니다.

팬에서 버터를 녹이고 빵가루를 넣어 갈색이 될 때까지 익힌 후 식힙니다.

사과와 계피, 설탕을 섞어줍니다.

잠깐 페이스트리를 다시 치대고 밀가루를 뿌린 티타올 위에서 밀대로 밀어 정사각형 모양을 만듭니다. 티타올(약 60 x 40 cm)의 패턴이 보일 수 있을 정도로 페이스트리를 계속해서 밀대로 늘립니다. 페이스트리 밑에 손을 대고 손등을 사용해 중간에서 바깥쪽으로 늘려줍니다.

빵가루를 페이스트리 위에 흩뿌리고 테두리를 따라 넓은 공간을 남겨둡니다. 사과와 건포도를 빵가루 위에 올립니다. 두꺼운 페이스트리 테두리는 잘라냅니다. 페이스트리의 긴 가장자리를 접어 짧은 가장자리로부터 말아줍니다.

팬에서 버터를 글레이징합니다. 애플 슈트루델의 접합부에 버터를 발라 고정되게 해줍니다.

애플 슈트루델을 다용도 선반에 놓고 버터를 살짝 바릅니다. 오븐 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

남은 버터를 애플 슈트루델에 바르고 가루 설탕을 뿌려준 뒤 따뜻하게 식탁에 냅니다.

설정

도우 레스팅하기

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 30 °C

습도: 20 %

레스팅 시간: 30 분

오토 프로그램

케이크 | 애플슈트루델

프로그램 작동 시간: 44-70 분

수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 30 °C

습도: 90 %

조리 시간: 7 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 190 °C

습도: 0 %

조리 시간: 37-63 분

케이크

벨기에식 스펀지 케이크

총 소요시간: 80 분
12 인분

케이크용

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

틀용

버터 1 작은술

액세서리

스프링폼 팬, Ø 26 cm
그릴 선반

만드는 법

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

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

초콜릿 칩과 계피도 가볍게 섞습니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해주고 혼합 재료를 채워줍니다.

스프링폼팬을 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 컵 케이크

프로그램 작동 시간: 55-70 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 140-180 °C
습도: 80 %
조리 시간: 55-70 분
선반 높이: 1

팁

더 진한 맛을 내려면 설탕의 1/5을 꿀로 대체합니다. 건과일, 다진 견과류 또는 바닐라 바닐라 페이스트를 넣어 케이크 믹스의 맛을 진하게 할 수도 있습니다.

스펀지 베이스

총 소요시간: 75 분
12 인분

반죽용

중간 크기 달걀 4 개
온수 4 큰술
장제당 175 g
일반 백밀가루 200 g
베이킹 파우더 1 작은술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

그릴 선반
고온 체
스프링폼 팬, Ø 26 cm
베이킹 페이퍼

만드는 법

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

그릴 선반을 넣고 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 오븐을 예열합니다.

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

스프링폼팬 바닥에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 혼합 재료를 팬에 붓고 평평하게 만듭니다.

케이크용 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 스펀지 베이스가 노릇해질 때까지 굽습니다.

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

준비한 필링을 퍼바랍니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 스펀지 베이스
프로그램 작동 시간: 40 분

수동 설정

조리프로그램: 상하단가열
온도: 140~160 °C
예열: 켜짐
조리 시간: 40 분
선반 높이: 2

팁

초콜릿 스펀지를 만들려면 밀가루 혼합 재료에 2-3 작은술의 코코아 파우더를 넣습니다.

케이크

다층 스펀지 케이크 필링

총 소요시간: 30 분

쿠아르크와 크림 필링용

쿠아르크 500 g, 건조물 지방 20 %

정제당 100 g

전유 100 ml

바닐라 페이스트 1 작은술

레몬 1 개 | 즙만

흰 젤라틴 6 장

더블 크림 500 ml

더스팅용

가루 설탕 1 큰술

카푸치노 필링용

다크 초콜릿 100 g

더블 크림 500 ml

흰 젤라틴 6 장

에스프레소 80 ml

커피 리큐르 80 ml

바닐라 페이스트 2 작은술

코코아 파우더 1 큰술

더스팅용

코코아 파우더 1 큰술

액세서리

케이크 반죽

고운 체

쿠아르크와 크림 필링 만드는 법

쿠아르크, 설탕, 우유, 바닐라 페이스트와 레몬즙을 섞어 쿠아르크와 크림 필링을 만듭니다. 젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다.

젤라틴에 약간의 쿠아르크 혼합 재료를 섞습니다.

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

과일맛이 나게 하려면 굴 조각을 혼합 재료에 추가합니다.

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

케익을 충분히 식혀줍니다. 상에 내기 전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

카푸치노 필링 만드는 방법

카푸치노 필링을 만들려면 먼저 초콜릿을 녹입니다. 크림을 단단해질 때까지 저어주고 맨 위층 스펀지에 펴바르기 위해 소량을 덜어둡니다.

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다. 약간 식힙니다.

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

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

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 그 위에 커피 리큐르와 에스프레소 조금을 뿌린 후 다크 크림 혼합 재료로 코팅합니다. 스펀지의 두 번째 층을 첫 번째 층 위에 올리고 그 위에 나머지 액체

를 뿌려 흰색 바닐라 혼합 재료로 코팅합니다. 그 위에 세 번째 층을 올리고 크림으로 코팅한 뒤 코코아 파우더를 뿌려줍니다.

팁

과일 버전으로는 같은 레몬 껍질과 300g의 통조림 살구나 굴 알맹이(물 뺀 것)를 쿠아르크와 크림 필링에 섞으면 됩니다.

케이크

스위스 롤

총 소요시간: 55 분
12 인분

반죽용

정제당 190 g
바닐라 페이스트 1 작은술
소금 1 꼬집
일반 백밀가루 125 g
옥수수 가루 70 g
베이킹 파우더 1 작은술
중간 크기 달걀 4 개
온수 4 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

고운 체
베이킹 페이퍼
다용도 선반
티 타월

만드는 법

그릇에 설탕과 소금을 넣고 섞습니다. 다른 그릇에 밀가루, 옥수수 가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 넣습니다.

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

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

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

다용도 선반에 기름칠을 하고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 혼합 재료를 베이킹 페이퍼 위에 평평하게 펴줍니다.

스위스 롤을 오븐에 넣고 베이킹합니다.

스펀지를 사용해 스위스 롤을 만드는 경우, 베이킹이 끝나는 즉시 촉촉한 티 타월 위에 놓고 베이킹 페이퍼를 벗기고 말아줍니다. 그다음 식혀줍니다.

다시 펼쳐 준비한 필링을 펴바른 후 다시 말아줍니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 스위스식 롤빵
프로그램 작동 시간: 16 분

수동 설정

조리프로그램: 상하단가열
온도: 160 °C
예열: 켜짐
조리 시간: 16 분
선반 높이: 2

팁

다크 초콜릿 스위스 롤을 만들기 위해 밀가루 25 g 대신 코코아 파우더 25 g을 넣어줍니다.

스위스 롤 필링

총 소요시간: 30 분

애드보카트 및 크림 필링용

흰 젤라틴 3 장
애드보카트 150 ml
더블 크림 500 ml

크랜베리 및 크림 필링용

더블 크림 500 ml
바닐라 설탕 또는 정제당 16 g
병에 든 크랜베리 200 g

망고와 크림 필링용

익은 망고 2 개(각 300 g)
왁스 제거한 오렌지 간 껍질 ½개
정제당 120 g
오렌지 2 개, 즙만(각 120 ml)
라임 1 개, 즙만
흰 젤라틴 7 장
더블 크림 500 ml

뿌리는 장식용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

케이크 반죽
고운 체

애드보카트 및 크림 필링 만드는 방법

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다. 약간 식힙니다.

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

크림이 단단해질 때까지 휘핑합니다. 애드보카트 혼합 재료가 충분히 단단해지면(저었을 때 저은 자국이 선명함) 휘핑

한 크림을 조심스럽게 섞어줍니다. 크림 혼합 재료를 약 30 분간 냉장고에서 굳혀줍니다.

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

크랜베리 및 크림 필링 만드는 방법

크림과 정제당 또는 바닐라 설탕을 단단해질 때까지 휘핑합니다.

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

상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

망고와 크림 필링 만드는 방법

오렌지 껍질, 설탕, 오렌지즙과 라임즙과 함께 망고를 갈아줍니다.

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다.

약간의 망고 퓨레를 젤라틴에 섞습니다. 섞은 것을 남은 망고 퓨레에 전부 넣어 섞어줍니다. 혼합 재료를 냉장고에 넣어 굳혀줍니다.

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

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

케이크

버터 케이크

총 소요시간: 95 분
20 인분

반죽용

생이스트 42 g
전유 200 ml | 미지근한 것
일반 백밀가루 500 g
정제당 50 g
소금 ½ 작은술
버터 50 g
중간 크기 달걀 1 개

토피ング

버터 100 g | 부드러운 것
바닐라 페이스트 2 작은술
정제당 120 g
잘린 아몬드 100 g

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽을 가볍게 치댄 뒤 다용도 선반 위에 펴줍니다. 표시된 설정을 사용해 다시 반죽을 부풀립니다.

버터, 바닐라 페이스트와 정제당 절반을 섞어 토피ング를 만듭니다. 손가락으로 반죽 안에 작은 구멍을 만듭니다. 구멍 안에 버터와 설탕 혼합 재료를 붓습니다. 반죽 위에 남은 설탕과 편으로 된 아몬드를 뿌립니다.

케이크를 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 단계 1 및 2
특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 각 단계별로 20 분

오토 프로그램

케이크 | 버터케이크
프로그램 작동 시간: 25 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 160 °C
습도: 90 %
조리 시간: 15 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 120-165 °C
습도: 0 %
조리 시간: 10 분

마블 케이크

총 소요시간: 85 분
18 인분

케이크용

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

기름칠

버터 1 큰술

액세서리

원형 팬, Ø 26 cm
그릴 선반

만드는 법

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

원형 팬에 기름칠을 하고 혼합 재료의 절반을 붓습니다.

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

케이크 링 팬을 오븐 그릴 선반에 놓고 자동 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

케이크를 팬에서 10 분간 놔둡니다. 그다음 틀을 빼고 그릴 선반에서 식혀줍니다. 위에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 마블케이크
프로그램 작동 시간: 55 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 케이크플러스
온도: 145-180 °C
조리 시간: 55 분
높이: 1

케이크

과일 플랑(퍼프 페이스트리)

총 소요 시간: 45-55 분

8 인분

반죽용

퍼프 페이스트리 230 g

토피ング

헤이즐넛 간 것 30 g

잘게 자른 과일 500 g(예: 살구, 자두, 배, 사과, 체리)

토피ング

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

정제당 50 g

바닐라 페이스트 1 작은술

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

그릴 선반

만드는 법

페이스트리를 베이킹 팬에 둘러주고 헤이즐넛을 뿌려줍니다.

페이스트리 위에 과일 조각을 올립니다.

그릴 선반을 삽입합니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

달걀, 크림, 설탕과 바닐라 페이스트를 섞어 필링을 만들고 과일 위에 부어줍니다.

오븐에 과일 플랑을 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 과일 플랑 | 퍼프 페이스트리

프로그램 작동 시간: 45-50 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220 °C

예열: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-205 °C

조리 시간: 10 분

조리 3 단계

조리프로그램: 하단가열

온도: 200 °C

조리 시간: 35-40 분

과일 플랑(쇼트크러스트 페이스트리)

총 소요시간: 120 분

8 인분

반죽용

일반 백밀가루 200 g

물 65 ml

버터 80 g

소금 ¼ 작은술

토피ング

헤이즐넛 간 것 30 g

잘게 자른 과일 500 g(예: 살구, 자두, 배, 사과, 체리)

토피ング

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

정제당 50 g

바닐라 페이스트 1 작은술

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

그릴 선반

만드는 법

버터를 큐브 모양으로 잘라줍니다. 밀가루, 소금, 물과 함께 섞고 빠르게 치대 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 30 분간 냉장고에 넣어둡니다.

페이스트리를 베이킹 팬에 둘러주고 헤이즐넛을 뿌려줍니다.

페이스트리 위에 과일을 평평하게 올립니다.

그릴 선반을 삽입합니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

달걀, 크림, 설탕과 바닐라 페이스트를 섞어 필링을 만들고 과일 위에 부어줍니다.

과일 플랑을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정의 조리 2-3 단계를 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 과일 플랑 | 쇼트크러스트 페이스트리

프로그램 작동 시간: 36-42 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

예열 1

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220 °C

예열: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-210 °C

조리 시간: 10 분

조리 3 단계

조리프로그램: 하단가열

온도: 190-200 °C

조리 시간: 26-32 분

케이크

마데이라 케이크

총 소요시간: 95 분
18 인분

반죽용

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

틀용

버터 1 작은술
빵가루 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

팬에 기름칠을 하고 빵가루를 뿌려줍니다.

버터에 설탕과 바닐라 페이스트를 넣고 부드러워질 때까지 섞어줍니다. 럼을 섞은 후 달걀을 섞어줍니다.

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

식빵 틀들에 혼합 재료를 채우고 오븐의 그릴 선반 위에 길이로 올려줍니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 케이크를 구워줍니다.

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

설정

오토 프로그램

케이크 | 파운드케이크
프로그램 작동 시간: 60 분

수동 설정

베이킹
조리프로그램: 케이크플러스
온도: 170 °C
조리 시간: 60 분
선반 높이: 1

초콜릿 롤

총 소요시간: 30 분

케이크 1 개

초콜릿 스펀지용

정제당 2 큰술

중간 크기 달걀 6 개

정제당 175 g

바닐라 페이스트 1 작은술

체로 친 코코아 파우더 50 g

정제당 2 큰술

필링용

모델로 체리 1 병(390 g)

더블 크림 150 ml

사우어 크림 150 ml

가루 설탕 2 큰술

액세서리

직사각형 베이킹 팬, 33 cm x 23 cm

베이킹 페이퍼

다용도 선반

티 타월

만드는 법

베이킹 팬에 베이킹 페이퍼를 깔고 설탕을 뿌려줍니다.

다용도 선반을 삽입합니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

달걀 흰자와 노른자를 분리해 흰자는 나중에 쓸 수 있도록 한 켠에 둡니다. 달걀 노른자, 설탕과 바닐라 페이스트를 섞습니다. 코코아 파우더를 넣어 저어줍니다.

달걀 흰자가 단단해질 때까지 휘핑하고 초콜릿 혼합 재료에 조심스럽게 섞어줍니다. 혼합 재료를 베이킹 팬에 평평하게 부어줍니다.

베이킹 팬을 다용도 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

큰 베이킹 페이퍼 시트를 작업대에 놓고 설탕을 뿌려줍니다. 오븐에서 초콜릿 베이스를 꺼내자마자 베이킹 페이퍼 위에 놓고 티 타월로 덮어 식혀줍니다.

모델로 체리를 짜서 즙을 모아둡니다. 체리를 반으로 자릅니다.

크림이 단단해질 때까지 휘핑하고 사우어 크림을 섞어줍니다.

식혀진 베이스에서 베이킹 페이퍼를 제거합니다. 베이스에 약간의 체리즙을 발라주고 가장자리를 깔끔하게 다듬어줍니다. 짧은 측면에서 가장자리로부터 약 1.5 cm에서 길이로 칼집을 넣어줍니다. 크림 혼합 재료로 코팅하고 위에 체리를 분배해서 올린 뒤 그을린 가장자리로부터 말아줍니다.

케이크 플래터 위에 놓고 가루 설탕을 뿌려줍니다.

설정

오토 프로그램

케이크 | 초콜릿 롤

프로그램 작동 시간: 20 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 160 °C

습도: 50 %

예열: 켜짐

조리 시간: 20 분

선반 높이: 1

케이크

슈틀렌

총 소요시간: 160 분
한 덩이(15 개 슬라이스)

반죽용

생이스트 42 g
바닐라 페이스트 1 작은술
전유 70 ml | 미지근한 것
건포도 200 g
잘게 썬 아몬드 50 g
캔디드 레몬필 50 g
캔디드 오렌지필 50 g
럼 2-3 큰술
버터 275 g
강력 백밀가루 500 g
소금 1 꼬집
정제당 100 g
간 레몬 껍질 ½ 작은술
중간 크기 달걀 1 개

글레이징용

버터 75 g

뿌리는 장식용

정제당 50 g

더스팅용

가루 설탕 35 g

액세서리

다용도 선반
고운 체

만드는 법

이스트와 바닐라 페이스트를 우유에서 녹이고 뚜껑을 덮은 채로 15 분간 둡니다. 건포도, 아몬드, 캔디드 레몬필과 캔디드 오렌지필을 럼에 섞어 한 쪽에 둡니다.

이스트 우유, 버터, 밀가루, 소금, 설탕, 레몬 껍질과 달걀을 섞고 치대어 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 레몬필, 오렌지필, 건포도, 아몬드와 럼을 섞고 살짝 치

대줍니다. 반죽을 볼에 넣고 오븐 내부에 놓습니다. 반죽을 덮지 않은 채로 설정에 맞게 발효합니다.

살짝 밀가루를 뿌린 작업대에서 반죽을 30 cm 길이의 슈틀렌 모양으로 만들어 줍니다. 다용도 선반에 올려 오븐에 밀어 넣고 구워줍니다.

글레이징을 위해 버터를 녹여 슈틀렌이 따뜻할 때 위에 발라줍니다. 위에 설탕을 뿌려줍니다.

식혀서 가루 설탕을 충분히 뿌려줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 60 분

오토 프로그램

케이크 | 슈틀렌빵
프로그램 작동 시간: 65 분

수동 설정

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 150 °C
습도: 80 %
조리 시간: 20 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 130-160 °C
습도: 0 %
조리 시간: 45 분

팁

슈틀렌을 알루미늄 호일에 넣어 밀봉되어 공기가 통하지 않는 비닐 백에 보관합니다.

과일 소보로 케이크

총 소요시간: 100 분
20 인분

반죽용

생이스트 42 g
전유 150 ml | 미지근한 것
일반 백밀가루 450 g
정제당 50 g
버터 90 g | 부드러운 것
중간 크기 달걀 1 개

토피ング

사과 1.25 kg

소보로 크럼블용

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

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

사과를 깎고 웨지 모양으로 잘라줍니다.

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

케이크를 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 20 분

오토 프로그램

케이크 | 슈트روی젤 과일케이크
프로그램 작동 시간: 45 분

수동 설정

베이킹
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 145-165 °C
습도: 30 %
조리 시간: 45 분
선반 높이: 2

팁

사과 대신 씨를 뺀 자두나 체리 1 kg를 사용할 수도 있습니다.

구운 요리

비스킷

총 소요시간: 161 분
70 개(트레이 2 개)

재료

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

액세서리

비스킷 커터
다용도 선반 1 개

만드는 법

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

반죽을 두 덩이로 등분합니다. 첫 번째 반죽을 약 3 mm 두께로 밀어 비스킷 모양으로 떼어냅니다.

비스킷을 다용도 선반에 놓고 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

두 번째 반죽도 위 단계를 반복합니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 비스킷 | 베이킹트레이 1개
프로그램 작동 시간: 트레이당 20-28 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 160 °C
습도: 60 %
조리 시간: 10 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 160 °C
습도: 0 %
조리 시간: 10-18 분

블루베리 머핀

총 소요시간: 55 분
12 개 분량

재료

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

액세서리

종이 케이스 12 개, Ø 5 cm
머핀 12 개용 머핀 팬, Ø 각각 5 cm
그릴 선반

만드는 법

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

블루베리와 밀가루를 섞어 혼합 재료에 조심스럽게 섞어줍니다.

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

머핀 틀을 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 블루베리머핀
프로그램 작동 시간: 32 분

수동 설정

조리프로그램: 케이크플러스
온도: 140~180 °C
조리 시간: 32 분
선반 높이: 2

팁

신선한 블루베리가 가장 좋습니다.

구운 요리

치즈 비스킷

총 소요시간: 65 분
15-20 개

반죽용

버터 125 g
중간 크기 달걀 1 개
소금 ¼ 작은술
일반 백밀가루 200 g
양귀비씨 10 g
고다 치즈 125 g, 간 것

반죽 작업용

일반 백밀가루 1 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

버터를 큐브 모양으로 잘라 밀가루와 섞은 뒤 달걀, 소금, 양귀비씨, 고다치즈와 함께 빠르게 치대어 쇼트 반죽을 만들고 ½ 시간 동안 냉장합니다.

밀대를 사용해 밀가루를 뿌린 작업대 위에서 차가운 반죽을 ½ cm 두께로 밀어 줍니다. 비스킷으로 잘라 다용도 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 치즈 비스킷
프로그램 작동 시간: 18-23 분

수동 설정

조리프로그램: 팬플러스
온도: 185 °C
조리 시간: 18-23 분
선반 높이: 2

팁

두 번째 트레이는 조리 시간을 3 분 줄입니다.

아몬드 마카롱

총 소요시간: 35 분
30 개 분량

재료

비터 아몬드 100 g, 데친 것
스위트 아몬드 200 g, 데친 것
정제당 600 g
소금 1 꼬집
중간 크기 달걀 3-4 개 | 흰자만

액세서리

다용도 선반
베이킹 페이퍼
짤주머니와 일반 깍지

만드는 법

아몬드를 두 번으로 나누어 설탕 1/3 가
량을 넣고 분쇄기에 갈아줍니다.

아몬드를 남은 설탕, 약간의 소금과 적당
한 달걀 흰자와 섞어 페이스트를 만들어
줍니다.

다용도 선반에 베이킹 페이퍼를 깔고 짤
주머니를 사용해 혼합 재료를 작은 공 모
양으로 트레이 위에 짜줍니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토
프로그램을 시작합니다.

손가락 뒤를 적셔 마카롱을 펴줍니다.

마카롱을 오븐에 넣고 오토 프로그램에
따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니
다.

마카롱을 식혀서 베이킹 페이퍼에서 떼
어냅니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 아몬드 마카롱
프로그램 작동 시간: 10-15 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 175 °C
습도: 10 %
예열: 켜짐
조리 시간: 10-15 분
선반 높이: 1

구운 요리

드롭 쿠키

총 소요시간: 80 분
50 개(트레이 2 개)

재료

버터 160 g | 부드러운 것
황설탕 50 g
가루 설탕 50 g
바닐라 페이스트 1 작은술
소금 1 꼬집
일반 백밀가루 200 g
중간 크기 달걀 1 개 | 흰자만

액세서리

짤주머니
별모양 노즐, 9 mm
다용도 선반 1 개

만드는 법

버터가 크림처럼 될 때까지 저어줍니다.
설탕, 가루 설탕, 바닐라 페이스트와 소금을 넣고 부드러워질 때까지 저어줍니다. 그다음 밀가루를 섞고 달걀 흰자를 섞어줍니다.

반죽을 두 덩이로 등분하고 첫 번째 반죽을 짤주머니에 넣어줍니다. 혼합 재료를 다용도 선반에 약 5-6 cm 길이로 길게 짜줍니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

드롭 쿠키를 오븐 그릴 선반에 놓고 자동 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

두 번째 반죽도 위 단계를 반복합니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 드롭쿠키 | 베이킹트레이 1개
프로그램 작동 시간: 트레이당 29 분

수동 설정

조리프로그램: 케이크플러스
온도: 135-155 °C
예열: 켜짐
조리 시간: 29 분
선반 높이: 2

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 한 배치를 만들고 다음 배치를 만들어줍니다.

바닐라 비스킷

총 소요시간: 120 분
90 개(트레이 2 개)

반죽용

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

코팅용

바닐라 설탕 또는 정제당 70 g

액세서리

다용도 선반 1 개

만드는 법

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

반죽을 두 덩이로 나누어 첫 번째 반죽을 약 7 g 무게의 작은 덩이로 나눠줍니다. 작은 덩이를 밀어 초승달 모양을 잡아주고 다용도 선반에 놓습니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

바닐라 비스킷을 오븐에 넣고 노릇해질 때까지 구워줍니다.

아직 따뜻할 때 정제당 또는 바닐라 설탕으로 코팅해줍니다.

두 번째 반죽도 위 단계를 반복합니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 바닐라 비스킷 | 베이킹트레이 1개
프로그램 작동 시간: 12-17 분

수동 설정

조리프로그램: 상하단가열
온도: 170 °C
예열: 켜짐
조리 시간: 12-17 분
선반 높이: 2

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 한 배치를 만들고 다음 배치를 만들어줍니다. 두 번째 트레이는 조리 시간을 2 분 줄입니다.

구운 요리

호두 머핀

총 소요시간: 90 분
12 개 분량

재료

건포도 80 g
럼 40 ml
버터 120 g | 부드러운 것
정제당 120 g
바닐라 페이스트 1 작은술
중간 크기 달걀 2 개
일반 백밀가루 140 g
베이킹 파우더 8 g
크게 썬 호두 120 g

액세서리

머핀 12 개용 머핀 팬, Ø 각각 5 cm
종이 케이스, Ø 5 cm
그릴 선반

만드는 법

건포도 위에 럼을 뿌리고 약 30 분간 절여줍니다.

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

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

머핀 틀에 종이 케이스를 끼워줍니다. 손가락 2 개를 사용해 종이 케이스에 혼합 재료를 같은 양으로 나눠줍니다.

머핀 틀을 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀| 호두 머핀
프로그램 작동 시간: 32 분

수동 설정

조리프로그램: 케이크플러스
온도: 140-180 °C
조리 시간: 32 분
선반 높이: 2

슈 번

총 소요시간: 80 분
12 인분

재료

물 250 ml
버터 50 g
소금 1 꼬집
일반 백밀가루 170 g
중간 크기 달걀 4-5 개
베이킹 파우더 1 작은술

액세서리

짤주머니
별모양 노즐, 11 mm
다용도 선반

만드는 법

소스팬에 물, 버터와 소금을 끓여줍니다.

팬을 쿡탑에서 내립니다. 모든 가루를 끓는 액체에 모두 넣은 뒤 혼합 재료가 뭉쳐질 때까지 휘핑합니다. 팬을 다시 불에 올리고 팬 밑바닥에 하얀 막이 생길 때까지 저어줍니다.

혼합 재료를 불에 부어줍니다. 달걀을 하나씩 넣어 섞어주고 윤기 나는 반죽이 될 때까지 혼합 재료를 치대줍니다. 그다음 베이킹 파우더를 섞어줍니다.

혼합 재료를 짤주머니에 넣습니다. 다용도 선반에 장미 모양으로 짜줍니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

베이킹이 끝나면 슈를 수평으로 절반 잘라 식혀줍니다. 촉촉한 페이스트리 부분은 제거해줍니다.

설정

오토 프로그램

쿠키/머핀 | 슈크림빵
프로그램 작동 시간: 35-50 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 185 °C
습도: 0 %
조리 시간: 35-50 분
선반 높이: 2

구운 요리

슈 번 필링

총 소요시간: 20 분

슈 번 12 개

굴 크림 필링용

더블 크림 400 ml

바닐라 설탕 또는 정제당 2 작은술

휘핑 크림 안정제 16 g

통조림굴 350 g, 물 뺀 것(물 뺀 무게)

모렐로 체리 크림 필링용

병에 든 모렐로 체리 350 g(물 뺀 무게)

모렐로 체리즙 100 ml(병에서 따온 것)

정제당 40 g

옥수수 가루 1 큰술

물 1 큰술

더블 크림 500 ml

가루 설탕 30 g

바닐라 페이스트 1 작은술

휘핑 크림 안정제 16 g

커피 크림 필링용

더블 크림 750 ml

정제당 100 g

인스턴트 커피 2 작은술

휘핑 크림 안정제 16 g

더스팅용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

짤주머니

별모양 노즐, 12 mm

굴 크림 필링 만드는 법

바닐라 설탕 또는 정제당을 넣은 크림을 단단해질 때까지 휘핑합니다. 슈의 밑부분 절반에 굴을 넣어줍니다. 크림을 짤주머니에 손가락으로 넣고 굴 위에 짜줍니다.

필링 위에 윗부분 절반을 올리고 가루 설탕을 뿌려 냅니다.

모렐로 체리 크림 필링 만드는 법

체리의 물을 빼고 즙을 모아둡니다.

체리즙과 설탕을 끓입니다.

옥수수 가루와 약간의 물을 섞어 뜨거운 액체에 섞어줍니다. 끓으면 체리를 넣고 식혀줍니다.

바닐라 페이스트를 넣은 크림을 약 ½ 분간 휘핑합니다. 가루 설탕을 체에 걸러 크림에 넣고 단단해질 때까지 휘핑합니다.

슈의 밑부분 절반을 체리 혼합 재료로 채웁니다. 짤주머니에 크림을 손가락으로 넣고 체리 위에 크림을 짜줍니다.

필링 위에 윗부분 절반을 올리고 가루 설탕을 뿌려 냅니다.

커피 크림 필링 만드는 법

크림에 설탕과 인스턴트 커피를 넣고 단단해질 때까지 휘핑한 다음 짤주머니에 넣어줍니다.

커피 크림 혼합 재료를 슈의 밑부분 절반에 넣어줍니다.

필링 위에 윗부분 절반을 올리고 가루 설탕을 뿌려 냅니다.

바게트

총 소요시간: 85 분
2 개의 10 조각 분량

재료

생이스트 21 g
냉수 270 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
정제당 ½ 큰술
부드러운 버터 1 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽을 절반으로 나눠줍니다. 각 반죽을 35 cm 길이의 바게트 모양으로 잡아줍니다. 바게트를 다용도 선반에 수평으로 놓고 1 cm 깊이로 대각선 칼집을 내줍니다.

바게트를 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

발효 시간: 20 분

오토 프로그램

빵 | 바게트빵

프로그램 작동 시간: 48 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 40 °C

습도: 100 %

조리 시간: 8 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 50 °C

습도: 100 %

조리 시간: 4 분

조리 3 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 210 °C

습도: 50 %

조리 시간: 6 분

조리 4 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 180~210 °C

습도: 0 %

조리 시간: 30 분

빵

스위스 농가빵

총 소요시간: 160 분
한 덩이(15 개 슬라이스)

브레드용

생이스트 25 g
미지근한 우유 300 ml
강력 백밀가루 350 g
강력 호밀분 150 g
소금 1 작은술

더스팅용

강력분 백밀가루 1

액세서리

다용도 선반

만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루와 소금을 넣고 부드럽고 매끈한 반죽이 될 때까지 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에 60 분 동안 두고 발효시킵니다.

반죽을 원형의 빵 모양으로 만들고 다용도 선반에 올립니다. 밀가루를 뿌려줍니다. 빵 위에 길이로, 대각선 또는 원형으로 칼집을 1 cm 깊이로 내줍니다.

실온에 30 분 동안 두고 발효시킵니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정의 조리 2-8 단계를 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

빵 | 스위스 농가빵
프로그램 작동 시간: 40 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1
조리프로그램: 팬플러스
온도: 200 °C
예열: 켜짐

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 200 °C

습도: 0 %
조리 시간: 3 분
선반 높이: 1

조리 3 단계
습도: 100 %
조리 시간: 3 분

조리 4 단계
습도: 0 %
조리 시간: 3 분

조리 5 단계
습도: 100 %
조리 시간: 3 분

조리 6 단계
습도: 0 %
조리 시간: 3 분

조리 7 단계
습도: 100 %
조리 시간: 3 분

조리 8 단계
습도: 0 %
조리 시간: 22 분

팁

썰어놓은 햄이나 견과류를 넣어 반죽에 맛을 첨가합니다.

스펠트 빵

총 소요시간: 100 분
한 덩이(20 개 슬라이스)

재료

당근 120 g
생이스트 42 g
냉수 210 ml
스펠트 통밀가루 300 g
스펠트 백밀가루 200 g
소금 2 작은술
통아몬드 100 g

액세서리

다용도 선반

만드는 법

당근의 껍질을 제거하고 잘게 갈아줍니다.

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금과 당근을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 4-5 분간 치대줍니다.

아몬드를 넣고 다시 2-3 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽을 살짝 치대어 25 cm 길이의 빵 모양으로 만듭니다. 빵을 다용도 선반에 수평으로 놓습니다. 빵에 대각선으로 1/2 cm 깊이의 칼집을 여러 번 내줍니다.

빵을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 20 분

오토 프로그램

빵 | 스펠트 밀빵
프로그램 작동 시간: 58 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 40 °C

습도: 100 %
조리 시간: 8 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
온도: 50 °C
습도: 100 %
조리 시간: 4 분

조리 3 단계
온도: 210 °C
습도: 50 %
조리 시간: 6 분

조리 4 단계
온도: 170-200 °C
습도: 0 %
조리 시간: 40 분

팁

아몬드 대신 호두 또는 호박씨를 사용할 수도 있습니다.

빵

플랫브레드

총 소요시간: 85 분
플랫브레드 1 개(4 인분)

반죽용

생이스트 42 g
냉수 200 ml
강력 백밀가루 375 g
소금 1½ 작은술
올리브유 2 큰술

글레이징용

물
올리브유 ½ 큰술

뿌리는 장식용

니젤라씨 ½ 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

직경이 약 25 cm가 되도록 반죽을 넓게 밀어 다용도 선반에 올려줍니다.

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

빵을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램| 반죽 발효하기
발효 시간: 20 분

오토 프로그램

빵| 플랫브레드
프로그램 작동 시간: 43 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 40 °C

습도: 100 %
조리 시간: 10 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
온도: 50 °C
습도: 100 %
조리 시간: 2 분

조리 3 단계
온도: 210 °C
습도: 0 %
조리 시간: 6 분

조리 4 단계
온도: 155~190 °C
습도: 0 %
조리 시간: 25 분

플레이티드 브레드

총 소요시간: 100 분
한 덩이(16 개 슬라이스)

반죽용

생이스트 42 g
전유 150 ml | 미지근한 것
강력 백밀가루 500 g
정제당 70 g
버터 100 g
중간 크기 달걀 1 개
레몬 껍질 1 작은술
소금 2 꼬집

글레이징용

전유 2 큰술

뿌리는 장식용

잘린 아몬드 20 g
정백당 20 g

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽을 각 300 g의 길다란 40 cm의 반죽 3 개로 나눕니다. 반죽 3 개를 꼬아서 다용도 선반에 놓습니다.

꼬아 만든 반죽 위에 우유를 발라주고 아몬드와 정백당을 뿌려줍니다.

꼬아준 빵을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 30 분

오토 프로그램

빵 | 과일빵
프로그램 작동 시간: 45 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 40 °C
습도: 100 %
조리 시간: 8 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
온도: 50 °C
습도: 100 %
조리 시간: 2 분

조리 3 단계
온도: 200 °C
습도: 27 %
조리 시간: 15 분

조리 4 단계
온도: 140-170 °C
습도: 0 %
조리 시간: 20 분

팁

원하는 경우 건포도도 넣어 반죽할 수 있습니다.

스위스 플레이티드 브레드

총 소요시간: 120 분
한 덩이(20 개 슬라이스)

재료

강력 백밀가루 675 g
스펠트 백밀가루 75 g
버터 120 g | 부드러운 것
소금 2 작은술
생이스트 42 g
미지근한 우유 400 ml

액세서리

고운 체
다용도 선반

만드는 법

볼에 밀가루를 체쳐 넣고 버터와 소금을 넣어줍니다. 이스트를 우유에 녹이고 밀가루에 넣습니다.

모든 재료를 함께 섞어 매끄러운 반죽으로 만들어줍니다. 반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에 약 60 분 동안 두고 발효시킵니다.

반죽을 3 개의 길다란 반죽으로 등분합니다. 반죽 3 개를 꼬아서 다용도 선반에 놓습니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정의 조리 2-6 단계를 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

빵 | 과배기빵
프로그램 작동 시간: 55 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1

조리프로그램: 팬플러스

온도: 190 °C

예열: 켜짐

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 170-200 °C

습도: 0 %

조리 시간: 3 분

선반 높이: 1

조리 3 단계

습도: 100 %

조리 시간: 3 분

조리 4 단계

습도: 0 %

조리 시간: 3 분

조리 5 단계

습도: 100 %

조리 시간: 3 분

조리 6 단계

습도: 0 %

조리 시간: 43 분

월넛 브레드

총 소요시간: 200 분
한 덩이(25 개 슬라이스)

반죽용

굵게 분쇄한 호밀 175 g
강력분 통밀가루 500 g
드라이 이스트 14 g
소금 2 작은술
당밀 75 g
미지근한 버터밀크 500 ml
반으로 찢긴 호두 50 g
통헤이즐넛 100 g

틀용

버터 1 작은술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
그릴 선반
냉각 선반

만드는 법

거친 호밀, 밀가루, 건조 이스트와 소금을 섞어줍니다. 당밀과 버터밀크를 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 4-5 분간 치대줍니다. 견과류를 넣고 다시 2-3 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 밀가루를 뿌린 작업대에서 부드러운 반죽을 살짝 치대주고 약 28 cm 길이의 롤로 모양을 만든 뒤 식빵 팬에 넣어줍니다.

오븐 그릴 선반에 놓고 오븐에 넣은 뒤 자동 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

굽고 나면 식빵 팬에서 빵을 꺼내 선반에 올려 식히고 밀봉 용기에 넣어 보관합니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 60 분

오토 프로그램

빵 | 호두빵
프로그램 작동 시간: 125 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 15 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
온도: 150 °C
습도: 50 %
조리 시간: 10 분

조리 3 단계
온도: 150 °C
습도: 0 %
조리 시간: 100 분

팁

빵은 썰기 전에 하루 정도 두었다가 먹어야 가장 맛있습니다.

빵

혼합 호밀빵

총 소요시간: 105 분
한 덩이(20 개 슬라이스)

반죽용

생이스트 21 g
보리 몰트 엑스트랙트 1 큰술
냉수 350 ml
강력 호밀분 350 g
강력 백밀가루 170 g
소금 2½ 작은술
액상형 사워 도우 75 g

틀용

버터 1 작은술

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

이스트와 보리 몰트 엑스트랙트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금과 사우어도 우를 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 3-4 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 고무 스패츨라로 도우를 가볍게 치대고 식빵 팬에 옮깁니다. 젖은 고무 스패츨라로 윗부분을 평평하게 만들어줍니다.

오븐 그릴 선반에 놓고 오븐에 넣은 뒤 자동 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

굽고 나면 식빵 팬에서 빵을 꺼내 선반에 올려 식히고 밀봉 용기에 넣어 보관합니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 20 분

오토 프로그램

빵 | 호밀 섞인 빵
프로그램 작동 시간: 75 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 20 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
온도: 210 °C
습도: 50 %
조리 시간: 5 분

조리 3 단계
온도: 190-210 °C
습도: 0 %
조리 시간: 50 분

팁

보리 몰트 엑스트랙트 대신 꿀이나 당밀을 사용할 수도 있습니다.

씨드 롤

총 소요시간: 110 분
한 덩이(25 개 슬라이스)

반죽용

생이스트 42 g
냉수 420 ml
강력 호밀분 400 g
강력 백밀가루 200 g
소금 3 작은술
꿀 1 작은술
액상형 사워 도우 150 g
아마씨 20 g
해바라기씨 50 g
참깨 50 g

뿌리는 장식용

참깨 1 큰술
아마씨 1 큰술
해바라기씨 1 큰술

글레이징용

물

틀용

버터 1 작은술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

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

아마씨, 해바라기씨와 참깨를 넣고 다시 1-2 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 고무 스페츨라로 도우를 가볍게 치대고 식빵 팬에 옮깁니다. 젖은 고무 스페츨라로 윗부분을 평평하게 만들어주고 물을 바른 뒤 섞은 씨앗을 뿌려줍니다.

빵을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

굽기가 끝나면 틀에서 빵을 꺼내고 쿨링 랙에서 식도록 둡니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 20 분

오토 프로그램

빵 | 씨앗빵
프로그램 작동 시간: 70 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 15 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
온도: 210 °C
습도: 50 %
조리 시간: 10 분

조리 3 단계
온도: 170-180 °C
습도: 0 %
조리 시간: 45 분

타이거 브레드

총 소요시간: 125 분
한 덩이(15 개 슬라이스)

브레드용

생이스트 15 g
미지근한 물 300 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
버터 20 g

토피ング

쌀가루 100 g
물 125 ml
정제당 1 큰술
드라이 이스트 5 g

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금과 버터를 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치댑니다.

반죽을 공 모양으로 만들어 입구를 덮은 볼에 넣고 30 분 동안 실온에서 발효시킵니다.

반죽을 30 cm 정사각형으로 밀어줍니다. 2 곳의 측면에서 중간까지 접어줍니다. 접혀진 부분에서 시작해 반죽을 말아 식빵 팬에 넣습니다. 입구를 덮어 다시 30 분간 발효시킵니다.

그동안 토피ング을 위한 재료를 섞어줍니다. 입구를 덮고 실온에서 30 분간 발효시킵니다.

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1단계에 명시된 설정을 사용해 구워줍니다.

빵에 토피ング을 발라줍니다.

식빵 팬을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정의 조리 2-4단계를 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

빵 | 타이거 빵
프로그램 작동 시간: 66-84 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 30 °C

습도: 100 %

Booster: 켜짐

조리 시간: 30 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

온도: 220 °C

습도: 80 %

조리 시간: 10 분

조리 3 단계

습도: 20 %

조리 시간: 10 분

조리 4 단계

습도: 0 %

조리 시간: 16-34 분

화이트 브레드(식빵 팬)

총 소요시간: 100 분
한 덩이(25 개 슬라이스)

반죽용

생이스트 21 g
냉수 290 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
정제당 ½ 큰술
버터 1 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

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

빵을 오븐에 넣고 구워줍니다.

굽기가 끝나면 틀에서 빵을 꺼내고 쿨링 랙에서 식도록 둡니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 |
발효 시간: 30 분

오토 프로그램

빵 | 식빵 | 베이킹틀
프로그램 작동 시간: 48 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 40 °C
습도: 100 %
조리 시간: 8 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 50 °C
습도: 100 %
조리 시간: 4 분

조리 3 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 210 °C
습도: 50 %
조리 시간: 6 분

조리 4 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 170-225 °C
습도: 0 %
조리 시간: 30 분

화이트 브레드(자유 형태)

총 소요시간: 100 분
한 덩이(20 개 슬라이스)

재료

생이스트 21 g
냉수 260 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
정제당 ½ 큰술
버터 1 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽을 살짝 치대어 25 cm 길이의 빵 모양으로 만듭니다. 빵을 다용도 선반에 수평으로 놓습니다. 1 cm 깊이로 여러 번 칼집을 내줍니다.

다용도 선반을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 30 분

오토 프로그램

빵 | 식빵 | 트레이 위
프로그램 작동 시간: 48 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 40 °C
습도: 100 %
조리 시간: 8 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 50 °C
습도: 100 %
조리 시간: 4 분

조리 3 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 210 °C
습도: 50 %
조리 시간: 6 분

조리 4 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 170-210 °C
습도: 0 %
조리 시간: 30 분

다크 믹스 그레이인 브레드

총 소요시간: 145 분
한 덩이(20 개 슬라이스)

반죽용

강력분 통밀가루 350 g
강력 호밀분 150 g
드라이 이스트 7 g
소금 2½ 작은술
냉수 300 ml
꿀 1 작은술
기름 50 ml

뿌리는 장식용

강력분 통밀가루 1 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

밀가루, 건조 이스트와 소금을 섞어줍니다. 물, 꿀과 기름을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 불에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 반죽을 살짝 치대주고 약 23 cm 길이의 롤 모양으로 만들어 식빵 팬에 넣어줍니다. 그다음 가로로 여러 번 칼집을 내준 후 십자형으로 1 cm 깊이의 칼집을 내어 작은 정사각형 모양을 만들어줍니다. 반죽을 식빵 팬에 넣고 밀가루를 훌뿌립니다.

식빵 팬을 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

굽기가 끝나면 틀에서 빵을 꺼내고 쿨링 랙에서 식도록 둡니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
조리 시간: 30 분

오토 프로그램

빵 | 혼합곡물빵
프로그램 작동 시간: 76 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 30 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 210 °C

습도: 50 %
조리 시간: 6 분

조리 3 단계
조리프로그램: 케이크플러스
온도: 210 °C

조리 시간: 5 분

조리 4 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 195-205 °C

습도: 0 %
조리 시간: 35 분

진저 빵

총 소요시간: 120 분
한 덩이(15 개 슬라이스)

브레드용

생이스트 25 g
전유 100 ml | 미지근한 것
강력 백밀가루 500 g
소금 1 꼬집
버터 90 g
중간 크기 달걀 2 개
생강 시럽 3 큰술
보관한 생강 줄기 40 g, 잘게 썬 것
계피 1작은술
정백당 100 g

틀용

버터 1 작은술
정제당 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
그릴 선반

만드는 법

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

팬에 기름칠을 하고 설탕을 뿌려줍니다.

잘게 썬 생강, 계피와 정백당을 반죽에 넣고 치대줍니다. 반죽을 식빵 모양으로 만들고 식빵 팬에 넣어 15 분간 더 발효시킵니다.

식빵 팬을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1단계에 명시된 설정을 사용해 구워줍니다.

반죽 위에 설탕을 뿌립니다.

오토 프로그램이나 수동 설정의 조리 2-3단계를 사용해 노릇하게 될 때까지 구워줍니다.

설정

오토 프로그램

빵 | 단 빵
프로그램 작동 시간: 59-65 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 30 분
선반 높이: 1

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 190 °C
습도: 80 %
조리 시간: 5 분

조리 3 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 180 °C
습도: 0 %
조리 시간: 24-30 분

스위트 이스트 롤

총 소요시간: 70 분

롤 12 개 분량

롤용

강력 백밀가루 500 g

정제당 60 g

버터 45 g

소금 1 작은술

생이스트 42 g

전유 250 ml | 미지근한 것

옵션 1, 건포도 롤

건포도 75 g

옵션 2, 초콜릿 롤

베이킹용 초콜릿 칩 75 g

액세서리

다용도 선반

만드는 법

밀가루, 설탕, 버터와 소금을 볼에 넣습니다. 이스트를 우유에 넣어 녹인 다음 나머지 재료들과 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 약 7 분간 치대줍니다.

종류 1의 경우 건포도를 넣어줍니다.

반죽을 볼에 넣고 오븐 내부에 놓습니다. 반죽을 덮지 않은 채로 설정에 맞게 발효합니다.

종류 2의 경우 초콜릿 칩을 넣어줍니다.

반죽을 치대 12 개의 롤로 모양을 잡아주고 다용도 선반에 올립니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 부풀리기

발효 시간: 20 분

오토 프로그램

롤빵 | 달콤한 롤빵 | 이스트 반죽

프로그램 작동 시간: 33 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 40 °C

습도: 100 %

조리 시간: 8 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

온도: 50 °C

습도: 100 %

조리 시간: 2 분

조리 3 단계

온도: 140 °C

습도: 50 %

조리 시간: 10 분

조리 4 단계

온도: 145-185 °C

습도: 0 %

조리 시간: 13 분

롤빵

쿠아르크 반죽으로 만든 스위트 롤

총 소요시간: 60 분

롤 12 개 분량

반죽용

저지방 쿠아르크 250 g

전유 90 ml

해바라기씨유 90 ml

중간 크기 달걀 1 개

일반 백밀가루 500 g

베이킹 파우더 15 g

정제당 100 g

바닐라 페이스트 1 작은술

소금 ½ 작은술

옵션 1, 건포도 롤

건포도 75 g

옵션 2, 초콜릿 롤

베이킹용 초콜릿 칩 75 g

반죽 작업용

일반 백밀가루 1 큰술

액세서리

베이킹 페이퍼

다용도 선반

만드는 법

쿠아르크, 우유, 해바라기유, 달걀을 저어 섞어줍니다.

밀가루와 베이킹 파우더, 설탕, 바닐라 페이스트와 소금을 섞습니다.

종류 1의 경우 건포도를 넣어줍니다.

종류 2의 경우 초콜릿 칩을 넣어줍니다.

쿠아르크 혼합 재료에 건조 재료들을 넣고 3 분간 치대줍니다.

반죽을 5-10 분간 그대로 둡니다.

반죽을 12 개로 등분합니다.

손에 밀가루를 묻히고 각각을 롤로 만들어줍니다. 다용도 선반에 베이킹 페이퍼를 깔고 롤을 위에 올립니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

오토 프로그램

롤빵 | 달콤한 롤빵 | 쿠아르크 반죽 프로그램 작동 시간: 26-36 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 50 °C

습도: 100 %

조리 시간: 5 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

온도: 165 °C

습도: 50 %

조리 시간: 5 분

조리 3 단계

온도: 165 °C

습도: 0 %

조리 시간: 16-26 분

버터 브리오슈

총 소요시간: 125 분
2-3 개

반죽용

강력 백밀가루 500 g
소금 7 g
정제당 75 g
버터 90 g | 부드러운 것
바닐라 페이스트 1 작은술
중간 크기 달걀 2 개 | 노른자만
드라이 이스트 7 g
전유 220 ml | 미지근한 것
왁스 제거한 레몬 ½ 개 | 간 껍질만
왁스 제거한 오렌지 ½ 개 | 간 껍질만

글레이징용

중간 크기 달걀 1 개 | 저은 것
정백당 3 큰술
잘린 아몬드 5 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

재료를 믹싱볼에 넣고 가장 낮은 설정에서 매끄러운 반죽이 될 때까지 약 10 분간 치대줍니다.

반죽을 덮고 따뜻한 곳에서 30 분간 발효되도록 놔둡니다.

반죽을 100 g 짜리 덩어리로 등분합니다. 떼어낸 반죽을 공처럼 만들어 줄처럼 길게 모양을 잡아줍니다. 마지막으로 3개의 긴 반죽을 꼬아서 브리오슈 모양을 만듭니다.

꼬아준 반죽을 다용도 선반에 놓고 따뜻한 곳에서 약 35 분간 발효되도록 놔둡니다.

반죽에 달걀을 발라주고 정백당과 아몬드를 뿌려줍니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

다용도 선반을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정의 조리 2-4 단계를 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

롤빵 | 비엔나 버터 브리오슈
프로그램 작동 시간: 15-25 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 180 °C
예열: 켜짐
조리 2 단계
습도: 100 %
조리 시간: 5 분
선반 높이: 1
조리 3 단계
습도: 70 %
조리 시간: 5-10 분
조리 4 단계
습도: 0 %
조리 시간: 5-10 분

롤빵

크로와상

총 소요시간: 200 분

8 개 분량

이스트 반죽용

강력 백밀가루 500 g

소금 1 작은술

정제당 50 g

버터 50 g | 부드러운 것

생이스트 42 g

전유 300 ml | 미지근한 것

도링용

버터 150 g | 차가운 것

반죽 작업용

강력분 백밀가루 1 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

밀가루, 소금, 설탕과 버터를 볼에 넣습니다. 이스트를 우유에 녹이고 밀가루에 넣습니다. 모든 재료를 7 분간 치대 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 반죽을 볼에 넣고 오븐 내부에 놓습니다. 반죽을 덮지 않은 채로 설정에 맞게 발효합니다.

작업대에 밀가루를 살짝 흩뿌리고 이스트 반죽을 짧게 치대줍니다. 반죽을 공모양으로 만들어서 1 분 정도 둡니다. 밀대에 밀가루를 살짝 뿌려주고 반죽을 직사각형(40 cm x 25 cm)으로 펴줍니다.

버터를 8-10 개로 얇게 썰어 반죽의 절반(20 cm x 25 cm)을 덮어주고 가장자리에 1 cm의 공간을 남겨줍니다. 반죽의 나머지 절반을 위로 접고 가장자리를 눌러 붙여줍니다.

반죽을 다시 직사각형(40 cm x 25 cm)으로 밀어줍니다. 두 곳의 짧은 부분을 중간으로 접어 두 가장자리를 붙여줍니다. 두 곳의 짧은 부분을 중간으로 다시 접어 네 개의 층을 만들어줍니다. 판자 위에 놓고 15 분간 냉장합니다.

접은 반죽을 다시 직사각형(40 cm x 25 cm)으로 밀어주고 두 곳의 짧은 부분을 안으로 접어 세 개의 층을 만들어줍니다. 반죽을 다시 10 분간 냉장합니다. 과정을 다시 반복합니다.

반죽을 다이아몬드 모양의 직사각형(60 cm x 22 cm)으로 밀어주고 칼을 사용해 측면으로부터 2 x 4 개 삼각형(15 cm x 22 cm)을 잘라줍니다. 반죽을 5 분간 그대로 둡니다.

삼각형을 밑에서 위로 말아 크로와상 모양을 만들어준 뒤 다용도 선반에 올립니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 부풀리기

발효 시간: 45 분

오토 프로그램

롤빵 | 크로와상

프로그램 작동 시간: 42 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 90 °C

습도: 100 %

조리 시간: 2 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

온도: 160 °C

습도: 90 %

조리 시간: 10 분

조리 3 단계

온도: 160-170 °C

습도: 0 %

조리 시간: 30 분

롤빵

멀티그레인 롤

총 소요시간: 200 분
8 개 분량

반죽용

밀기울 10 g
치아시드 25 g
해바라기씨 25 g
소금 ½ 작은술
미지근한 물 240 ml
스펠트 백밀가루 150 g
강력분 통밀가루 150 g
정제당 1 꼬집
소금 1 작은술
생이스트 10 g
식초 ½ 작은술
기름 1 작은술

글레이징용 물

코팅용

아마씨 1 큰술
참깨 1 큰술
양귀비씨 1 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

밀기울, 치아시드, 해바라기씨, 소금과 물을 섞어 최소 90 분간 절입니다.

밀가루와 설탕, 소금을 섞습니다. 위에 이스트를 뿌려줍니다. 물을 포함해 식초, 기름과 씨를 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 9-10 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

아마씨, 참깨와 양귀비씨를 섞어줍니다.

부드러운 반죽을 각각 75 g인 브레드 롤 8 개를 만들어줍니다. 약간의 물을 위에 발라주고 섞은 씨를 올려준 뒤 다용도 선반에 놓습니다.

오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

발효 시간: 45 분

오토 프로그램

롤빵 | 잡곡 롤빵

프로그램 작동 시간: 42 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 30 °C

습도: 100 %

조리 시간: 20 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

습도: 50 %

조리 시간: 5 분

조리 3 단계

조리프로그램: 케이크플러스

온도: 225 °C

조리 시간: 5 분

조리 4 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 200-225 °C

습도: 0 %

조리 시간: 12 분

팁

조리 속도를 높이려면 분량의 재료들을 하루 전에 미리 불려 놓습니다.

롤빵

호밀 롤

총 소요 시간: 140 분 + 스타터 도우 부풀리기 12~15 시간
8 개 분량

반죽용

통호밀가루 250 g
액상형 사워 도우 75 g
드라이 이스트 7 g
냉수 300 ml
강력 백밀가루 300 g
소금 2 작은술

뿌리는 장식용

통호밀가루 2 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

통호밀가루와 사워 도우, 건조 이스트와 물을 함께 섞어 반죽을 만들어줍니다. 볼에 넣어 천으로 덮어줍니다. 실온에 12~15 시간 동안 두어 부풀립니다.

밀가루와 소금을 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 6~7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽이 각각 110 g이 되도록 8 등분해 밀가루를 뿌린 표면 위에 놓습니다.

각각의 반죽을 바깥쪽에서 살짝 들어올려 중간에 꼭 눌러줍니다. 이 과정을 여러 번 반복합니다.

손바닥을 이용해 반죽을 공 모양으로 만들어줍니다.

그다음 이음새 부분이 위로 오도록 다용도 선반에 올리고 밀가루를 충분히 뿌려줍니다.

오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 롤을 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 45 분

오토 프로그램

롤빵 | 호밀빵
프로그램 작동 시간: 65 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 30 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
온도: 155 °C
습도: 90 %
조리 시간: 10 분

조리 3 단계
온도: 190~210 °C
습도: 0 %
조리 시간: 25 분

화이트 롤

총 소요 시간: 120 분
8 개 분량

반죽용

생이스트 10 g
냉수 200 ml
강력 백밀가루 340 g
소금 1½ 작은술
장제당 1 큰술
부드러운 버터 1 작은술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

반죽을 70 g 무게로 8 개의 브레드 롤로 나누어 다용도 선반에 올립니다. 대각선 모양으로 ½ cm 정도 깊이의 칼집을 내 줍니다.

오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 롤을 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기
발효 시간: 45 분

오토 프로그램

롤빵 | 밀 롤빵 | 베이킹트레이 1개
프로그램 작동 시간: 42 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 30 °C
습도: 100 %
조리 시간: 20 분
선반 높이: 2

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 150 °C
습도: 50 %
조리 시간: 5 분

조리 3 단계
조리프로그램: 케이크플러스
온도: 225 °C
조리 시간: 5 분

조리 4 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 180~220 °C
습도: 0 %
조리 시간: 12 분

팁

브레드 롤의 모양을 잡아주고 물을 바른 뒤 양귀비씨나 참깨에 찍어줍니다. 또는 굵은 소금과 캐러웨이씨를 뿌릴 수도 있습니다.

피자와의 특별한 시간

타르트 플랑베

총 소요시간: 115 분

4 인분

반죽용

일반 백밀가루 180 g

소금 ½ 작은술

올리브유 2 큰술

냉수 80 ml

토피ング

양파 120 g

훈제 베이컨 100 g

크렘 프레쉬 100 g

소금

후추

넛메그

액세서리

다용도 선반

만드는 법

밀가루, 소금, 기름과 물을 함께 섞고 치대어 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 천으로 덮어줍니다. 실온에 90 분 동안 두고 부풀립니다.

토피ング을 만들기 위해 양파와 베이컨을 다 집니다. 논스틱 팬을 달구어 베이컨을 굽습니다. 양파를 넣고 수분을 날린 다음 식혀줍니다. 크렘 프레쉬를 소금, 후추와 넛메그로 간합니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

반죽을 다용도 선반 위에 늘려주고 포크로 여러 번 찌러줍니다. 크렘 프레쉬를 반죽 위에 바른 후 베이컨과 양파 혼합 재료를 뿌려줍니다.

플랑베를 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

피자 & 키시 | 타르트 플랑베

프로그램 작동 시간: 17-20 분

수동 설정

예열

조리프로그램: 팬플러스

온도: 200 °C

예열: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 강력굽기

온도: 200 °C

조리 시간: 17-20 분

연어 타르트

총 소요시간: 95 분

6 인분

반죽용

중간 크기 달걀 2 개

일반 통밀가루 200 g

버터 100 g | 부드러운 것

정제당 1 꼬집

소금 1 작은술

냉수 3 큰술

틀용

버터 1 작은술

필링용

냉동 시금치 250 g | 해동된 것

훈제 연어 150 g | 잘게 썬 것

연어 필레 400 g, 껍질 벗기고 잘게 썰어

조리 준비된 것

딜 1 큰술 | 다진 것

소금

후추

넛메그

레몬즙 1 큰술

고다 치즈 200 g, 간 것

장식

딜 1 단(20 g)

쿠아르크 150 g

소금

후추

훈제 연어 100 g

액세서리

스프링폼 팬, Ø 26 cm

그릴 선반

만드는 법

달걀 흰자와 노른자를 분리해 흰자는 나중에 쓸 수 있도록 한 컵에 둡니다. 달걀 노른자를 통밀가루, 버터, 설탕, 소금과 물에 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 스프링폼 팬을 버터로 칠해주

고 페이스트리를 깔아 3 cm 높이의 가장 자리를 만들어줍니다. 페이스트리 바닥을 여러 번 뚫어주고 30 분간 냉장합니다.

달걀 흰자가 단단해질 때까지 휘핑하고 냉장고에 넣어둡니다. 시금치에서 물을 짜내고 잘게 다집니다. 훈제 연어를 잘게 썬 연어, 시금치 및 딜과 섞어줍니다. 소금, 후추, 넛메그와 레몬즙으로 간합니다. 달걀 흰자를 가볍게 섞어줍니다.

혼합 재료를 페이스트리에 손가락으로 옹기고 위에 고다치즈를 뿌립니다.

케이크용 틀을 그릴 선반 위에 올려 오븐에 넣습니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

식탁에 내기 전에 딜의 잎을 따서 잘게 다져줍니다. 쿠아르크, 소금과 후추를 섞습니다. 훈제 연어를 6 등분하고 딜 쿠아르크 약간을 위에 올려줍니다. 장미 모양을 만들어 타르트 위에 올립니다.

설정

오토 프로그램

피자 & 키시 | 연어 타르트

프로그램 작동 시간: 50 분

수동 설정

조리프로그램: 강력굽기

온도: 185-210 °C

조리 시간: 50 분

선반 높이: 1

팁

연어 타르트는 뜨거울 때나 차가울 때 모두 맛이 훌륭합니다.

피자와의 특별한 시간

피자(이스트 도우)

총 소요시간: 75 분

4 인분(다용도 선반) 또는 2 인분(원형 베이킹 트레이)

도우용(다용도 선반)

생이스트 23 g
미지근한 물 170 ml
강력 백밀가루 300 g
정제당 1 큰술
소금 1 작은술
갈린 건조 타임 ½ 작은술
갈린 건조 오레가노 1 작은술
올리브유 1 큰술

토픽용(다용도 선반)

양파 2 개
마늘 1 알
캔토마토 400 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것
토마토 퓨레 2 큰술
정제당 1 큰술
갈린 건조 오레가노 1 작은술
월계수 잎 1 장
소금 1 작은술
후추
모짜렐라 치즈 125 g
고다 치즈 125 g, 간 것

프라이용(다용도 선반)

올리브유 1 큰술

반죽 재료 (원형 베이킹 트레이)

생이스트 10 g
미지근한 물 70 ml
강력 백밀가루 130 g
정제당 ½ 큰술
소금 ½ 작은술
갈린 건조 타임
갈린 건조 오레가노 ½ 작은술
올리브유 1 작은술

토픽 재료(원형 베이킹 트레이)

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

튀김용(원형 베이킹 트레이)

올리브유 1 작은술

액세서리

다용도 선반 또는
원형 베이킹 트레이 및 그릴 선반

만드는 법

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

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 불에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

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

약 5 분간 소스를 몽근하게 끓여줍니다.

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

다용도 선반의 경우: 반죽을 다용도 선반에 넓게 펴줍니다.

원형 베이킹 트레이의 경우: 반죽을 넓게 펴거나 원형 베이킹 트레이에 넣어줍니다.

반죽 위에 토핑을 뿌립니다. 외곽 모서리 1 cm 부분은 남겨둡니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

다용도 선반 또는 원형 베이킹 트레이를 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기

발효 시간: 15 분

오토 프로그램

피자 & 키시 | 피자 | 이스트 반죽 | 다용도 트레이 또는 원형 베이킹 트레이

프로그램 작동 시간: 25 (20) 분

수동 설정

다용도 선반

조리프로그램: 강력굽기

온도:175-220 °C

조리 시간: 30 분

선반 높이: 1

원형 베이킹 트레이

조리프로그램: 강력굽기

온도:175-220 °C

조리 시간: 25 분

선반 높이: 1

팁

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

피자와의 특별한 시간

피자(쿠아르크 도우)

총 소요시간: 60 분

4 인분(다용도 선반) 또는 2 인분(원형 베이킹 트레이)

도우용(다용도 선반)

쿠아르크 120 g, 건조물 지방 20 %

전유 4 큰술

기름 4 큰술

중간 크기 달걀 2 개 | 노른자만

소금 1 작은술

베이킹 파우더 2 작은술

일반 백밀가루 250 g

토핑용(다용도 선반)

양파 2 개

마늘 1 알

캔토마토 400 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것

토마토 퓨레 2 큰술

정제당 1 큰술

갈린 건조 오레가노 1 작은술

월계수 잎 1 장

소금 1 작은술

후추

모짜렐라 치즈 125 g

고다 치즈 125 g, 간 것

프라이닝용(다용도 선반)

올리브유 1 큰술

반죽 재료 (원형 베이킹 트레이)

쿠아르크 50 g, 건조물 지방 20 %

전유 2 큰술

기름 2 큰술

소금 ½ 작은술

중간 크기 달걀 1 개 | 노른자만

베이킹 파우더 1 작은술

일반 백밀가루 110 g

토핑 재료(원형 베이킹 트레이)

양파 1 개

마늘 ½ 알

캔토마토 200 g, 껍질 제거하고 잘게 썬 것

토마토 퓨레 1 큰술

정제당 ½ 큰술

갈린 건조 오레가노 ½ 작은술

월계수 잎 ½ 장

소금 ½ 작은술

후추

모짜렐라 치즈 60 g

고다 치즈 60 g, 간 것

튀김용(원형 베이킹 트레이)

올리브유 1 작은술

액세서리

다용도 선반 또는

원형 베이킹 트레이 및 그릴 선반

만드는 법

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

약 5 분간 소스를 뭉근하게 끓여줍니다.

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

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

반죽을 넓게 펴서 다용도 선반나 원형 베이킹 트레이에 올려줍니다.

반죽 위에 토핑을 뿌립니다. 외곽 모서리 1 cm 부분은 남겨둡니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

다용도 선반 또는 원형 베이킹 트레이를 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

오토 프로그램

피자 & 키시 | 피자 | 쿠아르크 반죽 | 다용도 트레이 또는 원형 베이킹 트레이
프로그램 작동 시간: 25 (20) 분

수동 설정

다용도 선반

조리프로그램: 강력굽기

온도: 165-195 °C

예열: 켜짐

조리 시간: 25 분

선반 높이: 2

원형 베이킹 트레이

조리프로그램: 강력굽기

온도: 165-195 °C

예열: 켜짐

조리 시간: 20 분

선반 높이: 1

팁

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

피자와의 특별한 시간

키쉬 로렌

총 소요시간: 65 분

4 인분

반죽용

일반 백밀가루 125 g

물 40 ml

버터 50 g

토피ング

훈제 줄무늬 베이컨 25 g

백 베이컨 75 g

조리 햄 100 g

마늘 1 알

신선한 파슬리 25 g

고다 치즈 100 g, 간 것

에멘탈 치즈 100 g, 간 것

토피ング

더블 크림 125 ml

중간 크기 달걀 2 개

넛메그

액세서리

원형 베이킹 트레이

그릴 선반

만드는 법

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

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

필링을 만들기 위해 크림, 달걀과 넛메그를 섞어줍니다.

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

키쉬를 오븐 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

피자 & 키시 | 키시 로렌

프로그램 작동 시간: 35 분

수동 설정

조리프로그램: 강력급기

온도: 190-220 °C

조리 시간: 35 분

선반 높이: 1

훈제 연어 키쉬

총 소요시간: 50 분
4 인분

반죽용

일반 백밀가루 125 g
물 40 ml
버터 50 g
소금 ½ 작은술

토피ング

버터 1 큰술
리크 300 g, 링 모양으로 썬 것
사우어 크림 150 ml
옥수수 가루 1 큰술
중간 크기 달걀 2 개
소금
후추
달 1 단(20 g), 썬 것
훈제 연어 200 g, 슬라이스로 자른 것

액세서리

원형 베이킹 트레이
그릴 선반

만드는 법

밀가루, 물, 버터와 소금을 탄력적인 반죽으로 치대고 넓게 펴서 원형 베이킹 트레이에 올려줍니다. 가장자리를 들어올립니다.

토피ング 만들기 위해 쿡탑에서 버터를 녹인 후 리크를 넣어 수분을 날려줍니다.

사우어 크림, 옥수수 가루, 달걀, 소금, 후추와 달을 섞습니다. 리크와 훈제 연어를 넣고 혼합 재료를 페이스트리 위에 퍼줍니다.

키쉬를 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

조리프로그램: 강력굽기
온도: 200 °C
조리 시간: 30-35 분
선반 높이: 1

피자와의 특별한 시간

세이버리 플랑(퍼프 페이스트리)

총 소요시간: 70 분

8 인분

반죽용

퍼프 페이스트리 230 g

야채 플랑용

잘게 썬 야채 500 g(예: 리크, 당근, 브로콜리, 시금치)

버터 1 작은술

숙성 치즈 50 g | 간 것

치즈 플랑

다진 베이컨 70 g

숙성 치즈 280 g | 간 것

토피ング

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

소금

후추

넛메그

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

그릴 선반

만드는 법

페이스트리를 베이킹 팬에 둘러줍니다.

야채 플랑 만드는 법:

버터에 야채를 볶고 식혀줍니다. 페이스트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

치즈 플랑 만드는 법:

다진 베이컨을 볶고 식혀줍니다. 페이스트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

그릴 선반을 삽입합니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

필링을 만들기 위해 달걀과 크림을 섞습니다. 소금, 후추와 넛메그로 기호에 맞게 간합니다.

베이스 위에 필링을 붓습니다.

베이킹 팬을 오븐 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

피자 & 키시 | 매콤한 플랑 | 퍼프 페이스트리

프로그램 작동 시간: 45-55 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220 °C

예열: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-210 °C

조리 시간: 10 분

조리 3 단계

조리프로그램: 하단가열

온도: 190-200 °C

조리 시간: 26-31 분

팁

그뤼에르, 스브린츠 또는 에멘탈 치즈와 같은 숙성 치즈도 이 레시피에 사용할 수 있습니다.

세이버리 타르트(쇼트크러스트 페이스트리)

총 소요시간: 120 분

8 인분

쇼트크러스트 페이스트리용

일반 백밀가루 200 g

물 65 ml

버터 80 g

소금 ¼ 작은술

야채 필링용

잘게 썬 야채 500 g(예: 리크, 당근, 브로콜리, 시금치)

버터 1 작은술

숙성 치즈 50 g, 간 것

치즈 토피ング

다진 베이컨 70 g

숙성 치즈 290 g, 간 것(예: 그뤼에르, 스브린츠 및 에멘탈 치즈)

필링용

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

소금

후추

넛메그

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

그릴 선반

만드는 법

버터를 깎둑썰기해줍니다. 밀가루, 소금과 물에 섞고 빠르게 치대 반죽을 만들어줍니다. 30 분간 냉장고에 넣어둡니다.

반죽을 베이킹 팬에 둘러줍니다.

야채 타르트 만드는 법:

버터에 야채를 볶고 식혀줍니다. 페이스트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

치즈 타르트 만드는 법:

다진 베이컨을 볶고 식혀줍니다. 페이스트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

그릴 선반을 삽입합니다. 수동 설정을 사용해 오토 프로그램 또는 예열 기능을 시작합니다.

필링을 만들기 위해 달걀과 크림을 섞습니다. 소금, 후추와 넛메그로 기호에 맞게 간합니다. 베이스 위에 필링을 붓습니다.

베이킹 팬을 오븐 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 굽습니다.

설정

오토 프로그램

피자 & 키시 | 매콤한 폴랑 | 쇼트크러스트 페이스트리

프로그램 작동 시간: 36-42 분

수동

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220 °C

예열: 켈짐

높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-210 °C

조리 시간: 10 분

조리 3 단계

조리프로그램: 하단가열

온도: 190-200 °C

조리 시간: 26-32 분

육류

속을 채운 오리 요리

총 소요 시간: 150-180 분
4 인분

오리용

손질된 오리 1 마리(2 kg)
소금 1 작은술
후추
타임 1 작은술
물 750 ml

속재료

깍둑썰기한 오렌지 2 개
사과 1 개 | 깍둑썰기한 것
양파 1 개 | 깍둑썰기한 것
소금 ½ 작은술
후추
갈린 건조 타임 1 작은술
월계수 잎 1 장

소스용

화이트와인 125 ml
치킨스톡 350 ml
오렌지 주스 125 ml
옥수수 가루 3 작은술
냉수 2 큰술
소금
후추

액세서리

그릴 선반
다용도 선반
나무 꼬치 4 개
조리용 노끈

만드는 법

오리를 소금, 후추와 타임으로 양념합니다.

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

오리에 속을 채워준 후 나무 꼬치와 조리 노끈으로 막고 묶어줍니다.

가슴이 위를 향하도록 오리를 그릴 선반에 올려줍니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 밀어 넣어줍니다. 이때 오리 다리 부분이 도어를 향하도록 합니다. 다용도 선반 위에 물을 붓습니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

소스용으로 화이트와인, 닭 육수와 오렌지 주스를 팬에 올리고 절반 정도로 줄여줍니다.

조리 시간이 종료되면 오븐에서 오리를 꺼냅니다. 육즙에 기름이 있으면 걷어내고 계량 컵에 부어줍니다. 조리 시 나온 육즙 400 ml을 소스에 넣고 끓입니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 오리고기 | 전체 |
속을 채운
프로그램 작동 시간: 120-150 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 130 °C
습도: 80 %
조리 시간: 75 분
높이:
다용도 선반에 올린 그릴 선반: 2

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 170 °C
습도: 40 %
조리 시간: 30-60 분

조리 3 단계
조리프로그램: 팬그릴
온도: 190 °C
조리 시간: 15 분

육류

속을 채우지 않은 오리 요리

총 소요 시간: 125-155 분

4 인분

오리용

손질된 오리 1 마리(2 kg)

소금 1 작은술

후추

타임 1 작은술

물 750 ml

소스용

당근 250 g | 크게 썬 것

샐러리 250 g | 크게 썬 것

양파 2 개 | 크게 썬 것

기름 2 큰술

토마토 퓨레 2 큰술

달지 않은 레드와인 250 ml

일반 백밀가루 25 g

냉수 400 ml

리크 250 g | 크게 썬 것

타임 1 줄기

소금

후추

액세서리

조리용 노끈

그릴 선반

다용도 선반

고운 체

만드는 법

소금, 후추와 타임으로 오리를 양념하고 조리 노끈으로 다리를 묶어줍니다. 가슴 이위를 향하도록 오리를 그릴 선반에 올려줍니다.

그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 밀어 넣어줍니다. 이때 오리 다리 부분이 도어를 향하도록 합니다. 다용도 선반 위에 물을 붓습니다. 오븐 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

소스용으로 쿡탑에서 당근, 샐러리와 양파를 기름에 볶아줍니다. 토마토 퓨레를 넣고 계속 볶아줍니다. 레드와인을 ¼ 정도 넣고 야채가 다시 끓어오를 때까지 계속 졸여줍니다. 이 과정을 세 번 더 반복합니다. 소스 위에 밀가루를 뿌려줍니다. 잠깐 더 볶아줍니다.

물을 넣습니다. 리크를 넣고 끓어오를 때까지 둡니다. 타임을 넣고 15 분 동안 멍근히 끓여줍니다.

타임을 제거합니다. 소스를 섞고 고운 체에 걸러 팬에 담습니다.

오리가 다 익으면 다용도 선반에 있는 육즙을 계량 컵에 담고 국자로 원하는 만큼 기름을 걷어냅니다.

다용도 선반에 있는 육즙을 소스에 더 넣고 걸쭉해질 때까지 졸입니다. 소스를 고운 체 위로 부어줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 오리고기 | 전체 |
속을 채우지 않은
프로그램 작동 시간: 105-135 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 130 °C
습도: 80 %
조리 시간: 60 분
높이:
다용도 선반에 올린 그릴 선반: 2

조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 170 °C
습도: 40 %
조리 시간: 30-60 분

조리 3 단계
조리프로그램: 팬그릴
온도: 190 °C
조리 시간: 15 분

육류

상해 오리 가슴살 요리

총 소요 시간: 15 분 + 양념 시간 60 분
4 인분

오리 가슴살용

껍질 제거하지 않은 오리 가슴살 4 덩이
(각 300 g)
소금 1 작은술

양념용

달콤한 간장 4 큰술(케첩 마니스)
미린 1 ½ 큰술(일본식 청주)
마늘 1 알
팔각 1개, 부순 것
참기름 1 작은술

액세서리

그릴 선반
다용도 선반
체

만드는 법

오리 가슴살 껍질에 대각선으로 몇 개의 칼집을 내고 소금을 발라줍니다.

양념 재료를 볼에 담아 섞습니다. 볼에 오리 가슴살을 넣고 양념을 바릅니다. 1 시간 동안 양념에 담아 한 칸에 둡니다.

다용도 선반에 그릴 선반을 놓습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

오리 닭가슴살을 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

고운 체 위에 양념을 따르고 팬 위에서 소스를 졸입니다.

졸인 양념에 오리 가슴살을 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 오리고기 | 상하이
오리 가슴살
프로그램 작동 시간: 6-12 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1
조리프로그램: 팬그릴
온도: 210 °C
예열: 켜짐
선반 높이: 3
조리 2단계
조리프로그램: 콤비모드 + 그릴
단계: 3
습도: 85 %
Crisp function: 켜짐
조리 시간: 6-12 분

팁

찐 청경채와 코코넛 라이스를 함께 냅니다.

거위(속을 채우지 않은 것)

총 소요 시간: 185-275 분

4 인분

재료

손질된 거위 1 마리(4.5 kg)

소금 2 큰술

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

소금을 거위의 안과 밖에 문지릅니다.

가슴이 위를 향하도록 거위를 그릴 선반에 올리고 다용도 선반과 함께 오븐에 밀어 넣습니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 거위고기

프로그램 작동 시간: 173-263 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 190 °C

습도: 40 %

조리 시간: 30 분

높이:

다용도 선반에 올린 그릴 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 100 °C

습도: 80 %

조리 시간: 120-210 분

조리 3 단계

조리프로그램: 팬그릴

온도: 190 °C

조리 시간: 23 분

육류

치킨

총 소요 시간: 70-90 분

2 인분

재료

손질한 닭 1 마리(1.2 kg)

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

스위트 파프리카 2 작은술

카레 가루 1 작은술

물 500 ml

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

조리용 노끈

만드는 법

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

조리 노끈으로 다리를 묶고 가슴이 위를 향하도록 닭을 그릴 선반에 올려줍니다. 다리가 도어를 향하도록 오븐에 밀어 넣어줍니다. 다용도 선반을 삽입합니다. 다용도 선반 위에 물을 붓습니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 닭고기를 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 전체

프로그램 작동 시간: 60-80 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 200 °C

습도: 30 %

조리 시간: 15 분

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

습도: 55 %

조리 시간: 30-50 분

조리 3 단계

조리프로그램: 그릴(대)

단계: 3

조리 시간: 15 분

치킨 필라우

총 소요시간: 40 분
4 인분

닭고기

닭가슴살 4 조각
망고 처트니 4 큰술
미디엄 커리 파우더 1 큰술
큐민씨 3 작은술
해바라기씨유 4 작은술
소금
후추

스파이스 라이스용

바스마티 라이스 200 g
커리 잎 10 개
계피 ½ 개
강황 ¼ 작은술
야채 육수 400 ml
신선한 고수잎 1 줌
½ 레몬 | 즙만

마무리 재료

샐러트 2-4 개 | 링 모양으로 자른 것
식물성 기름 1 큰술
버터 1 작은술
요구르트
민트
레몬 웨지

액세서리

나무 꼬치
베이킹 트레이
작은 솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

완전히 잘리지 않도록 주의하여 각각의 닭가슴살 조각에 작게 주머니를 만들어 줍니다. 망고 처트니로 채운 후 나무 꼬치로 막아줍니다.

커리 파우더, 큐민 씨와 해바라기유를 섞어 소금과 후추로 간합니다. 혼합한 재료로 닭가슴살 조각을 문질러 주고 베이킹 트레이에 놓습니다.

바스마티 라이스를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣습니다. 커리 잎, 계피, 강황과 야채 스톱을 넣고 잘 저어줍니다.

바스마티 라이스를 1 층에 놓고 닭가슴살을 2층에 놓아줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1단계에 명시된 설정을 사용해 수동으로 조리합니다.

바스마티 라이스를 꺼내고 고수와 레몬즙을 섞어줍니다. 뚜껑을 덮고 한 쪽에 둡니다.

수동 설정: 조리 2단계에 명시된 설정을 사용해 계속 닭가슴살 조각을 조리합니다.

식물성 기름과 버터를 두른 팬에서 샐러트를 노릇하고 바삭해질 때까지 볶습니다.

오븐에서 닭가슴살 조각을 꺼내고 육즙과 바스마티 라이스를 섞어줍니다.

샐러트, 요구르트, 민트와 레몬 웨지를 곁들인 뒤 식탁에 냅니다.

육류

설정

오토 프로그램

육류| 오리, 닭, 꿩 등| 닭고기| 치킨 필라우
프로그램 작동 시간: 20 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 180 °C

습도: 100 %

선반 높이:

솔리드 스팀 오븐용 용기(바스마티 라이스): 1

베이킹 트레이(닭): 2

조리 시간: 15 분

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

습도: 30 %

조리 시간: 5 분

닭가슴살

총 소요 시간: 30 분 + 양념 시간 120 분
6-8인분

양념용

레몬 껍질 1 작은술, 간 것
레몬즙 4½ 큰술
기름 5½ 큰술
마늘 2 알
직접 간 생강 3 cm
쿠민 2 작은술, 간 것
간 고수 1 큰술
간 카엔 고추 ½ 작은술
스위트 파프리카 1¼ 작은술

닭가슴살용

닭가슴살 4 조각, 껍질 포함
소금
후추

민트 요거트 소스용

전지 요거트 200 ml
신선한 민트 1½ 큰술 | 썬 것
차이브 ¾ 큰술 | 다진 것
마늘 2 알 | 잘게 다진 것
레몬즙 2-3 큰술
굵은 천일염 ⅓ 작은술

액세서리

그릴 선반
다용도 선반
알루미늄 호일

만드는 법

양념을 위해 재료를 섞고 최소 2 시간 동안 닭가슴살 조각을 양념에 담궈둡니다.

닭가슴살 조각 양면을 소금과 후추로 간 합니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

껍질이 위를 향하도록 닭가슴살 조각을 그릴 선반에 올립니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 넣어줍니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리하고 구워줍니다.

민트 요거트 소스용 재료를 섞어줍니다.

닭가슴살 조각을 알루미늄 호일로 감싸 주고 5 분간 둡니다.

닭가슴살 조각을 썰고 민트 요거트 소스와 함께 냅니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 닭가슴살
프로그램 작동 시간: 15 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 225 °C
습도: 60 %
예열: 켜짐

조리 및 그릴 2단계
조리프로그램: 콤비모드 + 그릴
단계: 3
습도: 85 %
조리 시간: 15 분
선반 높이: 3

육류

닭 허벅지살 요리

총 소요시간: 95 분

4 인분

닭 허벅지살용

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

후추

파프리카 1 작은술

손질된 닭 허벅지살 4 개(각 200 g)

야채용

빨간 피망 1 개 | 같은 크기로 크게 자른 것

노란 피망 1 개 | 같은 크기로 크게 자른 것

가지 1 개 | 같은 크기로 크게 자른 것

호박 1 개 | 같은 크기로 크게 자른 것

적양파 2 개

마늘 2 알 | 살짝 으갠 것

방울토마토 200 g

기름 4 큰술

신선한 로즈마리 2 줄기

신선한 타임 4 줄기

토마토 파스타 200 ml

야채 육수 100 ml

정제당 1 큰술

소금 ½ 작은술

후추

매운 파프리카

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

고메 오븐 그릇

만드는 법

기름, 소금, 후추와 파프리카를 섞어 닭 허벅지살에 바릅니다.

다용도 선반에 닭 허벅지살을 올리고 오븐에 밀어 넣습니다. 다용도 선반을 삽입합니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 닭 허벅지살을 로스팅합니다.

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

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

소금, 후추, 설탕과 파프리카로 기호에 맞게 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 닭다리

프로그램 작동 시간: 42 분

수동 설정**사용자 프로그램(을)를 통해 설정:**

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 200 °C

습도: 30 %

조리 시간: 15 분

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

습도: 55 %

조리 시간: 15 분

조리 3 단계

조리프로그램: 그릴(대)

단계: 3

조리 시간: 12 분

스파이스 크러스티드 치킨

총 소요시간: 65 분

4 인분

재료

노란 피망 2 개 | 크게 썬 것

빨간 피망 2 개 | 크게 썬 것

샐러트 4 알 | 크게 썬 것

마늘 2 알

닭다리 4 개

소금

스위트 파프리카

레몬 1 개 | 즙만

사우어 크림 100 ml

액세서리

고메 오븐 그릇

핸드 블렌더

만드는 법

피망, 샐러트와 마늘을 고메 오븐 그릇에 넣습니다.

닭다리를 소금과 파프리카로 양념하고 야채 위에 얹습니다.

야채와 닭다리 위에 레몬즙을 붓고 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

고메 오븐 그릇에서 닭다리를 꺼내고 따뜻한 상태로 둡니다.

피망 소스를 갈고 소스스로 만든 크림을 넣어 부드러워질 때까지 저어줍니다.

소금으로 기호에 맞게 간하고 닭다리를 다시 고메 오븐 그릇에 넣어줍니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 매운 닭요리

프로그램 작동 시간: 45 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 225 °C

습도: 70 %

선반 높이: 1

조리 시간: 20 분

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 160 °C

습도: 40 %

조리 시간: 20 분

조리 3 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

습도: 10 %

조리 시간: 5 분

팁

폴렌타, 국수나 에그 파스타와 함께 낼 수 있습니다.

속을 채운 칠면조 요리

총 소요 시간: 180-205 분
8 인분

속재료

건포도 125 g
주정 강화 와인 2 큰술(마데이라)
기름 3 큰술
양파 3 개 | 깎득썰기한 것
살짝 데친 쌀 100 g
물 150 ml
소금 ½ 작은술
껍질을 제거한 피스타치오 100 g
소금
후추
카레 가루
가람 마살라

칠면조용

손질한 칠면조 1 마리(5 kg)
소금 1 큰술
후추 2 작은술

소스용

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

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기
나무 꼬치 6 개
조리용 노끈
그릴 선반
다용도 선반
고온 체
내증기성 랩

만드는 법

속을 만들려면 주정 강화 와인을 건포도에 뿌려줍니다. 양파와 기름을 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고 오븐에 밀어 넣어줍니다. 표시된 설정을 사용해 양파의 수분을 날려줍니다.

쌀, 물, 소금, 피스타치오 너트와 불린 건포도를 넣고 표시된 설정을 사용해 쌀을 익힙니다. 소금, 후추, 커리 파우더와 가람 마살라로 기호에 맞게 간합니다.

칠면조를 소금과 후추로 간합니다. 칠면조에 속을 채워준 후 나무 꼬치와 조리 노끈으로 막고 묶어줍니다. 필요한 경우 다리를 느슨하게 묶어줍니다.

가슴이 위를 향하고 다리 부분이 도어를 향하도록 그릴 선반 위에 칠면조를 놓습니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 놓습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 칠면조를 익힙니다.

칠면조를 꺼냅니다. 육즙을 고온 체에 받쳐 팬에 부어줍니다. 물과 크렘 프레쉬를 넣습니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 그다음 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 칠면조 | 전체
프로그램 작동 시간: 125-150 분

양파 수분 날리기

특수 프로그램 |
프로그램 작동 시간: 4 분

쌀 익히기

조리프로그램: 스팀 요리

온도: 100 °C

조리 시간: 14 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 190 °C

습도: 40 %

조리 시간: 20 분

높이:

다용도 선반에 올린 그릴 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

습도: 70 %

조리 시간: 95-120 분

조리 3 단계

조리프로그램: 팬그릴

온도: 190 °C

조리 시간: 10 분

녹색과 흰색 아스파라거스 라구를 곁들인 칠면조 가슴살

총 소요시간: 110 분

4 인분

칠면조 가슴살

기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추 ½ 작은술
손질된 칠면조 가슴살 1 kg

야채용

흰색 아스파라거스 600 g
녹색 아스파라거스 600 g
물 500 ml
소금
버터 1 작은술
정제당 1 큰술

소스용

버터 50 g
파 1 단 | 링 모양으로 썬 것
일반 백밀가루 30 g
더블 크림 100 ml
왁스 제거한 레몬 ¼ 개 | 간 껍질과즙
정제당 1 큰술
후추
처빌 1 단(15 g) | 잘게 썬 잎

액세서리

그릴 선반
다용도 선반
체

만드는 법

기름을 소금과 후추로 간하여 나중에 칠면조 가슴살에 바릅니다.

그릴 선반에 칠면조 가슴살을 올리고 그릴 선반을 다용도 선반에 놓고 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

아스파라거스를 씻어줍니다. 흰색 아스파라거스 전체의 껍질을 벗기고 끝부분을 잘라냅니다. 녹색 아스파라거스는 밑부분의 1/3만 껍질을 벗깁니다. 딱딱한 아스파라거스 끝부분은 자르고 쓸 수 있는 나머지는 4 cm 길이로 잘라줍니다.

딱딱한 아스파라거스 끝부분과 껍질을 팬에 넣고 물을 부어 끓입니다. 약간의 소금으로 간하고 뚜껑을 덮고 10 분간 익혀줍니다. 고운 체에 받쳐 국물을 받습니다.

국물을 소스팬에 붓고 버터와 설탕을 넣어 끓입니다. 흰색 아스파라거스 조각(아스파라거스 윗부분을 빼고)을 넣고 5 분간 익힙니다. 녹색 아스파라거스 조각과 흰색 아스파라거스 윗부분을 넣고 3-5 분간 익힙니다. 아스파라거스를 익힌 물을 따로 다른 곳에 부어줍니다.

소스를 만들기 위해 중불에 올린 팬에 버터를 넣습니다. 파를 넣고 투명해질 때까지 수분을 날려줍니다. 일반 밀가루를 뿌리고 투명해질 때까지 익히다가 아스파라거스 물을 넣고 디글레이징합니다. 3-4 분간 문근히 끓여줍니다. 크림을 넣고 레몬 껍질, 레몬즙, 설탕, 소금과 후추로 기호에 맞게 간합니다.

아스파라거스 조각을 소스에 넣어 가열합니다. 처빌 잎을 섞어줍니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 칠면조 | 칠면조 가슴살 | 로스팅
프로그램 작동 시간: 87 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 170 °C

습도: 65 %

조리 시간: 85 분

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 그릴(대)

단계: 3

조리 시간: 2 분

칠면조 허벅지살 요리

총 소요시간: 115 분

4 인분

칠면조 허벅지살용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

뼈 있는 칠면조 허벅지살 1 개(1.2 kg), 손질한 것

소스용

물 150 ml

더블 크림 200 ml

망고 처트니 200 g

살구 통조림 1 개(280 g) | 건져서 자른 것

소금

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

고운 체

조리용 노끈

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 칠면조 허벅지살에 바릅니다. 껍질이 위를 향하도록 칠면조 허벅지살을 릴 선반에 올립니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

오븐에서 칠면조 허벅지살을 꺼냅니다. 소스용으로 육즙에 물을 넣어 희석하고 고운 체에 받쳐 팬에 부어줍니다. 크림과 처트니를 넣고 살짝 끓입니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 오리,닭,꿩 등 | 칠면조 | 칠면조 다리

프로그램 작동 시간: 95 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 200 °C

습도: 30 %

조리 시간: 15 분

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

습도: 55 %

조리 시간: 60 분

조리 3 단계

조리프로그램: 팬그릴

온도: 200 °C

조리 시간: 20 분

육류

타조고기(수분을 이용한 로스팅)

총 소요시간: 195 분

4 인분

재료

기름 1 큰술

소금

후추

손질된 타조고기 800 g

액세서리

다용도 선반

그릴 선반

만드는 법

다용도 선반과 그릴 선반을 오븐에 밀어 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 타조고기에 바릅니다.

타조고기를 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 타조고기 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 190-195 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

밥을 곁들인 치킨 티카 마살라

총 소요 시간: 60 분 + 양념 시간 30 분
4 인분

양념용

마늘 4 알
생강 조각 2½ cm
큰 홍고추 1 개
쿠민 2 작은술, 간 것
고수 2 작은술, 간 것
강황 1 작은술
파프리카 1 작은술
가람 마살라 1 작은술
소금 1 작은술
기름 1½ 큰술
전지 요거트 100 g

닭고기

손질된 닭가슴살 조각 500 g | 깍둑썰기한 것

소스용

양파 2 개 | 얇게 썬 것
기름 1 큰술
버터 1 큰술
다진 토마토 통조림 1 캔(400 g)
토마토 퓨레 1 큰술
망고 처트니 1 큰술
더블 크림 100 ml

밥

바스마티 라이스 300 g
물 450 ml

장식

고수 ½ 단(70 g) | 썬 것

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기 2 개
핸드 블렌더

만드는 법

마늘, 생강, 향신료, 소금과 기름을 핸드 블렌더로 갈아줍니다. 페이스트를 천연 요거트에 섞고 닭고기를 넣어 최소 30 분 동안 양념이 났을 수 있도록 합니다.

쿡탑에서 기름과 버터에 양파를 투명해 질 때까지 10-12 분간 볶아 수분을 날려 줍니다. 닭고기와 양념을 넣고 추가로 중 불에 3-4 분간 익혀줍니다. 토마토, 토마토 퓨레, 망고 처트니와 크림을 넣고 살짝 끓여줍니다.

모든 것을 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고 덮어줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1단계에 명시된 설정을 사용해 수동으로 조리합니다.

바스마티 라이스를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고 물을 부어줍니다.

오토 프로그램:

프로그램 순서에 표시된 대로 바스마티 쌀을 넣고 계속 익혀줍니다.

수동 설정:

바스마티 라이스를 넣고 조리 2 단계에 표시된 것처럼 조리를 완료합니다.

고수로 장식해줍니다.

육류

설정

오토 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 치킨티카

마살라 + 쌀

프로그램 작동 시간: 30 분

수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 15 분

조리 2 단계

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 15 분

송아지 필레 로스트

총 소요시간: 약 60-90 분
4 인분

송아지 필레

손질된 송아지 필레 1 kg
기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추

소스용

건조 곰보 버섯 30 g
끓는 물 300 ml
양파 1 개
버터 30 g
더블 크림 150 ml
화이트와인 30 ml
냉수 3 큰술
옥수수 가루 1 큰술
소금
후추
설탕

액세서리

그릴 선반
온도감지봉
다용도 선반
고운 체

만드는 법

송아지 필레의 얇은 끝부분을 접어 요리용 실로 묶습니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 필레에 바릅니다.

그릴 선반에 송아지 필레를 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 송아지 필레를 조리합니다.

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

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

양파를 버터에 5 분 간 볶습니다. 곰보 버섯을 넣고 추가로 5 분간 수분을 날려줍니다. 버섯물, 크림과 와인을 넣고 끓여줍니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 소금, 후추와 설탕으로 기호에 맞게 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 필레 | 전체 | 로스팅
프로그램 작동시간: 약 30-60 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리프로그램: 팬그릴

온도: 175 °C(레어), 165 °C(미디엄), 160 °C(웰던)

중심부 온도: 45 °C(레어), 55 °C(미디엄) 75 °C(웰던)

조리 시간: 약 30 분(레어), 45 분(미디엄), 60 분(웰던)

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

팁

건조 곰보 버섯 대신 포르치니 버섯을 사용할 수도 있습니다.

육류

송아지 필레(수분감 있는 로스트)

총 소요 시간: 90-170 분

4 인분

재료

손질된 송아지 필레 1 kg

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

조리용 노끈

만드는 법

그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

송아지 필레의 얇은 끝부분을 접어 요리용 실로 묶습니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 필레에 바릅니다. 송아지 필레를 그릴 선반에 놓고 자동 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 필레 |

전체 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 78-160 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

송아지 발목살

총 소요 시간: 150 분

4 인분

송아지 발목살용

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

후추 ½ 작은술

손질된 송아지 발목살 1 덩이(1.5 kg)

소스용

양파 1 개

정향 1 개

당근 2 개

샐러리 50 g

토마토 퓨레 1 큰술

송아지 육수 800 ml

물 150 ml

더블 크림 75 ml

옥수수 가루 1½ 큰술

냉수 2 큰술

소금

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

핸드 블렌더

고운 체

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 발목살에 바릅니다.

그릴 선반에 송아지 발목살을 올리고 다용도 선반과 함께 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

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

팬을 선불에 올려 야채를 노릇해질 때까지 볶아줍니다. 토마토 퓨레를 넣고 살짝 더 볶습니다. 육수를 넣고 중불에서 야채를 익혀줍니다.

송아지 발목살을 그릴 선반에서 꺼내고 육즙에 물을 넣어 팬에 부어줍니다.

양파에서 정향을 제거하고 야채를 퓨레로 만들어줍니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림을 부은 후 끓여줍니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지 정강이살
프로그램 작동 시간: 127 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 100 °C

습도: 84 %

조리 시간: 110 분

높이:

다용도 선반에 올린 그릴 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 팬그릴

온도: 190 °C

조리 시간: 17 분

팁

크기가 큰 송아지 발목살은 권장 무게에서 500 g이 더해질 때마다 조리 1단계에서 약 30 분 가량의 조리 시간을 늘립니다.

육류

송아지 등심 로스트

총 소요시간: 약 40-70 분

4 인분

재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 등심 1 kg(뼈 제거한 것)

액세서리

그릴 선반

온도감지봉

다용도 선반

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심에 바릅니다.

그릴 선반에 송아지 등심을 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 송아지 등심을 조리합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지 등심 | 조각 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 30-60 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리프로그램: 팬그릴

온도: 175 °C(레이어), 165 °C(미디엄),

160 °C(웰던)

중심부 온도: 45 °C(레이어), 55 °C(미디엄)

75 °C(웰던)

조리 시간: 약 30 분(레이어), 45 분(미디엄),

60 분(웰던)

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

송아지 등심(수분감 있는 로스트)

총 소요 시간: 90-170 분

4 인분

조인트용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 등심 1 kg(뼈 제거한 것)

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심에 바릅니다.

송아지 등심을 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지 등심 | 조각 |

고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 78-160 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

육류

삶은 송아지 요리

총 소요 시간: 130 분

4 인분

조인트용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지고기 1 kg(다리 또는 옆구리살)

당근 2 개 | 크게 썬 것

토마토 2 개 | 크게 썬 것

양파 2 개 | 크게 썬 것

골수 뼈 2 대(송아지 또는 소)

소스용

더블 크림 250 ml

옥수수 가루 1 작은술

냉수 1 큰술

소금

후추

액세서리

다용도 선반

핸드 블렌더

고운 체

만드는 법

당근, 토마토와 양파를 크게 자릅니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지고기에 바릅니다.

송아지고기를 다용도 선반에 놓고 옆에 야채와 골수 뼈를 놓아줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

다용도 선반에서 송아지고기를 꺼내고 육즙을 고운 체에 걸러 계량컵에 담아줍니다.

육즙 400 ml(필요한 경우 물을 더 넣습니다)와 야채 절반을 팬에 넣고 곱게 갈아줍니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림을 부은 후 끓여줍니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 찜

프로그램 작동 시간: 90 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

수분: 0 %

조리 시간: 20 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 100 °C

수분: 84 %

조리 시간: 70 분

양 정강이 요리

총 소요시간: 210 분

6 인분

재료

양 정강이 6 대(각 250~300 g)

소금

후추

얇게 저민 베이컨 2 줄 | 다진 것

양파 1 개

토마토 퓨레 3 큰술

계피 1작은술

큐민 2 작은술

정향 6 개

큰 마늘 4 알 | 껍질 제거한 것

레드와인 250 ml

소고기 육수 100 ml

치킨스톡 600 ml

오렌지 2 개 껍질 | 간 것

로즈마리 1 줄기

액세서리

고메 오븐 그릇

만드는 법

양 정강이를 고메 오븐 그릇에 놓고 소금과 후추로 간합니다. 나머지 재료를 넣어 줍니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

약 85 분이 지난 후 뒤집어줍니다.

양 정강이를 고메 오븐 그릇에서 꺼내어 한 쪽에 따뜻한 상태로 둡니다.

쿡타에서 액상 재료를 끓여 건더기와 지방을 걸러냅니다. 마늘을 으깨 소스에 넣어줍니다. 소스가 걸쭉해질 때까지 문근히 끓여줍니다. 소금과 후추로 양념합니다.

양 정강이를 고메 오븐 그릇에 놓고 소스를 부어 식탁에 냅니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기

프로그램 작동 시간: 170 분

수동 설정

조리하기

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 130 °C

습도: 90 %

조리 시간: 170 분

선반 높이: 2

육류

양 다리(수분감 있는 로스트)

총 소요 시간: 200~240 분

6 인분

속재료

만체고 치즈 100 g | 잘게 간 것

호두 100 g | 썬 것

자두 100 g | 씨를 빼고 썬 것

소금 1 작은술

후추

프로방스 허브 1 큰술

양 다리용

손질된 양 다리 1 개(1.4 kg)

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

소스용

당근 250 g | 크게 썬 것

샐러리 250 g | 크게 썬 것

양파 2 개 | 크게 썬 것

기름 2 큰술

토마토 퓨레 2 큰술

달지 않은 레드와인 250 ml

일반 백밀가루 25 g

야채 육수 400 ml

냉수 400 ml

쪽파 250 g

파슬리 3 줄기

소금

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

조리용 노끈

고메 오븐 그릇

고운 체

만드는 법

필링을 만들기 위해 만체고 치즈와 호두, 자두를 섞어줍니다. 소금, 후추와 프로방스 허브로 기호에 맞게 간합니다.

양고기를 작업대에 올립니다. 필링을 얹고 돌돌 말아 조리 노끈으로 묶어줍니다.

양고기를 그릴 선반에 놓고 다용도 선반과 함께 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

소스용으로 쿡탑에서 고메 오븐 그릇을 사용해 당근, 샐러리와 양파를 기름에 볶아줍니다.

토마토 퓨레를 넣고 계속 볶아줍니다. 레드와인을 ¼ 정도 넣고 야채가 다시 끓어 오를 때까지 계속 졸여줍니다. 이 과정을 세 번 더 반복합니다. 소스 위에 밀가루를 뿌려줍니다. 잠깐 더 볶아줍니다.

야채 스톱과 물로 디글레이징합니다. 리크와 파슬리를 넣습니다. 소스가 걸쭉해질 때까지 문근히 끓여줍니다. 소스를 고운 체에 받쳐 팬에 부어줍니다.

그릴 선반에서 양고기를 꺼냅니다. 다용도 선반에 있는 육즙을 고운 체에 걸러 소스에 부어줍니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기 뒷다리살 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 170~210 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

팁

작은 크기의 양 다리는 권장 무게에서 500 g이 적을 때마다 조리 2단계에서 약 30 분 가량의 조리 시간을 줄입니다. 큰 크기의 양 다리는 권장 무게에서 500 g 이 더해질 때마다 조리 2단계에서 약 30 분 가량의 조리 시간을 늘립니다.

육류

양 등심(수분감 있는 로스트)

총 소요시간: 160 분

2 인분

양고기 등심용

손질된 사슴 등심용 1 kg(뼈 포함)

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

다용도 선반에 그릴 선반을 올리고 오븐에 밀어 넣습니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램 또는 예열을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 양 등심에 바릅니다.

양 등심을 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기 등심 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 151 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

양배추 롤

총 소요시간: 85 분

4 인분

양배추

양배추 1 개(1.2 kg)

속재료

브레드 롤 2 개

양파 1 개 | 잘게 다진 것

정제 버터 30 g

다진 소고기와 다진 돼지고기 450 g

중간 크기 달걀 1 개

마늘 2 알 | 잘게 다진 것

소금

후추

마저럼

파슬리 2 작은술 | 다진 것

야채용

쪽파 4 알 | 잘게 썬 것

마늘 2 알 | 잘게 다진 것

노란 피망 2 개(각각 175 g) | 크게 썬 것

빨간색 피망 2 개(각각 175 g) | 크게 썬 것

사우어 크림 100 ml

레몬 1 개 | 즙만

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

핸드 블렌더

만드는 법

양배추에서 중간 부분을 잘라내고 설정에 표시된 대로 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣어 데쳐줍니다.

겉부분 잎을 떼어내고 조리대 위에 놓습니다.

속재료를 만들기 위해 빵을 약간의 물로 불려 물을 살짝 짠 뒤 체에 받쳐줍니다.

정제 버터에 양파를 볶아줍니다.

다진 고기와 빵 혼합 재료, 달걀, 마늘, 향신료, 파슬리와 양파를 함께 잘 섞어줍니다.

양배추 잎을 평평하게 잘 누른 후 위에 속재료를 퍼줍니다. 양배추 잎으로 싸서 말아줍니다.

쪽파, 마늘과 후추를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고, 퍼놓은 야채 위에 양배추 롤을 여민 쪽이 아래로 가도록 하여 올리고 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정에 표시된 대로 조리합니다.

양배추 롤을 솔리드 스팀 오븐용 용기에서 꺼내고 따뜻한 상태로 유지합니다.

야채 위로 사우어 크림과 레몬즙을 뿌리고 핸드 블렌더로 곱게 간 뒤 소금으로 기호에 맞게 간합니다.

오토 프로그램 및 수동 설정:
양배추 롤을 후추 소스에 넣고 조리 단계에 표시된 대로 조리를 완료합니다.

설정

오토 프로그램 및 수동 설정

양배추 데치기

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 10-15 분

설정

오토 프로그램

양배추 롤 조리하기

육류 | 쇠고기 | 캐비지 롤라데

프로그램 작동 시간: 30 분

수동 설정

양배추 롤 조리하기

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 30 분

설정자동 프로그램 및 수동 설정

마무리

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 5 분

비프 필레

총 소요 시간: 40-90 분

4 인분

소고기 필레용

손질된 소고기 필레 450-650 g(개별 구이 또는 메달리온)

기름 3 큰술

사우어 크림 250 ml

마요네즈 70 g

홀스래디쉬 크림 3 작은술

머스터드 2 작은술, 굵은 알갱이

햇볕에 말린 토마토 3-4 개 | 잘게 썬 것

소금

후추

바게트 1-2 개 | 가로로 절반 자른 것

장식

로켓 100 g

액세서리

조리용 노끈

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

소고기 필레를 묶어 균일하게 두꺼운 덩이를 만듭니다.

팬에서 기름을 달구고 열은 갈색이 될 때까지 소고기 필레를 시어링합니다. 솔리드 스팀 오븐용 용기를 넣고 자동 설정에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리를 시작합니다.

조리가 끝나면 소고기 필레를 5-10 분 동안 레스팅합니다. 사우어 크림, 마요네즈, 홀스래디쉬 크림, 머스터드, 토마토, 소금 및 후추를 섞어 반으로 썬 바게트에 발라줍니다.

소고기 필레를 아주 얇은 슬라이스로 썰어 바게트 위에 놓습니다. 로켓으로 장식합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 조각 | 스팀 요리

조인트용 프로그램 작동 시간: 60 분

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 메달리온 | 저온 요리

메달리온 프로그램 작동 시간: 20 분

수동 설정

조리프로그램: 스팀요리

온도: 53 °C(레어), 63 °C(미디엄), 75 °C(웰던)

조인트용 조리 시간: 약 70 분(레어),

60 분(미디엄), 50 분(웰던)

메달리온용 조리 시간(1 cm 두께): 10 분

메달리온용 조리 시간(2 cm 두께):30 분

(레어), 20 분(미디엄), 20 분(웰던)

메달리온용 조리 시간(3 cm 두께):40 분

(레어), 30 분(미디엄), 30 분(웰던)

팁

조리하는 정도는 육류의 두께에 따라 달라집니다. 먼저 얇은 슬라이스에 대해서는 짧은 조리 시간을 선택해야 합니다.

육류

소고기 필레 로스트

총 소요시간: 약 45-100 분
4 인분

재료

손질된 소고기 필레 1 kg
기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추

액세서리

그릴 선반
온도감지봉
다용도 선반

만드는 법

소고기 필레의 얇은 끝부분을 접어 요리용 실로 묶습니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 이 혼합 재료를 소고기 필레에 바릅니다.

그릴 선반에 소고기 필레를 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 자동 설정에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 소고기 필레를 요리합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 조각 | 로스팅

프로그램 작동시간: 약 35-75 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리프로그램: 팬그릴

온도: 175 °C(레어), 170 °C(미디엄), 165 °C(웰던)

중심부 온도: 45 °C(레어), 55 °C(미디엄), 75 °C(웰던)

조리 시간: 약 35 분(레어), 55 분(미디엄), 90 분(웰던)

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

소고기 필레(수분감 있는 로스트)

총 소요 시간: 90-225 분

4 인분

재료

손질된 소고기 필레 1 kg

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

소고기 필레의 얇은 끝부분을 접어 요리용 실로 묶습니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 이 혼합 재료를 소고기 필레에 바릅니다. 소고기 필레를 그릴 선반에 놓고 자동 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 조각 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 80-213 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

육류

비프 해시

총 소요시간: 250 분

8 인분

재료

버터 30 g

기름 3 큰술

손질된 소고기 1.2 kg | 깎둑썰기한 것

후추

소금

양파 500 g | 잘게 다진 것

월계수 잎 2장

정향 4 개

향설탕 1 큰술

일반 백밀가루 2 큰술

소고기 육수 1.2 l

식초 70 ml

액세서리

고메 오븐 그릇

만드는 법

고메 오븐 그릇에서 버터를 가열합니다. 끓기 시작하면 식초를 넣어주고 열을 가합니다.

소고기를 소금과 후추로 간하고 모든 면을 시어링해줍니다.

양파, 월계수 잎, 정향과 설탕을 넣고 3 분 더 익혀줍니다.

밀가루를 뿌려주고 2-3 분 더 볶습니다.

소고기 육수와 식초를 넣고 부드러운 소스가 될 때까지 계속해서 저어줍니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 수동 설정을 사용해 구워줍니다. 약 90 분이 지나면 저어줍니다.

식탁에 내기 전에 소금과 후추로 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 비프 해시 | 로스팅

프로그램 작동 시간: 180 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 150 °C

습도: 90 %

예열: 켜짐

조리 시간: 180 분

선반 높이: 2

소고기 롤라드

총 소요시간: 150 분
8 인분

소고기 롤라드용

얇은 소고기 슬라이스 8 장(각 150 g)
소금
후추

필링용, 종류 1

머스터드 8 큰술
양파 200 g | 잘게 다진 것
베이컨 100 g, 썬 것
중간 크기의 오이 피클 8 개(각 30 g), 가
로로 4등분한 것

필링용, 종류 2

토마토 퓨레 8 큰술
양파 150 g | 길게 썬 것
빨간 피망 200 g | 길게 썬 것
페타치즈 200 g | 작은 슬라이스로 자른
것

수프 야채용

양파 70 g | 크게 썬 것
당근 100 g | 크게 썬 것
샐러리 100 g | 크게 썬 것
리크 100 g | 크게 썬 것
토마토 퓨레 2 큰술

소스용

정제당 50 g
달지 않은 레드와인 250 ml
월계수 잎 1 장
주니퍼베리 1 작은술
알후추 ½ 작은술
소금
후추
옥수수 가루 1 큰술
물 1 큰술

액세서리

나무 꼬치 8 개
조리용 노끈

다용도 선반
핸드 블렌더
고운 체

만드는 법

수프 야채를 만들기 위해 양파, 당근, 샐
러리와 리크를 토마토 퓨레와 섞어줍니
다.

소고기 롤라드를 작업대에 놓고 소금과
후추로 양념합니다. 만드는 롤라드의 종
류에 따라 필링에 머스터드나 토마토 퓨
레를 넣고 롤라드에 필링을 넣어줍니다.
소고기 롤라드를 말아 나무 꼬치와 조리
노끈으로 묶어줍니다.

소고기 롤라드와 수프용 야채를 다용도
선반에 놓습니다. 오토 프로그램을 시작
하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

중간 크기의 팬에서 설탕이 열은 갈색이
될 때까지 중불로 카라멜화하고 레드와
인으로 디글레이징합니다. 양념을 넣고
줄여줍니다.

육즙을 붓고 다용도 선반에서 꺼낸 수프
용 야채를 넣습니다. 재료를 곱게 갈아서
고운 체에 걸러줍니다. 소금과 후추로 양
념합니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고
소스에 넣어 약간 걸쭉하게 만듭니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기말이 구이 |
프로그램 작동 시간: 105 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

습도: 0 %

조리 시간: 15 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 100 °C

습도: 84 %

조리 시간: 90 분

팁

소고기 롤라드(슬라이스)가 모두 다른 크기일 경우 초과분은 필링 위에 접거나 말아서 조리할 수 있습니다.

소고기찜

총 소요시간: 270 분

4 인분

조인트용

당근 2 개 | 크게 썬 것

양파 2 개 | 크게 썬 것

샐러리 50 g | 크게 썬 것

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 소고기 1 kg(필레 또는 부채살)

월계수 잎 1 장

소스용

소고기 또는 송아지 육수 200 ml

크림 프레쉬 125 g

옥수수 가루 1 작은술

냉수 1 큰술

소금

후추

액세서리

다용도 선반

핸드 블렌더

고운 체

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 소고기에 바릅니다.

다용도 선반에 소고기를 야채, 월계수 잎과 함께 올려 오븐에 넣습니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

다용도 선반에서 소고기를 꺼내고 육즙을 고운 체에 걸러 계량컵에 담아줍니다.

육즙 400 ml(필요한 경우 물이나 스탁을 더 넣습니다)와 야채 절반을 팬에 넣고 곱게 갈아줍니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림 프레쉬를 넣고 끓여줍니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 찜

프로그램 작동 시간: 225 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

습도: 0 %

조리 시간: 20 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

습도: 84 %

조리 시간: 205 분

팁

큰 조인트는 권장 무게에서 500 g이 더 해질 때마다 조리 2단계에서 약 30 분 가량의 조리 시간을 늘립니다. 작은 크기의 조인트는 권장 무게에서 500 g이 적을 때마다 조리 2단계에서 약 30 분 가량의 조리 시간을 줄입니다.

육류

소고기 스투

총 소요 시간:

150 분

4 인분

소고기

일반 백밀가루 60 g

후추 | 바로 간 것

소고기 1 kg(목심) | 잘게 깎득썰기한 것

기름 3 큰술

큰 양파 1 개 | 얇은 링 모양으로 썬 것

큰 리크 1 개 | 얇은 링 모양으로 썬 것

당근 350 g | 깎득썰기한 것

샐러리 3대 | 깎득썰기한 것

버섯 250 g | 4 등분한 것

타임 2-3 줄기

월계수 잎 2장

소고기 육수 200 ml

독일 슈바르츠비어 또는 흑맥주 200 ml

케첩 2 큰술

덤폴링

일반 백밀가루 100 g

베이킹 파우더 3 g

정제 버터 50 g

파슬리 1 작은술 | 다진 것

차이브 ½ 작은술 | 다진 것

소금

알후추 | 바로 간 것

물 4-5 큰술 | 차가운 것

액세서리

솔리드 조리 용기

만드는 법

밀가루에 후추를 넣어 간하고 고기에 발라줍니다.

프라이팬에서 기름의 절반을 가열해 한 번에 하나씩 고기의 모든 면을 시어링해 주고 한 편에 듭니다.

기름의 나머지 절반을 프라이팬에서 가열해 양파를 3 분 동안 볶아줍니다. 리크, 당근과 샐러리를 넣고 5 분 동안 더 볶습니다.

버섯, 타임과 월계수 잎을 넣습니다.

소고기, 소고기 육수, 맥주와 케첩을 넣고 살짝 끓여준 후 솔리드 조리 용기에 담아 덮어줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시된 수동 설정을 사용해 조리합니다.

이때 밀가루와 베이킹 파우더를 볼에 담고 정제 버터, 파슬리와 차이브를 넣고 소금과 후추로 간한 다음 차가운 물을 넣고 부드러운 반죽을 만들어줍니다.

반죽을 8 등분한 다음 밀가루를 묻힌 손으로 공 모양으로 만들어줍니다.

오토 프로그램:

스투를 잠깐 저어준 뒤 덤폴링을 넣고 약간의 육수를 끼얹어주면서 프로그램 순서에 표시된 대로 계속 익혀줍니다.

수동:

스투를 잠깐 저어준 뒤 덤폴링을 넣고 약간의 육수를 끼얹고 계속 조리합니다. 조리 2 단계에 표시된 것처럼 조리를 완료합니다.

설정

오토 프로그램

수프 및 스투 | 쇠고기 캐서롤

프로그램 작동 시간: 120 분

수동

조리 1 단계

작동 모드: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 90 분

조리 2 단계

작동 모드: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 30 분

육류

등심 조인트 로스트

총 소요시간: 약 55-100 분

4 인분

등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 등심 조인트 1 kg

레몰라드용

전지 요거트 150 g

마요네즈 150 g

오이 피클 2 개

케이퍼 2 큰술

파슬리 1 큰술

샬롯 2 알

차이브 1 큰술

레몬즙 ½ 작은술

소금

정제당

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

온도감지봉

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 소고기 연골에 바릅니다.

그릴 선반에 등심 연골을 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 등심을 구워줍니다.

레몰라드를 만들기 위해 요거트와 마요네즈를 매끄러워질 때까지 섞어줍니다. 오이 피클, 케이퍼와 파슬리를 잘게 다져줍니다. 샬롯을 잘게 썰고 차이브를 잘게 다져줍니다. 모든 재료를 요거트와 마요

네즈 혼합 재료에 넣습니다. 레몰라드를 레몬즙, 소금과 설탕을 기호에 맞게 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 로스트비프 | 조각 | 로스팅

팅

프로그램 작동시간: 약 45-85 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리프로그램: 팬그릴

온도: 190 °C(레어), 170 °C(미디엄),

165 °C(웰던)

중심부 온도: 45 °C(레어), 55 °C(미디엄)

75 °C(웰던)

조리 시간: 약 45 분(레어), 60 분(미디엄),

90 분(웰던)

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

등심 조인트(수분감 있는 로스트)

총 소요 시간: 90-225 분

4 인분

재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 등심 조인트 1 kg

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심 조인트에 바릅니다.

등심 조인트를 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 로스트비프 | 조각 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 80-213 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

육류

비엔나식 허벅지살 요리

총 소요시간: 160 분

10 인분

재료

손질된 허벅지살 2 kg, 한 덩이

양파 2 개 | 절반으로 썬 것

수프용 야채 1묶음 | 크게 썬 것

로바지 15 g

알후추 7 개

월계수 잎 2장

주니퍼 베리 5 개

소금

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

고기를 지방 부분이 아래를 향하도록 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣습니다.

양파를 잘린 부분이 아래를 향하도록 주물 팬에 넣고 기름 없이 그을려줍니다.

수프용 야채, 허브, 양파와 향신료를 고기에 넣고 조리합니다.

고기는 잠깐 둔 다음 얇게 썹니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 비엔나 허벅지살요리

프로그램 작동 시간: 150 분

수동 설정

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 150 분

요크셔 푸딩

총 소요시간: 30 분
12 개 분량

재료

기름 12 작은술
일반 백밀가루 190 g
소금 1 작은술
중간 크기 달걀 3 개
전유 225 ml

액세서리

머핀 12 개용 머핀 팬, Ø 각각 5 cm
그릴 선반

만드는 법

각각의 머핀 컵에 기름 1 작은술을 넣어 줍니다.

머핀 팬을 그릴 선반에 올리고 오븐에 밀어 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

밀가루와 소금을 섞습니다. 중간에 공간을 남겨줍니다. 달걀을 넣고 거품기를 사용해 가장자리부터 밀가루와 천천히 섞어줍니다.

우유를 넣고 천천히 섞어 매끄러운 반죽을 만들어줍니다.

오븐이 적정 온도에 도달하자마자 머핀 컵에 반죽을 동일한 양으로 부어주고 오븐에 넣습니다.

오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 쇠고기 | 요크셔 푸딩
프로그램 작동 시간: 25-28 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 200-215 °C
습도: 50 %
예열: 켜짐
조리 시간: 25-28 분
선반 높이: 2

육류

미트로프

총 소요시간: 75 분
10 인분

재료

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

액세서리

다용도 선반

만드는 법

다진 고기를 달걀, 빵가루, 파프리카, 소금과 후추와 섞고 미트로프 모양을 만들어줍니다.

미트로프를 다용도 선반에 올리고 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 돼지고기 | 미트 로프
프로그램 작동 시간: 60-70 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 140-180 °C
습도: 80 %
조리 시간: 60-70 분
선반 높이: 1

로스트 훈제 햄

총 소요시간: 80 분
4 인분

조인트용

손질된 훈제 햄 1 kg(허릿살)

페스토용

잣 50 g
오일에 넣은 건조 토마토 60 g
평평한 잎 파슬리 30 g
바질 30 g
마늘 1 알
경질 치즈 50 g(파르메산), 간 것
해바라기씨유 5 큰술
올리브유 5 큰술

액세서리

그릴 선반
다용도 선반
온도감지봉
핸드 블렌더

만드는 법

그릴 선반에 훈제 햄을 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 훈제 햄을 조리합니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 돼지고기 | 훈제햄 | 조각 | 로스팅
프로그램 작동시간: 약 50-65 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스스
온도: 200 °C
습도: 0 %
조리 시간: 30 분
높이:
그릴 선반: 2
다용도 선반: 1
조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스스
온도: 130 °C
습도: 100 %
중심부 온도: 63 °C
조리 시간: 약 20-25 분

육류

돼지고기 로스트

총 소요시간: 140 분
6 인분

조인트용

손질된 돼지고기 조인트(껍질 포함)

1.5 kg

기름 3 큰술

소금 1½ 작은술

후추 ½ 작은술

소스용

야채 육수 400 ml

크렘 프레쉬 150 g

옥수수 가루 3 작은술

냉수 3 큰술

소금

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

고운 체

만드는 법

아주 날카로운 칼로 껍질에 가로와 대각선으로 2 cm 간격의 칼집을 넣어줍니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기 조인트에 바릅니다.

껍질이 위를 향하도록 돼지 조인트를 그릴 선반에 올립니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 돼지고기 조인트를 조리합니다.

그릴 선반에서 돼지고기 조인트를 꺼냅니다. 조리 시 다용도 선반에 모인 지방과 육즙에 야채 스톱을 섞어줍니다. 고운 체에 받쳐 팬에 부어줍니다. 원하면 일부 기름을 걸러내줍니다. 크렘 프레쉬를 넣고 끓여줍니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 돼지고기 | 껍질째 구운 돼지고기 프로그램 작동 시간: 128 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 160 °C

습도: 80 %

조리 시간: 120 분

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 2

습도: 20 %

조리 시간: 8 분

돼지고기 로스트

총 소요시간: 140 분
4 인분

조인트용

기름 2 큰술
머스터드 2 큰술
소금 1 작은술
후추 ½ 작은술
파프리카 ½ 작은술
손질된 돼지고기 조인트 1 kg(허벅지살 또는 우둔살)

소스용

야채 육수 300 ml
크렘 프레쉬 100 g
육수수 가루 1 작은술
냉수 1 큰술
소금
후추
정제당

액세서리

그릴 선반
온도감지봉
다용도 선반
고운 체

만드는 법

기름, 머스터드, 소금, 후추와 파프리카를 섞어 돼지고기에 바릅니다.

그릴 선반에 돼지고기 조인트를 놓고 온도감지봉을 삽입합니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

돼지고기 조인트를 꺼냅니다. 육즙에 야채 스톱을 넣고 고운 체에 받쳐 팬에 부어줍니다. 크렘 프레쉬를 넣고 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 소금, 후추와 설탕으로 기호에 맞게 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 돼지고기 | 로스트햄
프로그램 작동시간: 약 120 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 팬그릴
온도: 180 °C
조리 시간: 30 분
높이:
그릴 선반: 2
다용도 선반: 1
조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 120 °C
습도: 60 %
조리 시간: 30 분
조리 3 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 100 °C
습도: 80 %
중심부 온도: 85 °C
조리 시간: 약 60 분

육류

돼지고기 안심 로스트

총 소요시간: 60 분

4 인분

돼지 안심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 돼지고기 안심 3 덩이(각 350 g)

소스용

샐럿 500 g

버터 20 g

정제당 1 큰술

화이트와인 100 ml

야채 육수 400 ml

발사믹 식초 4 큰술

꿀 3 작은술

소금 ½ 작은술

후추

옥수수 가루 1½ 작은술

냉수 2 큰술

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

온도감지봉

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기 안심에 바릅니다.

돼지고기 안심을 그릴 선반에 놓고 온도 감지봉을 꽂습니다. 그릴 선반과 다용도 선반을 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 돼지고기 안심을 구워줍니다.

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

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

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

설정

오토 프로그램

육류 | 돼지고기 | 돼지고기 필레 | 조각
프로그램 작동시간: 약 25-35 분

수동 설정

조리프로그램: 팬그릴

온도: 225 °C(레어), 220 °C(미디엄),
200 °C(웰던)

중심부 온도: 60 °C(레어), 65 °C(미디엄)
75 °C(웰던)

조리 시간: 약 25-35 분

높이:

그릴 선반: 2

다용도 선반: 1

사슴 우둔살(수분감 있는 로스팅)

총 소요시간: 200 분

4 인분

사슴 우둔살용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추 ½ 작은술

손질된 사슴 우둔살 800 g(허벅지살)

야채용

검은 렌틸 200 g

기름 2 큰술

양파 70 g | 잘게 다진 것

야채 육수 400 ml

월계수 잎 2장

당근 100 g | 잘게 썬 것

샐러리 100 g | 잘게 썬 것

리크 100 g | 잘게 썬 것

버터 1 큰술

단단하고 숙성된 배 1 개(200 g) (예:

Williams Christ) | 겹질 제거하고 잘게 썬 것

크게 썬 호두 40 g

흑발사믹 식초 2 큰술

꿀 2 작은술

소금

후추

계피 1 꼬집

소스용

양파 30 g | 잘게 다진 것

버터 1 큰술

일반 백밀가루 1 큰술

달지 않은 레드와인 100 ml

흑발사믹 식초 3 큰술

엽조수 육수 200 ml

냉장한 버터 75 g | 큐브 모양으로 자른 것

소금

후추

액세서리

조리용 노끈

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 사슴 허벅지살에 바릅니다. 필요한 경우 묶어줍니다.

다용도 선반을 오븐에 밀어 넣습니다. 사슴 허벅지살을 그릴 선반에 놓고 오븐에 넣습니다. 오븐 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 사슴 허벅지살을 구워줍니다.

야채의 경우, 렌틸을 씻어 물을 빼줍니다. 팬에 중불로 기름을 달구어 렌틸과 양파가 투명해질 때까지 볶아 수분을 날려줍니다. 야채 스톱을 붓고 월계수 잎을 넣어 렌틸이 부드러워질 때까지 약불에서 20-30 분간 뚜껑을 덮고 멉근히 끓여줍니다.

팬에 중불로 기름을 달구어 버터에 당근, 샐러리와 리크를 약 2 분간 볶아줍니다. 배를 넣고 2-3 분간 더 볶아줍니다.

렌틸에서 월계수 잎을 제거하십시오. 렌틸과 호두를 야채에 섞고 발사믹 식초, 꿀, 소금, 후추와 계피로 기호에 맞게 간합니다.

소스를 만들기 위해 중불에서 버터에 양파를 투명해질 때까지 볶아 수분을 날려줍니다. 밀가루를 뿌려주고 1 분간 계속 저으면서 수분을 날려줍니다. 레드와인, 발사믹 식초와 엽조수 육수로 디글레이징한 후 약 10 분간 멉근히 끓여 절반 가량으로 줄여줍니다. 차가운 버터 큐브를 걸쭉해질 때까지 레드와인 소스에 하나

육류

씩 섞어줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 다시 끓지 않도록 주의하십시오.

설정

오토 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 사슴고기 |
사슴 뒷다리살 | 고메 로스팅
프로그램 작동 시간: 180 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

팁

허벅지살 대신 우둔살 또는 엉덩살을 사용할 수도 있습니다.

사슴 등심(수분감 있는 로스트)

총 소요 시간: 100-135 분

4 인분

재료

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추 ½ 작은술

손질된 뼈 없는 사슴고기 등심 800 g

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 사슴 등심에 바릅니다.

다용도 선반과 그릴 선반을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

사슴 등심을 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 사슴고기 |

사슴고기 등심 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 87-123 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

육류

토끼 요리

총 소요 시간: 140 분

4 인분

토끼고기용

손질한 토끼고기 1.3 kg

소금 1 작은술

후추

디종 머스터드 2 큰술

베이컨 100 g, 썬 것

양파 2 개 | 깍둑썰기한 것

버터 30 g

갈린 건조 타임 1 작은술

화이트와인 125 ml

물 125 ml

소스용

디종 머스터드 1 큰술

크렘 프레쉬 100 g

옥수수 가루 1 큰술

물 2 큰술

소금

후추

액세서리

다용도 선반

만드는 법

토끼고기를 6 등분합니다. 소금과 후추로 간하고 머스터드를 발라줍니다. 다용도 선반 위에 고기를 나란히 놓습니다.

베이컨을 썰어줍니다. 양파를 잘게 다지고 다용도 선반에 버터, 화이트와인, 물, 타임과 함께 놓습니다.

다용도 선반을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

조리가 끝나면 고기를 꺼내줍니다. 육수는 팬에 부어줍니다. 머스터드와 크렘 프레쉬를 넣고 쿡탑에서 끓여줍니다.

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

설정

오토 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 토끼고기 프로그램 작동 시간: 90 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

조리 시간: 20 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 100 °C

습도: 84 %

조리 시간: 70 분

노루 우둔살(수분감 있는 로스팅)

총 소요시간: 165 분

4 인분

노루 등심용

소금 1 작은술

후추 ½ 작은술

기름 2 큰술

손질된 사슴 우둔살 1.2 kg(허벅지살)

샐러용

샐러 750 g

올리브유 3 큰술

메이플 시럽 4큰술

발사믹 식초 5 큰술

달지 않은 레드와인 150 ml

육수 400 ml

타임 6 줄기

짙은 소스 증점제 1 큰술

소금

후추

액세서리

조리용 노끈

그릴 선반

다용도 선반

만드는 법

기름을 소금과 후추로 간하여 나중에 사슴 우둔살에 발라줍니다. 필요한 경우 사슴고기를 묶어줍니다.

다용도 선반을 오븐에 밀어 넣습니다. 사슴 허벅지살을 그릴 선반에 놓고 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

샐러에 끓는 물을 부어주고 1 분 동안 쪄다가 물을 빼줍니다. 샐러의 껍질을 까고 필요한 경우 크기에 따라 가로로 절반을 잘라줍니다.

올리브유를 팬에서 달구어 약 4 분간 투명해질 때까지 볶아 수분을 날려줍니다.

샐러에 메이플 시럽을 붓고 살짝 카라멜화시켜줍니다.

조리 시간이 종료되면 오븐에서 사슴고기를 꺼냅니다. 육수에 물을 더 넣고 약 400 ml까지 줄입니다.

약간의 발사믹 식초는 양념을 위해서 남겨둡니다. 샐러를 발사믹 식초, 레드와인과 육수로 디글레이징합니다. 타임을 넣고 샐러가 부드러워질 때까지 약불로 약 15 분 정도 뭉근히 끓여줍니다.

타임을 꺼내고 증점제로 소스를 약간 걸쭙하게 만듭니다. 소금, 후추와 남은 발사믹 식초로 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 노루고기 |

노루고기 엉덩이살 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 150 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

육류

노루 등심(수분감 있는 로스팅)

총 소요 시간: 91-124 분

4 인분

노루 등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추 ½ 작은술

손질된 사슴 등심용 1.3 kg(뼈 포함)

소스용

자두 50 g | 잘게 다진 것

양파 1 개 | 잘게 다진 것

버터 1 큰술

포트와인 200 ml

엽조수 육수 200 ml

자두 콩포트 1 작은술

버터 100 g | 냉장하고 큐브 모양으로 자른 것

소금

후추

넛메그

액세서리

다용도 선반

그릴 선반

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 사슴 등심에 바릅니다.

다용도 선반과 그릴 선반을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

사슴 등심을 그릴 선반에 놓고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 로스팅합니다.

버터에 자두와 양파를 중불로 2 분간 볶아 수분을 날려줍니다. 포트와인과 엽조수 육수로 디글레이징합니다. 자두 콩포트를 넣고 원래 양의 1/3 정도로 줄여줍니다.

차가운 버터 큐브를 걸쭉해질 때까지 소스에 하나씩 섞어줍니다. 소금, 후추와 넛메그로 기호에 맞게 간합니다. 다시 끓지 않도록 주의하십시오.

설정

오토 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 노루고기 |

노루고기 등심 | 고메 로스팅

프로그램 작동 시간: 84-100 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

멧돼지 우둔살(수분감 있는 로스팅)

총 소요시간: 155 분

4 인분

멧돼지 우둔살용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추 ½ 작은술

뼈를 제거하고 손질한 멧돼지 우둔살
1 kg(6 cm보다 두껍지 않은 조인트)

소스용

건조 포르치니 버섯 25 g

끓는 물 500 ml

판체타 100 g | 스트립

마늘 2 알 | 잘게 다진 것

양파 100 g | 잘게 다진 것

기름 2 큰술

바질 ½ 단(15 g | 잎만, 길게 자른 것

마스카포네 250 g

소금

후추

액세서리

그릴 선반

다용도 선반

키친 롤

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 멧돼지 우둔살에 바릅니다. 필요한 경우 묶어줍니다.

다용도 선반을 오븐에 밀어 넣습니다. 멧돼지 우둔살을 그릴 선반에 올려 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

포르치니 버섯에 끓는 물을 붓고 10 분간 불려줍니다.

그동안 중불에서 강불에 판체타를 바삭해질 때까지 볶아줍니다.

고운 체에 키친타오를 넣고 버섯의 물을 빼고 물은 담아놓습니다. 포르치니 버섯을 헹구고 물이 빠지도록 두었다가 잘게 썰어줍니다.

기름에 양파와 마늘을 투명해질 때까지 중불로 볶아 수분을 날려줍니다. 포르치니 버섯을 넣고 1-2 분간 볶아 수분을 날려줍니다. 버섯물 400 ml를 넣고 디글레이징하고 뚜껑을 덮은 후 5 분간 익혀줍니다.

바질 잎, 마스카포네와 판체타를 소스에 넣고 가열해 소금과 후추로 기호에 맞게 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류| 사슴/노루 토끼고기| 멧돼지| 멧돼지 엉덩이살| 고메 로스팅
프로그램 작동 시간: 150 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

수동으로 설정하려면 요리책 끝부분의 로스팅 표를 참조하십시오.

팁

키친타올 대신 고운 체에 커피 필터도 끼워 사용할 수 있습니다.

생선

연어 필레(저온 요리)

총 소요 시간: 45 분 + 양념 시간 60 분
4 인분

양념용

레몬그라스 2 대 | 하얀 부분만, 곱게 간 것

간장 110 ml

고수 ½ 단(70 g) | 잘게 썬 것

생강 2 cm 조각 | 곱게 간 것

바늘 1 알 | 으깬 것

겉쪽한 간장용

간장 200 ml

케찹 마니스 200 ml(인도네시아 간장)

꿀 100 ml

연어용

연어 필레 4 덩이(각 200 g)

장식

간장 2 큰술

파 4 대 | 얇게 썬 것

고수 ½ 단(70 g) | 잎만

홍고추 2 개 | 잘게 썬 것

라임 1 개 | 8등분한 것

액세서리

베이킹 페이퍼

다공성 스팀 오븐용 용기

만드는 법

양념을 위한 재료를 모두 꼼꼼히 섞어줍니다.

직사각형 그릇에 연어를 올리고 양념을 올려 60 간 그대로 둡니다.

겉쪽한 간장의 경우 작은 팬에 모든 재료를 담아 중불에서 끓여줍니다. 끓어오르면 약불로 줄여 1/3으로 줄아들 때까지 25 분간 익혀줍니다.

다공성 스팀 오븐용 용기에 베이킹 페이퍼를 깔고 연어를 올려줍니다. 끈적한 간장 소스 1 큰술을 연어 위에 뿌려줍니다.

오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정에 표시된 대로 조리합니다.

요리가 끝나면 연어에 걸쭉한 간장 소스를 부어줍니다.

파, 고수 잎, 고추와 라임으로 장식한 후 식탁에 냅니다.

설정

오토 프로그램

생선 | 연어 | 슬로우 쿡 필레

프로그램 작동 시간: 20-25 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 50-75 °C

습도: 70 %

조리 시간: 20-25 분

선반 높이: 2

시금치 연어파이

총 소요시간: 50 분
6 인분

재료

신선한 시금치 240 g
퍼프 페이스트리 375 g
레몬 1 개 | 간 껍질만
크림치즈 100 ml
소금
후추
중간 크기 달걀 1 개 | 저은 것
연어 필레 1 개, 껍질 제거한 것(800 g)
딜 3 줄기 | 썬 것

액세서리

다공성 스팀 오븐용 용기
베이킹 트레이

만드는 법

시금치를 데칩니다.

시금치를 깨끗한 티 타월에 놓고 과도한 물기를 전부 짜낸 다음 잘게 썰어줍니다.

페이스트리를 정사각형 모양으로 밀어주 시고(연어 필레의 두 배 크기) 두 개의 직 사각형을 만듭니다.

시금치를 볼에 담고 레몬 껍질과 크림치즈를 섞어둡니다. 소금과 후추로 간한 뒤 잘 저어줍니다.

오토 프로그램을 시작하거나 조리 1단계에 나오는 것처럼 수동 설정을 사용해 예열하십시오.

베이킹 트레이에 정사각형 페이스트리를 놓고 달걀을 발라줍니다. 시금치 혼합 재료를 페이리처리 위에 평평하게 펴줍니다. 연어 필레를 위에 놓고 딜로 장식합니다. 다시 후추로 간합니다.

두 번째 직사각형 페이스트리를 연어 필레 위에 놓고 가장자리를 눌러 막아줍니다. 위에 달걀을 발라주고 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

오토 프로그램

생선 | 연어 | 연어앙크루트 연어앙크루트 프로그램 작동 시간: 30 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 200 °C
습도: 20 %
예열: 켜짐
선반 높이: 1
조리 시간: 10 분

조리 2 단계
온도: 200 °C
습도: 75 %
조리 시간: 10 분

조리 3 단계
온도: 210 °C
습도: 20 %
조리 시간: 10 분

생선

소스를 곁들인 홍합

총 소요시간: 40 분

4 인분

소스용

쪽파 2 알 | 잘게 썬 것
마늘 3 알 | 잘게 다진 것
큰 토마토 1 개 | 잘게 다진 것
화이트와인 125 ml
토마토 파사타 350 ml
베이컨 180 g | 얇게 썬 것
사프론 1 꼬집
타바스코 소스 1 바퀴
레몬 1 개 | 큰 웨지 모양으로 자른 것
파슬리 3 줄기
타임 6 줄기

홍합

손질된 홍합 700 g
소금
흑색 알후추 | 바로 간 것

장식

파슬리 2 큰술 | 다진 것

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기
조리용 노끈

만드는 법

쪽파, 마늘, 토마토, 화이트와인, 파사타, 베이컨, 사프론, 타바스코와 레몬 웨지를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣습니다.

타임과 파슬리 줄기를 한 단으로 묶어서 스팀 오븐용 용기에 넣고 덮어줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시된 수동 설정을 사용해 조리합니다.

오토 프로그램:

프로그램 순서에 표시된 대로 소스에 홍합을 넣고 덮지 않은 채로 계속 익혀줍니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 소스에 홍합을 넣고 덮지 않은 채로 계속 익혀줍니다.

허브를 꺼내고 레몬 웨지를 짜서 즙을 뿌린 뒤 소금과 후추로 간합니다.

파슬리로 장식해 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

조개류 | 토마토소스를 곁들인 홍합
프로그램 작동 시간: 30 분

수동 설정

조리 1 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 25 분

조리 2 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 5 분

치커리 그라탕

총 소요시간: 85 분
5 인분

치커리용

치커리 8 대
버터 50 g
정제당 5 큰술
소금
후추
조리 햄 슬라이스 8 개(3-4 mm 두께)

치즈 소스용

버터 30 g
일반 백밀가루 40 g
저지방 우유 750 ml
갈아낸 치즈 250 g
중간 크기 달걀 1 개 | 노른자만
넛메그
소금
후추
레몬즙 1 바퀴

액세서리

오븐용 그릇
그릴 선반

만드는 법

치커리 대에서 딱딱하고 쓴 부분은 제거하고 치커리를 찌릅니다.

팬에서 버터를 녹입니다. 노릇해질 때까지 치커리를 볶고 온도를 줄여 약불에서 25 분간 더 익혀줍니다. 설탕, 소금과 후추로 양념합니다.

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

그릴 선반을 오븐에 넣어줍니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

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

치즈 소스를 치커리 위에 붓고 남은 치즈를 위에 뿌려줍니다.

치커리 그라탕을 오븐에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

스팀 요리

조리프로그램: 스팀 요리
온도: 100 °C
조리 시간: 12 분

설정

오토 프로그램

베이크 & 그라탕 | 치커리 그라탕
프로그램 작동 시간: 12-26 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1
조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
예열: 켈짐
온도: 190 °C
습도: 90 %

베이킹 2

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴
단계: 1
습도: 40 %
조리 시간: 12-26 분
선반 높이: 1

베이컨와 그라탕

감자 그라탕

총 소요시간: 70 분

4 인분

그라탕용

얇게 썬 촉촉한 감자 1 kg

더블 크림 400 ml

소금

후추

넛메그

뿌리는 장식용

치즈 50 g, 간 것

틀용

버터 1 큰술

액세서리

오븐용 그릇, 3 l 용량

그릴 선반

만드는 법

오븐용 그릇에 기름칠을 해줍니다. 감자 슬라이스를 놓습니다.

소금, 후추와 넛메그로 크림을 양념하고 감자 슬라이스와 섞어줍니다.

위에 치즈를 뿌려줍니다.

감자 그라탕을 그릴 선반에 올려 오븐에 넣고 노르스름해질 때까지 조리합니다.

설정

오토 프로그램

베이컨 & 그라탕 | 감자 그라탕

프로그램 작동 시간: 50 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)를 통해 설정:

조리프로그램: 팬플러스

온도: 175-180 °C

조리 시간: 44-59 분

선반 높이: 2

팁

저칼로리로 조리할 경우 분량의 더블 크림을 우유로 대체하십시오.

치즈 차이브 수플레

총 소요시간: 30 분
6-8인분

틀용

버터 1 작은술
일반 백밀가루 1 큰술

수플레용

전유 250 ml
버터 50 g
일반 백밀가루 50 g
치즈 100 g, 간 것
넛메그 ¼ 작은술, 간 것
차이브 2 큰술 | 다진 것
소금
후추
중간 크기 달걀 5 개

액세서리

수플레 팬 1 개, 20 cm 또는
수플레 라미킨 8 개
다용도 선반

만드는 법

수플레 팬이나 수플레 라미킨에 버터로 기름칠을 해주고 밀가루를 뿌립니다.

팬에서 우유를 살짝 데워 버터를 녹여줍니다. 밀가루를 넣고 계속 저으면서 끓여줍니다.

치즈, 넛메그와 차이브를 넣으면서 계속 저어줍니다. 소금과 후추로 간한 다음 식혀줍니다.

다용도 선반을 오븐에 넣고 자동 프로그램을 시작하거나 수동 설정에 표시된 대로 조리합니다.

달걀 흰자와 노른자를 분리해 흰자는 나중에 쓸 수 있도록 한 컵에 둡니다. 달걀 노른자를 혼합 재료에 섞어 저어줍니다.

다른 볼에서 달걀 흰자를 단단한 뿔이 생길 때까지 휘핑합니다. 수플레 혼합 재료에 달걀 흰자를 천천히 섞어줍니다.

수플레 혼합 재료를 수플레 팬이나 라미킨에 부어줍니다. 다용도 선반에 올려 오븐에 넣고 오토 프로그램이나 수동 설정을 사용해 조리합니다.

조리가 끝나면 바로 식탁에 냅니다.

설정

오토 프로그램

베이크 & 그라탕 | 치즈 차이브 수플레
프로그램 작동 시간: 15 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 200 °C
습도: 60 %
예열: 켜짐
조리 시간: 15 분
선반 높이: 1

베이크와 그라탕

감자 치즈 그라탕

총 소요 시간: 70 분

4 인분

그라탕용

포슬포슬한 감자 600 g

고다 치즈 75 g, 간 것

토핑용

더블 크림 250 ml

소금 1 작은술

후추

넛메그

뿌리는 장식용

고다 치즈 75 g, 간 것

틀용

마늘 1 알

액세서리

오븐용 그릇, Ø 26 cm

그릴 선반

만드는 법

오븐용 그릇을 마늘로 문질러줍니다.

토핑을 만들기 위해 크림, 소금, 후추와 넛메그를 섞어줍니다.

감자의 껍질을 제거하고 3-4 mm 두께의 슬라이스로 썰어줍니다. 감자와 고다 치즈, 토핑을 섞어주고 오븐용 그릇에 담아줍니다.

고다 치즈를 뿌려줍니다.

감자 치즈 그라탕을 그릴 선반에 놓고 오븐에 넣어 노랗게 구워질 때까지 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오토 프로그램

베이크 & 그라탕 | 감자 & 치즈 그라탕

프로그램 작동 시간: 39-46 분

선반 높이: 2

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 170 °C

습도: 95 %

조리 시간: 38 분

선반 높이: 2

조리 2 단계

조리프로그램: 그릴(대)

단계: 2

습도: 70 %

조리 시간: 1-8 분

라자냐

총 소요시간: 100 분

4 인분

라자냐용

라자냐 시트 8 개(조리되지 않은 것)

볼로네제 소스용

잘게 썬 훈연 줄무늬 베이컨 50 g

양파 2 개 | 깍둑썰기한 것

다진 소고기와 다진 돼지고기 375 g

캔토마토 800 g | 껍질 제거하고 잘게 썬 것

토마토 퓨레 30 g

육수 125 ml

잘게 썬 신선한 타임 1 작은술

잘게 썬 신선한 오레가노 1 작은술

잘게 썬 신선한 바질 1 작은술

소금

후추

버섯 소스용

버터 20 g

양파 1 개 | 깍둑썰기한 것

얇게 썬 신선한 버섯 100 g

일반 백밀가루 2 큰술

더블 크림 250 ml

전유 250 ml

소금

후추

넛메그

잘게 썬 신선한 파슬리 2 큰술

뿌리는 장식용

고다 치즈 200 g, 간 것

액세서리

오븐용 그릇, 32 cm x 22 cm

그릴 선반

만드는 법

볼로네제 소스를 만들기 위해 논스틱 팬을 먼저 가열합니다. 떨어놓은 베이컨을 볶습니다. 다진 고기를 넣고 계속 저어주

면서 노릇하게 볶아줍니다. 양파를 넣고 볶습니다. 토마토, 토마토 주스, 토마토 퓨레와 육수를 넣습니다. 허브, 소금과 후추로 간합니다. 약 5 분간 뭉근하게 끓여줍니다.

버섯 소스를 만드려면 우선 양파를 버터에 볶습니다. 버섯을 넣고 살짝 볶아줍니다. 밀가루를 뿌려 넣고 저어줍니다. 크림과 우유를 넣고 디글레이징합니다. 소금, 후추와 넛메그로 양념합니다. 소스가 뭉근하게 끓을 수 있도록 5 분 정도 듭니다. 마지막으로 파슬리를 넣습니다.

라자냐를 만들기 위해서는 오븐용 그릇에 다음과 같은 순서로 재료를 쌓아줍니다.

- 볼로네제 소스 1/3
- 라자냐 시트 4 개
- 볼로네제 소스 1/3
- 버섯 소스 절반
- 라자냐 시트 4 개
- 볼로네제 소스 1/3
- 버섯 소스 절반.

라자냐에 고다 치즈를 뿌려주고 오븐에 넣습니다. 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

설정

오토 프로그램

베이크 & 그라탕 | 라자냐

프로그램 작동 시간: 40 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 170-200 °C

습도: 95 %

조리 시간: 40 분

선반 높이: 1

베이크와 그라탕

파스타 베이크

총 소요시간: 70 분

4 인분

파스타용

파스타 150 g (펜네)

포장지에 있는 조리 방법 참조: 11 분

물 1½ L

소금 3 작은술

베이크용

양파 2 개 | 깍둑썰기한 것

버터 1½ 큰술

1 cm로 썬 피망 1 개

얇게 썬 작은 당근 2 개

크렘 프레쉬 150 g

전유 75 ml

중간 크기 달걀 1 개

소금

후추

비프 토마토 300 g, 크게 썬 것

깍둑썰기한 조리 햄 100 g

깍둑썰기한 허브 페타 치즈 150 g

뿌리는 장식용

고다 치즈 100 g, 간 것

액세서리

솔리드 스티م 오븐용 용기

내증기성 랩

오븐용 그릇, 24 cm x 24 cm

그릴 선반

만드는 법

소금물에 파스타를 5 분간 익혀줍니다.

썰어둔 양파, 버터, 후추와 당근을 솔리드 스티م 오븐용 용기에 넣습니다. 오븐에 넣고 뚜껑을 덮어 설정에 표시된 대로 양파의 수분을 날려줍니다.

크렘 프레쉬와 우유, 계란을 섞고 야채에 넣어줍니다. 소금과 후추를 충분히 넣어 간해줍니다.

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

파스타 베이크에 고다 치즈를 뿌려줍니다.

파스타 베이크를 오븐 그릴 선반에 놓고 노랗게 구워질 때까지 오븐 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 조리합니다.

설정

오븐 프로그램

베이크 & 그라탕 | 파스타 조리

프로그램 작동 시간: 40 분

설정

양파 수분 날리기

특수 프로그램 |

프로그램 작동 시간: 4 분

수동 설정

베이킹

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 150-180 °C

습도: 95 %

조리 시간: 40 분

선반 높이: 1

햄 파스타 베이크

총 소요시간: 65 분

4 인분

베이크용

파스타 250 g(예: 나선형)

소금

조리햄 200 g | 잘게 썬 것

버터 80 g

중간 크기 달걀 3 개 | 분리한 것

중간 크기 달걀 2 개

소금

사우어 크림 250 ml

더블 크림 150 ml

후추, 바로 간 것

넛메그

오븐 그릇용

버터 1 큰술

뿌리는 장식용

고운 빵가루

파마산 치즈, 간 것

버터

액세서리

로스팅 접시

그릴 선반

만드는 법

쿡تاب에서 소금물에 파스타를 알덴테로 익혀줍니다.

볼에 버터를 달걀 노른자와 달걀, 소금 한꼬집을 넣고 크림처럼 될 때까지 저어줍니다. 조리햄을 넣어줍니다.

달걀 흰자에 소금 한꼬집을 넣고 단단해 질 때까지 휘핑하고 버터와 달걀 혼합 재료를 사우어 크림과 더블 크림, 파스타와 함께 섞어줍니다.

꼼꼼히 섞어주고 소금, 후추와 넛메그로 간합니다.

오븐용 그릇을 버터로 충분히 기름칠해 주고 혼합 재료를 부어넣습니다.

베이크 위에 빵가루와 파마산을 뿌리고 버터를 군데군데 넣어줍니다.

오븐용 그릇을 오븐의 그릴 선반에 넣습니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

설정

오토 프로그램

베이크 & 그라탕 | 햄 파스타 조리

프로그램 작동 시간: 35 분

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

조리 1 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스

온도: 170 °C

습도: 70 %

조리 시간: 25 분

선반 높이: 1

조리 2 단계

조리프로그램: 콤비모드 + 그릴

단계: 3

습도: 30 %

조리 시간: 10 분

야채와 사이드 메뉴

웨이 감자

총 소요시간: 60 분

4 인분

재료

촉촉한 감자 1 kg | 길이로 잘라 얇은 웨

지로 썬 것

소금 1½ 작은술

후추 ½ 작은술

매운 파프리카 1 작은술

정제당 1 큰술

올리브유 8 큰술

참깨 6 큰술

액세서리

다용도 선반

만드는 법

양념과 설탕을 올리브유, 참깨와 섞어 감자 웨지에 묻혀줍니다. 다용도 선반에 감자를 펼쳐 오븐에 넣습니다.

오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정을 사용해 노릇해질 때까지 굽습니다.

설정

오토 프로그램

야채 | 감자 | 웨지 토테이토

프로그램 작동 시간: 45 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열

온도: 180-210 °C

습도: 0 %

조리 시간: 45 분

선반 높이: 2

구운 치즈 만두

총 소요시간: 90 분
4 인분

재료

전유 500 ml
양파 150 g | 잘게 썬 것
버터 20 g
빵 500 g | 깎득썰기한 것
삶은 감자 2 개
치즈 250 g(핀츠가우어 또는 에펜젤러)
깎득썰기한 것
중간 크기 달걀 4 개
파슬리 ½ 단(30 g) | 잘게 썬 것
소금
후추
넛메그
정제 버터 2 큰술

액세서리

고메 오븐 그릇

만드는 법

쿡탑에서 우유를 데웁니다. 버터로 양파를 튀겨줍니다. 큐브 모양으로 썬 빵을 큰 볼에 넣고 우유를 넣어 불립니다.

감자를 갈아줍니다.

빵 혼합 재료가 식으면 치즈 큐브, 양파, 달걀, 파슬리와 감자를 넣고 잘 섞어줍니다.

물을 묻힌 손으로 혼합 재료를 100 g 무게의 공 모양으로 만들어 눌러서 평평한 모양을 만듭니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

정제 버터를 고메 오븐 그릇에 넣고 오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정의 조리 2단계를 사용해 굽습니다.

정제 버터가 뜨거워지자마자 만두를 고메 오븐 그릇에 넣고 수동 설정의 조리 3 단계에 따라 구워줍니다.

치즈 만두를 뒤집어주고 조리 4단계에 표시된 대로 베이킹을 마무리해줍니다.

설정

오토 프로그램

파스타| 구운 치즈 덤플링
프로그램 작동 시간: 29 분
선반 높이: 1

수동 설정

사용자 프로그램(을)을 통해 설정:

예열 1
조리프로그램: 팬플러스
온도: 210 °C
예열: 켜짐
선반 높이: 1
조리 2 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 210 °C
습도: 100 %
조리 시간: 5 분
조리 3 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 210 °C
습도: 100 %
조리 시간: 7 분
조리 4 단계
조리프로그램: 콤비모드 + 상하단 가열
온도: 210 °C
습도: 100 %
조리 시간: 7 분

야채와 사이드 메뉴

호박 리조토

총 소요시간: 30 분

6 인분

재료

리조토 라이스 300 g
버터 60 g
마늘 2 알 | 잘게 다진 것
작은 양파 1 개 | 잘게 다진 것
화이트와인 70 ml
치킨스톡 625 ml
호박 알맹이 500 g | 1 cm으로 깍둑썰기
한 것
파마햄(프로슈토) 85 g | 잘게 썬 것
레몬 1 개 | 껍질만
신선한 오레가노 20 g | 잘게 다진 것
신선한 시금치 75 g
파마산 치즈 50 g, 간 것
마스카포네 70 g
소금
후추

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

리조토 라이스, 버터, 마늘, 양파, 화이트와인, 닭 육수, 호박, 파마햄과 레몬 껍질을 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣습니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시된 수동 설정을 사용해 조리합니다.

시금치, 파마산과 마스카포네 치즈를 리조토 라이스에 섞어줍니다.

오토 프로그램:

오토 프로그램에 표시된 대로 조리를 완료합니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 조리를 완료합니다.

소금과 후추로 간을 한 다음 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

쌀 | 둥근쌀 | 다양한 리조또
프로그램 작동 시간: 20 분

수동 설정

조리 1 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 19 분

조리 2 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 1 분

굴라쉬 수프

총 소요시간: 125 분

4 인분

재료

촉촉한 감자 250 g
정제 버터 25 g
양파 200 g | 잘게 다진 것
소고기 250 g(부채살) | 1-1½ cm 크기의
큐브 모양
일반 백밀가루 20 g
토마토 퓨레 20 g
소금
후추
스위트 파프리카 20 g
마늘 3 알 | 으갠 것
건조 마저럼 1 작은술
캐러웨이씨 1 꼬집, 간 것
식초 1 큰술
야채 스톱 1 L

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

감자의 껍질을 제거하고 1 x 1 cm 큐브
모양으로 썰어 냉수와 함께 불에 담아 녹
말기를 제거합니다.

팬에서 정제 버터를 달구고 양파가 열은
갈색이 될 때까지 천천히 볶아줍니다.

양파를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 담고
소고기, 밀가루, 토마토 퓨레, 모든 향신
료와 식초를 넣어줍니다.

야채 육수를 붓고 잘 저은 후 자동 프로
그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시
된 수동 설정을 사용해 조리합니다.

자동 프로그램:

프로그램 순서에 표시된 대로 감자를 넣
고 조리를 완료합니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 감자를 넣고
조리를 완료합니다.

소금으로 입맛에 맞게 간합니다.

설정

오토 프로그램

육류| 쇠고기| 굴라시 수프
프로그램 작동 시간: 105 분

수동 설정

조리 1 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 60 분

조리 2 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 45 분

수프와 한냄비 요리

호주식 호박 수프

총 소요 시간:

35 분

4 인분

재료

호박 알맹이 1 kg | 깍둑썰기한 것

고구마 400 g | 깍둑썰기한 것

양파 2 개 | 깍둑썰기한 것

치킨스톡 250 ml

소금

후추

장식

초리소 250 g | 잘게 다진 것

사우어 크림 250 ml

고수 10 g | 다진 것

액세서리

다공성 조리 용기

만드는 법

호박 알맹이, 고구마와 양파를 다공성 조리 용기에 담고 조리합니다.

초리소를 시어링합니다.

야채를 곱게 갈고 치킨스톡을 넣고 약 250 ml의 물을 부어 소금과 후추로 간합니다.

예열한 수프 볼에 수프를 부어줍니다. 크림, 초리소와 고수로 장식합니다.

설정

오토 프로그램

수프 및 스투 | 호박수프

프로그램 작동 시간: 25 분

수동

작동 모드: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 25 분

한냄비 미트라이스

총 소요시간: 90 분

4 인분

재료

양파 250 g | 잘게 다진 것
정제 버터 2 큰술
파프리카 2 큰술
토마토 퓨레 1 큰술
소고기 250 g(부채살) | 1 cm 크기의 큐브 모양
토마토 파사타 250 g
화이트와인 식초 1 큰술
마늘 1 알 | 잘게 다진 것
마저럼 1 작은술
캐러웨이씨
소금
후추
빨간색 피망 ½ 개(175 g) | 잘게 다진 것
노란색 피망 ½ 개(175 g) | 잘게 다진 것
롱 그레인 라이스 250 g
야채 육수 500 ml

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

팬에서 정제 버터에 양파를 볶아줍니다.

파프리카와 토마토 퓨레를 양파에 넣고 저어줍니다.

소고기를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고 뚜껑을 닫습니다. 양파, 파사타, 화이트와인 식초, 마늘과 향신료도 넣어줍니다. 오토 프로그램을 시작하거나 조리 1 단계에 명시된 수동 설정을 사용해 조리합니다.

오토 프로그램:

순서에 표시된 대로 피망, 롱 그레인 라이스와 육수를 넣고 조리를 완료합니다.

수동 설정:

피망, 롱 그레인 라이스와 야채 육수를 넣고 조리 2 단계에 표시된 것처럼 조리를 완료합니다.

설정

오토 프로그램

수프 및 스팀 | 고기 볶음밥
프로그램 작동 시간: 70 분

수동 설정

조리 1 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 45 분

조리 2 단계
조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간: 25 분

디저트

크리스마스 푸딩

총 소요 시간: 380 분 + 양념 시간 24 시간
4 인분

크리스마스 푸딩

일반 백밀가루 170 g
계피 ¼ 작은술
혼합 향신료 ¼ 작은술
빵가루 115 g
수엣 115 g
향설탕 115 g
통아몬드 30 g
건포도 115 g
커런트 115 g
설탕나 115 g
설탕에 절인 체리 55 g
설탕에 조린 과일 55 g
작은 사과 1 개 | 간 것
껍질 제거한 레몬 1 개 | 껍질만
껍질 제거한 오렌지 1 개 | 껍질만
오렌지 ½개 | 즙만
브랜디 2 큰술
중간 크기 달걀 2 개
흑당밀 1 큰술
흑맥주 75 g, 예: 기네스

푸딩 용기

버터 1 큰술

액세서리

푸딩 용기, 1.2l 용량
베이킹 페이퍼
알루미늄 호일
그릴 선반

만드는 법

밀가루와 향신료를 체에 쳐 큰 볼에 넣습니다. 빵가루, 수엣, 설탕, 아몬드, 과일, 껍질과 오렌지즙을 넣어줍니다. 볼 중간에 공간을 만들어 브랜디, 휘저은 달걀과 당밀을 부어줍니다. 걸쭉하고 달라붙는

반죽이 나올 때까지 맥주를 조금씩 부어줍니다. 볼을 덮고 하룻밤 동안 그대로 둡니다.

푸딩 용기를 기름칠하고 혼합 재료를 부은 후 평평하게 눌러줍니다. 용기를 베이킹 페이퍼와 알루미늄 호일로 덮고 오븐의 선반에 넣어 설정에 표시된 대로 조리합니다.

용기를 새 베이킹 페이퍼와 알루미늄 호일로 덮고 사용할 수 있을 때까지 시원하고 건조한 그늘에 둡니다.

데운 다음 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

조리:

디저트 | 크리스마스 푸딩 | 조리

프로그램 작동 시간: 360 분

재가열:

디저트 | 크리스마스 푸딩 | 재가열

프로그램 작동 시간: 105 분

수동 설정

조리하기

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 360 분

재가열

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 105 분

팁

크리스마스 푸딩은 전통적으로 크리스마스에 먹는 디저트입니다. 하지만 6-12 개월 전이라도 만들 수는 있으며 브랜디를 약간 첨가하는 경우가 많습니다.

카이저슈마렌

총 소요시간: 40 분
4 인분

카이저슈마렌용

중간 크기 달걀 9 개
정제당 3 큰술
전유 350 ml
일반 백밀가루 190 g
왁스 제거한 레몬 1 개 | 간 껍질만
바닐라 페이스트 1 작은술
소금 1 꼬집
럼에 절인 건포도 3 큰술
버터 3 큰술

더스팅용

가루 설탕 5 큰술
간 계피가루 1 꼬집

액세서리

고메 오븐 그릇

만드는 법

달걀 흰자와 노른자를 분리해 노른자는 나중에 쓸 수 있도록 한 컵에 둡니다. 달걀 흰자를 설탕과 함께 단단해질 때까지 휘핑합니다.

우유, 밀가루, 달걀 노른자, 레몬 껍질, 바닐라 페이스트와 소금을 매끄러운 반죽이 될 때까지 섞어줍니다.

달걀 흰자와 건포도를 가볍게 섞어줍니다.

수동 설정을 사용한 예열 기능 또는 오토 프로그램을 시작합니다.

쿡탑에서 고메 오븐 그릇을 가열해 버터를 녹여줍니다. 고메 오븐 그릇에 반죽을 붓고 오븐에 넣어줍니다.

오토 프로그램에 따라, 또는 수동 설정을 사용해 구워줍니다.

카이저슈마렌을 잠깐 그대로 둡니다.

카이저슈마렌은 잘라서 가루 설탕과 계피가루를 뿌린 후 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

디저트 | 카이저슈마렌
프로그램 작동 시간: 25 분

수동 설정

조리프로그램: 콤비모드 + 팬플러스
온도: 210 °C
습도: 70 %
예열: 켜짐
조리 시간: 15 분
선반 높이: 1

디저트

크림 카라멜

총 소요시간: 25 분

100 ml 라미킨 8 개 또는 150 ml 라미킨 6 개

카라멜 재료

정제당 100 g

물 50 ml

바닐라 크림

전유 500 ml

바닐라 줄기 1 개 | 가로로 자른 것

중간 크기 달걀 4 개

장식

더블 크림 200 ml | 휘핑한 것

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

그릴 선반

만드는 법

팬에 설탕과 물을 넣어 카라멜화한 후 라미킨에 같은 양으로 부어줍니다.

오토 프로그램:

프로그램 순서에 표시된 대로 우유와 바닐라 줄기를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고 가열합니다.

수동 설정:

우유와 바닐라 줄기를 솔리드 조리 용기에 넣고 조리 1 단계에 표시된 대로 가열합니다.

조리가 끝나면 바닐라 줄기는 꺼내줍니다.

달걀을 설탕과 함께 부드러워질 때까지 휘핑하고 뜨거운 바닐라 우유를 천천히 섞어줍니다. 라미킨에 같은 양으로 넣어줍니다.

오븐의 선반에 넣어주고 오토 프로그램이나 수동 설정의 조리 2-3 단계에 표시된 대로 계속 조리합니다.

크림 카라멜을 냉장고에서 2-3 시간 동안 냉장 보관합니다.

접시에 놓고 뒤집어 원하는 경우 크림으로 장식해 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

디저트 | 크림 캐러멜

프로그램 작동 시간:

100 ml 라미킨 8 개: 17 분

150 ml 라미킨 6 개: 18 분

수동 설정

조리 1 단계

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간: 3 분

조리 2 단계

조리프로그램: 스팀요리

온도: 85 °C

조리 시간:

100 ml 도자기 라미킨 8 개: 9 분

150 ml 도자기 라미킨 6 개: 12 분

조리 3 단계

조리프로그램: 스팀요리

온도: 40 °C

조리 시간: 5 분

찰진 토피 푸딩

총 소요시간: 60-100 분, 사용하는 틀에 따라 상이
12 인분(스팀 오븐용 용기 또는 머핀 틀)

반죽용

씨를 제거한 건대추 275 g | 잘게 썬 것
중탄산 소다 1 작은술
끓는 물 250 ml
버터 25 g
항설탕 160 g
중간 크기 달걀 2 개
바닐라 농축액 ½ 작은술
베이킹 파우더 3 g
일반 백밀가루 195 g

카라멜 소스

항설탕 225 g
더블 크림 250 ml
버터 40 g

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기(큰 틀로 사용)
베이킹 페이퍼
또는 머핀틀 12 개, Ø 5 cm
그릴 선반

만드는 법

중탄산 소다와 함께 대추를 볼에 넣고 끓는 물을 부어줍니다. 한 쪽으로 치워 식혀줍니다.

버터와 설탕을 큰 볼에 섞고 달걀과 바닐라 농축액을 천천히 부으면서 섞어줍니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 섞고 대추와 액상 재료를 함께 섞어줍니다.

솔리드 스팀 오븐용 용기에 베이킹 페이퍼를 올리거나 머핀 틀 12 개를 올리고 내용물을 채웁니다. 뚜껑을 덮고 오븐의 선반에 놓은 다음 조리합니다.

토피 소스를 만들기 위해 재료를 팬에서 중불에 가열하고 계속 저어줍니다. 걸쭉해질 때까지 3 분 동안 둥근하게 끓입니다.

따뜻하고 쫄깃한 푸딩을 토피 소스와 함께 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

디저트| 카라멜데이트 푸딩
큰/작은 것 여러 개
프로그램 작동 시간:
큰 틀(솔리드 스팀 오븐용 용기): 70 분
머핀 팬: 30 분

수동 설정

조리프로그램: 스팀요리
온도: 100 °C
조리 시간:
큰 틀(솔리드 스팀 오븐용 용기): 70 분
머핀 팬: 30 분

디저트

데친 배

총 소요 시간: 35-85 분

12 인분

리큐르

계피 2 개

정향 3 개

레몬 ½ 개 | 껍질만

월계수 잎 1 장

레드와인 400 ml

물 300 ml

레드커런트 즙 400 ml

정제당 100 g

데친 배

요리용 배 1 kg

액세서리

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

리큐어의 경우 팬에 재료를 담고 끓여줍니다.

배의 껍질을 제거하되 줄기는 자르지 않습니다. 배는 통으로, 반으로 또는 4 등분해서 조리할 수 있습니다.

배를 솔리드 스팀 오븐용 용기에 넣고 리큐어를 부어 배가 잠길 수 있도록 합니다. 배를 오븐에 넣어 오토 프로그램을 시작하거나 수동 설정에 표시된 대로 조리합니다.

오토 프로그램:

배의 크기에 따라, 또는 배를 썬 방식에 따라 프로그램 순서를 선택합니다.

수동 설정:

배의 크기에 따라, 또는 배를 썬 방식에 따라 조리 시간을 선택합니다.

배를 오븐에 넣고 조리합니다.

설정

오토 프로그램

과일 배 요리 작은/중간/큰

프로그램 작동 시간: 21-75 분

수동 설정

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간:

배 전체: 50 분(작은), 70 분(중간), 75 분(큰)

배 2 등분: 35 분

배 4 등분: 27 분

팁

완벽한 맛을 위해 냉장고에서 배를 밤새 리큐어에 절여놓으세요.

라임 치즈케이크

총 소요 시간:

75 분 + 냉각 120 분

12 조각(스프링폼 틴) 또는 6 인분(수플레 라미킨)

재료

다이제 비스킷 200 g

버터 100 g | 녹인 것

크림치즈 750 g

설탕 225 g

중간 크기 달걀 4 개

라임 4 개 | 즙과 간 껍질

장식

망고 1 개 | 껍질 제거하고 얇게 썬 것

패션푸르트 3 개 | 알맹이만

액세서리

핸드 블렌더

베이킹 페이퍼

스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm

또는 수플레 라미킨 6 개

그릴선반

만드는 법

비스킷을 핸드 블렌더로 갈고 버터와 잘 섞어줍니다. 스프링폼 틴에 베이킹 페이퍼를 놓고 섞은 재료를 잘 깔아주거나 라미킨에 나눠서 담아주고 평평하게 누른 뒤 냉장 보관합니다.

크림치즈, 설탕, 달걀, 라임 껍질과 즙을 섞어 비스킷 베이스 위에 부어줍니다.

스프링폼 틴이나 수플레 라미킨을 덮은 다음 오븐 선반에 넣고 조리합니다.

뚜껑을 열고 약 2 시간 동안 식힙니다.

얇게 썬 망고와 패션푸르트로 장식한 다음 내놓습니다.

설정

오토 프로그램

디저트 | 라임치즈 케이크 |
큰/작은 것 여러 개

프로그램 작동 시간:

스프링폼 틴: 60 분

수플레 라미킨: 20 분

수동

작동 모드: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간:

스프링폼 틴: 60 분

수플레 라미킨: 20 분

디저트

쿠아르크 덩플링

총 소요 시간: 50 분 + 냉각 시간 60 분
10 인분

쿠아르크 덩플링

버터 200 g
가루 설탕 1 큰술
럼 1 큰술
레몬 껍질 1 작은술 | 간 것
저지방 쿠아르크 750 g
중간 크기 달걀 2 개
빵가루 180 g
소금 1 꼬집

빵가루

버터 150 g
빵가루 250 g

틀용

버터 1 큰술

액세서리

다공성 스팀 오븐용 용기

만드는 법

버터, 가루 설탕, 럼과 레몬 껍질을 볼에 담고 폭신할 때까지 저어줍니다.

쿠아르크, 계란, 빵가루와 소금을 넣고 잘 섞어줍니다.

쿠아르크 혼합 재료를 최소 1 시간 동안 냉장 보관합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

쿠아르크 혼합 재료를 20 개의 덩플링 모양으로 빚습니다. 다공성 스팀 오븐용 용기를 기름칠하고 덩플링을 안에 넣은 다음 조리합니다.

팬에서 버터를 데운 다음 빵가루를 넣습니다. 빵가루가 열은 갈색이 될 때까지 계속 저어줍니다.

빵가루를 덩플링에 뿌린 다음 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

디저트 | 쿠아르크 덩플링
프로그램 작동 시간: 25 분

수동 설정

조리프로그램: 스팀요리
온도: 95 °C
조리 시간: 25 분

당밀 스펀지 푸딩

총 소요시간: 70-120 분, 사용하는 틀에 따라 상이
6 인분(볼 또는 라미킨)

틀용

버터 1 큰술

푸딩

골든 시럽 3 큰술

일반 백밀가루 125 g

베이킹 파우더 5 g

버터 125 g | 부드러운 것

중간 크기 달걀 3 개

정제당 125 g

흑당밀 1 큰술

골든 시럽 3 큰술

액세서리

큰 푸딩 용기 1 개(1 l)

150 ml 라미킨 6 개

베이킹 페이퍼

알루미늄 호일

조리용 노끈

솔리드 스팀 오븐용 용기

만드는 법

푸딩 용기 또는 라미킨에 기름칠을 해줍니다. 골든 시럽을 넣습니다.

밀가루와 베이킹 파우더를 체에 쳐 큰 볼에 담고 버터, 달걀, 설탕과 흑당밀을 넣고 부드러워질 때까지 2 분 동안 휘핑한 다음 푸딩 용기나 라미킨에 담아줍니다. 손가락 바닥으로 평평하게 만들어줍니다.

베이킹 페이퍼로 원형 또는 여러 개의 작은 원형(각각 푸딩 용기나 라미킨보다 바깥 가장자리가 큰) 모양을 만듭니다. 중앙을 접어 푸딩 용기/라미킨 위에 놓습니다. 알루미늄 호일로 감싸고 가장자리의 호일을 접어 볼/라미킨 가장자리에서 조리 노끈으로 묶어줍니다.

소고기를 솔리드 스팀 오븐용 용기 내의 푸딩 용기/라미킨에 넣고 조리합니다.

칼을 이용해 푸딩을 꺼내어 담아냅니다. 따뜻한 디저트 접시에 거꾸로 올려 스펀지 위에 골든 시럽을 붓습니다.

바로 담아냅니다.

설정

오토 프로그램

디저트| 당밀 스펀지 푸딩

큰/작은 것 여러 개

프로그램 작동 시간:

푸딩 용기: 90 분

라미킨: 40 분

수동 설정

조리프로그램: 스팀요리

온도: 100 °C

조리 시간:

푸딩 용기: 90 분

라미킨: 40 분

밀레 콤비 스팀 오븐에서 베이킹하기

최초로 사용하기 전에 사용 설명서의 정보를 참조하십시오. “사용자 프로그램” 기능을 사용해 개별 단계를 입력하십시오. 표에 나온 설정을 가이드로 사용하십시오. 어떤 설정이 입맛에 가장 잘 맞을지 실험해보세요.

표에 있는 약어: PH: 예열(첫 번째 단계에서 음식이 구워지지 **않고** 조리 트레이를 가열하는 것), R: 그릴 선반, U: 다용도 선반, R+U: 그릴 선반을 위에 올린 다용도 선반

베이킹 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분(%)	분 단위 작동시간	선반 높이
베이크						
파스타 베이크	1	콤비모드 + 상하단 가열	150-180	95	40	R: 1
라자냐	1	콤비모드 + 상하단 가열	170-200	95	40	R: 1
스펀지 혼합 재료						
하단	PH 1	상하단가열	140-160	-	-	R: 2
	2	상하단가열	140-160		40	
시트	PH 1	상하단가열	160	-	-	U: 2
	2	상하단가열	160		16	
슈 페이스트리						
슈 번	1	콤비모드 + 팬플러스	185		35-50	U: 2
빵 반죽						
타르트 플랑베	PH 1	팬플러스	200	-	-	U: 1
	2	강력굽기	200	-	17-20	
야채 & 그라탕						
감자 치즈 그라탕	1	콤비모드 + 상하단 가열	170	95	38	R: 2
	2	콤비모드 + 그릴	수준 2	70	1-8	
웨이 감자	1	콤비모드 + 상하단 가열	180-210		45	U: 2
회향과 당근 그라탕	1	스팀요리 다공성 스팀 오븐용 용기	100		15-18	2
	2	그릴(대) 슬리드 스팀 오븐용 용기	수준 3	-	10	
이스트 반죽						
바게트	1	콤비모드 + 팬플러스	40	100	8	U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	50	100	4	
	3	콤비모드 + 팬플러스	210	50	6	
	4	콤비모드 + 팬플러스	180-210		30	

밀레 콤비 스팀 오븐에서 베이킹하기

베이킹 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분(%)	분 단위 작동시간	선반 높이
스위트 롤	1	콤비모드 + 상하단 가열	40	100	8	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	50	100	2	
	3	콤비모드 + 상하단 가열	140	50	10	
	4	콤비모드 + 상하단 가열	145-185		13	
버터 케이크	1	콤비모드 + 상하단 가열	160	90	15	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	120-165		10	
크로와상	1	콤비모드 + 팬플러스	90	100	2	U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	160	90	10	
	3	콤비모드 + 팬플러스	160-170		30	
스펠트 빵	1	콤비모드 + 팬플러스	40	100	8	U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	50	100	4	
	3	콤비모드 + 팬플러스	210	50	6	
	4	콤비모드 + 팬플러스	170-200		40	
플랫브레드	1	콤비모드 + 상하단 가열	40	100	10	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	50	100	2	
	3	콤비모드 + 상하단 가열	210		6	
	4	콤비모드 + 상하단 가열	155-190		25	
플레이티드 브레드	1	콤비모드 + 상하단 가열	40	100	8	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	50	100	2	
	3	콤비모드 + 상하단 가열	200	27	15	
	4	콤비모드 + 상하단 가열	140-170		20	
멀티그레인 롤	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	20	U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	50	5	
	3	케이크플러스	225	-	5	
	4	콤비모드 + 팬플러스	200-225		12	
누가 롤	1	콤비모드 + 팬플러스	100	100	10	R: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	165		35-40	
월넛 브레드	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	15	R: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	50	10	
	3	콤비모드 + 팬플러스	150		100	

밀레 콤비 스팀 오븐에서 베이킹하기

베이킹 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분(%)	분 단위 작동시간	선반 높이
피자, 원형 트레이	1	강력굽기	175-220	-	25	R: 1
피자, 다용도 선반	1	강력굽기	175-220	-	30	U: 1
씨드 롤	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	15	R: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	210	50	10	
	3	콤비모드 + 팬플러스	170-180		45	
슈톨렌	1	콤비모드 + 팬플러스	150	80	20	U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	130-160		45	
과일 소보로 케이크	1	콤비모드 + 상하단 가열	145-165	30	45	U: 2
화이트 브래드	1	콤비모드 + 팬플러스	40	100	8	U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	50	100	4	
	3	콤비모드 + 팬플러스	210	50	6	
	4	콤비모드 + 팬플러스	170-210		30	
화이트 브레드, 한 덩이	1	콤비모드 + 팬플러스	40	100	8	R: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	50	100	4	
	3	콤비모드 + 팬플러스	210	50	6	
	4	콤비모드 + 팬플러스	170-225		30	
화이트 롤	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	20	U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	50	5	
	3	케이크플러스	225	-	5	
	4	콤비모드 + 팬플러스	180-220		12	
다크 믹스 그레인 브레드	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	30	R: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	210	50	6	
	3	케이크플러스	210	-	5	
	4	콤비모드 + 팬플러스	195-205		35	
쇼트크러스트 페이스트리						
애플 파이	1	콤비모드 + 상하단 가열	100	100	2	R: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	160		70-90	
비스킷	1	콤비모드 + 팬플러스	160	60	10	U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	160		10-18	
치즈 비스킷	1	팬플러스	185	-	18-23	U: 2

밀레 콤비 스팀 오븐에서 베이킹하기

베이킹 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분(%)	분 단위 작동시간	선반 높이
치즈 체리 케이크	1	강력굽기	170-190	-	45	U: 1
연어 타르트	1	강력굽기	185-210	-	50	R: 1
키쉬 로렌	1	강력굽기	190-220	-	35	R: 1
훈제 연어 키쉬	1	강력굽기	200	-	30-35	R: 1
드롭 쿠키	PH 1	케이크플러스	135-155	-	-	U: 2
	2	케이크플러스	135-155		29	
바닐라 비스킷	PH 1	상하단가열	170	-	-	U: 2
	2	상하단가열	170		12-17	
쿠아르크 반죽						
스위트 롤	1	콤비모드 + 상하단 가열	50	100	5	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	165	50	5	
	3	콤비모드 + 상하단 가열	165		16-26	
피자, 원형 트레이	PH 1	강력굽기	165-195	-	-	R: 1
	2	강력굽기	165-195		20	
피자, 다용도 선반	PH 1	강력굽기	165-195	-	-	U: 2
	2	강력굽기	165-195		25	
튀김옷						
애플 스펀지 케이크	1	팬플러스	150-170	-	50	R: 2
블루베리 머핀	1	케이크플러스	140-180	-	32	R: 2
마블 케이크	1	케이크플러스	145-180	-	55	R: 1
마데이라 케이크	1	케이크플러스	170	-	60	R: 1
호두 머핀	1	케이크플러스	140-180	-	32	R: 2

밀레 콤비 스팀 오븐에서 베이킹하기

베이킹 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분(%)	분 단위 작동시간	선반 높이
사워 도우						
호밀 롤	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	30	U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	155	90	10	
	3	콤비모드 + 팬플러스	190-210		25	
혼합 호밀빵	1	콤비모드 + 팬플러스	30	100	20	R: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	210	50	5	
	3	콤비모드 + 팬플러스	190-210		50	
슈트루델						
애플 슈트루델	1	콤비모드 + 팬플러스	30	90	7	U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	190		37-63	

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

“사용자 프로그램” 기능을 사용해 개별 단계를 입력하십시오. 표에 나온 설정을 가이드로 사용하십시오. 어떤 설정이 입맛에 가장 잘 맞을지 실험해보세요. 조리 전에 육류를 양념에 재울 수 있습니다. 양념한 육류는 조리 시 색상이 질어짐에 유의하십시오. 몇몇 종류의 육류(전체 가금류 제외)는 조리 중에 육즙이 나옵니다. 이 육즙을 물이나 스탁으로 희석할 수 있으며 쿡탑에 있는 소스에 추가할 수 있습니다. 중심부 온도가 명시된 경우 제공된(특정 제품 포함) 온도감지봉을 사용하십시오거나 권장 시간을 지켜주십시오. 해당 단계에서 온도를 30 °C라고 명시한 경우 이는 냉각 단계에 해당합니다.

최초로 사용하기 전에 사용 설명서의 정보를 참조하십시오. 표에 있는 약어: PH: 예열(첫 번째 단계에서 음식이 조리되지 **않고** 조리 트레이를 가열하는 것), R: 그릴 선반, U: 다용도 선반, R+U: 그릴 선반을 위에 올린 다용도 선반

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
생선							
바다 송어 솔트 크리스트	1	상하단가열	190	-	25-35	-	U: 1
토마토 렉스와 구운 고등어	1	콤비모드 + 그릴	수준 3		20-25	-	U: 2
속을 채운 로즈피시	1	콤비모드 + 상하단 가열	180	50	35	-	U: 1
속을 채운 농어	1	콤비모드 + 상하단 가열	180	50	20-30	-	U: 1
가금류							
오리 최대 2 kg, 속을 채운 것	1	콤비모드 + 팬플러스	130	80	75	-	R+U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	170	40	30-60		
	3	팬그릴	190	-	15		
오리 최대 2 kg, 속을 채우지 않은 것	1	콤비모드 + 팬플러스	130	80	60	-	R+U: 2
	2	콤비모드 + 팬플러스	170	40	30-60		
	3	팬그릴	190	-	15		
거위, 4.5 kg	1	콤비모드 + 팬플러스	190	40	30	-	R+U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	100	80	120-210		
	3	팬그릴	190	-	23		
닭, 전체	1	콤비모드 + 팬플러스	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	55	30-50		
	3	그릴(대)	수준 3	-	15		

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
닭 허벅지살 요리	1	콤비모드 + 팬플러스	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	55	15		
	3	그릴(대)	수준 3	-	12		
칠면조, 전체 (속을 채운 것)	1	콤비모드 + 팬플러스	190	40	20	-	R+U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	70	95-120		
	3	팬그릴	190	-	10		
칠면조 가슴살	1	콤비모드 + 팬플러스	170	65	85	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	2		
칠면조 허벅지살 요리	1	콤비모드 + 팬플러스	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	150	55	60		
	3	팬그릴	200	-	20		
타조고기(수분을 이용한 로스팅)							
레이	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	8		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		15		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	157		
중간	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	13		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		15		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	80	66	157		
웰던	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	13		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	100	57	142		

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
송아지							
필레/등심(로스트)							
레이	1	팬그릴	175	-	약 30	45	R: 2 U: 1
중간	1	팬그릴	165		약 45	55	
웰던	1	팬그릴	160		약 60	75	
필레/등심(수분감 있는 로스트)							
레이	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		8		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	60		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	60	49	30		
중간	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100		20		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	60		
	5	콤비모드 + 상하단 가열	70	51	60		
웰던	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100		20		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	60		
	5	콤비모드 + 상하단 가열	90	68	50		
	6	팬그릴	200	-	5		
발목 부위 살	1	콤비모드 + 상하단 가열	100	84	110	-	R+U: 1
	2	팬그릴	190	-	17		

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
삶은 육류	1	콤비모드 + 그릴	수준 3		20	-	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	84	70		
양고기							
다리(수분을 이용한 로스팅)							
레이어	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	80	53	150		
웰던	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	95	66	190		
등심(수분감 있는 로스트)							
레이어	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	6		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	70	46	105		
웰던	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	6		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	95	61	105		
소고기							
필레(로스트)							
레이어	1	팬그릴	175	-	약 35	45	R: 2 U: 1
중간	1	팬그릴	170		약 55	55	
웰던	1	팬그릴	165		약 75	90	
등심(수분감 있는 로스트)							

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
레어	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	60		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	60	49	30		
중간	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100		20		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	60		
	5	콤비모드 + 상하단 가열	70	51	60		
웰던	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100		20		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	60		
	5	콤비모드 + 상하단 가열	90	60	105		
	6	팬그릴	200	-	8		
등심 조인트(로스트)							
레어	1	팬그릴	190	-	약 45	45	R: 2 U: 1
중간	1	팬그릴	170		약 60	55	
웰던	1	팬그릴	165		약 90	75	
등심 조인트(수분감 있는 로스트)							
레어	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	60		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	60	49	30		

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
중간	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100		20		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	60		
	5	콤비모드 + 상하단 가열	70	51	60		
웰던	PH 1	콤비모드 + 그릴	수준 3		10	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 3		10		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100		20		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	65	49	60		
	5	콤비모드 + 상하단 가열	90	60	105		
	6	팬그릴	200	-	8		
틀라드	1	콤비모드 + 그릴	수준 3		15	-	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	84	90		
삶은 육류	1	콤비모드 + 그릴	수준 3		20	-	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	84	205		
돼지고기							
필레(로스트)							
레이	1	팬그릴	225	-	약 25	60	R: 2 U: 1
중간	1	팬그릴	220	-	약 30	65	
웰던	1	팬그릴	200	-	약 35	75	
훈제 햄(로스트)	1	콤비모드 + 팬플러스	200		30	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 팬플러스	130	100	약 20-25	63	
겉질이 있는 돼지 로스트	1	콤비모드 + 팬플러스	160	80	120	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 그릴	수준 2	20	8		

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
돼지고기 로스트	1	팬그릴	180	-	30	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 상하단 가열	120	60	30	-	
	3	콤비모드 + 상하단 가열	100	80	약 60	85	
엽조수(사냥한 고기)							
사슴 우둔살(수분감 있는 로스팅)	1	그릴(대)	수준 3	-	20	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	57	160		
사슴 등심(수분감 있는 로스트)							
레이어	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	7		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	75	52	40		
웰던	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	13		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		30		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	95	60	70		
토끼 요리	1	콤비모드 + 그릴	수준 3	-	20	-	U: 2
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	84	70		
노루 우둔살(수분감 있는 로스팅)	1	그릴(대)	수준 3	-	20	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	57	130		
노루 등심(수분감 있는 로스팅)							
레이어	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	4		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		15		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	75	47	55		

밀레 콤비 스팀 오븐에서 로스팅하기

조리할 요리	단계	작동 모드	온도(°C)	수분 (%)	분 단위 작동시간	중심부 온도(°C)	선반 높이
웰던	PH 1	그릴(대)	수준 3	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	그릴(대)	수준 3	-	4		
	3	콤비모드 + 상하단 가열	30		15		
	4	콤비모드 + 상하단 가열	100	47	85		
멧돼지 우둔살(수분감 있는 로스팅)	1	그릴(대)	수준 3	-	20	-	R: 2 U: 1
	2	콤비모드 + 상하단 가열	100	57	130		
기타							
피망 아보카도 크림을 곁들인 고기 패티	1	그릴(대)	수준 3	-	20	-	R: 3 U: 1



- (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (135-907)

- 전화: (02)3451-9451~2

- 팩스: (02)3451-9453

- 홈페이지: www.miele.co.kr

- 온라인 쇼핑몰: shop.miele.co.kr

- A/S 신청: 전국 1577-1597 (가까운 대리점으로 연결)

-
- 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

