

Запікання, смаження, ГОТУВАННЯ

в духовці з мікрохвильовим

режимом



Щиро вітаємо вас,
шановні гурмани!

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

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

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

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

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

І нехай кожна кулінарна мить стане особливою.

Ваша експериментальна кухня Miele
Ваша експериментальна кухня Miele

ЗМІСТ

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Передмова | 3 |
| Про цю книгу | 7 |
| Огляд режимів роботи | 9 |
| Цікаво й корисно знати | 14 |
| Приладдя Miele | 18 |
| Пироги | 20 |
| Ніжний яблучний пиріг | 21 |
| Закритий яблучний пиріг | 22 |
| Простий пиріг | 23 |
| Бісквітний корж | 24 |
| Крем для бісквітного торта | 25 |
| Тонкий бісквітний корж | 26 |
| Крем для бісквітного рулету | 27 |
| Масляний пиріг | 28 |
| Йогуртовий апельсиновий пиріг | 29 |
| Сирний пиріг | 30 |
| Мармуровий пиріг | 31 |
| Перевернутий сливовий пиріг | 32 |
| Пісочний пиріг | 34 |
| Тертий пиріг із фруктами | 35 |
| Просочений лимонний пиріг | 36 |
| Випічка | 37 |
| Формове печиво | 38 |
| Кекси з лохиною | 39 |
| Мигдалеві макарони | 40 |
| Фігурне печиво | 41 |
| Ванільні рогалики | 42 |
| Кекси з волоськими горіхами | 43 |
| Хліб | 44 |
| Багети | 45 |
| Лаваш | 46 |
| Дріжджова плетінка | 47 |
| Хліб із насінням | 48 |
| Білий хліб (формовий) | 50 |
| Білий хліб (подовий) | 51 |
| Цукровий хліб | 52 |
| Піца і не тільки | 53 |
| Піца (дріжджове тісто) | 54 |
| Піца (сирно-олійне тісто) | 56 |
| Кіш Лорен | 58 |
| М'ясо | 59 |
| Качка (фарширована) | 60 |
| Гуска (нефарширована) | 61 |

| | |
|--|------------|
| Смажена курка | 62 |
| Куряча грудка в гірчиці..... | 63 |
| Куряча грудка з баклажанами | 64 |
| Курячі стегенця | 66 |
| Індичка (фарширована)..... | 67 |
| Стегно індички..... | 68 |
| Теляча вирізка (низькотемпературне приготування)..... | 69 |
| Теляча вирізка (запікання)..... | 70 |
| Теляча рулька..... | 71 |
| Теляча спинка (запікання)..... | 72 |
| Теляча спинка (низькотемпературне приготування)..... | 73 |
| Теляча печеня | 74 |
| Стегно ягняти | 75 |
| Спинка ягняти (запікання)..... | 76 |
| Спинка ягняти (низькотемпературне приготування) | 77 |
| Яловича вирізка (запікання)..... | 78 |
| Яловича вирізка (низькотемпературне приготування)..... | 79 |
| Рублена яловичина в соусі | 80 |
| Яловича печеня | 81 |
| Ростбіф (запікання)..... | 82 |
| Ростбіф (низькотемпературне приготування) | 83 |
| М'ясний рулет..... | 84 |
| Корейка (запікання)..... | 85 |
| Корейка (низькотемпературне приготування)..... | 86 |
| Кенігсберзькі фрикадельки | 87 |
| Запечений окіст..... | 88 |
| Свиняча вирізка (запікання)..... | 89 |
| Свиняча вирізка (низькотемпературне приготування)..... | 90 |
| Свиняча вирізка в соусі з рокфором | 91 |
| Заяча ніжка..... | 92 |
| Кролик | 93 |
| Спинка оленя | 94 |
| Спинка косулі..... | 95 |
| Риба | 96 |
| Риба карі | 97 |
| Форель..... | 98 |
| Короп | 99 |
| Форель озерна..... | 100 |
| Філе лосося | 101 |
| Запіканки та ґратени | 102 |
| Цикорієвий ґратен | 103 |
| Курячо-печеричний паштет..... | 104 |
| Картопляно-сирний ґратен | 106 |

ЗМІСТ

| | |
|---|------------|
| Лазанья | 107 |
| Макаронна запіканка | 108 |
| Паелья | 109 |
| Мусака з цукіні | 110 |
| Гарніри й овочі | 111 |
| Печена картопля | 112 |
| Квасоля в чебрецевому соусі | 113 |
| Морква в кеврелевому вершковому соусі | 114 |
| Картопля в мундирі | 115 |
| Рис..... | 116 |
| Картопля шматочками | 117 |
| Томатне ризото..... | 118 |
| Супи та айнтопфи | 119 |
| Паровий омлет | 120 |
| Гарбузовий суп | 121 |
| Мінестроне..... | 122 |
| Томатний суп..... | 123 |
| Айнтопф із капустою | 124 |
| Десерти | 125 |
| Солодка хлібна запіканка..... | 126 |
| Крем-карамель..... | 127 |
| Фруктовий крамбл | 128 |
| Сирна запіканка | 129 |
| Шоколадні тістечка..... | 130 |

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

Для кожної автоматичної програми є відповідний рецепт, який на початках допоможе вам познайомитися з роботою духовки Miele з мікрохвильовим режимом.

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

Далі в тексті духовка з мікрохвильовим режимом буде називатися просто духовкою.

Далі в тексті духовка з мікрохвильовим режимом буде називатися просто духовкою.

Про автоматичні програми

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

Про інгредієнти

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

Про цю книгу

Особливості окремих моделей духовки

- Якщо ваша духовка не має режиму Верхн./Нижн. жар, обирайте Конвекція плюс.
- Якщо ваша духовка не має спеціального використання «Підходження дріждж. тіста», обирайте замість нього режим Конвекція плюс і температуру 35 °С. Накрийте тісто вологим рушником, як описано в рецепті.

Про налаштування

- Температура та час. Ви можете визначати температуру та час приготування їжі. Обирайте найнижче можливе налаштування; потім його можна збільшити, якщо на вигляд або на пробу страва не готова.
- Рівень. Нумерація рівнів для встановлення дек і решіток починається внизу.
- Посуд. Відповідно до режиму він має бути термостійким і придатним для мікрохвильового режиму. Обов'язково дотримуйтеся вказівок щодо посуду, наведених в інструкції з експлуатації та монтажу.

Без мікрохвильового режиму

Конвекція плюс

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

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

Верхн./Нижн. жар

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

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

Інтенсивне випікання

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

Для випікання виробів із соковитою начинкою, низ яких має залишатися хрустким. Не використовуйте цей ре-

жим для випікання пласкої випічки і для смаження, тому що сік, що утворюється під час приготування, або низ страви буде занадто темним.

Автоматика смаження

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

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

Нижній жар

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

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

Гриль

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

Огляд режимів роботи

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

Гриль з обдуванням

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

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

Конвекція Еко

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

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

Мікрохвильовий режим

Для розморожування, розігрівання та приготування. Тривалість приготування менша, ніж на плиті або в звичайній духовці. Крім того, у мікрохвильовому режимі страви можна готувати, як правило, без рідини, з невеликою кількістю рідини або жиру. Чим більше води містить продукт, тим швидше проходять процеси приготування та розігрівання, оскільки мікрохвилі діють з усіх сторін.

Для розморожування, розігрівання та приготування. Тривалість приготування менша, ніж на плиті або в звичайній духовці. Крім того, у мікрохвильовому режимі страви можна готувати, як правило, без рідини, з невеликою кількістю рідини або жиру. Чим більше води містить продукт, тим швидше проходять процеси приготування та розігрівання, оскільки мікрохвилі діють з усіх сторін.

Комбіновані мікрохвильові режими

Поєднання традиційних режимів приготування та мікрохвильових економить до 30 % часу.

Поєднання традиційних режимів приготування та мікрохвильових економить до 30 % часу.

НВЧ+Конвекція плюс

Для швидкого розігрівання та приготування страв з одночасним підрум'яненням. Цей режим може похизуватися найменшою тривалістю приготування та найнижчими витратами енергії.

Для швидкого розігрівання та приготування страв з одночасним підрум'яненням. Цей режим може похизуватися найменшою тривалістю приготування та найнижчими витратами енергії.

НВЧ+Автомат. смаження

Для обсмаження при високій температурі та подальшого приготування при нижчій температурі. Завдяки автоматичному нагріванню до високої початкової температури страви чудово підсмажуються. Подальше приготування можна виконувати при нижчій температурі, заданій на початку процесу. Завдяки одночасному застосуванню функції НВЧ продукти готуються набагато швидше.

Для обсмаження при високій температурі та подальшого приготування при нижчій температурі. Завдяки автоматичному нагріванню до високої початкової температури страви чудово підсмажуються. Подальше приготування можна виконувати при нижчій температурі, заданій на початку про-

цесу. Завдяки одночасному застосуванню функції НВЧ продукти готуються набагато швидше.

НВЧ+Гриль

Для приготування на грилі плоских продуктів і для запікання. Приготування на грилі утворює на поверхні апетитну скоринку. Завдяки мікрохвилям продукт повністю розігрівається з усіх боків одночасно.

Для приготування на грилі плоских продуктів і для запікання. Приготування на грилі утворює на поверхні апетитну скоринку. Завдяки мікрохвилям продукт повністю розігрівається з усіх боків одночасно.

НВЧ+Гриль з обдуванням

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

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

Огляд режимів роботи

Практичні поради

| Продукт | Кількість/вага | Потужність [Вт] | Час [хв] | Вказівки |
|---|--|---|-----------|---|
| Розтоплення масла/маргарину | 100 г | 450 | 1–2 | розтоплювати без кришки |
| Розтоплення шоколаду | 100 г | 450 | 2–3 | розтоплювати без кришки, періодично перемішувати |
| Розчинення желатину | 1 пакетик + 5 ст. л. води | 450 | 0:15–0:20 | розчиняти без кришки, періодично перемішувати |
| Приготування глазури для торта | 1 пакетик + 250 мл рідини | 450 | 4–5 | нагрівати без кришки, періодично перемішувати |
| Підходження дріжджового тіста | Опара зі 100 г борошна | 80 | 5–7 | дати тісту підійти накритим |
| | Тісто з 500 г борошна | 80 | 8–10 | дати тісту підійти накритим |
| Очищення мигдалю | 100 г | 850 | 1–2 | нагрівати з невеликою кількістю води |
| Приготування попкорну | 1 ст. л. (20 г) кукурудзи для попкорну | 850 | 5–7 | помістити кукурудзу в 1-літрову скляну банку, готувати накритою, потім посипати цукровою пудрою |
| Приготування попкорну у мікрохвильовій печі | прибл. 100 г |  | макс. 4 | не залишайте без нагляду під час готування |
| Підігрівання цитрусових | 150 г | 150 | 1–2 | покласти на тарілку, не накриваючи |
| Збільшення в об'ємі маршмелу | 20 г | 600 | 0:15–0:20 | на тарілці, без кришки |
| Розплавлення кристалізованого меду | 500 г | 150 | 2–3 | нагрівати без кришки в банці, періодично перемішувати |
| Ароматизування салатних соусів | 125 мл | 150 | 1–2 | без кришки, злегка підігріти |

Усі вказані значення є орієнтовними.

Усі вказані значення є орієнтовними.

Огляд режимів роботи

| Продукт | Кількість/вага | Потужність [Вт] | Час [хв] | Вказівки |
|---|--|--------------------|--------------|--|
| Обсмажування бекону | 100 г | 850 | 2–3 | покласти на паперовий рушник, не накриваючи |
| Маринування м'яса | 1000 г | 150 | 15–20 | накрити в мисці, періодично перевертати, потім приготувати |
| Розм'якшення морозива для поділу на порції | 500 г | 150 | 2 | поставити в прилад ненакритим |
| Замочування сухофруктів | 250 г | 80 | 20 | дати набрякнути в невеликій кількості води, не накриваючи |
| Приготування вівсянки | 250 мл молока + 4 ст. л. вівсяних пластівців | 850 + 150 | 2–3 + 2–3 | молоко довести до кипіння в закритій мисці, потім дати настоятися, помішуючи |
| Знімання шкірки з помідорів | 3 шт. | 450 | 7–8 | Надрізати помідори на-вхрест біля плодоніжки, нагрівати накритими в невеликій кількості води, зняти шкірку. Помідори можуть дуже сильно нагрітися! |
| Булочки розморожування при випікання при | 2 шт. | 150 | 1–2 | покласти на решітку, розморозити, після половини часу перевернути |
| Приготування парового омлету | 150 г з 2 яєць, 4 ст. л. вершків, сіль, мускатний горіх | 450 | 3–4 | змішати яйце з вершками, сіллю та мускатним горіхом, готувати накритим |
| Приготування полуничного конфітюру | 300 г полуниці, 300 г желатино- вого цукру | 850 | 7–9 | перемішати ягоди з цукром, готувати накритими |

Усі вказані значення є орієнтовними.

Усі вказані значення є орієнтовними.

Автоматика вимкнення

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

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

Відстрочення старту

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

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

Тривалість

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

Ви можете наперед встановити час, який потрібний для приготування страви. Після завершення цього часу нагрівання робочої камери автоматично вимикається. Якщо ви додатково активуєте функцію попереднього нагрівання, відлік тривалості розпочи-

нається лише після досягнення вибраної температури та за наявності страви в духовці.

Попереднє нагрівання

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

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

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

Booster

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

Щоб якомога швидше довести температуру в робочій камері до потрібного значення, можете скористатися функ-

цією Booster. Якщо встановлено температуру понад 100 °C та ввімкнено функцію Booster, нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються одночасно. Таким чином духовка максимально швидко нагрівається до встановленої температури.

Crisp function

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

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

Персональні програми

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

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

Термощуп

З термощупом можна постійно слідкувати за температурою протягом усього процесу та точно визначати момент готовності. Далі наведено кілька порад щодо правильного використання термощупа.

З термощупом можна постійно слідкувати за температурою протягом усього процесу та точно визначати момент готовності. Далі наведено кілька порад щодо правильного використання термощупа.

- Стежте за тим, щоб металевий кінчик повністю перебував у найтовщій частині шматка м'яса.
- Якщо шматок занадто малий або занадто тонкий, вільну частину щупа можна вставити в сиру картоплю.
- Кінець датчика термощупа не має торкатися кісток, сухожиль і жирової тканини.
- Під час приготування птиці термощуп слід розмістити в найтовщій передній частині грудини.
- На початку процесу відображається приблизний час приготування, який у ході змінюється.

Цікаво й корисно знати

— Якщо ви одночасно готуєте кілька шматків м'яса, вставте термощуп у найвищий шматок.

Спеціальне використання

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

Розморожуван.

Для дбайливого розморожування заморожених продуктів. Ви можете встановлювати температуру між 25 °C і 50 °C. Заморожені продукти розтають рівномірно та повністю.

Для дбайливого розморожування заморожених продуктів. Ви можете встановлювати температуру між 25 °C і 50 °C. Заморожені продукти розтають рівномірно та повністю.

Розігрівання

Для розігрівання страв. Ви можете обирати різні категорії продуктів. На основі цього вибору й заданої ваги продуктів духовка з мікрохвильовим режимом визначає оптимальне налаштування. Усі необхідні дії, зокрема повертання та перемішування страв, визначаються автоматично й виводяться на дисплей.

Для розігрівання страв. Ви можете обирати різні категорії продуктів. На основі цього вибору й заданої ваги продуктів духовка з мікрохвильовим режимом визначає оптимальне налаштування. Усі необхідні дії, зокрема повертання та перемішування страв, визначаються автоматично й виводяться на дисплей.

Підходження дріждж. тіста

Для надійного підходження дріжджового тіста. Ви можете встановлювати температуру між 30 °C і 50 °C. Дайте тісту зійти до подвоєння його об'єму. Для надійного підходження дріжджового тіста. Ви можете встановлювати температуру між 30 °C і 50 °C. Дайте тісту зійти до подвоєння його об'єму.

Низькотемпер. приготування

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

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

Шабат-прогр.

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

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

Кухонна абетка

| Поняття | Пояснення |
|--------------|---|
| Відділений | М'ясо або риба, знята з кісток. |
| Підготований | Продукти, які вже очищено, але ще не приготовлено. Наприклад, м'ясо з відділеним жиром і сухожиллями, риба, випатрана й почищена від луски, або помиті фрукти та овочі, очищені від шкірки. |

Кількість і міра

ч. л. = чайна ложка

ст. л. = столова ложка

г = грами

кг = кілограми

мл = мілілітри

дрібка

1 чайна ложка містить приблизно:

1 чайна ложка містить приблизно:

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

1 столова ложка містить приблизно:

1 столова ложка містить приблизно:

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

Приладдя

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

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

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

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

PerfectClean

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

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

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

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

Кругла пекарська форма

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

Завдяки покриттю PerfectClean застосування додаткового жиру та пекарського паперу зайве.

Завдяки покриттю PerfectClean застосування додаткового жиру та пекарського паперу зайве.

Деко Гурме від Miele

Фахівці Miele розробили деко Гурме, що оптимально поєднується з плитою та вбудованим приладом. Після обсмаження на плиті деко Гурме можна досить легко вставити на напрямні духовки для продовження запікання.

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

Скляний лоток

У мікрохвильовій духовці скляний лоток можна використовувати в усіх режимах роботи. Використовуйте скляний лоток для будь-яких страв під час виключно мікрохвильового режиму. Крім того, його можна застосовувати разом із решіткою для обсмажування чи низькотемпературного приготування м'яса, а також випікання відкритих пирогів.

У мікрохвильовій духовці скляний лоток можна використовувати в усіх режимах роботи. Використовуйте скляний лоток для будь-яких страв під час виключно мікрохвильового режиму.

Крім того, його можна застосовувати разом із решіткою для обсмажування чи низькотемпературного приготування м'яса, а також випікання відкритих пирогів.

Продукти для догляду

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

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

Засіб для чищення духовок Miele

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

Набір серветок MicroCloth від Miele

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

Пирогои

Шматочок за шматочком до неземного блаженства

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

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

Ніжний яблучний пиріг

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 12 шматочків

Для начинки

500 г кислуватих яблук

Для тіста

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

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

Рознімна форма, Ø 26 см
Решітка
Сито, дрібне

Приготування

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

Змастіть рознімну форму.

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

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

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

Поставте форму на решітці в духовку та запікайте пиріг до золотистого кольору.

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

Налаштування

Автоматична програма

Пирого | Яблучний пиріг, відкритий
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 170 °C
Потужність: 80 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 40–50 хвилини
Рівень: 1

Повідомлення

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

Пирогои

Закритий яблучний пиріг

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 12 шматочків

Для тіста

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

Для начинки

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

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Для змащування

100 г цукрової пудри
2 ст. л. теплої води

Приладдя

Рознімна форма, Ø 26 см
Решітка
Харчова плівка

Приготування

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

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

Змастіть рознімну форму.

Розділіть тісто на 3 частини. Першу частину розкатайте на дно рознімної форми. Складіть рознімну форму. З другої частини тіста сформуєте довгі ковбаски та по краю форми викладіть висотою 4 см. Дно пирога проколіть вилкою в багатьох місцях. Третю частину покладіть між 2 довгими смугами харчової плівки та розкатайте по розміру рознімної форми.

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

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте до готовності.

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

Змішайте цукрову пудру з водою та змастіть нею пиріг.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Яблучний пиріг, закритий
Тривалість програми: 70 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Інтенсивне випікання
Температура: 160 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 70 хвилин
Рівень: 1

Простий пиріг

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 12 шматочків

Інгредієнти

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

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Рознімна форма, Ø 26 см
Решітка

Приготування

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

Збийте яєчні білки в стійку піну. Половину білків обережно додайте до цукрово-жовткової суміші. Перемішайте борошно з розпушувачем тіста і додайте в суміш. Вмішайте решту збитих білків.

Додайте шоколадні краплі та корицю.

Змастіть форму та розподіліть у ній тісто.

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

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

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

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Кекс

Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 190 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Етап приготування 2

Температура: 150–180 °C

Тривалість: 60–65 хвилин

Рівень: 1

Повідомлення

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

Пирогои

Бісквітний корж

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 16 шматочків

Для тіста

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

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Сито, дрібне
Рознімна форма, Ø 26 см
Пекарський папір
Решітка

Приготування

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

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

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

Змастіть дно рознімної форми та вистеліть його пекарським папером. Вилийте тісто в рознімну форму та розгладьте його.

Поставте корж у духовку та випікайте до золотистого кольору.

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

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

Змастіть завчасно приготованим кремом.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Основа для бісквіта
Тривалість програми: 29 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 170–190 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: 30–35 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

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

Крем для бісквітного торта

Тривалість приготування: 30 хвилин

Для сирно-вершкового крему

500 г домашнього сиру, жирністю 20 % в сухій речовині
100 г цукру
100 мл молока жирністю 3,5 %
8 г ванільного цукру
1 лимон | лише сік
6 листів білого желатину
500 г вершків

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Для капучинового крему

100 г чорного шоколаду
500 г вершків
6 листів білого желатину
80 мл еспресо
80 мл кавового лікеру
16 г ванільного цукру
1 ст. л. какао

Для змащування

3 ст. л вершків

Для посипання

1 ст. л. какао

Приладдя

Блюдо для торта
Сито, дрібне

Приготування сирно-вершкового крему

Для сирно-вершкового крему змішайте сир, цукор, молоко, ванільний цукор і лимонний сік. Замочіть желатин у холодній воді, віджміть його, розпустіть у мікрохвильовці або на плиті на маленькому вогні.

Додайте трохи сирної маси до желатину та перемішайте.

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

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

Дайте торту добре охолонути. Перед сервіруванням притрусіть цукровою пудрою.

Приготування капучинового крему

Для капучинового крему розтопіть шоколад. Збийте вершки в густу піну. Замочіть желатин у холодній воді, віджміть його, розпустіть у мікрохвильовому режимі або на плиті на маленькому вогні та дайте трохи охолонути.

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

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

Покладіть перший корж на блюдо, змочіть його трохи сумішшю еспресо й кавового лікеру та змастіть темними вершками. Покладіть зверху другий бісквітний корж, змочіть рештою рідини та змажте світлими вершками. Покладіть третій корж, змастіть його вершками та притрусіть какао.

Повідомлення

Для фруктового варіанту сирно-вершкового крему додайте натертої лимонної цедри та 300 г дольок мандаринів або шматочків абрикос, відціджених від соку.

Пироги

Тонкий бісквітний корж

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 16 шматочків

Для тіста

150 г цукру
1 ч. л. ванільного цукру
1 дрібка солі
100 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
55 г крохмалю
1 ч. л. розпушувача тіста
3 яйця, розміру М
3 ст. л. води | гарячої

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Сито, дрібне
Пекарський папір
Скляний лоток
Кухонний рушник

Приготування

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

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

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

Змастіть скляний лоток і вистеліть його пекарським папером. Викладіть у нього тісто та розрівняйте його.

Поставте корж у духовку та випікайте.

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

Змастіть завчасно приготованим кремом.

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Бісквітні коржі
Тривалість програми: 25 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 150–180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 25 хвилин
Рівень: 1

Крем для бісквітного рулету

Тривалість приготування: 30 хвилин

Для вершкового крему з яєчним лікером

2 листи білого желатину
125 мл яєчного лікеру
400 г вершків

Для бруснично-вершкового крему

400 г вершків
12 г ванільного цукру
200 г консервованої брусниці

Для мангово-вершкового крему

2 стиглих манго (по 300 г)
½ неочищеного апельсина | лише на-
терта цедра
100 г цукру
2 апельсини | лише сік (по 100 мл)
3 ст. л. соку лайма
6 листів білого желатину
400 г вершків

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

Блюдо для торта
Сито, дрібне

Приготування вершкового крему з яєчним лікером

Замочіть желатин у холодній воді, віді-
жміть його, розпустіть у мікрохвильово-
му режимі або на плиті на маленькому
вогні та дайте трохи охолонути.

Додайте трохи яєчного лікеру до же-
латину та перемішайте. Додайте все
до решти яєчного лікеру та вимішай-
те. Залиште масу в холодильнику до
загущення.

Збийте вершки в густу піну. Коли
суміш із яєчним лікером так загусне,
що на ній буде видно сліди від вимі-
шування, обережно додайте вершки.
Залиште крем у холодильнику до за-
гущення на 30 хвилин.

Після цього намажте крем на бісквітний
корж. Згорніть рулет по довжині та за-
лиште в холодильнику до подачі на стіл.
Незадовго до сервірування притрусіть
цукровою пудрою.

Приготування бруснично-вершково- го крему

Збийте вершки з ванільним цукром у
густу піну.

Намажте брусницю на бісквітний
корж. Потім викладіть на неї вершки.
Згорніть рулет по довжині та залиште
в холодильнику до подачі на стіл.

Незадовго до сервірування притрусіть
цукровою пудрою.

Приготування мангово-вершкового крему

Збийте в пюре натерту цедрю апель-
сина, цукор, сік апельсина й лайма.

Замочіть желатин у холодній воді,
відіжміть його, розпустіть у мікрохви-
льовому режимі або на плиті на ма-
ленькому вогні та дайте трохи охоло-
нути. Додайте трохи мангового пюре
до желатину та перемішайте; цю
суміш додайте до решти мангового
пюре. Залиште масу в холодильнику
до загущення.

Збийте вершки в густу піну. Коли манго-
ва суміш так загусне, що на ній буде ви-
дно сліди від мішання, обережно до-
дайте вершки. Залиште крем у холо-
дильнику до загущення на 30 хвилин.

Після цього намажте крем на бісквітний
корж. Згорніть рулет по довжині та за-
лиште в холодильнику до подачі на стіл.

Незадовго до сервірування притрусіть
цукровою пудрою.

Пирогои

Масляний пиріг

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 16 шматочків

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
160 мл молока жирністю 3,5 % | злегка теплого
400 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
40 г цукру
1 дрібка солі
40 г масла
1 яйце, розміру М

Для начинки

80 г масла | м'якого
8 г ванільного цукру
100 г цукру
80 г мигдальних пластівців

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

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

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

Змастіть скляний лоток. Злегка розімніть тісто та розкатайте його на скляному лотку. Накрийте вологим рушником і залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

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

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте пиріг у духовку.

Ручний режим:

Залиште сходити при кімнатній температурі протягом 10 хвилин. Після цього поставте пиріг у духовку та запікайте до золотистого кольору.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етапи підходження 1 і 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: кожного разу 20 хвилин

Випікання масляного пирога

Автоматична програма:

Пирогои | Масляний пиріг

Тривалість програми: 28 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 170 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 25–30 хвилин

Рівень: 2

Йогуртовий апельсиновий пиріг

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 10 шматочків

Для тіста

4 яйця, розмір М
250 г масла | м'якого
250 г цукру
1 неочищений апельсин | лише натерта цедра
180 г дрібної манної крупи
150 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
8 г харчової соди
250 г грецького йогурту

Для поливки

5 апельсинів | лише сік (450 мл)
250 г цукру

Приладдя

Рознімна форма, Ø 24 см
Решітка
Дерев'яна паличка

Приготування

Відділіть жовтки від білків. Змішайте масло, цукор і цедру апельсина до кремоподібного стану. Вмішайте по одному жовтки. Перемішайте борошно, розпушувач тіста, манку та соду. Разом із йогуртом додайте до решти маси.

Білки збийте в стійку піну й обережно додайте до тіста. Вилийте тісто в рознімну форму. Поставте форму на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Для поливки доведіть до кипіння в каструлі апельсиновий сік і цукор, а потім на невеликому вогні проваріть 5 хвилин, доки апельсиновий сік не почне загусати.

Ще теплий пиріг проколіть дерев'яною паличкою в багатьох місцях і рівномірно розподіліть по поверхні поливку.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Апельсиновий пиріг з йогурт.
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 150 °C
Потужність: 80 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 40 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

подавайте пиріг охолодженим зі збитими вершками.

Пирог

Сирний пиріг

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 12 шматочків

Для тіста

150 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
2 ч. л. розпушувача тіста
80 г цукру
1 яйце, розміру М | лише жовток
80 г масла

Для начинки

2 яйця, розміру М
1 яйце, розміру М | лише білок
200 г цукру
1½ ч. л. ванільного цукру
34 г соусу в порошок для заварювання (ванільного)
1 пляшечка ванільного або масляного ароматизатора для випічки
1 кг знежиреного домашнього сиру

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Рознімна форма, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Для коржа з указаних інгредієнтів замість пісочне тісто. Залиште в холодильнику на 1 годину.

Змастіть рознімну форму.

Розкатайте тісто на дні рознімної форми. Складіть рознімну форму. З тіста сформуйте краї висотою прибіл. 2 см. Дно пирога проколiть вилкою в багатьох місцях.

Для начинки всі інгредієнти змішайте, викладіть на корж і розрівняйте.

Поставте форму на решітку в духовку. Випікайте пиріг до готовності.

По завершенні часу випікання залиште в закритій духовці ще на 5 хвилин.

Налаштування

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: вкл
Тривалість: 90 хвилин
Рівень: 1

Мармуровий пиріг

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 18 шматочків

Для тіста

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

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Форма для кексу, Ø 26 см
Решітка

Приготування

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

Змастіть форму для кексу та викладіть в неї половину тіста.

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

Поставте форму на решітку в духовку та випікайте до готовності.

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

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Мармуровий пиріг
Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 150–170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 60–70 хвилин
Рівень: 1

Пирогои

Перевернутий сливовий пиріг

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 10 порцій

Для начинки

6 слив, розрізаних на вісім частин
2 шт. маринованого імбиру | маленькими шматочками
2 ст. л. сиропу маринованого імбиру

Для карамельного соусу

150 г коричневого цукру
60 г масла
150 г вершків

Для тіста

175 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
2 ч. л. розпушувача тіста
150 г масла
125 г коричневого цукру
2 яйця, розміру L
2 ст. л. молока жирністю 3,5 %
½ ст. л. меленого імбиру
½ ч. л. суміші прянощів Mixed Spice

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Форма-корзинка, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 25 см
Пекарський папір
Решітка

Приготування

Для карамельного соусу додайте в каструлю цукор, масло та вершки, доведіть до кипіння та проваріть ще 2 хвилини. Перелийте в миску та дайте охолонути.

Змастіть форму та вистеліть її пекарським папером. Налийте на дно 4 ст. л. карамельного соусу, рівномірно розподіліть сливи, імбир та імбирний сироп.

Для тіста перемішайте борошно з розпушувачем тіста. Змішайте в кремодоподібну масу масло та цукор. По чергово вмішуйте яйця, борошно, молоко та приправи.

Розподіліть тісто на сливи та розрівняйте його.

Автоматична програма:

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

Ручний режим:

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте пиріг із налаштуваннями етапів приготування від 1 до 3.

Ще теплий пиріг переверніть на блюдо та розподіліть по поверхні решту карамельного соусу.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Перевернутий слив. пиріг

Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 170 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Етап приготування 2

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Температура: 170 °C

Потужність: 80 Вт

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 15 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 3

Температура: 170 °C

Потужність: 150 Вт

тривалість: 10 хвилин

Повідомлення

Mixed Spice — це суміш прянощів, популярна у Великобританії. У неї входять такі мелені приправи: 4 ч. л.

коріандру, 4 ч. л. кориці, 1 ч. л. духмяного перцю, 4 ч. л. мускатного горіху, 2 ч. л. імбиру, 1 ч. л. гвоздики. Альтернативою може бути інша суміш приправ для випічки.

Пироги

Пісочний пиріг

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 18 шматочків

Для тіста

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

Для змащування форми

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

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 30 см
Решітка

Приготування

Змастіть форму та посипте її панірувальними сухарями.

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

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

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

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

Налаштування

Автоматична програма

Пироги | Пісочний пиріг
Тривалість програми: 85 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 150–170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 60–80 хвилин
Рівень: 1

Третий пиріг із фруктами

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 16 шматочків

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
150 мл молока жирністю 3,5 % | злегка теплого
450 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
50 г цукру
90 г масла | м'якого
1 яйце, розміру М

Для начинки

1,25 кг яблук

Для присипки

240 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
150 г цукру
16 г ванільного цукру
1 ч. л. кориці
150 г масла | м'якого

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

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

Сформууйте з тіста кульку, поставте в мисці в духовку та накрийте вологим рушником. Залиште підходити з відповідними налаштуваннями.

Очистьте яблука, виріжте серединку та наріжте дольками.

Змастіть скляний лоток.

Злегка розімніть тісто та розкатайте його на скляному лотку. Яблука рівномірно розкладіть по тісту. Змішайте борошно, цукор, ванільний цукор і корицю та замісіть тісто для присипки з вершковим маслом. Розподіліть по верх яблук.

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

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 30 хвилин

Випікання пирога

Автоматична програма:

Пироги | Третий пиріг із фруктами

Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Температура: 170–180 °C

Потужність: 150 Вт

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 30–40 хвилин

Рівень: 2

Повідомлення

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

Пирогои

Просочений лимонний пиріг

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 16 шматочків

Для пирога

225 г масла | м'якого
225 г цукру
4 яйця, розміру М
2 неочищені лимони | лише натерта цедра
225 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
2 ч. л. розпушувача тіста

Для поливки

2 лимони | лише сік
90 г цукру

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Скляна форма довжиною 25 см
Пекарський папір
Скляний лоток
Дерев'яна паличка

Приготування

Змастіть форму та вистеліть її пекарським папером.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Збийте в кремоподібну масу масло та цукор. Вмішайте по одному яйцю.

Перемішайте борошно та розпушувач і додайте їх разом із цедрою лимона в яєчну масу.

Викладіть тісто у скляну форму та розрівняйте його.

Автоматична програма:

Поставте скляну форму на скляному лотку в духовку. Випікайте пиріг до готовності.

Ручний режим:

Поставте скляну форму на скляному лотку в духовку. Випікайте з налаштуваннями етапів 2 та 3.

Змішайте цукор і лимонний сік, до утворення в'язкої поливки.

Ще теплий пиріг проколіть дерев'яною паличкою в багатьох місцях і змочіть поверхню лимонною поливкою.

Залиште пиріг охолоджуватися у формі.

Налаштування

Автоматична програма

Пирогои | Просочений лимонний пиріг
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 160 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: викл

Етап приготування 2

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Температура: 160 °C

Потужність: 80 Вт

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 20 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 3

Температура: 160 °C

Потужність: 150 Вт

тривалість: 10 хвилин

Мініатюрні смаколики

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

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

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

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

Випічка

Формове печиво

Тривалість приготування: 135 хвилин
Для 35 штук (1 скляний лоток)

Для печива

125 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
½ ч. л. розпушувача тіста
40 г цукру
5 г ванільного цукру
½ пляшечки ароматизатора рому
3 ч. л. води
60 г масла | м'якого

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Качалка
Формочки для печива
Скляний лоток

Приготування

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

Змастіть скляний лоток. Розкатайте тісто товщиною 3 мм, видавіть печиво формочками та покладіть у скляний лоток.

Поставте печиво в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Формове печиво
Тривалість програми: 25 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 20–30 хвилин
Рівень: 2

Кекси з лохиною

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 12 штук

Інгредієнти

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

Приладдя

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

Приготування

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

Перемішайте лохину з борошном і обережно додайте до тіста.

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

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

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Кекси з лохиною
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 150–170
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 35 хвилин
Рівень: 2

Повідомлення

Найкращим варіантом будуть культурні сорти лохини. Заморожені ягоди не потребують розморозки перед використанням.

Випічка

Мигдалеві макаруни

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 30 штук

Інгредієнти

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

Приладдя

Скляний лоток
Пекарський папір
Кондитерський мішок із круглою насадкою

Приготування

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

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

Вистеліть скляний лоток пекарським папером. За допомогою кондитерського мішка викладіть на скляну поверхню невеличкі кульки тіста.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Змочіть ложку та пригладьте кульки тіста її зворотною стороною.

Автоматична програма:

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

Ручний режим:

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

Залиште макаруни охолоджуватися на папері, а потім зніміть їх.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Ніжка ягняти
Тривалість програми: 17 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 200 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл

Етап приготування 2
Температура: 190 °C
Тривалість: 12 хвилин
Рівень: 2

Етап приготування 3
Температура: 180 °C
Тривалість: 1–7 хвилин

Повідомлення

Гіркий мигдаль можна замінити солодким і додати половину пляшечки олії гіркого мигдалю.

Фігурне печиво

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 25 штук (1 скляний лоток)

Для тіста

80 г масла | м'якого
30 г коричневого цукру
30 г цукрової пудри
1 ч. л. ванільного цукру
1 дрібка солі
110 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
1 яйце, розміру М | лише білок

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Кондитерський мішок
Насадка зірочкою, 9 мм
Скляний лоток

Приготування

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

Змастіть скляний лоток. Викладіть тісто в кондитерський мішок і виробіть смужки довжиною 5–6 см на скляному лотку.

Поставте печиво в духовку та випікайте його до золотистого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Фігурне печиво
Тривалість програми: 25 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: вкл
тривалість: 20–35 хвилин
Рівень: 2

Випічка

Ванільні рогалики

Тривалість приготування: 110 хвилин
На 45 штук (1 скляний лоток)

Для тіста

140 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
100 г масла | м'якого
40 г цукру
50 г меленого мигдалю

Для панірування

40 г ванільного цукру

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

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

Змастіть скляний лоток. Відділяйте від тіста невеликі порції по 7 г. Формуйте з них ковбаски, а потім викладайте у формі рогаликів чи ріжків на скляний лоток.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

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

Ще теплі рогалики обмокайте у ванільному цукрі.

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Ванільний рогалик
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
тривалість: 20–30 хвилин
Рівень: 2

Кекси з волоськими горіхами

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 12 штук

Інгредієнти

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

Приладдя

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

Приготування

Залиште родзинки настоятися в ромі протягом 30 хвилин.

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

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

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

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

Налаштування

Автоматична програма

Маленька випічка | Маффіни з волоським горіхом
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 150–170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 30–45 хвилин
Рівень: 2

Хрустка скоринка — м'яка серединка

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

Багети

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 2 багети по 10 скибок

Для тіста

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

Для змащування

1 ст. л. води

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Дріжджі помішуючи розчиніть у воді. Вимішуйте борошно, сіль, цукор і вершкове масло протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

Сформуйте з тіста кулю, накрийте її вологим рушником, поставте в духовку та залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Змастіть скляний лоток. Розділіть тісто навпіл, сформуйте багети довжиною 35 см і покладіть їх у скляний лоток по діагоналі. Змочіть водою та зробіть кілька косих надрізів.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте багети в духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. А потім випікайте багети.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 30 хвилин

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 15 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Багети

Тривалість програми: 48 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 180 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 35 хвилин

Рівень: 2

Хліб

Лаваш

Тривалість приготування: 85 хвилин
На 1 лаваш по 8 порцій

Для тіста

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

Для змащування

Вода
½ ст. л. оливкової олії

Для посипання

½ ст. л. чорного тмину

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Дріжджі помішуючи розчиніть у воді. Вмішуйте борошно, сіль та олію протягом 6–7 хвилин, доки не отримаєте однорідне тісто.

Сформуєте з тіста кульку, поставте в мисці в духовку та накрийте вологим рушником. Залиште підходити з відповідними налаштуваннями.

Змастіть скляний лоток. Розкатайте тісто в лаваш діаметром 25 см та покладіть у скляний лоток.

Злегка змочіть водою, присипте чорним тмином і притисніть його. Змастіть тісто оливковою олією.

Залиште сходити при кімнатній температурі протягом 10 хвилин.

Поставте хлібину в духовку та випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста
Температура: 30 °C
Тривалість підходження: 30 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Плаский хліб
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 30–40 хвилин
Рівень: 2

Повідомлення

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

Дріжджова плетінка

Тривалість приготування: 145 хвилин
На 16 скибок

Для тіста

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

Для змащування

2 ст. л. молока жирністю 3,5 %

Для посипання

20 г мигдалю, нарізаного паличками
20 г крупного цукру

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Вимішуйте борошно, цукор, вершкове масло, яйце, натерту цедру лимона та сіль протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

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

Змастіть скляний лоток. Сформуєте з тіста 3 ковбаски по 300 г довжиною 40 см. Сплетіть із 3 ковбасок косу та покладіть у скляний лоток.

Змастіть плетінку молоком, посипте мигдалевими паличками та крупним цукром.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте плетінку в духовку.

Ручний режим:

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

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 30 хвилин

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 15 хвилин

Випікання

Автоматична програма

Хліб | Дріжджова плетінка

Тривалість програми: 50 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 150–170 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 35–45 хвилин

Рівень: 1

Повідомлення

За бажанням можна вмістити в тісто 100 г родзинок.

Хліб

Хліб із насінням

Тривалість приготування: 110 хвилин
На 25 скибок

Для тіста

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

Для посипання

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

Для змащування

1 ч. л. води

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 30 см
Решітка

Приготування

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

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

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

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

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Залиште тісто підходити з налаштуваннями етапу підходження 2. Після цього прогрійте духовку, поставте в неї хліб і випікайте до готовності.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 30 хвилин

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 15 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Хліб із зернятами

Тривалість програми: 80 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження

Температура: 200 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 50 хвилин

Рівень: 1

Хліб

Білий хліб (формовий)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 25 скибок

Для тіста

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

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 30 см
Решітка

Приготування

Дріжджі помішуючи розчиніть у воді. Вимішуйте борошно, сіль, цукор і вершкове масло протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

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

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

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму та поставте хліб у духовку.

Ручний режим:

Накрийте вологим рушником і залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Змочіть поверхню водою та випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1
Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста
Температура: 30 °C
Тривалість підходження: 30 хвилин

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста
Температура: 30 °C
Тривалість підходження: 15 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Білий хліб | Форма
Тривалість програми: 70 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 40 хвилин
Рівень: 1

Білий хліб (подовий)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 20 скибок

Для тіста

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

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Дріжджі помішуючи розчиніть у воді. Вимішуйте борошно, сіль, цукор і вершкове масло протягом 6–7 хвилин, щоб отримати однорідне тісто.

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

Змастіть скляний лоток. Злегка розімніть тісто, сформуєте з нього буханку довжиною 25 см і покладіть у скляний лоток впоперек. Зробіть кілька розрізів глибиною 1 см.

Накрийте вологим рушником і залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку. Змочіть поверхню водою.

Поставте хлібину в духовку та випікайте.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

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

Температура: 30 °C
Тривалість підходження: 30 хвилин

Етап підходження 2

Спец. викорис. | Підходження дріждж. тіста

Температура: 30 °C
Тривалість підходження: 15 хвилин

Випікання хліба

Автоматична програма

Хліб | Білий хліб | без форми
Тривалість програми: 70 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 160 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

тривалість: 35–45 хвилин

Рівень: 2

Хліб

Цукровий хліб

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 15 скибок

Для хліба

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

Для змащування форми

1 ст. л. масла
1 ст. л. цукру

Приладдя

Прямокутна форма довжиною 25 см
Решітка

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Замісіть однорідне тісто з борошна, солі, вершкового масла, яєць та імбирного сиропу. Сформуйте з тіста кульку, залиште підходити в мисці при кімнатній температурі протягом 60 хвилин.

Змастіть форму та посипте її цукром.

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

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

Посипте поверхню хліба цукром.

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

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

Налаштування

Автоматична програма

Хліб | Пряник
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 200 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Рівень: 1

Етап приготування 2
Температура: 190 °C
Тривалість: 25 хвилин

Етап приготування 3
Температура: 170 °C
Тривалість: 5–10 хвилин

Так просто і так смачно

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

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

Піца і не тільки

Піца (дріжджове тісто)

Тривалість приготування: 95 хвилин

На 4 порції (скляний лоток), на 2 порції (пекарська форма)

Для тіста (скляний лоток)

21 г свіжих дріжджів

140 мл води | ледь теплої

250 г пшеничного борошна для випічки, тип 405

1 ч. л. цукру

1 ч. л. солі

½ ч. л. листя чебрецю

1 ч. л. листя орегано

1 ч. л. олії

Для начинки (скляний лоток)

2 цибулини

1 зубчик часнику

400 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками

2 ст. л. томатної пасти

1 ч. л. цукру

1 ч. л. листя орегано

1 лавровий лист

1 ч. л. солі

Перець

100 г моцарели

100 г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ст. л. оливкової олії

Для тіста (пекарська форма)

10 г свіжих дріжджів

70 мл води | ледь теплої

130 г пшеничного борошна для випічки, тип 405

½ ч. л. цукру

½ ч. л. солі

1 ч. л. олії

Листя чебрецю

½ ч. л. листя орегано

Для начинки (пекарська форма)

1 цибулина

½ зубчика часнику

200 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками

1 ст. л. томатної пасти

½ ч. л. цукру

½ ч. л. листя орегано

½ лаврового листа

½ ч. л. солі

Перець

60 г моцарели

60 г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ч. л. оливкової олії

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Качалка

Скляний лоток або кругла пекарська форма та решітка

Приготування

Дріжджі помішуючи розчиніть у воді. Вимішуйте борошно, сіль, цукор, чебрець, орегано й олію протягом 6–7 хвилин до отримання однорідного тіста.

Сформуйте з тіста кульку, покладіть у миску та залиште сходити під вологим рушником при кімнатній температурі протягом 20 хвилин.

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

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

Вийміть лавровий лист, додайте сіль і перець. Наріжте моцарелу кружечками.

Змастіть скляний лоток. Розкатайте тісто та покладіть у скляний лоток або круглу пекарську форму. Накрийте вологим рушником залиште сходити при кімнатній температурі протягом 10 хвилин.

Розподіліть соус по тісту, при цьому залиште по краю 1 см. Викладіть шматочки моцарели та посипте Гаудою.

Поставте піцу в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Піцца | Дріжджове тісто | Скляний піддон/Кругла форма
Тривалість програми: 38 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Потужність: 150 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 35–45 хвилин
Рівень: 2

Повідомлення

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

Піца і не тільки

Піца (сирно-олійне тісто)

Тривалість приготування: 60 хвилин

На 4 порції (скляний лоток), на 2 порції (пекарська форма)

Для тіста (скляний лоток)

100 г домашнього сиру, жирністю

20 % в сухій речовині

3 ст. л. молока жирністю 3,5 %

3 ст. л. олії

2 яйця, розміру М | лише жовток

1 ч. л. солі

1 ч. л. розпушувача тіста

200 г пшеничного борошна для випічки, тип 405

Для начинки (скляний лоток)

2 цибулини

1 зубчик часнику

400 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками

2 ст. л. томатної пасти

1 ч. л. цукру

1 ч. л. листя орегано

1 лавровий лист

1 ч. л. солі

Перець

100 г моцарели

100 г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ст. л. оливкової олії

Для тіста (пекарська форма)

50 г домашнього сиру, жирністю

20 % в сухій речовині

2 ст. л. молока жирністю 3,5 %

2 ст. л. олії

½ ч. л. солі

1 яйце, розміру М | лише жовток

1 ч. л. розпушувача тіста

110 г пшеничного борошна для випічки, тип 405

Для начинки (пекарська форма)

1 цибулина

½ зубчика часнику

200 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками

1 ст. л. томатної пасти

½ ч. л. цукру

½ ч. л. листя орегано

½ лаврового листа

½ ч. л. солі

Перець

60 г моцарели

60 г натертого сиру Гауда

Для смаження

1 ч. л. оливкової олії

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Качалка

Скляний лоток або кругла пекарська форма та решітка

Приготування

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

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

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

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

Змастіть скляний лоток. Розкатайте тісто та покладіть у скляний лоток або круглу пекарську форму.

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

Поставте піцу в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Піцца | Сирно-олійне тісто | Скляний лоток/Кругла форма
Тривалість програми: 45 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 170 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 40–55 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

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

Піцца і не тільки

Кіш Лорен

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для тіста

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

Для начинки

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

Для поливки

125 г вершків
2 яйця, розміру М
Мускатний горіх

Приладдя

Качалка
Пекарська форма, кругла
Решітка

Приготування

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

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

Для поливки змішайте вершки, яйця та мускатний горіх.

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

Поставте кіш на решітку в духовку та випікайте до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

Піцца, пироги | Кіш Лорен
Тривалість програми: 42 хвилини

Ручний режим

Режими роботи: Інтенсивне випікання
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 40–45 хвилин
Рівень: 1

М'ясо — незамінна складова нашого раціону

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

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

М'ясо

Качка (фарширована)

Тривалість приготування: 135 хвилин
На 4 порції

Для качки

1 підготована качка (вагою 2 кг)
1 ч. л. солі
Перець
1 ч. л. чебрецю

Для начинки

2 апельсини | нарізані кубиками
1 яблуко | нарізане кубиками
1 цибулина | нарізана кубиками
½ ч. л. солі
Перець
1 ч. л. листя чебрецю
1 лавровий лист

Для соусу

350 мл бульйону з птиці
125 мл білого вина
125 мл апельсинового соку
1 ч. л. крохмалю
1 ст. л. холодної води
Сіль
Перець

Приладдя

Скляна гусятниця
Решітка
Термощуп
4 рулетних шпажок

Приготування

Приправте качку сіллю, перцем і чебрецем.

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

Нафаршируйте цією сумішшю качку та скріпіть шпажками.

Качку покладіть у гусятницю грудиною вгору. Вставте термощуп. Поставте скляну гусятницю на решітці в духовку та запікайте.

Через 30 хвилин полийте 250 мл бульйону з птиці.

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

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Качка
Тривалість програми: прибіл. 70 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 180 °С
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 95 °С
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: вкл
тривалість: прибіл. 60 хвилин
Рівень: 1

Гуска (нефарширована)

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

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

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп
Скляний лоток

Приготування

Натріть гуску сіллю зсередини та ззовні.

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

Через 30 хвилин долийте овочевого бульйону, а потім кожні 30 хвилин поливайте поверхню гуски наваром.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Гусак | нефарширована
Тривалість програми: прибл. 85 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження

Температура: 170 °C

Потужність: 150 Вт

Внутрішня температура: 95 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: прибл. 85 хвилин

Рівень: 2

М'ясо

Смажена курка

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 2 порції

Інгредієнти

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

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп
Нитка

Приготування

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

Зв'яжіть ніжки курки ниткою та покладіть на решітку грудиною вгору. Вставте термощуп.

Решітку встановіть на скляний лоток та вставте курча в духовку стегнами в бік дверця. Запікайте курку до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Курча | Цілком
Тривалість програми: 50 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 180 °C
Потужність: 300 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 40–55 хвилин
Рівень: 1

Куряча грудка в гірчиці

Тривалість приготування: 30 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

250 г сметани
1 зубчик часнику | роздавлений
4 ст. л. солодкої гірчиці
1½ ч. л. солі
½ ч. л. листя шавлії
4 підготованих курячих філе (по 200 г)

Приладдя

Скляна гусятниця з кришкою
Скляний лоток

Приготування

Для соусу змішайте сметану, часник, гірчицю, сіль і шавлію.

Покладіть куряче філе в гусятницю та полийте соусом.

Поставте гусятницю на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1.

Ручний режим:

Переверніть куряче філе та полийте його соусом. Готуйте згідно з налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Курча в гірчиціному соусі
Тривалість програми: 21 хвилина

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 4 хвилини
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 450 Вт
Тривалість: 17 хвилин

Повідомлення

Також можна використовувати гірчицю в зернах.

М'ясо

Куряча грудка з баклажанами

Тривалість готування: 70 хвилин + 4 годин маринування

На 4 порції

Для курячої грудки

4 підготованих курячих філе
5 ст. л. оливкової олії
2 зубчики часнику | дрібно нарізаних
10 г свіжого імбиру | дрібно нарізаного
1¼ ч. л. кмину
1 ч. л. куркуми
1¼ ч. л. меленої солодкої паприки
1 цибулина | тонкими кільцями
1 невеликий баклажан | нарізаний кубиками
2½ ст. л. меду
8 свіжих фініків | розрізаних на чотири частини
2½ ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець
125 г йогурту жирністю 3,5 %

Для посипання

2½ ст. л. петрушки, дрібно покришеної

Приладдя

Скляний лоток
Форма для запікання, придатна для мікрохвильового режиму

Приготування

Розріжте філе навпіл. Половину олії змішайте з часником, імбиром, кмином, куркумою й паприкою та замочіть у цій суміші куряче філе принаймні на 4 години.

У форму для запікання покладіть цибулю, баклажани та решту олії.

Поставте форму на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте з налаштуваннями етапу 1.

Автоматична програма:

Додайте мед, фініки й куряче м'ясо, перемішайте та продовжуйте готувати відкритим.

Ручний режим:

Додайте мед, фініки й куряче м'ясо, перемішайте та продовжуйте готувати відкритим із налаштуваннями етапу 2.

Перед подачею додайте половину лимонного соку. Посоліть і поперчіть за смаком. Залиште настоятися протягом 5 хвилин.

Змішайте йогурт із рештою лимонного соку та полийте цим курку. Прикрасьте петрушкою.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Куряча грудка з баклажанами

Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ

Потужність: 600 Вт

Тривалість: 10 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Режими роботи: НВЧ+Гриль з обдуванням

Температура: 180 °С

Потужність: 300 Вт

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 20 хвилин

Повідомлення

Чудовим гарніром буде кус-кус або рис.

М'ясо

Курячі стегенця

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 4 порції

Для курячих стегенець

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

Для овочів

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

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Деко Гурме

Приготування

Змішайте олію, сіль, перець і паприку та розподіліть суміш по поверхні стегенець. Покладіть стегенця на решітку. Решітку встановіть на скляний лоток, вставте в духовку та розпочніть смаження. Через 17 хвилин переверніть і продовжуйте смажити.

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

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

Додайте сіль, перець, цукор і мелену паприку за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Курча | Курячі стегна
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Гриль з обдув.
Температура: 200 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 35 хвилин
Рівень: 2

Індичка (фарширована)

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 8 порцій

Для начинки

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

Для індички

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

Для соусу

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

Приладдя

Деко Гурме
Термощуп
6 зубочисток
Нитка
Скляний лоток

Приготування

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

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

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

Поставте деко Гурме на скляному лотку в духовку та розпочніть смаження.

Через 30 хвилин долийте бульйон із птиці, а потім кожні 30 хвилин поливайте поверхню наваром.

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Індичка | Цілком
Тривалість програми: 160 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 160 °C
Потужність: 150 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: вкл
тривалість: 140–170 хвилин
Рівень: 1

М'ясо

Стегно індички

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 4 порції

Для стегна індички

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

Для соусу

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

Приладдя

Скляний лоток
Деко Гурме
Термощуп

Приготування

Змішайте олію, сіль і перець та розподіліть суміш по поверхні стегна. Покладіть стегно на деко Гурме шкірою вгору та вставте термощуп. Поставте деко Гурме на скляному лотку в духовку та розпочніть смаження.

Через 30 хвилин окропіть водою та продовжуйте смажити. Тим часом поріжте половинки абрикосів на шматочки.

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

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Птиця | Індичка | Ніжка індички
Тривалість програми: 120 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 160 °C
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 85 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 120 хвилин
Рівень: 1

Теляча вирізка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 120 хвилин
На 4 порції

Для телячої вирізки

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

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

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

Дістаньте телятину та вставте в нього термощуп.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть вирізку на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Теляче філе | Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: 100 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 100 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: 10 хвилин
Рівень: 2

Етап приготування 2
Температура: 90 °C
Внутрішня температура: 57 °C
тривалість: прибіл. 100 хвилин

М'ясо

Теляча вирізка (запікання)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для телячої вирізки

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Для соусу

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

Приладдя

Скляний лоток
Термощуп
Сито, дрібне

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

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

Змішайте олію, сіль і перець та змаж-те сумішшю поверхню м'яса.

Покладіть телячу вирізку на скляний лоток і вставте термощуп всередину. Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте м'ясо.

Для соусу залийте зморшки водою та дайте постояти 15 хвилин.

Наріжте цибулю кубиками. Відцідіть зморшки через сито. Воду не вили-вайте. Відіжміть гриби руками та наріжте маленькими кубиками.

Обсмажити цибулю на маслі протягом 5 хвилин. Додайте зморшки та туш-куйте ще протягом 5 хвилин.

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Теляче філе | Сма-ження
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 200 °C
Внутрішня температура: 57 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
тривалість: прибл. 35 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Замість сушених зморшок також мож-на використовувати білі гриби.

Теляча рулька

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 4 порції

Для телячої рульки

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

Для соусу

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

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Скляний лоток
Термощуп
Блендер
Сито, дрібне

Приготування

Змішайте олію, сіль і перець та змажте сумішшю рульку.

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

Викладіть овочі, томатну пасту та телячу рульку в деко Гурме. Вставте термощуп. Поставте деко Гурме на скляному лотку в духовку та приготуйте рульку накритою.

Через 35 хвилин зніміть кришку, а ще через 30 хвилин додайте ¼ м'ясного бульйону. Повторюйте цю процедуру кожні 30 хвилин.

Вийміть рульку й овочі. Вийміть гвоздику з цибулі.

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

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Телячі ніжки
Тривалість програми: 100 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 180 °C
Внутрішня температура: 76 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: прибіл. 100–130 хвилин
Рівень: 1

М'ясо

Теляча спинка (запікання)

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для телячої спинки

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Термощуп
Решітка
Скляний лоток

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

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

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

Вставте термощуп. Покладіть спинку на решітку. Решітку поставте на скля-ний лоток, вставте в духовку та розпочніть випікання.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо Телятина | Теляча спинка | Сма-ження
Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 200 °C
Внутрішня температура: 57 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: прибл. 50–80 хвилин
Рівень: 1

Теляча спинка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для телячої спинки

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

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

Змішайте олію, сіль і перець та змаж-те сумішшю спинку.

Дістаньте спинку та вставте в неї тер-мощуп.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть спинку на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Теляча спинка |
Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 100 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Температура: 90 °C
Внутрішня температура: 54 °C
тривалість: прибіл. 50 хвилин

М'ясо

Теляча печеня

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для печені

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

Для соусу

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Деко Гурме
Блендер
Сито, дрібне

Приготування

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

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

Обсмажте овочі в деко Гурме. Додайте мозкові кістки та м'ясо. Долийте воду та половину телячого бульйону. Поставте деко Гурме на решітці в духовку. Тушкують накритим.

Через 30 хвилин зніміть кришку, а ще через 5 хвилин додайте решту м'ясного бульйону.

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

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Телятина | Тушкована телятина
Тривалість програми: 90 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: 95 хвилин
Рівень: 1

Стегно ягняти

Тривалість приготування: 135 хвилин
На 6 порцій

Для стегна ягняти

3 ст. л. олії
1½ ч. л. солі
½ ч. л. перцю
2 зубчики часнику | чавленого
3 ст. л. прованських трав
1 підготоване стегно ягняти (1,5 кг)

Для поливання

100 мл червоного вина
400 мл овочевого бульйону

Для соусу

500 мл води
50 г сметани
3 ст. л. холодної води
3 ч. л. крохмалю
Сіль
Перець

Приладдя

Скляна гусятниця з кришкою
Термощуп
Решітка

Приготування

Змішайте олію, сіль, перець, часник і трави та змажте сумішшю ягнятину.

Покладіть стегно в скляну гусятницю та вставте термощуп всередину.

Поставте скляну гусятницю на решітці в духовку. Тушкуйте накритим.

Через 30 хвилин зніміть кришку. Долийте червоне вино й овочевий бульйон і продовжуйте тушкувати.

Вийміть стегно та розбавте навар водою. Додайте сметану та трохи проваріть. Змішайте крохмаль із водою і

додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняча ніжка
Тривалість програми: 100 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження

Температура: 180 °C

Потужність: 80 Вт

Внутрішня температура: 76 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

тривалість: прибл. 90–120 хвилин

Рівень: 1

М'ясо

Спинка ягняти (запікання)

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 4 порції

Для спинки ягняти

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованого філе ягняти
(по 300 г)

Для смаження

1 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте філе з кожної сторони протя-гом 1 хвилини.

Змішайте олію, сіль і перець та змаж-те сумішшю ягнятину.

Покладіть філе на решітку та вставте термощуп всередину. Решітку вста-новіть на скляний лоток і вставте в ду-ховку. Приготуйте філе ягняти.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняча спинка | Смаження
Тривалість програми: 45 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Внутрішня температура: 65 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: припл. 35–45 хвилин
Рівень: 1

Спинка ягняти (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованого філе ягняти
(по 300 г)

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1 протягом 10 хвилин.

Змішайте олію, сіль та перець і змажте сумішшю ягнятину.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте філе з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Ручний режим:
Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть філе на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Баранина | Бараняча спинка |
Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: 100 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 100 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: 10 хвилин
Рівень: 2

Етап приготування 2
Температура: 90 °C
Внутрішня температура: 65 °C
тривалість: прибл. 100 хвилин

М'ясо

Яловича вирізка (запікання)

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 4 порції

Для яловичої вирізки

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

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

Змішайте олію, сіль і перець та змаж-
те сумішшю поверхню м'яса.

Покладіть яловичину на решітку та
вставте термощуп всередину. Решітку
встановіть на скляний лоток і вставте
в духовку. Приготуйте яловичину.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Яловиче філе |
Смаження
Тривалість програми: 55 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 200 °C
Внутрішня температура: 54 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 50 хвилин
Рівень: 1

Яловича вирізка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для яловичої вирізки

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

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

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

Розігрійте олію в сковорідці та присмажте вирізку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте яловичину та вставте в неї термощуп.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть вирізку на решітку та приготуйте її.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Яловиче філе |
Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 100 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Температура: 90 °C
Внутрішня температура: 54 °C
Тривалість: прибіл. 50 хвилин

М'ясо

Рублена яловичина в соусі

Тривалість приготування: 250 хвилин
На 8 порцій

Інгредієнти

30 г масла
3 ст. л. олії
1,2 кг підготованої яловичини | кубиками
Сіль
Перець
500 г цибулі | дрібними кубиками
2 лаврові листи
4 гвоздики
1 ст. л. коричневого цукру
2 ст. л. пшеничного борошна для випічки, тип 405
1,2 л яловичого бульйону
70 мл оцту

Приладдя

Скляна гусятниця
Решітка

Приготування

Розігрійте масло на сковороді. Коли з'являться бульбашки, додайте олію та розігрійте її.

Посоліть і поперчіть яловичину, а потім обсмажте з усіх боків.

Додайте цибулю, лавровий лист, гвоздику та коричневий цукор і смажте ще 3 хвилини.

Посипте яловичину борошном і смажте ще протягом 2–3 хвилин.

Додайте яловичий бульйон і оцет, постійно помішуючи, щоб приготувати однорідний соус.

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

Перекладіть яловичину в скляну гусятницю.

Ручний режим:
Задайте налаштування етапу 2.

Поставте скляну гусятницю в духовку та приготуйте м'ясо. Коли мине половина часу приготування, перемішайте.

Перед подачею на стіл ще раз приправте сіллю та перцем.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Хаше (голланд.)
Тривалість програми: 210 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Потужність: викл
Рівень: 1

Етап приготування 2
Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Потужність: 300 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 180 хвилин

Яловича печеня

Тривалість приготування: 135 хвилин
На 4 порції

Для печені

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичини (окіст або лопатка)
200 г моркви | великими кубиками
2 цибулини | великими кубиками
50 г селери | великими кубиками
1 лавровий лист
500 мл яловичого бульйону
250 мл води

Для смаження

2 ст. л. олії

Для соусу

250 мл води
125 г сметани
1 ч. л. крохмалю
1 ст. л. холодної води
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Термощуп
Решітка
Сито, дрібне
Блендер

Приготування

Розігрійте олію для смаження в деку Гурме. Присмажте яловичину з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Вийміть м'ясо. Змішайте олію, сіль і перець та змажте сумішшю поверхню м'яса.

Обсмажте овочі в деку Гурме. Додайте яловичину та лавровий лист. Вставте термощуп. Долийте воду та половину яловичого бульйону.

Поставте деко Гурме на решітці в духовку. Приготуйте яловичу печеню.

Через 60 хвилин зніміть кришку, долийте решту бульйону та продовжуйте тушкувати.

Для соусу вийміть м'ясо, лавровий лист і половину овочів. Долийте воду, щоб розбавити навар. Додайте овочі й навар у каструлю та збийте в пюре. Протріть пюре через дрібне сито, додайте вершки та проваріть.

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Запечена яловичина

Тривалість програми: 120 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 190 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 120 хвилин

Рівень: 1

М'ясо

Ростбіф (запікання)

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 4 порції

Для ростбіфа

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичини із хребткової частини

Для смаження

2 ст. л. олії

Для ремуладу

150 г йогурту жирністю 3,5 %
150 г майонезу
2 мариновані огірки
2 ст. л. каперсів
1 ст. л. петрушки
2 цибулини-шалот
1 ст. л. зеленої цибулі
½ ч. л. лимонного соку
Сіль
Цукор

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте ростбіф із кожної сторони протягом 1 хвилини.

Вийміть м'ясо. Змішайте олію, сіль і перець та змажте сумішшю поверхню ростбіфа.

Покладіть ростбіф на решітку та вставте термощуп всередину. Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Приготуйте ростбіф.

Для ремуладу змішайте йогурт і майонез до однорідної консистенції. Дрібно наріжте огірки, каперси та петрушку. Також наріжте дрібними кубиками шалот і дрібно накришіть зелену цибулю. Усе це додайте до йогуртово-майонезної суміші.

Приправте ремулад лимонним соком, сіллю та цукром.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Ростбіф | Смаження
Тривалість програми: 50 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 200 °C
Внутрішня температура: 54 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: прибіл. 50 хвилин
Рівень: 1

Ростбіф (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для ростбіфа

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої яловичини із хребтової частини

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Змішайте олію, сіль і перець та змажте сумішшю поверхню ростбіфа. Розігрійте олію в сковорідці та присмажте ростбіф із кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть ростбіф на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Яловичина | Ростбіф | Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: 100 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 100 °C
Внутрішня температура: 54 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Температура: 90 °C
тривалість: 100 хвилин

М'ясо

М'ясний рулет

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 10 порцій

Інгредієнти

1 кг м'ясного фаршу, зі свинини
3 яйця, розміру М
200 г панірувальних сухарів
1 ч. л. меленої паприки
Сіль
Перець

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Перемішайте фарш із яйцями, панірувальними сухарями, меленою паприкою, сіллю та перцем.

Сформуєте з фаршу буханку та покладіть на скляний лоток.

Автоматична програма:

Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте м'ясний рулет.

Ручний режим:

Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте м'ясний рулет із налаштуваннями етапів 1, 2 і 3.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Рулет з рубл. м'яса по-бельг.

Тривалість програми: 62 хвилини

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 220 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 12 хвилин

Рівень: 2

Етап приготування 2

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Потужність: 150 Вт

Температура: 160 °C

Crisp function: викл

Тривалість: 45 хвилин

Етап приготування 3

Режими роботи: Гриль

Рівень: 3

Crisp function: викл

Тривалість: 5–10 хвилин

Корейка (запікання)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для корейки

1 кг підготованої корейки (філе)

Для песто

50 г кедрових горішків
60 г помідорів, в'ялених в олії
30 г петрушки, звичайної
30 г базиліку
1 зубчик часнику
50 г натертого твердого сиру (Пармезан)
5 ст. л. соняшникової олії
5 ст. л. оливкової олії

Приладдя

Скляний лоток
Термощуп
Блендер

Приготування

Покладіть корейку на скляний лоток і вставте термощуп всередину. Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте корейку.

Для песто підсмажте кедрові горішки на сковорідці. Наріжте помідори, петрушку, базилік і часник великими шматками. Збийте в пюре разом із кедровими горішками, пармезаном і соняшниковою олією. Вмішайте оливкову олію.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Копчена свинина | Смаження
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження

Температура: 180 °C

Потужність: 300 Вт

Внутрішня температура: 63 °C

Booster: викл

Попереднє нагрівання:

Crisp function: викл

Тривалість: прибл. 40 хвилин

Рівень: 1

Повідомлення

В'ялених помідорів без олії буде достатньо 30 г. Перед приготуванням ошпарте їх кип'ятком і залиште на 10 хвилин. Потім злийте воду.

М'ясо

Корейка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для корейки

1 кг підготованої корейки (філе)

Для смаження

1 ст. л. олії

Приладдя

Решітка

Скляний лоток

Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте корейку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть корейку на решітку та розпочніть смаження.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Копчена свинина | Низькотемпер. приготування

Тривалість програми: 110 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 100 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Тривалість: 10 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Температура: 90 °C

Внутрішня температура: 63 °C

Тривалість: припл. 100 хвилин

Кенігсберзькі фрикадельки

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для фрикадельок

40 г панірувальних сухарів
110 мл води
1 цибулина
250 г фаршу зі свинини
250 г фаршу з яловичини
1 яйце, розміру М
1 ч. л. солі
Перець

Для соусу

40 г вершкового масла | м'якого
40 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
500 мл м'ясного бульйону | холодного
2 ст. л. вершків
1 ст. л. каперсів
1 ч. л. цукру

Приладдя

Скляна гусятниця з кришкою
Скляний лоток

Приготування

Залийте панірувальні сухарі водою й залиште набухати.

Наріжте цибулю дрібними кубиками. Додайте фарш і цибулю до панірувальних сухарів. Замісіть однорідне м'ясне тісто, додавши яйце, сіль і перець. Сформуєте 8 кульок і викладіть їх у скляну гусятницю.

Перемішайте масло й борошно та розкладіть цю суміш маленькими порціями поряд із м'ясними кульками. Додайте м'ясний бульйон.

Поставте на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1.

Автоматична програма:

Обережно вимішайте соус до однорідної консистенції. Додайте вершки, каперси та цукор за смаком і продовжуйте готувати.

Ручний режим:

Обережно вимішайте соус до однорідної консистенції. Додайте вершки, каперси та цукор за смаком і готуйте з налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Тюфтелі і соус з каперсів

Тривалість програми: 14 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 10 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Потужність: 450 Вт

Тривалість: 4 хвилини

М'ясо

Запечений окіст

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 4 порції

Для печені

2 ст. л. олії
2 ст. л. гірчиці
1 ч. л. солі
½ ч. л. перцю
½ ч. л. меленої паприки
1 кг підготованої свинини (верхня або нижня частина окосту)

Для поливання

500 мл овочевого бульйону

Для соусу

300 мл води
100 г сметани
1 ч. л. крохмалю
1 ст. л. холодної води
Сіль
Перець
Цукор

Приладдя

Решітка
Скляна гусятниця з кришкою
Решітка
Термощуп

Приготування

Змішайте олію з гірчицею, сіллю, перцем і меленою паприкою й розподіліть суміш по поверхні свинини.

Покладіть м'ясо в скляну гусятницю та вставте термощуп всередину. Поставте скляну гусятницю на решітці в духовку. Запікайте окіст.

Через 30 хвилин зніміть кришку, долийте бульйон і продовжуйте тушкувати.

Вийміть м'ясо. Розбавте навар водою та вилийте в каструлю. Додайте сметану та проваріть. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть. Додайте сіль, перець і цукор за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Запечений окіст
Тривалість програми: 100 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 160 °C
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 85 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 100 хвилин
Рівень: 1

Свиняча вирізка (запікання)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для свинячої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготовленої свинячої вирізки (по 350 г)

Для смаження

2 ст. л. олії

Для соусу

500 г цибулі-шалот
20 г масла
1 ст. л. цукру
100 мл білого вина
400 мл овочевого бульйону
4 ст. л. бальзамічного оцту
3 ч. л. меду
½ ч. л. солі
Перець
1½ ч. л. крохмалю
2 ст. л. холодної води

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте свинячу вирізку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

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

Покладіть вирізку на решітку та вставте термощуп всередину. Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Приготуйте свинячу вирізку.

Для соусу розріжте цибулю-шалот по довжині, а потім дрібно накришіть. Розігрійте масло на сковороді. Пропа-серуйте шалот на середньому вогні до золотистого кольору.

Посипте її цукром і карамелізуйте на невеликому вогні. Залийте вином, овочевим бульйоном і бальзамічним оцтом. Залиште варитися протягом 30 хвилин на середньому вогні.

Приправте соус медом, сіллю та перцем. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Знову трохи проваріть.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Свиняче філе | Смаження
Тривалість програми: 45 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 160 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 40 хвилин
Рівень: 1

М'ясо

Свиняча вирізка (низькотемпературне приготування)

Тривалість приготування: 130 хвилин
На 4 порції

Для свинячої вирізки

2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець
3 шматки підготованої свинячої вирізки (по 350 г)

Для смаження

2 ст. л. олії

Приладдя

Решітка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Решітку встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

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

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Присмажте свинячу вирізку з кожної сторони протягом 1 хвилини.

Дістаньте м'ясо та вставте в нього термощуп.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Покладіть вирізку на решітку та приготуйте.

Налаштування

Автоматична програма

Свинина | Свиняче філе | Низькотемпер. приготування
Тривалість програми: 110 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Верхн./Нижн. жар
Температура: 100 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: викл
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 2

Етап приготування 2
Температура: 90 °C
Тривалість: 100 хвилин

Свиняча вирізка в соусі з рокфором

Тривалість приготування: 45 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

200 г сиру з блакитною пліснявою (Рокфор)
2 цибулини | порізані кубиками
2 ст. л. петрушки | нарізаної
125 г вершків
50 мл білого вина
3 ст. л. олії
½ ч. л. солі
Перець
1 кг підготованої свинячої вирізки

Приладдя

Скляна гусятниця з кришкою
Скляний лоток

Приготування

Покладіть сир у скляну гусятницю та розімніть його виделкою. Додайте цибулю та петрушку.

Влийте вершки, вино й олію. Посоліть і поперчіть.

Покладіть вирізку у скляну гусятницю та полийте соусом.

Гусятницю встановіть на скляний лоток і вставте в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте вирізку накритою з налаштуваннями етапу 1.

Ручний режим:

Поверніть шматок і готуйте його накритим із налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Свинина | Філе свинини в соусі з рокф.

Тривалість програми: 19 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 8 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Потужність: 450 Вт

Тривалість: 11 хвилин

М'ясо

Заяча ніжка

Тривалість готування: 80 хвилин + 12 годин маринування
На 6 порцій

Інгредієнти

2 підготовані заячі ніжки (по 400 г)
500 мл маслянки
Сіль
Перець
2 ст. л. топленого масла
50 мл червоного вина
200 г вершків
6 ягід ялівцю
2 лаврові листи
50 г шпикку з прошарками м'яса чи без | скибками
250 мл бульйону
150 мл води
2 ст. л. крохмалю
2 ст. л. води

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Скляний лоток

Приготування

Покладіть заячі ніжки прибіл. на 12 годин у маслянку. Під час вимочування кілька разів перевертайте.

Промийте ніжки водою, висушіть і зніміть шкіру. Посоліть і поперчіть.

Розігрійте топлене масло на деко Гурме на плиті. Присмажте ніжки з кожної сторони. Залийте червоним вином і половиною вершків. Додайте ягоди ялівцю та лаврові листи. Обмотайте ніжки скибками шпикку.

Поставте деко Гурме на скляному лотку в духовку та смажте ніжки накритими.

Через 15 хвилин додайте бульйон і продовжуйте смажити.

Вийміть ніжки, розбавте навар рештою вершків і водою. Змішайте харчовий крохмаль із водою і додайте до соусу. Усе проваріть. Покладіть заячі ніжки назад у соус.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Ніжка зайця
Тривалість програми: 60 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 190 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 60 хвилин
Рівень: 1

Кролик

Тривалість приготування: 100 хвилин
На 4 порції

Для кролика

1,3 кг підготованої кролятини
1 ч. л. солі
Перець
2 ст. л. діжонської гірчиці
30 г масла
100 г бекону | кубиками
2 цибулини | порізані кубиками
1 ч. л. листя чебрецю
125 мл білого вина
125 мл води

Для соусу

1 ст. л. діжонської гірчиці
100 г сметани
1 ст. л. крохмалю
2 ст. л. води
Сіль
Перець

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Решітка

Приготування

Розріжте кролика на 6 частин. Посоліть, поперчіть і натріть гірчицею.

Розігрійте масло на деко Гурме. Обсмажте з усіх сторін бекон і шматки кролика. Додайте цибулю та чебрець. Залийте білим вином і водою.

Поставте деко Гурме в духовку та приготуйте кролятину.

Вийміть шматки м'яса. Додайте гірчицю та сметану і залиште на плиті варитися.

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

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Кролик
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 35 хвилин
Рівень: 1

М'ясо

Спинка оленя

Тривалість готування: 110 хвилин + 24 годин маринування
На 4 порції

Для маринаду

500 мл червоного вина
250 мл води
1 морквина | нарізана кубиками
3 цибулини | нарізані кубиками

Для спинки оленя

1,2 кг підготованої спинки оленя
1 ч. л. солі
1 ч. л. перцю грубого помелу
½ ч. л. меленої шавлії
½ ч. л. чебрецю
60 г шпиків з прошарками м'яса | скибками
500 мл бульйону або навару з дичини

Для соусу

350 г консервованих вишень (без рідини)
200 мл вишневого соку (консервованого)
200 г вершків
150 мл води або маринаду
1 ст. л. крохмалю
1 ст. л. води або маринаду
Сіль
Перець
Цукор

Приладдя

Нитка
Термощуп
Деко Гурме
Решітка

Приготування

Для маринаду доведіть до кипіння вино, воду, моркву та цибулю. Охолодіть до кімнатної температури, залийте цією рідиною спинку оленя та залиште на 24 години в холодильнику.

Вийміть спинку оленя й обітріть. Відкладіть маринад убік. Змішайте сіль, перець і трави та натріть сумішшю оленину. Обгорніть м'ясо шпиком і за потреби обв'яжіть ниткою.

Покладіть спинку оленя в деко Гурме та вставте термощуп. Поставте деко Гурме на решітці в духовку. Запустіть процес приготування.

Через 30 хвилин окропіть поверхню бульйоном або наваром і продовжуйте запікати.

Для соусу розбавте навар у деко Гурме бульйоном із дичини. Відцідіть вишні та не виливайте вишневий сік. Вийміть спинку, розбавте навар вишневим соком, вершками і водою або маринадом.

Змішайте харчовий крохмаль із водою і додайте до соусу. Усе це проваріть і додайте вишні. Додайте сіль, перець і цукор та за потреби маринад.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина | Спинка оленя
Тривалість програми: 50 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 180 °C
Внутрішня температура: 70–78 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 50 хвилин
Рівень: 1

Спинка косулі

Тривалість готування: 110 хвилин + 24 годин маринування
На 6 порцій

Для спинки косулі

1,2 кг м'яса косулі, відділеного від кісток спини
1½ л маслянки
1 ч. л. приправи для дичини (суміш прянощів)
1 ч. л. солі
Перець

Для смаження

30 г топленого масла

Для соусу

125 мл червоного вина
800 мл навару з дичини
125 г сметани
1 ст. л. крохмалю
2 ст. л. холодної води
Сіль
Перець
Приправа для дичини (суміш прянощів)

Приладдя

Деко Гурме з кришкою
Скляний лоток

Приготування

Зніміть шкіру зі спинки. Покладіть м'ясо прибіл. на 24 годин у маслянку. Під час вимочування кілька разів перевертайте.

Промийте м'ясо холодною водою та промокніть серветкою. Натріть приправами для дичини, сіллю та перцем.

Обсмажте спинку косулі з усіх боків в деко Гурме на топленому маслі. За потреби відділіть волокна м'яса.

Вийміть спинку на скляний лоток і вставте термошуп всередину. Вставте скляний лоток у духовку. Приготуйте спинку.

Для соусу розбавте навар у деко Гурме білим вином і бульйоном із дичини. Додайте сметану. Змішайте крохмаль із водою і додайте до соусу для загущення. Проваріть. Приправте сіллю, перцем, цукром і прянощами для дичини.

Налаштування

Автоматична програма

М'ясо | Дичина Спинка косулі
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: Автоматика смаження
Температура: 180 °C
Внутрішня температура: 72 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
тривалість: прибіл. 35 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Подавайте із 6 половинками консервованих груш, попередньо їх підігрівши. Викладіть їх заглибленнями вгору навколо спинки та наповніть кожну з них 1 чайною ложкою брусничного варення.

Запрошуємо до столу!

Безліч смачних страв радують наші смакові рецептори, змушуючи забувати про зайві сантиметри на талії. Однак ви можете бути спокійні, що рибні блюда є приємними винятками з цього правила. Вони настільки ж здорові, наскільки й смачні. Залежно від рибних ресурсів регіону, кулінарних звичаїв і місцевих уподобань кухня кожного народу світу створює свої делікатеси, які майже завжди вартують більше, ніж коштують. Деякі з них ми з радістю порекомендуємо вам у цьому розділі.

Безліч смачних страв радують наші смакові рецептори, змушуючи забувати про зайві сантиметри на талії. Однак ви можете бути спокійні, що рибні блюда є приємними винятками з цього правила. Вони настільки ж здорові, наскільки й смачні. Залежно від рибних ресурсів регіону, кулінарних звичаїв і місцевих уподобань кухня кожного народу світу створює свої делікатеси, які майже завжди вартують більше, ніж коштують. Деякі з них ми з радістю порекомендуємо вам у цьому розділі.

Риба карі

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

1 свіжий ананас (400 г)
1 червоний болгарський перець
1 банан
600 г підготованого філе морського окуня
3 ст. л. лимонного соку
125 мл білого вина
125 мл ананасового соку
1½ ч. л. крохмалю
½ ч. л. кайєннського перцю
2 ст. л. карі
1½ ч. л. солі
1 ч. л. цукру

Приладдя

Скляна гусятниця з кришкою
Скляний лоток

Приготування

Очистьте ананас, розріжте його на-впіл, вийміть серцевину та наріжте кубиками. Наріжте болгарський перець тонкими смужками, а банани — кружечками.

Рибу наріжте великими кусками, викладіть у миску та збризніть лимонним соком. Додайте ананас, болгарський перець, банан і перемішайте.

З'єднайте біле вино, ананасовий сік, крохмаль, кайєннський перець, карі, сіль і цукор. Розподіліть соус на рибі.

Поставте гусятницю на скляному лотку в духовку.

Автоматична програма:

Увімкніть автоматичну програму. Тушкуйте рибу карі накритою.

Ручний режим:

Тушкуйте рибу карі накритою з налаштуваннями етапу 1. Обережно перемішайте рибу карі та тушкуйте накритою з налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Риба з каррі

Тривалість програми: 25 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 9 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Потужність: 450 Вт

Тривалість: 16 хвилин

Повідомлення

Підходящим гарніром може бути рис.

Риба

Форель

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для риби

4 підготовані форелі (по 250 г)
2 ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець

Для начинки

200 г свіжих печериць
½ цибулини
1 зубчик часнику
25 г петрушки
Сіль
Перець
3 ст. л. масла

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Збризніть форель лимонним соком. Посоліть і поперчіть її ззовні та зсередини.

Для начинки очистьте печериці. Мілко подрібніть цибулю, часник, печериці та петрушку й добре вимішайте. Посоліть і поперчіть суміш.

Змастіть скляний лоток. Нафаршируйте форель цією сумішшю та покладіть одну біля одної у скляний лоток. Перекладіть рибу шматочками масла.

Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте форель.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Форель
Тривалість програми: 20 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 170 °C
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Тривалість: 20 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

подавайте форель із кружальцями лимону та засмаженим маслом.

Короп

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 6 порцій

Інгредієнти

450 мл води
50 мл оцту
50 мл білого вина
1 підготований коропа, без нутрощів, з лускою (1,5 кг)
Сіль
1 лавровий лист
5 горошинок перцю

Приладдя

Скляна гусятниця з кришкою
Решітка

Приготування

Доведіть до кипіння на плиті воду, оцет і біле вино.

Помийте під водою коропа з лускою обережно, щоб не змити шар слизу.

Посоліть коропа зсередини та окропіть половиною оцтової води.

Покладіть рибу в скляну гусятницю. До решти оцтової води додайте лавровий лист і перець.

Поставте скляну гусятницю на решітці в духовку та запікайте коропа накрітим.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Короп
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 170 °C
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 40 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Подавайте коропа з кружальцями лимону та засмаженим маслом.

Риба

Форель озерна

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для риби

1 підготована ціла озерна форель
(1 кг)
1 лимон | лише сік
Сіль

Для начинки

2 цибулини-шалот
2 зубчики часнику
2 скибки хліба для тостів
50 г каперсів невеликого розміру
1 яйце, розміру М | лише жовток
2 ст. л. оливкової олії
Мелений чилі
Перець

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Дерев'яна шпажка
Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Збризніть форель лимонним соком.
Посоліть ззовні та зсередини.

Для начинки наріжте дрібними кубиками цибулю-шалот, часник і хліб для тостів. Змішайте каперси, жовток, оливкову олію, цибулю-шалот, часник і хліб. Приправте сіллю, перцем і меленим чилі.

Нафаршируйте форель цією масою.
Закрийте кишень у ній дерев'яними шпажками.

Змастіть скляний лоток. Покладіть форель у скляний лоток і вставте термощуп всередину. Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте рибу.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Сьомга
Тривалість програми: 40 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 170 °C
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: прибл. 40 хвилин
Рівень: 1

Філе лосося

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

4 шматочки підготованого філе лосося (по 200 г)
2 ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець
3 ст. л. масла
1 ч л. нарізаного кропу

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Скляний лоток
Термощуп

Приготування

Змастіть скляний лоток.

Покладіть філе лосося у скляний лоток. Збризніть лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Перекладіть рибу шматочками масла та посипте кропом. Вставте термощуп.

Вставте скляний лоток у духовку та приготуйте лосося.

Налаштування

Автоматична програма

Риба | Філе лосося
Тривалість програми: 20 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Автомат. смаження
Температура: 170 °C
Потужність: 150 Вт
Внутрішня температура: 75 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 20 хвилин
Рівень: 1

Запіканки та гратени

Незабутнє рандеву

Жодна з відомих страв не має стільки варіантів, як запіканка. Інгредієнти можна обирати та поєднувати між собою на власний розсуд без жодних обмежень відповідно до пори року та наявних запасів. Такий неперевершений гарнір дуже легко готується та подається всім без винятку гостям.

Якщо його частина залишиться на наступний день, її завжди можна розігріти та смакувати як свіжу.

Жодна з відомих страв не має стільки варіантів, як запіканка. Інгредієнти можна обирати та поєднувати між собою на власний розсуд без жодних обмежень відповідно до пори року та наявних запасів. Такий неперевершений гарнір дуже легко готується та подається всім без винятку гостям.

Якщо його частина залишиться на наступний день, її завжди можна розігріти та смакувати як свіжу.

Цикорієвий гратен

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 5 порції

Для цикорію

8 головок цикорію
50 г масла
5 ч. л. цукру
Сіль
Перець
8 кружалець вареної шинки (товщиною 3–4 мм)

Для сирного соусу

30 г масла
40 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
750 мл молока жирністю 1,5 %
250 г натертого сиру
1 яйце, розміру М | лише жовток
Мускатний горіх
Сіль
Перець
1 крапля лимонного соку

Приладдя

Форма для запікання
Решітка

Приготування

Вийміть тверду гірку середину цикорію.

Розтопіть масло на сковороді. Підсмажте цикорій до золотистого кольору. А після цього пропарте його протягом 25 хвилин на невеликому вогні.

Посоліть, поперчіть і додайте цукор.

Кожен кусок цикорію заверніть у кружальце шинки. Покладіть їх у форму для запікання.

Для сирного соусу розтопіть масло в каструлі. Вмішайте борошно та злегка підрум'яньте. Додайте молоко, активно помішуючи, доведіть до кипіння та додайте половину сиру, жовток, мускатний горіх, сіль, перець і лимонний сік.

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

Полийте цикорій сирним соусом та присипте залишками сиру.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

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

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Гратен з салатним цикорієм

Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Верхн./Нижн. жар

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Рівень: 1

Етап приготування 2

Температура: 180 °C

Тривалість: 25–40 хвилин

Запіканки та гратени

Курячо-печеричний паштет

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для паштету

1 цибулина-шалот | дрібно нарізана
2 зубчики часнику | дрібно нарізаних
1 стебло цибулі-порей, мале | кільця-ми
8 кружалець шпику з прошарками м'яса | смужками
200 г печериць | кубиками розміром прибл. 1 см
150 г глив | кубиками розміром прибл. 1 см
1½ ч. л. сухого чебрецю
Петрушка | дрібно покришена
1½ ч. л. гірчиці в зернах
Сіль
Перець
150 мл білого вина
50 г масла
60 г пшеничного борошна для випічки, тип 405
250 г вершків
500 мл курячого бульйону
250 г листового тіста
2 підготованих курячих філе | кубиками розміром прибл. 1 см
4 підготованих курячих стегна (без шкіри та кісток) | кубиками розміром прибл. 1 см
2 яйця, розміру М | лише жовток

Для смаження

1 ст. л. олії

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Висока кругла форма, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Розігрійте олію для смаження на сковороді. Припустіть цибулю-шалот. Додайте часник, цибулю-порей і шпик та смажте його до золотисто-коричневого кольору.

Додайте гливи та печериці та продовжуйте готувати.

Пересипте в миску. Додайте трави та гірчицю. Посоліть і поперчіть та відставте вбік.

Налийте біле вино в каструлю та вваріть його на невеликому вогні. Розтопіть у ньому масло. Вмішайте борошно до отримання однорідної пасти. Додайте вершки та бульйон, постійно помішуючи, щоб приготувати густий соус. Перелийте соус у миску.

З листового тіста виріжте круг, щоб ним можна було накрити форму.

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

З'єднайте печерично-цибульну суміш і соус та приправте за смаком. Вмішайте кубики курячого м'яса та насипте у форму.

Край форми змастіть жовтком і покладіть на нього круг із тіста. Відріжте лишки тіста по краях і зробіть у кришці невеликі хрестові отвори гострим ножем, щоб під час приготування пар мав змогу виходити назовні. Змастіть жовтком.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Поставте курячо-печеричний паштет у духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Курячий паштет

Тривалість програми: 25 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Рівень: 1

Етап приготування 2

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Температура: 200 °C

Потужність: 300 Вт

тривалість: 25 хвилин

Запіканки та гратени

Картопляно-сирний гратен

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 4 порції

Для гратена

600 кг картоплі, розсипчастого сорту
75 г натертого сиру Гауда

Для поливки

250 г вершків
1 ч. л. солі
Перець
Мускатний горіх

Для посипання

75 г натертого сиру Гауда

Для змащування форми

1 зубчик часнику

Приладдя

Форма для запікання, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Натріть часником форму для запікання.

Для поливки змішайте вершки, сіль, перець і мускатний горіх.

Очистьте картоплю та наріжте її кружальцями товщиною 3–4 мм. Змішайте картоплю, сир і поливку та викладіть усе у форму для запікання.

Посипте сиром Гауда.

Поставте картопляно-сирний гратен на решітці в духовку та запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Картопляно-сирний гратен
Тривалість програми: 28 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 170 °C
Потужність: 300 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 28–35 хвилин
Рівень: 1

Лазанья

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для лазаньї

8 листів лазаньї (без попереднього відварювання)

Для томатно-м'ясного соусу

50 г копченого шпикку з прошарками м'яса | невеликими кубиками
2 цибулини | порізані кубиками
375 г фаршу, половина яловичини та половина свинини
800 г консервованих помідорів без шкірки
30 г томатної пасту
125 мл бульйону
1 ч. л. свіжого чебрецю | нарізаного
1 ч. л. свіжого орегано | нарізаного
1 ч. л. свіжого базиліку | нарізаного
Сіль
Перець

Для печеричного соусу

20 г масла
1 цибулина | нарізана кубиками
100 г свіжих печериць | нарізаних
2 ст. л. пшеничного борошна для випічки, тип 405
250 г вершків
250 мл молока, 3,5 % жиру
Сіль
Перець
Мускатний горіх
2 ст. л. свіжої петрушки | нарізаної

Для посипання

200 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Форма для запікання, 32 см x 22 см
Решітка

Приготування

Для томатно-м'ясного соусу розігрійте сковорідку. Обсмажте кубики шпикку, додайте фарш і смажте помішуючи далі. Цибулю додайте до суміші та

протушуйте. Подрібніть помідори. Додайте в сковорідку помідори, томатний сік, томатну пасту та бульйон. Посоліть, поперчіть і додайте прянощів. Залиште тушкуватися протягом 5 хвилин на маленькому вогні.

Для печеричного соусу обсмажте цибулю на маслі. Додайте печериці та трохи протушуйте. Розсіпте по верхній борошно та вмішайте. Залийте вершками та молоком. Посоліть, поперчіть і додайте мускатний горіх. Залиште тушкуватися ще протягом 5 хвилин на маленькому вогні. Під кінець всипте петрушку.

Для лазаньї викладайте інгредієнти у форму для запікання шарами в такій послідовності :

- третину томатно-м'ясного соусу
- 4 пластини лазаньї
- третину томатно-м'ясного соусу
- половину печеричного соусу
- 4 пластини лазаньї
- третину томатно-м'ясного соусу
- половину печеричного соусу

Посипте лазанью сиром, покладіть на решітку в духовку та запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Лазанья
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 180
Потужність: 300 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 30 хвилин
Рівень: 1

Запіканки та гратени

Макаронна запіканка

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для макаронів

150 г макаронів (пір'я),
тривалість приготування 11 хвилин
1½ л води
3 ч. л. солі

Для запіканки

1½ ст. л. масла
2 цибулини | порізані кубиками
1 болгарський перець | кубиками по 1 см
2 малі морквини | кружальцями
150 г сметани
75 мл молока, 3,5 % жиру
Сіль
Перець
300 г м'ясистих помідорів | крупними кубиками
100 г вареної шинки | кубиками
150 г овечого сиру з прянощами | кубиками

Для посипання

100 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Форма для запікання, 24 см x 24 см
Решітка

Приготування

Проваріть макарони протягом 5 хвилин у солоній воді.

Обсмажте цибулю на маслі. Додайте моркву та болгарський перець і прожарте ще 5 хвилин.

Змішайте сметану й молоко та додайте їх до овочів. Добре посоліть і поперчіть.

Викладіть у форму для запікання макарони, помідори, шинку й сир. Вмішайте овочевий соус.

Посипте запіканку сиром Гауда.

Поставте її на решітці в духовку. Запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Макаронна запіканка
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 180 °C
Потужність: 300 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 30 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Для запіканки можна використати 350 г варених вчора макаронів.

Паелья

Тривалість приготування: 120 хвилин
На 8 порцій

Інгредієнти

2 цибулини
2 зубчики часнику
1 червоний болгарський перець
2 помідори
300 г підготованого курячого філе
300 г довгозернистого рису
200 г замороженого гороху
300 г кілець замороженого кальмара
300 г заморожених креветок
200 г замороженого м'яса мідій
1 л бульйону
6 ст. л. оливкової олії
1 ч. л. меленої солодкої паприки
½ ч. л. меленого шафрану
Сіль
Перець

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Дрібно наріжте цибулю та зубчики часнику. Наріжте болгарський перець смужками, а помідори — крупними кубиками. Розподіліть овочі по скляному лотку.

Куряче філе наріжте кубиками. Додайте до овочів разом із рисом, горошком, кільцями кальмара, креветками та мідіями.

Вставте скляний лоток у духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте з налаштуваннями етапу 1.

Для соусу змішайте бульйон, оливкову олію, паприку та шафран. Посоліть і поперчіть за смаком.

Автоматична програма:

Розподіліть соус по паельї та перемішайте. Продовжуйте готувати.

Ручний режим:

Розподіліть соус по паельї та перемішайте. Готуйте з налаштуваннями етапу 2. Помішуйте кожні 20 хвилин.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Паелья
Тривалість програми: 75 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Температура: 160 °C

Потужність: 150 Вт

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 20 хвилин

Етап приготування 2

Температура: 160 °C

Потужність: 150 Вт

Тривалість: 55 хвилин

Запіканки та гратени

Мусака з цукіні

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для мусаки

2½ ст. л. оливкової олії
5 цукіні | кружечками
1 цибулина | кільцями
2 болгарські перці | тонкими кільцями
1 зубчик часнику | дрібно нарізаний
1 банка помідорів (400 г), цілих
2 ст. л. томатної пасти
35 г м'яти | подрібненої
Сіль
Перець
150 г швейцарського сиру
(наприклад, Грюєр) | скибками
3 ст. л. пшеничного борошна для
випічки, тип 405
500 г йогурту жирністю 3,5 %
2 яйця, розміру М
180 г натертого сиру

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Форма для запікання, придатна для
мікрохвильового режиму
Решітка

Приготування

Розігрійте олію на сковороді. По черзі
обсмажте кружальця цукіні до золотисто-коричневого кольору та відкладіть
убік.

У тій самій сковорідці протягом 4 хвилин підсмажте цибулю, часник і смужки болгарського перцю. Додайте помідори, томатну пасту та м'яту. Посоліть і поперчіть.

Змастіть форму для запікання. На дно викладіть шарами половину цукіні, половину томатного соусу та потім

шматочки сиру. Залийте томатним соусом, а в кінці рівномірно викладіть кружальця цукіні.

Приготуйте однорідну суміш із борошна, йогурту, яєць і сиру та вилийте на мусаку.

Поставте форму для запікання на решітці в духовку. Приготуйте мусаку.

Налаштування

Автоматична програма

Запіканки і гратени | Овочева мусака
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Гриль з обдуванням

Температура: 180 °C

Потужність: 300 Вт

Booster: викл

Попереднє нагрівання: викл

Crisp function: викл

Тривалість: 35 хвилин

Рівень: 1

Повідомлення

Хорошими заміниками цукіні можуть бути баклажани, гарбуз або батат.

Секретні супергерої

Лише той факт, що майже щодня ми можемо насолоджуватися картоплею, рисом чи макаронами, без жодного натяку на набридання, вказує на важливу роль, яку ці продукти відіграють у нашому благополуччі та здоровому смачному харчуванні. Завдяки безлічі варіантів приготування вони є набагато більшим, ніж просто здоровий гарнір. Вони перетворюють страви на незрівнянні нові шедеври так само, як і овочі, що приголомшують покупців на ринках своєю різноманітністю, додаючи до кожного меню свіжу нотку, яскраві барви та апетитний акцент.

Лише той факт, що майже щодня ми можемо насолоджуватися картоплею, рисом чи макаронами, без жодного натяку на набридання, вказує на важливу роль, яку ці продукти відіграють у нашому благополуччі та здоровому смачному харчуванні. Завдяки безлічі варіантів приготування вони є набагато більшим, ніж просто здоровий гарнір. Вони перетворюють страви на незрівнянні нові шедеври так само, як і овочі, що приголомшують покупців на ринках своєю різноманітністю, додаючи до кожного меню свіжу нотку, яскраві барви та апетитний акцент.

Гарніри й овочі

Печена картопля

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

4 картоплі для запікання (по 200 г)
1 ст. л. олії
Сіль
Перець

Приладдя

Скляний лоток

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку з налаштуваннями етапу 1.

Проколiть картоплю виделкою в багатьох місцях. Змішайте олію, сіль і перець та змажте цією сумішшю картоплю.

Покладіть картоплю у скляний лоток.

Ручний режим:

Задайте налаштування етапу 2.

Вставте скляний лоток у духовку.

Спечіть картоплю.

Розріжте картоплю по довжині та подавайте з маслом.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Картопля | Печена картопля

Тривалість програми: 27 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: Конвекція плюс

Температура: 200 °C

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

Етап приготування 2

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс

Температура: 200 °C

Потужність: 300 Вт

Booster: вкл

Попереднє нагрівання: вкл

Crisp function: вкл

тривалість: 25 хвилин

Рівень: 1

Квасоля в чебрецевому соусі

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

750 г замороженої зеленої квасолі
50 мл води
150 г вершків
150 г сметани
2 ч. л. гірчиці
1½ ч. л. солі
1 ч. л. крохмалю
1 ст. л. листя чебрецю
Перець

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, Ø 23 см
Скляний лоток

Приготування

Покладіть квасолю в скляну посудину.

Змішайте воду, вершки, сметану, гірчицю, сіль, крохмаль і чебрець. Поперчіть за смаком.

Додайте соус до овочів та перемішайте. Поставте посудину на скляному лотку в духовку.

Автоматична програма:
Готуйте накритим.

Ручний режим:
Готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1. Перемішайте овочі та готуйте з налаштуваннями етапу 2.

Наріжте квасолю невеликими шматочками та подавайте до столу.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Квас. з соусом з тим'яна
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 450 Вт
Тривалість: 10 хвилин

Гарніри й овочі

Морква в кервелевому вершковому соусі

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

1 г моркви | кружальцями
1 ст. л. масла
100 мл овочевого бульйону
150 г вершків
2 ст. л. білого вина
1 ч. л. цукру
1½ ч. л. солі
1 ч. л. крохмалю
1 ч. л. гірчиці
1 ст. л. подрібненого кервелю
Перець

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, Ø 23 см
Скляний лоток

Приготування

Покладіть моркву з маслом у скляну посудину та налийте овочевий бульйон.

Змішайте вершки та біле вино, цукор, сіль, крохмаль, гірчицю та кервель. Поперчіть за смаком. Додайте соус до овочів та перемішайте. Поставте посудину на скляному лотку в духовку.

Автоматична програма:

Готуйте накритим.

Ручний режим:

Готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1. Перемішайте овочі та готуйте накритими з налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Морква в соусі з кервелем
Тривалість програми: 18 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 6 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 600 Вт
Тривалість: 12 хвилин

Картопля в мундирі

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для картоплі в мундирі

800 г картоплі твердого сорту
160 мл води

Для пряного дів-соусу

1 цибулина
1 зубчик часнику
250 г знежиреного домашнього сиру
100 г сметани
2 ст. л. подрібнених трав
Сіль
Перець

Для лососевого дів-соусу

150 г копченого лосося
200 г молодого сиру з високим
вмістом жиру
100 г сметани
½ ч. л. сухого кропу
Сіль
Перець

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму,
Ø 23 см
Скляний лоток

Приготування

Для картоплі в мундирі помийте картоплю. Покладіть її в скляну посудину, залийте водою та посоліть. Поставте посудину на скляному лотку в духовку.

Автоматична програма:
Готуйте накритим.

Ручний режим:
Готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1. Перемішайте картоплю та готуйте накритою з налаштуваннями етапу 2.

Для пряного дів-соусу наріжте дрібними кубиками цибулю та часник. Змішайте із сиром, сметаною та травами. Посоліть і поперчіть за смаком.

Для лососевого дів-соусу наріжте лосось смужками. Змішайте свіжий сир, сметану та кріп. Посоліть і поперчіть за смаком.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Картопля в мундирі
Тривалість програми: 26 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 9 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 300 Вт
Тривалість: 17 хвилин

Гарніри й овочі

Рис

Тривалість приготування: 25 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

200 г пропареного рису
400 мл води
1 ч. л. солі

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 23 см
Скляний лоток

Приготування

Покладіть рис у скляну посудину, залийте водою та посоліть. Поставте посудину на скляному лотку в духовку.

Автоматична програма:

Готуйте накритим.

Ручний режим:

Готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1. Перемішайте рис і готуйте його накритим із налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Рис

Тривалість програми: 20 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 5 хвилин

Рівень: 1

Етап приготування 2

Потужність: 150 Вт

Тривалість: 15 хвилин

Картопля шматочками

Тривалість приготування: 40 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

900 г картоплі твердого сорту
120 мл води
1 ч. л. солі

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму,
Ø 23 см
Скляний лоток

Приготування

Очистьте картоплю та промийте її. Покладіть у скляну посудину, залийте водою та посоліть.

Поставте посудину на скляному лотку в духовку.

Автоматична програма:
Готуйте накритим.

Ручний режим:
Готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1. Перемішайте картоплю та готуйте накритою з налаштуваннями етапу 2.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Відварена картопля
Тривалість програми: 21 хвилина

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 8 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 300 Вт
Тривалість: 14 хвилин

Гарніри й овочі

Томатне ризото

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

1 червона цибулина | дрібними кубиками
125 г іспанської салямі (чорізо) | дрібними кубиками
2½ ст. л. оливкової олії
1 банка помідорів (400 г), подрібнених
375 мл курячого бульйону
200 г рису для ризото
1 цукіні | дрібними кубиками
30 г масла
50 г натертого твердого сиру (Пармезан)
2 ст. л. петрушки | нарізаної
100 г чорних маслин без кісточок (каламата) | подрібнених
2 ст. л. зеленої цибулі | подрібненої
60 г козячого сиру
50 листя базиліку | без стебел

Приладдя

Форма для запікання з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму
Скляний лоток

Приготування

Викладіть у форму для запікання цибулю, салямі та оливкову олію.

Поставте форму на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте з налаштуваннями етапу 1.

Автоматична програма:

Додайте помідори, курячий бульйон і рис та продовжуйте приготування.

Ручний режим:

Додайте помідори, курячий бульйон і рис та готуйте з налаштуваннями етапу 2.

Автоматична програма:

Додайте цукіні, добре перемішайте та продовжуйте приготування.

Ручний режим:

Додайте цукіні, добре перемішайте та готуйте з налаштуваннями етапу 3.

Залиште настоятися протягом 2 хвилин. Додайте масло та пармезан.

Перед подачею на стіл вмішайте петрушку, маслини та зелену цибулю. Прикрасьте козячим сиром і базиліком.

Налаштування

Автоматична програма

Гарніри та овочі | Різотто

Тривалість програми: 21 хвилина

Ручний режим

Етап приготування 1

Режими роботи: НВЧ

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 3 хвилини

Рівень: 1

Етап приготування 2

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 8 хвилин

Етап приготування 3

Потужність: 850 Вт

Тривалість: 10 хвилин

Яскравий приклад чудового смаку

Легкий суп може бути як ідеальним аперитивом для святкового меню, так і некалорійною й апетитною основною стравою. Картопля, овочі, риба та інші основні продукти — майже все, з чого складається наш постійний раціон, ідеально поєднується з бульйоном і розкриває свої смакові характеристики в супах, майстерно приправлених і за бажанням перетворених на пюре. Психологи ж стверджують, що супи мають здатність піднімати настрій: ваше задоволення від страви покращує самопочуття та заспокоює напружені нерви.

Легкий суп може бути як ідеальним аперитивом для святкового меню, так і некалорійною й апетитною основною стравою. Картопля, овочі, риба та інші основні продукти — майже все, з чого складається наш постійний раціон, ідеально поєднується з бульйоном і розкриває свої смакові характеристики в супах, майстерно приправлених і за бажанням перетворених на пюре. Психологи ж стверджують, що супи мають здатність піднімати настрій: ваше задоволення від страви покращує самопочуття та заспокоює напружені нерви.

Супи та айнтопфи

Паровий омлет

Тривалість приготування: 45 хвилин
На 6 порцій

Для парового омлету

6 яєць, розміру М
300 мл молока, 3,5 % жиру
¼ ч. л. солі

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

Форма для запікання, придатна для мікрохвильового режиму,
20 см x 20 см
Термостійка харчова плівка
Решітка

Приготування

Змішайте яйця та молоко, не збиваючи їх у піну. Потім посоліть.

Змастіть форму для запікання. Наповніть її яєчною масою та накрийте плівкою.

Поставте форму для запікання на решітці в духовку. Приготуйте паровий омлет.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/ Густі супи | Яєчна заправка
Тривалість програми: 19 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 95 °C
Потужність: 150 Вт
Crisp function: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Тривалість: 19–24 хвилини
Рівень: 1

Гарбузовий суп

Тривалість приготування: 55 хвилин
На 6 порцій

Для супу

750 г гарбуза (хоккайдо) | лише м'якоть | кубиками
1 цибулина | нарізана кубиками
125 мл молока, 3,5 % жиру
375 мл овочевого бульйону
1½ ч. л. солі
2 ч. л. цукру
1 ст. л. масла
1 ст. л. сметани
Перець

Для оформлення

6 ст. л. вершків
1 ст. л. гарбузового насіння | грубо подрібненого

Приладдя

Блендер
Скляний лоток
Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 23 см

Приготування

Покладіть у скляну посудину гарбуз і кубики цибулі.

Додайте молоко, овочевий бульйон, сіль і цукор та перемішайте. Поставте на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте на критим із налаштуваннями етапу 1.

Ручний режим:

Перемішайте суп і готуйте його на критим із налаштуваннями етапу 2.

Автоматична програма:

Перемішайте суп і продовжуйте готувати його на критим.

Збийте суп у пюре, при цьому додайте сметану й масло. Поперчіть за смаком.

Перед подачею на стіл прикрасьте суп вершками та гарбузовим насінням.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/ Густі супи | Гарбузовий суп
Тривалість програми: 22 хвилини

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 450 Вт
Тривалість: 12 хвилин

Супи та айнтопфи

Мінестроне

Тривалість приготування: 40 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

50 г бекону
1 цибулина
150 г селери
2 помідори
150 г моркви
100 г замороженої зеленої квасолі
100 г замороженого гороху
50 г макаронів (маленькі мушлі)
1 ст. л. суміші заморожених італійських трав
100 мл овочевого бульйону
100 г твердого сиру (Пармезан), шматком

Приладдя

Скляний лоток
Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 23 см

Приготування

Наріжте бекон і цибулю кубиками. Селеру та помідори також наріжте кубиками, а моркву — кружальцями. Усе це покладіть у скляну посудину.

Додайте квасолю, горох, макарони та трави з бульйоном і перемішайте. Поставте посудину на скляний лоток. Запустіть автоматичну програму або готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1.

Ручний режим:

Здайте налаштування етапу 2.

Перемішайте айнтопф і продовжуйте готувати його накритим.

Натріть пармезан і посипте ним страву.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/ Густі супи | Мінестроне
Тривалість програми: 25 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 450 Вт
Тривалість: 15 хвилин

Повідомлення

Замість макаронів можна використати 150 г картоплі, нарізаної кубиками.

Томатний суп

Тривалість приготування: 35 хвилин
На 4 порції

Для супу

250 г моркви | кружальцями
1 цибулина | нарізана кубиками
1 ст. л. масла
850 г консервованих помідорів без шкірки (без рідини)
350 мл овочевого бульйону
1 ч. л. солі
1 ч. л. цукру
Перець

Для оформлення

100 г вершків
12 листочків базиліку

Приладдя

Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 23 см
Скляний лоток
Блендер

Приготування

Покладіть у скляну посудину кружальця моркви, кубики цибулі, масло, помідори, овочевий бульйон, сіль і цукор. Поставте посудину на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1.

Автоматична програма:

Перемішайте суп і продовжуйте готувати.

Ручний режим:

Перемішайте суп і готуйте з налаштуваннями етапу 2.

Збийте суп у пюре. Поперчіть за смаком.

Злегка збийте вершки та накришіть базилік. Перед подачею на стіл прикрасьте суп вершками та базиліком.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/ Густі супи | Томатний суп
Тривалість програми: 35 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 11 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 450 Вт
Тривалість: 24 хвилини

Супи та айнтопфи

Айнтопф із капустою

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

200 г фаршу з яловичини
½ ч. л. солі
½ ч. л. меленої солодкої паприки
Перець
1 цибулина
250 г картоплі
100 г цибулі-порей
250 г білокачанної капусти
250 г червоного буряка
250 мл бульйону з яловичини
1½ ч. л. солі
150 г сметани
1 ст. л. петрушки | нарізаної
2 ст. л. червоного винного оцту

Приладдя

Тертка, крупна
Скляний лоток
Скляна посудина з кришкою, придатна для мікрохвильового режиму, Ø 23 см

Приготування

Вимісіть фарш із сіллю, паприкою й перцем. Сформуйте з фаршу кульки та покладіть їх у скляну посудину.

Наріжте цибулю й картоплю кубиками. Цибулю-порей поріжте кільцями. Білокачанну капусту нашинкуйте. Червоний буряк натріть на крупній тертці.

Викладіть овочі на м'ясні кульки шарами. Додайте бульйон і сіль. Поставте на скляному лотку в духовку. Запустіть автоматичну програму або готуйте накритим із налаштуваннями етапу 1.

Автоматична програма:

Перемішайте айнтопф і продовжуйте готувати його накритим.

Ручний режим:

Перемішайте айнтопф і готуйте його накритим із налаштуваннями етапу 2.

Вмішайте сметану та петрушку. Заправте червоним винним оцтом.

Налаштування

Автоматична програма

Супи/ Густі супи | Айнтопф з капусти
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 450 Вт
Тривалість: 20 хвилин

Кінець діло вінчає

Для вдалого десерту завжди знайдеться місце в шлунку. Адже мало хто зможе встояти перед таким неперевершеним фінальним акордом. Варто кухарю прикласти лише трошки зусиль і подати на завершення морозиво, запіканку, фруктову композицію або якийсь інший апетитний десерт — і гості із захватом будуть вихваляти його кулінарний талант, адже солоденьке любляють всі.

Для вдалого десерту завжди знайдеться місце в шлунку. Адже мало хто зможе встояти перед таким неперевершеним фінальним акордом. Варто кухарю прикласти лише трошки зусиль і подати на завершення морозиво, запіканку, фруктову композицію або якийсь інший апетитний десерт — і гості із захватом будуть вихваляти його кулінарний талант, адже солоденьке любляють всі.

Десерти

Солодка хлібна запіканка

Тривалість приготування: 20 хвилин + 20 хвилин настоювання
На 10 порцій

Інгредієнти

14 скибок білого хліба
70 г несоленого вершкового масла | м'якого
8 яєць, розміру М | лише жовток
150 г цукру
1 стручок ванілі
300 мл молока, 3,5 % жиру
300 г вершків
100 г родзинок

Для посипання

1 ст. л. цукру

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Форма для запікання, плоска
Решітка

Приготування

Змастіть форму для запікання.

Обріжте скоринку хліба. Змажте скибки хліба маслом і розріжте навпіл по діагоналі.

Змішайте жовтки з цукром.

Розріжте стручок ванілі уздовж навпіл, додайте його до молока та вершків і нагрійте в каструлі.

Вийміть ваніль і повільно додайте в молоко яєчно-цукрову суміш, неперервно помішуючи.

Рівномірно розкладіть хлібні скибочки по формі. Посипте їх родзинками та розкладіть зверху решту хліба.

Рівномірно залийте запіканку молоком із яйцями та дайте настоятися протягом 20 хвилин.

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

Після цього посипте цукром.

Ручний режим:
Задайте налаштування етапу 2.

Поставте хлібну запіканку в духовку та приготуйте.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Солодка хлібна запіканка
Тривалість програми: 30 хвилин

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: Конвекція плюс
Температура: 190 °C
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
Рівень: 1

Етап приготування 2
Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 190 °C
Потужність: 80 Вт
Booster: вкл
Попереднє нагрівання: вкл
Crisp function: вкл
тривалість: 25 хвилин

Крем-карамель

Тривалість готування: 65 хвилин + 4–5 годин вистоювання на холоді
На 10 порцій

Для карамелі

150 г цукру
80 мл води

Для крему

1 стручок ванілі
500 мл молока, 3,5 % жиру
75 г цукру
250 г вершків
2 яйця, розміру М
4 яйця, розміру М | лише жовток

Приладдя

Скляна форма для запікання, Ø 22 см
Харчова плівка, жаростійка
Решітка

Приготування

Для карамелі змішайте цукор із водою в каструлі та варіть, доки маса не стане золотистою або золотисто-коричневою. Стежте за тим, щоб карамель не дуже потемніла, оскільки вона тоді почне гірчити.

Вилийте карамель у форму для запікання й дайте охолонути.

Для крему розріжте стручок ванілі по довжині та зішкребіть ножом м'якоть. Проваріть молоко, цукор, ванільну серцевину й стручок.

Додайте вершки й охолодіть масу до 60 °С.

Змішайте яйця й жовтки та додайте в молочно-вершкову суміш. Вийміть стручок ванілі.

Викладіть суміш у форму для запікання та накрийте харчовою плівкою. Поставте форму для запікання на решітці в духовку. Приготуйте крем.

Залиште крем у холодильнику на 4–5 годин, а за можливості на всю ніч.

Щоб крем і карамель легко вийшли з форми, поставте її на 2–3 хвилини в гарячу воду. Обережно відділіть крем від краю та переверніть його на блюдо.

Налаштування

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 95 °С
Потужність: 150 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 25 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Подавайте крем із ложкою збитих вершків і свіжими ягодами.

Десерти

Фруктовий крамбл

Тривалість приготування: 40 хвилин
На 6 порцій

Для запіканки

800 г яблук | скибками
65 г цукру
200 г свіжої лохини
75 г пшеничного борошна для випічки, типу 405
90 г коричневого цукру
2 ч. л. меленої кориці
60 г масла
50 г вівсяних пластівців
50 г горіхів пекан

Для змащування форми

1 ст. л. масла

Приладдя

Форма для запікання, придатна для мікрохвильового режиму, Ø25 см
Скляний лоток

Приготування

Змастіть форму для запікання.

Покладіть скибки яблук у форму для запікання та посипте цукром. Поставте форму на скляний лоток. Запустіть автоматичну програму або готуйте з налаштуваннями етапу 1.

Тим часом змішайте борошно, цукор і корицю. Додайте масло, вівсяні пластівці та горіхи пекан і вимісіть усі інгредієнти.

Автоматична програма:

Спочатку викладіть на яблука лохину, а потім — присипку та приготуйте запіканку.

Ручний режим:

Спочатку викладіть на яблука лохину, а потім — присипку та готуйте запіканку з налаштуваннями етапу 2.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Фруктов. крамбл
Тривалість програми: 24 хвилини

Ручний режим

Етап приготування 1
Режими роботи: НВЧ+Гриль з обдуванням
Потужність: 300 Вт
Температура: 180 °C
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Етап приготування 2
Потужність: 300 Вт
Температура: 180 °C
Тривалість: 14 хвилин

Повідомлення

Замість яблук можна використати груші, абрикоси, персики чи інші подібні фрукти. Лохину можна замінити малиною, чорною смородиною, полуницями чи банановими кружальцями. Подавайте фруктовий крамбл зі збитими вершками або грецьким йогуртом.

Сирна запіканка

Тривалість приготування: 20 хвилин
На 4 порції

Інгредієнти

500 г знежиреного домашнього сиру
2 яйця, розміру М
100 г цукру
8 г ванільного цукру
4 ст. л. лимонного соку
125 г родзинок
37 г порошку для заварювання
ванільного пудингу
½ ч. л. розпушувача тіста
2 ст. л. панірувальних сухарів
30 г масла

Приладдя

Форма для запікання, придатна для
мікрохвильового режиму, Ø22 см
Скляний лоток

Приготування

Змішайте сир, яйця, цукор, ванільний
цукор, лимонний сік і родзинки.

Змішайте порошок для пудингу та
розпушувач і змішайте в тісто.
Викладіть у форму для запікання, по-
сипте панірувальними сухарями та
розкладіть шматочки масла.

Поставте форму на скляному лотку в
духовку. Приготуйте сирну запіканку.

Налаштування

Автоматична програма

Десерт | Сирна запіканка
Тривалість програми: 10 хвилин

Ручний режим

Режими роботи: НВЧ
Потужність: 850 Вт
тривалість: 10 хвилин
Рівень: 1

Повідомлення

Як варіант, ванільний пудинг можна
замінити на 125 г манки.

Десерти

Шоколадні тістечка

Тривалість приготування: 70 хвилин
На 8 порцій

Для тіста

70 г чорного шоколаду
70 г масла
70 г цукру
4 яйця, розміру М | лише жовток
70 г меленого мигдалю
20 г панірувальних сухарів
500 мл ванільного соусу
200 г вершків

Для посипання

40 г цукрової пудри

Для змащування форми

1 ч. л. масла

Приладдя

8 порційних формочок, Ø 6 см
Скляний лоток

Приготування

Розтопіть шоколад у каструлі на малому вогні та трохи остудіть.

Змішайте масло, цукор і жовтки до кремоподібного стану. Вмішайте шоколад, мигдаль і панірувальні сухарі.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Білки збийте в стійку піну й обережно вмішайте в шоколадну масу.

Змастіть порційні формочки. Наповніть їх готовою масою.

Поставте формочки у скляний лоток та вставте в духовку. Випікайте шоколадні тістечка.

Збийте вершки в стійку піну та вмішайте їх у ванільний соус. Рівномірно розкладіть по десертним тарілках.

Відділіть тістечка ножем від краю формочок. Кожне тістечко покладіть на десертну тарілку. Притрусіть цукровою пудрою та подавайте трохи теплим.

Налаштування

Режими роботи: НВЧ+Конвекція плюс
Температура: 150 °C
Потужність: 80 Вт
Booster: викл
Попереднє нагрівання: викл
Crisp function: викл
Тривалість: 17–25 хвилин
Рівень: 1

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраße, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Короленківська, буд. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



Кулінарна книга H 7000 BM

M.-Nr. 11 197 640 / 01

uk-UA