

Miele

Hornear – Asar – Cocinar con

Libro de cocina



Querido gourmet:

Alrededor de la mesa se disfruta de conversaciones interesantes y momentos memorables. Disfrutar de una experiencia grata nos acerca. Tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Esto es exactamente lo que te ofrece tu nuevo horno: un verdadero «todo en uno», con el que no solo podrás cocinar los platos más saludables rápidamente, sino que también prepararás platos elaborados.

Esto es exactamente lo que te ofrece tu nuevo horno: un verdadero «todo en uno», con el que no solo podrás cocinar los platos más saludables rápidamente, sino que también prepararás platos elaborados.

Este libro pretende serte de gran ayuda. En la Cocina Experimental de Miele se dan cita día a día el conocimiento, la curiosidad, la rutina y la sorpresa. De todo ello conseguimos desarrollar consejos útiles, así como unas recetas de éxito garantizado. Descubrirás más recetas, inspiración y temas emocionantes en nuestra aplicación Miele@mobile.

¿Alguna pregunta o petición? Estaremos encantados de atenderte y de intercambiar experiencias. Encontrarás nuestros datos de contacto al final de este libro de cocina.

Te deseamos momentos deliciosos.

El Equipo de la Cocina Experimental
Miele

El Equipo de la Cocina Experimental
Miele

Contenido

| | |
|--|-----------|
| Prólogo | 3 |
| Acerca de este libro de cocina | 8 |
| Vista general de las funciones | 10 |
| Información importante y curiosidades | 13 |
| Accesorios Miele | 18 |
| Tartas | 21 |
| Consejos para la preparación | 22 |
| Tarta fina de manzana | 26 |
| Tarta de manzana cubierta | 27 |
| Tarta de albaricoque con cobertura de nata | 28 |
| Bizcocho de copa | 29 |
| Tarta de pera con baño de almendras | 30 |
| Base de bizcocho | 31 |
| Rellenos de base de bizcocho | 32 |
| Rollo suizo | 34 |
| Rellenos para el rollo suizo | 36 |
| Bizcocho de mantequilla | 38 |
| Tarta de frutas (Ø 15 cm) | 40 |
| Tarta de frutas (Ø 20 cm) | 42 |
| Tarta de frutas (Ø 25 cm) | 44 |
| Pastel de queso en bandeja de horno | 46 |
| Bizcocho mármol | 47 |
| Pastel de frutas (hojaldre) | 48 |
| Pastel de frutas (masa quebrada) | 49 |
| Tarta Sacher | 50 |
| Bizcocho fino | 52 |
| Tarta de chocolate y nueces | 53 |
| Pan dulce navideño | 54 |
| Tarta con copos con fruta | 55 |
| Repostería | 56 |
| Galletitas de mantequilla | 57 |
| Magdalenas de arándanos | 58 |
| Linzer Augen | 59 |
| Almendrados | 60 |
| Galletas para manga pastelera | 62 |
| Medias lunas de almendra (Vanillekipferl) | 63 |
| Magdalenas con nueces | 64 |
| Buñuelos | 65 |
| Rellenos para buñuelos | 66 |
| Pan | 67 |
| Consejos para la preparación | 68 |
| Baguettes | 71 |
| Pan de pueblo (al estilo suizo) | 72 |

| | |
|---|-----------|
| Pan de espelta | 73 |
| Pan árabe..... | 74 |
| Trenza | 75 |
| Trenza al estilo suizo | 76 |
| Pan de nueces..... | 77 |
| Pan de centeno y trigo..... | 78 |
| Pan de semillas..... | 79 |
| Pan tigre..... | 80 |
| Pan blanco (de molde)..... | 81 |
| Pan blanco (enhornado) | 82 |
| Pan de trigo y centeno | 83 |
| Pan de azúcar..... | 84 |
| Panecillos..... | 85 |
| Panecillos multicereales..... | 85 |
| Panecillos de trigo..... | 86 |
| Hogaza pequeña de centeno..... | 87 |
| Pizza y cía. | 88 |
| Flammkuchen..... | 89 |
| Pizza (masa de levadura)..... | 90 |
| Pizza (masa de requesón y aceite)..... | 92 |
| Quiche Lorraine | 94 |
| Tarta salada (hojaldre) | 95 |
| Tarta salada masa quebrada)..... | 96 |
| Carne | 97 |
| Consejos para la preparación | 98 |
| Pato (relleno)..... | 100 |
| Ganso (relleno) | 102 |
| Ganso (relleno) | 104 |
| Pollo..... | 105 |
| Muslos de pollo | 106 |
| Pavo (relleno) | 107 |
| Muslos de pavo | 108 |
| Solomillo de ternera (asar)..... | 110 |
| Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura) | 112 |
| Pierna de ternera | 113 |
| Lomo de ternera (asado)..... | 114 |
| Lomo de ternera (cocción a baja temperatura)..... | 115 |
| Asado de ternera | 116 |
| Ossobuco | 117 |
| Carré de cordero con verduras | 118 |
| Pierna de cordero | 119 |
| Lomo de cordero (asado) | 120 |
| Lomo de cordero (cocción a baja temperatura)..... | 121 |

Contenido

| | |
|--|------------|
| Solomillo Wellington..... | 122 |
| Carne picada de ternera | 124 |
| Solomillo de vacuno (asado)..... | 125 |
| Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura) | 126 |
| Estofado de vacuno..... | 127 |
| Rosbif (asado)..... | 128 |
| Rosbif (cocción a baja temperatura) | 129 |
| Yorkshire Pudding..... | 130 |
| Carne picada | 131 |
| Chuletas de Sajonia (asadas) | 132 |
| Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura)..... | 133 |
| Asado crujiente | 134 |
| Asado de jamón | 135 |
| Panceta de cerdo..... | 136 |
| Solomillo de cerdo (asado) | 138 |
| Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura)..... | 140 |
| Jamón asado (Navidad) | 141 |
| Pierna de liebre | 142 |
| Conejo..... | 143 |
| Lomo de ciervo | 144 |
| Lomo de corzo | 146 |
| Pescado..... | 148 |
| Consejos para la preparación | 149 |
| Dorada..... | 150 |
| Trucha..... | 151 |
| Carpa..... | 152 |
| Lomo de salmón | 153 |
| Trucha asalmonada | 154 |
| Filetes de salmón | 155 |
| Lucioperca sobre verduras | 156 |
| Gratinados y soufflés | 157 |
| Endibias gratinadas | 158 |
| Gratén suco de patatas (Janssons Versuchung) | 160 |
| Gratinado de patatas | 161 |
| Gratinado de patatas con queso..... | 162 |
| Soufflé de queso..... | 163 |
| Lasaña | 164 |
| Moussaka | 166 |
| Gratinado de pasta..... | 168 |
| Shepherd's Pie..... | 169 |
| Postres | 170 |
| Strudel de manzana a la vienesa..... | 171 |
| Merengue | 172 |

Contenido

| | |
|-----------------------------|-----|
| Pie de limón..... | 173 |
| Tortitas de chocolate | 174 |

Acerca de este libro de cocina

Antes de comenzar, hemos recopilado un par de indicaciones acerca del uso de este libro de recetas.

A una receta para cada programa automático para ayudarte a conocer el horno de Miele.

Muchos programas automáticos te permiten personalizar el resultado de cocción : el grado de dorado del pan y la repostería y el grado de cocción de la carne.

Muchos programas automáticos te permiten personalizar el resultado de cocción : el grado de dorado del pan y la repostería y el grado de cocción de la carne.

Acerca de los programas automáticos

- Los programas automáticos no están disponibles en todos los modelos. Incluso si tu horno no está equipado con el programa automático correspondiente, podrás preparar todas las recetas. En ese caso realiza los ajustes manuales. En el texto de preparación se advierte acerca de las diferencias correspondientes.
- Debajo de cada receta con programa automático, en las indicaciones de ajuste, encontrarás la ruta para seleccionar el programa automático.
- En los programas automáticos siempre se indica la duración media del programa de fábrica. No obstante, en muchos programas la duración real dependerá del grado de cocción deseado. Podrás seleccionarlo antes de iniciar el programa automático.

Acerca de los ingredientes

- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una coma (,) el texto que sigue describe el alimento. En la mayor parte de los casos, se puede comprar en ese estado: p. ej, harina de trigo, tipo 405; huevos, tamaño M; leche, 3,5 % materia grasa.
- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una barra vertical (|), la descripción se refiere a la elaboración del alimento que se realiza por lo general al cocinar. Esta etapa del proceso no se mencionará en el texto de preparación. Por ejemplo queso, especiado | rallado; cebollas | picado fino; leche, 3,5 % materia grasa | tibia
- En el caso de la carne, cuando no se indique explícitamente lo contrario, siempre se señala el peso de preparación.
- En cuanto a las frutas y verduras, la indicación del peso se refiere, en principio, a su estado sin pelar y sin semillas o pepitas.
- Deberás limpiar/lavar las frutas y verduras antes de comenzar con la preparación o bien pelarlas, si fuera necesario. Esto no volverá a mencionarse como etapa del proceso en los textos de preparación.

Particularidades de algunos modelos de hornos

Este recetario se suministra con hornos de diferentes tamaños. Si las cantidades o las indicaciones de ajuste difieren, se indican los ajustes que tendrás que realizar en las recetas siguiendo este orden: Este recetario se suministra con hornos de diferentes tamaños. Si las cantidades o las indicaciones de ajuste difieren, se indican los ajustes que tendrás que realizar en las recetas siguiendo este orden:

- Hornos con cinco niveles de bandeja
- [Hornos con tres niveles de bandeja] entre corchetes
- (Hornos de 90 cm) entre paréntesis

En caso de que los ajustes sean válidos para todos los tamaños, tan solo se muestra un ajuste sin paréntesis.

En caso de que los ajustes sean válidos para todos los tamaños, tan solo se muestra un ajuste sin paréntesis.

Si el horno no cuenta con la función especial | Dejar subir la masa, selecciona el Programa automático | Tartas | Masa de levadura. Como alternativa, puedes utilizar la función Bóveda y solera a una temperatura de 30 °C y colocar después un paño húmedo sobre la masa.

Si el horno no cuenta con las funciones Función Clima + Calor de bóveda y solera, Función Clima + Asado auto., Función Clima + Aire caliente + o Función Clima + Coc. intensiva, selecciona Función Clima. En las indicaciones acerca de la función Clima + Calor de bóveda y solera, ajusta una temperatura 20 °C más baja de lo que se describe en los ajustes manuales.

Si el horno no dispone de la Función especial | Cocción a baja temperatura, utiliza la función Bóveda y solera. Precalienta

el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduce la temperatura al introducir el alimento a unos 100 °C.

Para los modelos con guías telescópicas FlexiClip y, por tanto, se encuentren más arriba: móntalos, a ser posible, en un nivel más bajo de lo que se indica en la receta e introduce el alimento en las guías telescópicas FlexiClip.

Utiliza las guías telescópicas FlexiClip que se montan entre los listones laterales de los niveles correspondientes y que corresponden a los niveles indicados en la receta para que se encuentren en el mismo nivel.

Utiliza las guías telescópicas FlexiClip que se montan entre los listones laterales de los niveles correspondientes y que corresponden a los niveles indicados en la receta para que se encuentren en el mismo nivel.

Acerca de los ajustes

- Temperaturas y tiempos: se indican los rangos de tiempo y temperatura. Parte de los valores más bajos, luego tendrás la opción de aumentar el tiempo un poco más comprobando visualmente y probando el resultado.
- Niveles: los niveles de bandeja están numerados de abajo a arriba.

Vista general de las funciones

Función Clima

Para preparar repostería y asar con humedad. Utiliza esta función para hornear pan y repostería y para asar carne y pescado.

Con la Función Clima, los panes adquieren una miga (el interior del pan) uniforme y una corteza crujiente (el exterior queda crocante, pero no quebradizo). Las masas de levadura suben a la perfección. Las carnes y pescados se cocinan de forma delicada y mantienen su jugosidad.

Escoge entre las siguientes posibilidades de combinación:

Función Clima + Aire caliente +

Función Clima + bóveda y solera

Función Clima + Asado auto.

Función Clima + Coc. intensiva

Función Clima + Coc. intensiva

Aire caliente plus

Para hornear y asar. Podrás cocinar al mismo tiempo en varios niveles. Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Para hornear y asar. Podrás cocinar al mismo tiempo en varios niveles. Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Bóveda y solera

Para preparar repostería y asados de recetas tradicionales, para elaborar soufflés y para cocinar a bajas temperaturas. Para las recetas de libros de cocina anti-guos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

Para preparar repostería y asados de recetas tradicionales, para elaborar soufflés y para cocinar a bajas temperaturas. Para las recetas de libros de cocina anti-guos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

Cocción intensiva

Utiliza esta función para preparar productos horneados con cobertura húmeda cuya base deba quedar crujiente. No utilices esta función para hornear repostería de poco grosor ni para asar, ya que la repostería y el jugo del alimento se oscurecerían demasiado.

Utiliza esta función para preparar productos horneados con cobertura húmeda cuya base deba quedar crujiente. No utilices esta función para hornear repostería de poco grosor ni para asar, ya que la repostería y el jugo del alimento se oscurecerían demasiado.

Asado automático

Para asar. Durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta a una temperatura elevada. En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada. De esta manera, el alimento se dora bien por fuera y, a continuación, puede cocinarse hasta el final sin que haya que ajustar la función.

Vista general de las funciones

Para asar. Durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta a una temperatura elevada. En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada. De esta manera, el alimento se dora bien por fuera y, a continuación, puede cocinarse hasta el final sin que haya que ajustar la función.

Solera

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción si el alimento debe presentar un dorado intenso en su base. Selecciona esta función al final del tiempo de cocción si el alimento debe presentar un dorado intenso en su base.

Bóveda

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción, si el alimento debe presentar un dorado intenso en su superficie. Selecciona esta función al final del tiempo de cocción, si el alimento debe presentar un dorado intenso en su superficie.

Grill grande

Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes. La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria. Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes. La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.

Grill pequeño

Para asar al grill alimentos de poca altura (p. ej. filetes) en pequeñas cantidades y para gratinar en moldes pequeños. Solo se conecta la parte central del elemento calefactor y se pone incandescente para generar la radiación infrarroja necesaria.

Para asar al grill alimentos de poca altura (p. ej. filetes) en pequeñas cantidades y para gratinar en moldes pequeños. Solo se conecta la parte central del elemento calefactor y se pone incandescente para generar la radiación infrarroja necesaria.

Vista general de las funciones

Grill con aire

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves. Es posible asar al grill a temperaturas más bajas que con la función Grill, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves. Es posible asar al grill a temperaturas más bajas que con la función Grill, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Aire caliente Eco

Para cantidades pequeñas p. ej. pizza congelada, galletas de mantequilla y también para platos de carne y asados. Ahorrarás hasta un 30 % de energía en comparación con las funciones tradicionales, si mantienes la puerta del horno cerrada durante todo el proceso..

Para cantidades pequeñas p. ej. pizza congelada, galletas de mantequilla y también para platos de carne y asados. Ahorrarás hasta un 30 % de energía en comparación con las funciones tradicionales, si mantienes la puerta del horno cerrada durante todo el proceso..

Programas propios

Es posible crear, guardar y nombrar individualmente hasta 20 Programas propios. Combina hasta 10 pasos de cocción para conseguir unos resultados perfectos en tu favorita o haz que tu día a día sea más fácil guardando tus ajustes más comunes. Para ello, selecciona la función, temperatura y tiempo de cocción o la temperatura interior para cada paso de cocción.

Es posible crear, guardar y nombrar individualmente hasta 20 Programas propios. Combina hasta 10 pasos de coc-

ción para conseguir unos resultados perfectos en tu favorita o haz que tu día a día sea más fácil guardando tus ajustes más comunes. Para ello, selecciona la función, temperatura y tiempo de cocción o la temperatura interior para cada paso de cocción.

TasteControl

La función TasteControl sirve para agilizar el enfriamiento del interior del horno y del alimento una vez finaliza un proceso de cocción. De este modo se evita que el alimento se gratine o se dore. Al combinar TasteControl con la función de Mantenimiento del calor que se cita a continuación, conseguirás unos resultados perfectos de tiempo y de sabor.

La función TasteControl sirve para agilizar el enfriamiento del interior del horno y del alimento una vez finaliza un proceso de cocción. De este modo se evita que el alimento se gratine o se dore. Al combinar TasteControl con la función de Mantenimiento del calor que se cita a continuación, conseguirás unos resultados perfectos de tiempo y de sabor.

Desconexión de seguridad

El horno está equipado con una electrónica inteligente que permite despreocuparse por completo del transcurso de los procesos de cocción. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se desconecta automáticamente.

El horno está equipado con una electrónica inteligente que permite despreocuparse por completo del transcurso de los procesos de cocción. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se desconecta automáticamente.

Preselección de inicio

Con la introducción de un tiempo de cocción concreto, las indicaciones de tiempo «Preparado a las» o «Inicio a las» es posible controlar los procesos de cocción previamente y desconectarlos o conectarlos automáticamente.

Con la introducción de un tiempo de cocción concreto, las indicaciones de tiempo «Preparado a las» o «Inicio a

las» es posible controlar los procesos de cocción previamente y desconectarlos o conectarlos automáticamente.

Tiempos de cocción

Es posible configurar de antemano el tiempo de cocción que el alimento necesita. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. Si además se selecciona la función «Precalentamiento», el tiempo de cocción comienza cuando la temperatura escogida se ha alcanzado y el alimento ya está dentro.

Es posible configurar de antemano el tiempo de cocción que el alimento necesita. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. Si además se selecciona la función «Precalentamiento», el tiempo de cocción comienza cuando la temperatura escogida se ha alcanzado y el alimento ya está dentro.

Información importante y curiosidades

Pre calentamiento

En pocos usos es necesario precalentar el horno. Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento. En la receta aparecen todas las indicaciones. Se debería precalentar el horno para preparar los siguientes platos:

En pocos usos es necesario precalentar el horno. Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento. En la receta aparecen todas las indicaciones. Se debería precalentar el horno para preparar los siguientes platos:

- tartas y pastelería con un tiempo de cocción breve (hasta aprox. 30 minutos)
- masa de pan integral
- rosbif y solomillo.

Booster

Para que el interior del horno pueda alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible, este ofrece la función Booster. En caso de ajustar una temperatura por encima de 100 °C y que la función Booster esté conectada, las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ventilador se conectan a la vez. De este modo se acelera el proceso del calentamiento.

Para que el interior del horno pueda alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible, este ofrece la función Booster. En caso de ajustar una temperatura por encima de 100 °C y que la función Booster esté conectada, las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ven-

tilador se conectan a la vez. De este modo se acelera el proceso del calentamiento.

Crisp function

Para un resultado especialmente crujiente, utilizar la Crisp function. La reducción de humedad en el interior del horno consigue que las patatas, la pizza, la quiche y cía. queden especialmente crujientes. Incluso la piel del pollo quedará crujiente, al tiempo que la carne queda jugosa. La Crisp function puede utilizarse en cada una de las funciones y se conecta en caso de necesidad.

Para un resultado especialmente crujiente, utilizar la Crisp function. La reducción de humedad en el interior del horno consigue que las patatas, la pizza, la quiche y cía. queden especialmente crujientes. Incluso la piel del pollo quedará crujiente, al tiempo que la carne queda jugosa. La Crisp function puede utilizarse en cada una de las funciones y se conecta en caso de necesidad.

Sonda térmica

La sonda térmica permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción en el interior de los alimentos. Se recomienda su uso para algunos programas automáticos y funciones especiales.

La punta de metal de la sonda térmica se introduce en la carne y así mide la temperatura del interior de la misma durante el proceso de cocción. La temperatura interior del alimento indica cuál es su grado de cocción. Según desees, p. ej. un asado medio o un asado muy hecho, ajusta una temperatura interior más alta (máx. 99 °C) o más baja.

Información importante y curiosidades

Cómo utilizarla: la punta metálica de la sonda térmica deberá introducirse completamente en el alimento y alcanzar aproximadamente el núcleo del mismo. En el caso de piezas pequeñas de carne puedes utilizar un trozo de patata o los desperdicios de la carne (desechos y tendones) para cubrir la parte de la sonda que sobresale. De lo contrario, la temperatura interior mostrada podría distorsionarse.

Cómo utilizarla: la punta metálica de la sonda térmica deberá introducirse completamente en el alimento y alcanzar aproximadamente el núcleo del mismo. En el caso de piezas pequeñas de carne puedes utilizar un trozo de patata o los desperdicios de la carne (desechos y tendones) para cubrir la parte de la sonda que sobresale. De lo contrario, la temperatura interior mostrada podría distorsionarse.

Funciones especiales

Dependiendo del equipamiento del horno, dispondrás de numerosas funciones especiales. Ponemos a tu disposición una amplia selección.

Dependiendo del equipamiento del horno, dispondrás de numerosas funciones especiales. Ponemos a tu disposición una amplia selección.

Dejar subir la masa

Para que la masa suba, fácil y seguro. Podrás escoger un tiempo de fermentación de 15, 30 o 45 minutos. Deja que la masa suba sin tapar en un lugar cálido y húmedo hasta que haya doblado su volumen.

Para que la masa suba, fácil y seguro. Podrás escoger un tiempo de fermentación de 15, 30 o 45 minutos. Deja que

la masa suba sin tapar en un lugar cálido y húmedo hasta que haya doblado su volumen.

Cocción a baja temperatura

Para la cocción delicada de carnes especialmente tiernas. Gracias a la baja temperatura y a unos tiempos de cocción largos, la carne queda preparada a la perfección e insuperablemente tierna. Para la cocción delicada de carnes especialmente tiernas. Gracias a la baja temperatura y a unos tiempos de cocción largos, la carne queda preparada a la perfección e insuperablemente tierna.

Programa Sabbath

El programa Sabbath sirve para atender las necesidades de ritos religiosos. Una vez seleccionado, ajuste una función y una temperatura. El desarrollo del programa se inicia inmediatamente después de abrir y cerrar la puerta.

El programa Sabbath sirve para atender las necesidades de ritos religiosos. Una vez seleccionado, ajuste una función y una temperatura. El desarrollo del programa se inicia inmediatamente después de abrir y cerrar la puerta.

Información importante y curiosidades

El ABC de la cocina

| Término | Explicación |
|----------------------|---|
| Grieta del pan | Denominación del desgarro deseado en los productos de panadería o pastelería. |
| Despiezado | Se han quitado las espinas del pescado o deshuesado la carne. |
| Porosidad | Como porosidad entendemos las grietas pequeñas que se forman en la corteza. |
| Listo para cocinar | Alimentos que ya están limpios, pero no preparados. Por ejemplo la carne desgrasada y desnervada; el pescado sin escamas y destripado o las frutas y verduras ya lavadas y peladas. |
| Trozo de masa | Un pedazo de la masa cruda ya trabajado y con la forma. |
| Abultamiento del pan | Denominación del pliegue del pan que se origina al moldearlo. |
| Crujiente | Denominación de la consistencia laminada de la corteza. |
| Compresión | Técnica para dar forma al pan y los panecillos. Encontrarás una descripción exacta en el capítulo «Pan y panecillos». |

Cantidades y medidas

c = cucharadita

C = cucharada

g = gramos

kg = kilogramo

ml = mililitros

pizca

1 cucharadita significa aproximadamente:

1 cucharadita significa aproximadamente:

- 3 g de levadura en polvo
- 5 g de sal/azúcar/azúcar de vainilla
- 5 g de harina
- 5 ml de líquido

1 cucharada significa aproximadamente:

1 cucharada significa aproximadamente:

- 10 g de harina/maicena/pan rallado
- 10 g de mantequilla
- 15 g de azúcar
- 10 ml de líquido
- 10 g de mostaza

Accesorios Miele

Accesorios

Con nuestra amplia gama de accesorios te ayudamos a conseguir los mejores resultados de cocción. Cada uno de ellos ha sido creado específicamente para los hornos de Miele y testados siguiendo los estándares de calidad de Miele.

Consigue todos los productos a través de nuestra tienda online, en nuestros Miele Centers, o por medio de un distribuidor especializado.

Con nuestra amplia gama de accesorios te ayudamos a conseguir los mejores resultados de cocción. Cada uno de ellos ha sido creado específicamente para los hornos de Miele y testados siguiendo los estándares de calidad de Miele.

Consigue todos los productos a través de nuestra tienda online, en nuestros Miele Centers, o por medio de un distribuidor especializado.

PerfectClean

Limpia nunca había sido tan fácil: gracias al acabado único PerfectClean del horno podrás eliminar la suciedad reciente sin esfuerzo.

Las bandejas de repostería y los moldes de Miele también están dotados con este acabado especial, por lo que el uso de papel de horno se vuelve innecesario. El pan, los panecillos y las galletas no se pegan y se despegan del recipiente del horno casi solos.

La superficie resistente a cortes permite incluso cortar la pizza, las tartas y muchos otros alimentos directamente en la bandeja. Y después de utilizarlo, todo vuelve a estar limpio de una pasada.

La superficie resistente a cortes permite incluso cortar la pizza, las tartas y muchos otros alimentos directamente en la bandeja. Y después de utilizarlo, todo vuelve a estar limpio de una pasada.

Bandeja de repostería

La bandeja de repostería plana resulta ideal para todos los platos que apenas pierden líquido durante el proceso de horneado o de cocción. Es adecuada, por ejemplo, para la repostería, panes, patatas fritas y verduras asadas.

La bandeja de repostería plana resulta ideal para todos los platos que apenas pierden líquido durante el proceso de horneado o de cocción. Es adecuada, por ejemplo, para la repostería, panes, patatas fritas y verduras asadas.

Bandeja Universal

Emplea la bandeja Universal más honda para tartas con relleno, recoger el jugo del asado o bien asar la carne.

Emplea la bandeja Universal más honda para tartas con relleno, recoger el jugo del asado o bien asar la carne.

Bandeja de repostería Gourmet

La bandeja de repostería Gourmet perforada está específicamente diseñada para la función Clima. Es particularmente idónea para la elaboración de repostería con masa de levadura fresca y con masa de requesón y aceite, panes y panecillos. La fina perforación favorece el dorado de la parte inferior.

Además, la bandeja de repostería Gourmet también sirve para secar o deshidratar frutas y verduras.

Además, la bandeja de repostería Gourmet también sirve para secar o deshidratar frutas y verduras.

Molde redondo

El molde redondo es adecuado para todos los alimentos de forma redonda, como por ejemplo la pizza, la quiche y la tarta.

El acabado especial PerfectClean reduce la necesidad de un engrasado adicional o del uso de papel de horno. El molde redondo también está disponible con orificios para poder utilizar correctamente la función Clima.

El acabado especial PerfectClean reduce la necesidad de un engrasado adicional o del uso de papel de horno. El molde redondo también está disponible con orificios para poder utilizar correctamente la función Clima.

Bandeja de asar y asar al grill

La bandeja de asar y asar al grill se coloca sobre la bandeja Universal para evitar que el alimento se encuentre en contacto con el jugo de la carne. De este modo, se consigue una superficie crujiente y se evita a la vez que el jugo del asado se pegue. El jugo recogido resulta ideal como fondo para hacer la salsa.

Además, la forma estriada y ranurada de la bandeja de asar y asar al grill previene las salpicaduras de grasa y evita que el interior del horno se ensucie tanto.

Además, la forma estriada y ranurada de la bandeja de asar y asar al grill previene las salpicaduras de grasa y evita que el interior del horno se ensucie tanto.

Bandejas Gourmet Miele

Hemos desarrollado la bandeja Gourmet para combinar de manera ideal la placa de cocción con un electrodoméstico empotrable. Después del sellado en la placa, la bandeja Gourmet se introduce sencillamente sobre los listones portabandejas del horno. Al utilizarla junto con las guías FlexiClip, rociar el asado con el jugo resultante o removerlo resulta de lo más cómodo, ya que no hace falta levantar la bandeja Gourmet del interior del horno, sino simplemente extraerla hacia fuera.

La bandeja Gourmet es antiadherente y apta para la preparación de guisos, piezas de carne, sopas, salsas, gratinados e incluso postres. Existen las tapas adecuadas para cada una de ellas.

La bandeja Gourmet es antiadherente y apta para la preparación de guisos, piezas de carne, sopas, salsas, gratinados e incluso postres. Existen las tapas adecuadas para cada una de ellas.

Guía telescópica FlexiClip

Las guías telescópicas FlexiClip te garantizan la extracción cómoda y segura de las bandejas de repostería o parrillas. Se pueden colocar en los diferentes niveles del horno con facilidad y cambiar la posición a otro nivel cómodamente. Las guías telescópicas FlexiClip están disponibles con el acabado

PerfectClean o como variante PyroFit.

Las guías telescópicas FlexiClip te garantizan la extracción cómoda y segura de las bandejas de repostería o parrillas. Se pueden colocar en los diferentes niveles del horno con facilidad y cambiar la posición a otro nivel cómodamente. Las guías telescópicas FlexiClip están disponibles con el acabado PerfectClean o como variante PyroFit.

Productos de mantenimiento

Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del horno. Los productos originales Miele para el cuidado de aparatos y accesorios están creados específicamente para el cuidado del horno. Es posible adquirirlos sencillamente a través de nuestra tienda online, en uno de nuestros Miele Experience Center o por medio de un distribuidor especializado. Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del horno. Los productos origi-

Accesorios Miele

nales Miele para el cuidado de aparatos y accesorios están creados específicamente para el cuidado del horno. Es posible adquirirlos sencillamente a través de nuestra tienda online, en uno de nuestros Miele Experience Center o por medio de un distribuidor especializado.

Limpiador para hornos Miele

El limpiador para hornos de Miele destaca por su eficaz fuerza desengrasante y su sencilla aplicación. Gracias a su consistencia gelatinosa, se adhiere a las paredes del horno. A su vez, su fórmula especial permite la limpieza sin esfuerzo con unos tiempos en remojo reducidos y sin calentamiento.

El limpiador para hornos de Miele destaca por su eficaz fuerza desengrasante y su sencilla aplicación. Gracias a su consistencia gelatinosa, se adhiere a las paredes del horno. A su vez, su fórmula especial permite la limpieza sin esfuerzo con unos tiempos en remojo reducidos y sin calentamiento.

Pastillas descalcificadoras

Miele ha desarrollado unas pastillas descalcificadoras especialmente indicadas para descalcificar los conductos y depósitos de agua. La descalcificación no solo es efectiva, sino que, además, protege los materiales.

Miele ha desarrollado unas pastillas descalcificadoras especialmente indicadas para descalcificar los conductos y depósitos de agua. La descalcificación no solo es efectiva, sino que, además, protege los materiales.

Kit MicroCloth de Miele

Elimine con facilidad las huellas dactilares y la suciedad leve con este kit. Se compone de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir. Los paños de

microfibras de tejido fino resistentes al desgaste presentan un rendimiento de limpieza excelente.

Elimine con facilidad las huellas dactilares y la suciedad leve con este kit. Se compone de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir. Los paños de microfibras de tejido fino resistentes al desgaste presentan un rendimiento de limpieza excelente.

Pequeños bocados de felicidad

A la hora del café o el té, las tartas y pasteles son el complemento ideal, junto con una mesa bien decorada y una buena conversación. Quien quiera darse un homenaje y agasajar a sus invitados con unos dulces caseros podrá elegir entre las diferentes posibilidades de masas e ingredientes. ¿Afrutado? ¿Cre moso? ¿Crujiente? Mejor de todo un poco. ¿Quién puede resistirse a un dulce?

A la hora del café o el té, las tartas y pasteles son el complemento ideal, junto con una mesa bien decorada y una buena conversación. Quien quiera darse un homenaje y agasajar a sus invitados con unos dulces caseros podrá elegir entre las diferentes posibilidades de masas e ingredientes. ¿Afrutado? ¿Cre moso? ¿Crujiente? Mejor de todo un poco. ¿Quién puede resistirse a un dulce?

Tartas

Consejos para la preparación

Con un par de trucos sencillos conseguirás resultados excelentes. En este punto, la Cocina Experimental de Miele comparte contigo sus conocimientos. Con un par de trucos sencillos conseguirás resultados excelentes. En este punto, la Cocina Experimental de Miele comparte contigo sus conocimientos.

Tipos de harina

Según el tipo de harina, en el proceso de elaboración de la harina se utilizan para el molido granos enteros o solo partes de ellos.

El tipo de harina indica el contenido en minerales en mg por 100 g. Cuanto más alto sea el número de tipo, mayor será el contenido en minerales. Dependiendo del porcentaje de extracción, se diferencia entre los siguientes tipos de harina:

Tipo 405

Harina blanca, fina que se usa tanto para cocinar como para preparar repostería. Contiene fundamentalmente almidón y gluten.

Tipo 550

Harina con más fuerza que se usa para masas de poros finos. Es una harina multiuso.

Tipo 1050

Harina de fuerza media, más oscura y se sitúa entre la harina integral y la harina blanca para pan. En las recetas se puede sustituir la mitad de este tipo de harina por harina blanca, sin variaciones grandes en los resultados de cocción.

Tipo 1700

Es una harina de color oscuro que tiene un alto porcentaje de salvado. Es ideal para la elaboración de pan integral.

Harina integral

Para este tipo de harina no se indica ningún número. Se trata del grano entero con todos sus nutrientes. Esta harina puede molerse fina o gruesa y es particularmente idónea para la elaboración de pan.

Harina integral

Para este tipo de harina no se indica ningún número. Se trata del grano entero con todos sus nutrientes. Esta harina puede molerse fina o gruesa y es particularmente idónea para la elaboración de pan.

Gasificante

Al amasar o mezclar la masa, el gasificante hace que fermente y ayuda a que se ahueque.

Al amasar o mezclar la masa, el gasificante hace que fermente y ayuda a que se ahueque.

Levadura

La levadura es un gasificante natural para esponjar la masa, ya sea seca o fresca. La levadura necesita una temperatura óptima (de 35 °C a máx. 50 °C), además de tiempo y un medio de cultivo para fermentar, esto es, harina, azúcar y líquido.

Levadura

La levadura es un gasificante natural para esponjar la masa, ya sea seca o fresca. La levadura necesita una temperatura óptima (de 35 °C a máx. 50 °C), además de tiempo y un medio de cultivo para fermentar, esto es, harina, azúcar y líquido.

Levadura en polvo

La levadura en polvo es el gasificante químico más conocido. De sabor totalmente neutral, compuesta principalmente por carbonato de sodio, es apta para multitud de aplicaciones.

Levadura en polvo

La levadura en polvo es el gasificante químico más conocido. De sabor totalmente neutral, compuesta principalmente por carbonato de sodio, es apta para multitud de aplicaciones.

Bicarbonato de amonio

El bicarbonato de amonio o el carbonato potásico son gasificantes habituales para preparar dulces navideños como los panes de especias «Lebkuchen».

Bicarbonato de amonio

El bicarbonato de amonio o el carbonato potásico son gasificantes habituales para preparar dulces navideños como los panes de especias «Lebkuchen».

Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es un polvo blanco, ligeramente alcalino, de sabor suave. Es uno de los componentes de la levadura en polvo y acelera la cocción de las legumbres.

Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es un polvo blanco, ligeramente alcalino, de sabor suave. Es uno de los componentes de la levadura en polvo y acelera la cocción de las legumbres.

Los tipos de masas

Tarta de bizcocho

La masa de bizcocho es una masa esponjosa, jugosa. Esta consistencia se consigue batiendo yema de huevo, huevos enteros e incorporando clara batida a punto de nieve.

La masa de bizcocho es una masa esponjosa, jugosa. Esta consistencia se consigue batiendo yema de huevo, huevos enteros e incorporando clara batida a punto de nieve.

¿Qué habrá que tener en cuenta en la preparación de la masa?

Si es posible, utiliza huevos refrigerados.

Bate la clara a punto de nieve hasta conseguir una consistencia compacta.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

¿Qué hay que tener en cuenta al hornear?

No dejes que la masa se oscurezca demasiado. De lo contrario, la bandeja queda demasiado tensa y puede romperse con mayor facilidad.

No dejes que la masa se oscurezca demasiado. De lo contrario, la bandeja queda demasiado tensa y puede romperse con mayor facilidad.

¿Qué hay que tener en cuenta tras hornear?

La repostería caliente se despega más fácilmente si pincelas el papel de horno desde abajo con un poco de agua.

Si la base de bizcocho va a ser, a su vez, la base para una tarta deberás hornearlo la víspera, de ese modo se puede cortar a medida y con facilidad.

Para las partes horizontales, te recomendamos cortar la tarta entera con un cuchillo afilado de manera uniforme. Coloca un hilo en los cortes y cruza sus extremos delanteros. Al separar los extremos del hilo conseguirás una partición uniforme en dos pisos.

Tartas

Para las partes horizontales, te recomendamos cortar la tarta entera con un cuchillo afilado de manera uniforme. Coloca un hilo en los cortes y cruza sus extremos delanteros. Al separar los extremos del hilo conseguirás una partición uniforme en dos pisos.

Hojaldre

El hojaldre se compone de varias capas que durante el horneado se separan como si fueran hojas de un libro.

El hojaldre se compone de varias capas que durante el horneado se separan como si fueran hojas de un libro.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

No mezcles el resto de la masa, puesto que de este modo se evita que suban las hojas. En lugar de eso, coloca los recortes uno encima de otro y extiéndelos de nuevo.

Añadir humedad en la primera fase de cocción mejora la subida de las hojas y confiere un bonito brillo a la superficie de la masa.

Añadir humedad en la primera fase de cocción mejora la subida de las hojas y confiere un bonito brillo a la superficie de la masa.

Masa cocida

Incluso su nombre indica su particularidad. En la preparación, esta masa se «quema» en la cazuela y después se hornea.

Incluso su nombre indica su particularidad. En la preparación, esta masa se «quema» en la cazuela y después se hornea.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Deja la puerta abierta durante los 10 primeros minutos de tiempo de cocción. Durante este tiempo, la masa cocida es tan delicada que evitaría la subida de la masa esponjosa y suelta.

Rellena los buñuelos o los éclairs justo antes de servirlos. De este modo, la masa mantiene un crujiente delicioso.

Rellena los buñuelos o los éclairs justo antes de servirlos. De este modo, la masa mantiene un crujiente delicioso.

Masa quebrada

Conseguirás resultados excelentes preparando masas trabajadas o batidas en el horno con la función Clima porque el vapor ayuda a que la masa quede blanda.

Conseguirás resultados excelentes preparando masas trabajadas o batidas en el horno con la función Clima porque el vapor ayuda a que la masa quede blanda.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Amasa brevemente, ya que, al amasar durante más tiempo, la repostería resultante ya no logrará la consistencia quebradiza deseada.

Para reducir el tiempo de amasado, utiliza mantequilla blanda.

El tiempo de reposo después del amasado favorece la consistencia blanda deseada del producto de repostería final.

Al extender la masa, utiliza la mínima harina posible. Así mantendrás mejor la elasticidad de la masa.

Siempre puedes reincorporar los restos de la masa a la misma. En caso de que la masa quede demasiado grumosa, incorporar simplemente un poco de agua.

La masa quebrada es muy sencilla de elaborar. En el frigorífico, correctamente envasada, puede durar entre dos y tres días.

La masa quebrada es muy sencilla de elaborar. En el frigorífico, correctamente envasada, puede durar entre dos y tres días.

Masa batida

La masa batida es una masa entre cremosa y viscosa que se compone principalmente de mantequilla, azúcar y huevos. Estos ingredientes garantizan que las tartas queden jugosas.

La masa batida es una masa entre cremosa y viscosa que se compone principalmente de mantequilla, azúcar y huevos. Estos ingredientes garantizan que las tartas queden jugosas.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Batir el azúcar y la mantequilla hasta obtener una crema e incorporar los demás ingredientes rápidamente.

Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente.

Si la masa adquiere una consistencia demasiado firme, se puede añadir un poco de líquido, por ejemplo leche.

Espolvorear las frutas, nueces y gotas de chocolate con algo de harina y, por último, batir la mezcla junto con la masa. De este modo conseguirás que los ingredientes queden repartidos de manera homogénea por la tarta durante el horneado.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

Para comprobar la cocción, simplemente pincha la tarta con un palillo. Si al extraerlo ya no está húmedo, la tarta está hecha.

La repostería caliente se despegará más fácilmente si pincelas el papel de horno desde abajo con un poco de agua.

La repostería caliente se despegará más fácilmente si pincelas el papel de horno desde abajo con un poco de agua.

Masa de requesón y aceite

La masa de requesón y aceite es una alternativa rápida para las masas de levadura y se parece mucho a estas si está recién horneada.

La masa de requesón y aceite es una alternativa rápida para las masas de levadura y se parece mucho a estas si está recién horneada.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Amasar los ingredientes brevemente. De lo contrario, existe el riesgo de que la masa quede demasiado viscosa.

Hornear la masa inmediatamente después de la preparación.

Hornear la masa inmediatamente después de la preparación.

Tartas

Tarta fina de manzana

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 12 porciones

Para la cobertura

500 g de manzanas, ácidas

Para la masa

150 g de mantequilla | en pomada
150 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
3 huevos, tamaño M
2 cucharadas de zumo de limón
150 g de harina de trigo, tipo 405
½ cucharadita de levadura en polvo

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Para espolvorear

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios

Parrilla
Molde desmontable, Ø 26 cm
Colador, fino

Preparación

Pelar las manzanas y cortar en cuartos. Cortar por el lado arqueado a una distancia de aprox. 1 cm, mezclar con el zumo de limón y reservar.

Engrasar el molde desmontable.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa durante unos 2 minutos. Batir cada uno de los huevos por separado durante medio minuto.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la harina con la levadura en polvo y añadir al resto de ingredientes.

Disponer la masa de forma uniforme en el molde desmontable. Introducir las manzanas en la masa con la parte curvada hacia arriba presionando ligeramente.

Colocar el molde desmontable en el horno y hornear la tarta hasta que se dore.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de manzana, fina
Duración del programa:
63 [65] (65) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off (On) [Off]
Duración: 45–55 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

En lugar de con azúcar glas, la tarta también se puede pintar con la mermelada de albaricoque ligeramente calentada.

Tarta de manzana cubierta

Tiempo de preparación: 140 minutos

Para 12 porciones

Para la masa

200 g mantequilla | en pomada
100 g de azúcar
16 g de azúcar de vainilla
1 huevo, tamaño M
350 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo
1 pizca de sal

Para la cobertura

1,25 kg de manzanas
50 g de pasas
1 cucharada de calvados
1 cucharada de zumo de limón
½ cucharadita de canela, molida
50 g de azúcar

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Para untar

100 g de azúcar glas
2 cucharadas de agua | caliente

Accesorios

Molde desmontable, Ø 26 cm
Film transparente
Parrilla

Preparación

Para la masa, mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y el huevo. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal y añadir la mezcla. Dejar enfriar la masa durante una hora.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas. Mezclar con las pasas, el calvados, el zumo de limón y la canela.

Engrasar el molde desmontable.

Partir la masa en 3 trozos. Extender el primero de ellos en la base del molde desmontable. Componer el molde desmontable. Formar un rollo largo con el

segundo trozo y presionar unos 4 cm en el borde del molde. Pinchar la base varias veces con un tenedor.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Colocar el tercer trozo de la masa entre 2 capas de film transparente y enrollar por el tamaño de molde desmontable. Incorporar el azúcar a las manzanas y distribuir por la base de la masa. Colocar el pedazo de masa y cerrar con el borde de la masa.

Colocar el molde desmontable en el horno y hornear la tarta.

Dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Mezclar el azúcar glas con el agua y untar la tarta con la mezcla.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Apple pie

Duración del programa: 77 [70] (78) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 185–195 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Tartas

Tarta de albaricoco con cobertura de nata

Tiempo de preparación: 80 minutos

Para 12 porciones

Para la masa

250 g de harina de trigo tipo 405

1 cucharadita de levadura en polvo

125 g de mantequilla

125 g de azúcar

1 huevo, tamaño M

Para la cobertura

480 g de albaricoques de lata (peso escurrido)

Para el baño

250 g de nata

2 huevos, tamaño M

2 cucharada de maicena

16 g de azúcar de vainilla

½ limón | solo el zumo

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Molde desmontable, Ø 26 cm

Parrilla

Preparación

Para la masa, trabajar la harina, la levadura en polvo, la mantequilla, el azúcar y el huevo hasta formar una masa lisa. Engrasar el molde desmontable. Presionar la masa de forma homogénea sobre el molde desmontable.

Disponer los albaricoques con el lado arqueado hacia arriba sobre la masa.

Mezclar todos los ingredientes para la cobertura. Verter la cobertura sobre los albaricoques.

Introducirlo sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 160–170 °C

Precalentar: Off

Crisp function: On

Duración: 50–60 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Bizcocho de copa

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 12 porciones

Ingredientes

4 huevos, tamaño M
250 g de mantequilla
250 g de azúcar
1 cucharadita de sal
250 g de harina de trigo tipo 405
3 cucharaditas de levadura en polvo
100 g de pepitas de chocolate
1 cucharaditas de canela, molida

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Molde desmontable, Ø 26 cm
Parrilla

Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir la mantequilla, el azúcar, la sal y la yema hasta que la mezcla esté cremosa.

Batir las claras a punto de nieve. Incorporar la mitad de las claras a punto de nieve a la mezcla de azúcar y yema de huevo. Mezclar la harina y la levadura química y añadir. Añadir la clara a punto de nieve restante.

Incorporar las pepitas de chocolate y la canela.

Engrasar el molde desmontable y verter la masa.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Manual:

adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el molde desmontable en el horno y hornear el bizcocho hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizcocho de copa
Duración del programa: 65 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Nivel: 2 [1] (2)

Paso de cocción 2
Temperatura: 150–180 °C
Duración: 60–65 minutos

Consejo

Para intensificar el sabor puede sustituir 50 g de azúcar por miel. La masa se puede decorar al gusto con frutas deshidratadas, nueces picadas o aroma de vainilla.

Tartas

Tarta de pera con baño de almendras

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 20 porciones

Para la base

470 g de harina de trigo tipo 405

125 g de azúcar

20 g de azúcar de vainilla

250 g de mantequilla

1 huevo, tamaño M

Para la cobertura

3 latas de peras (de 460 g)

Para el baño

550 g de crème fraîche

2 cucharadas de maicena

4 huevos, tamaño M

65 g de azúcar

2 cucharadita de canela

40 g de almendras en láminas

Accesorios

Bandeja Universal

Preparación

Trabajar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla, la mantequilla y el huevo hasta obtener una masa lisa. Extender la masa sobre la bandeja Universal.

Cortar las peras en rodajas de 1 cm de grosor y distribuir las de manera uniforme sobre la masa.

Mezclar la crème fraîche con la maicena, los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela.

Verter la cobertura sobre las peras. Espolvorear las almendras laminadas.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y hornear la tarta hasta que comience a dorarse.

Ajuste

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 150–160 °C

Precalentar: Off

Crisp function: On

Duración: 60–70 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Base de bizcocho

Tiempo de preparación: 75 minutos
Para 16 porciones

Para la masa

4 huevos, tamaño M
4 cucharadas de agua | caliente
175 g de azúcar
200 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Parrilla
Colador, fino
Molde desmontable, Ø 26 cm
Papel especial para hornos

Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el agua hasta obtener una mezcla espesa. Añadir el azúcar poco a poco. Batir la yema de huevo e incorporar.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la harina con la levadura en polvo, tamizar sobre la mezcla de los huevos y continuar amasando bien con una batidora de varillas grande.

Engrasar la base del molde desmontable y cubrir con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie.

Introducir la base del bizcocho en el horno y hornear hasta que se dore.

Después de finalizar el horneado, dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del

molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Hacer dos cortes horizontales en la base del bizcocho para obtener tres bases.

Untar el relleno preparado anteriormente.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Base para bizcocho
Duración del programa: 46 [47] (47) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Para elaborar una base de bizcocho con chocolate simplemente añada 2–3 cucharaditas de cacao a la mezcla de harina.

Tartas

Rellenos de base de bizcocho

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para el relleno de requesón y nata

500 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.

100 g de azúcar

100 ml de leche, 3,5 % materia grasa

8 g de azúcar de vainilla

1 limón | solo el zumo

6 hojas de gelatina neutra, blanca

500 g de nata

Para espolvorear

1 cucharada de azúcar glas

Para el relleno de cappuccino

100 g de chocolate, negro

500 g de nata

6 hojas de gelatina neutra, blanca

80 ml de Espresso

80 ml de licor de café

16 g de azúcar de vainilla

1 cucharadas de cacao

Para espolvorear

1 cucharadas de cacao

Accesorios

Plato para tartas

Colador, fino

Preparación del relleno de requesón y nata

Para el relleno de requesón y nata, mezclar el requesón con el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco de la masa de requesón a la gelatina y mezclar bien.

Remover la mezcla con la masa restante de requesón y dejar enfriar. Montar la nata e incorporar bajo la masa de requesón.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, a continuación cubrir con la masa de requesón. Añadir una segunda base de bizcocho y untarla de nuevo con la masa de requesón. Añadir la tercera base de bizcocho y cubrir.

Introducir en el frigorífico. Antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de cappuccino

Para el relleno de cappuccino, derretir el chocolate. Montar la nata y reservar una pequeña cantidad para untar la base superior. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple.

Remover la mitad del espresso y el licor de café en la gelatina e incorporar la mezcla a la nata.

Partir a la mitad la cantidad de nata y café. Remover una mitad del azúcar de vainilla, la otra mitad del chocolate y el cacao.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, rociar con un poco de licor de café y espresso y verter la nata oscura. Añadir la segunda base de bizcocho, rociar con el líquido restante y cubrir con la nata clara. Colocar la tercera base, untarla con la nata que habíamos reservado previamente y espolvorear cacao.

Consejo

Para una variante de frutas del relleno de requesón y nata, añadir a la masa un poco de cáscara de limón rallado y 300 g de gajos de mandarina o trocitos de albaricoque escurridos.

Tartas

Rollo suizo

Tiempo de preparación: 55 minutos

Para 16 porciones

Para la masa

190 (290) g de azúcar
8 (12) g de azúcar de vainilla
1 pizca (2 pizcas) de sal
125 (190) g de harina de trigo, tipo 405
70 (110) g de maicena
1 (1½) cucharaditas de levadura en polvo
4 (6) huevos, tamaño M
4 (6) cucharadas de agua | caliente

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Colador, fino
Bandeja de repostería o bandeja Universal
Papel especial para hornos
Paño de cocina

Preparación

Mezclar el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un recipiente. Mezclar la harina con la maicena y la levadura en polvo en una otra fuente.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Separar las claras de las yemas. Montar las claras con el agua caliente hasta obtener una mezcla espesa. Añadir la mezcla del azúcar lentamente e ir batiendo. Incorporar las yemas poco a poco.

Tamizar la mezcla de la harina sobre la masa de huevo. Continuar amasando con una batidora de varillas grande.

Engrasar la bandeja de repostería o la bandeja Universal y cubrirla con papel de cocina. Verter la masa sobre la bandeja y alisar.

Introducir el bizcocho para el rollo en el horno y hornearlo.

Si vas a utilizar el bizcocho para un rollo suizo, deposita la bandeja sobre un paño de cocina humedecido inmediatamente después de hornear, retira el papel para hornos y enróllalo. Dejar que se enfríe.

Untar el relleno preparado anteriormente.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Base de tarta

Duración del programa:

25 [24] (26) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 180–190 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 15–25 minutos

Nivel: 1

Tartas

Rellenos para el rollo suizo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para el relleno de licor de huevo y nata

3 (5) hojas de gelatina, blanca
150 (230) ml de licor de huevo
500 (750) g de nata

Para el relleno de arándanos y nata

500 (750) g de nata
16 (24) g de azúcar de vainilla
200 (300) g de arándanos encarnados en conserva

Para el relleno de mango y nata

2 (3) mangos, maduros (de 300 g cada uno)
½ (1) naranja, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada
120 (180) g de azúcar
2 (3) naranjas | solo el zumo (120 ml cada una)
1 (1½) lima(s) | solo el zumo
7 (11) hojas de gelatina neutra, blanca
500 (750) g de nata

Para recubrir

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios

Plato para tartas
Colador, fino

Preparación del relleno de licor de huevo y nata

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y diluir en el microondas o en la zona de cocción a baja potencia y dejar que se temple.

Añadir un poco del licor de huevo a la gelatina y mezclarlo bien. Incorporar todo al licor de huevo restante y mezclarlo. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de licor de huevo se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar que la crema espese en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de arándanos y nata

Batir la nata con el azúcar de vainilla.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Verter la nata por encima. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Preparación del relleno de mango y nata

Triturar los mangos con ralladura de naranja, azúcar, zumo de naranja y de lima.

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y diluir en el microondas o en la zona de cocción a baja potencia y dejar que se temple.

Añadir un poco del puré de mango a la gelatina y mezclarlo bien. Incorporar todo al puré de mango restante. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de mango se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar que la crema espese en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Tartas

Bizcocho de mantequilla

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 20 (30) porciones

Para la masa

42 (63) g de levadura, fresca
200 (300) ml de leche, 3,5 % materia
grasa | tibia
500 (750) g de harina de trigo, tipo 405
50 (80) g de azúcar
½ (¾) cucharadita de sal
50 (80) g de mantequilla | en pomada
1 (2) huevo(s), tamaño M

Para la cobertura

100 (150) g de mantequilla | en pomada
100 (150) g de almendras en láminas
120 (180) g de azúcar
16 (24) g de azúcar de vainilla

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar junto con los demás ingredientes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Remover para diluir la levadura en leche templada y extenderla sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Dejar subir la masa tapada de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Para la cobertura, mezclar la mantequilla, el azúcar de vainilla y la mitad del azúcar. Presionar unas hendiduras con los dedos en la masa. Colocar la mezcla de mantequilla y azúcar en las hendiduras. Repartir el resto del azúcar y las almendras en láminas sobre la masa.

Con el programa automático:
iniciar el programa automático e introducir la tarta en el horno.

Manual:
Dejar reposar la masa a temperatura ambiente otros 10 minutos. A continuación, introducir la tarta en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1 y 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 20 minutos
cada vez

Hornear el bizcocho de mantequilla

Programa automático

Tartas | Bizcocho de mantequilla

Duración del programa:

32 [34] (30) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 175–185 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 20–30 minutos

Nivel: 2

Tartas

Tarta de frutas (Ø 15 cm)

Tiempo de preparación: 225 minutos + 12 horas para preparar la fruta
Para 8 porciones

Para las tartas

50 g de cerezas para cóctel (peso escu-
rrido) | escurridas

50 g de albaricoques, escurridos

25 g de frutas, escarchadas

110 g de pasas sultanas

110 g de pasas

85 g de pasas de Corinto

3 cucharadas de coñac

110 g de mantequilla | blanda

110 g de azúcar, moreno

2 huevos, tamaño L

1 cucharada de jarabe de azúcar (mela-
za)

110 g de harina de trigo, tipo 405

¼ cucharadita de mezcla «Allspice»
(canela, nuez moscada, clavo)

¼ cucharadita de canela

⅓ cucharadita de nuez moscada, recién
molida

25 g de almendras, picadas

½ limón, sin tratar | únicamente la cá-
sara

½ naranja, sin tratar | únicamente la
cáscara

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Molde desmontable, Ø 15 cm

Papel especial para hornos

Papel pergamino

Hilo bramante

Parrilla

Preparación de la fruta

Trocear las cerezas para cóctel, los alba-
ricosques y la fruta escarchada e incor-
porarlos a una fuente grande junto con
las pasas sultanas, las pasas y las pasas
de Corinto. Agregar el brandy, remover y
dejar reposar durante unas 12 horas.

Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar hasta
obtener una crema. Batir los huevos por
separado. Añadir la melaza.

Mezclar la harina con las especias.

Mezclar las almendras, la mezcla de ha-
rina, la corteza de limón y naranja y las
frutas impregnadas en brandy.

Engrasar ligeramente el molde desmon-
table y cubrirlo con papel especial para
hornos.

Verter la masa en el molde desmontable
y alisar la superficie. Cubrir el molde
desmontable con una doble capa de pa-
pel pergamino. Fijar el papel con hilo
bramante en el borde del molde.

Programa automático:

Colocar sobre la parrilla en el horno y
hornear.

Manual:

Colocar sobre la parrilla en el horno y
hornear hasta que se dore siguiendo el
paso de cocción 1 y 2.

Dejar enfriar la tarta en el molde.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas inglesa | Molde de 15 cm de diámetro

Duración del programa: 195 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 140 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 45 minutos

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Temperatura: 120 °C

Duración: 150 minutos

Consejo

La tarta de frutas se conserva en buen estado envasada en papel pergamino y papel de aluminio hasta 3 meses. Se recomienda regarla con brandy o jerez periódicamente.

Tartas

Tarta de frutas (Ø 20 cm)

Tiempo de preparación: 270 minutos + 12 horas de tiempo de preparación para las frutas
Para 12 porciones

Ingredientes

100 g de cerezas para cóctel (peso escurrido) | escurridas
100 g de albaricoques, escurridos
50 g de frutas, escarchadas
230 g de pasas sultanas
230 g de pasas
170 g de pasas de Corinto
6 cucharadas de coñac
250 g de mantequilla | en pomada
250 g de azúcar, moreno
4 huevos, tamaño M
2 cucharadas de jarabe de azúcar (melaza)
250 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de mezcla «Allspice» (canela, nuez moscada, clavo)
½ cucharadita de canela
¼ cucharadita de nuez moscada, recién molida
50 g de almendras, picadas
1 limón, sin tratar | únicamente la cáscara
1 naranja, sin tratar | únicamente la cáscara

Accesorios

Molde desmontable, Ø 20 cm
Papel especial para hornos
Papel pergamino
Hilo bramante
Parrilla

Preparación de la fruta

Trocear las cerezas para cóctel, los albaricoques y la fruta escarchada e incorporarlos a una fuente grande junto con las pasas sultanas, las pasas y las pasas de Corinto. Agregar el brandy, remover y dejar reposar durante unas 12 horas.

Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. Batir los huevos por separado. Añadir la melaza.

Mezclar la harina con las especias. Mezclar las almendras, la mezcla de harina, la corteza de limón y naranja y las frutas impregnadas en brandy.

Engrasar ligeramente el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos.

Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie. Cubrir el molde desmontable con una doble capa de papel resistente a la grasa. Fijar el papel con hilo bramante en el borde del molde.

Programa automático:

Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear.

Manual:

Colocarla sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Dejar enfriar la tarta en el molde.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas inglesa | Molde de 20 cm de diámetro

Duración del programa: 240 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 140 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 60 minutos

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Temperatura: 120 °C

Duración: 180 minutos

Consejo

La tarta de frutas se conserva en buen estado envasada en papel pergamino y papel de aluminio hasta 3 meses. Se recomienda regarla con brandy o jerez periódicamente.

Tartas

Tarta de frutas (Ø 25 cm)

Tiempo de preparación: 315 minutos + 12 horas de tiempo de preparación para las frutas
Para 16 porciones

Ingredientes

175 g de cerezas para cóctel (peso escurrido) | escurridas
175 g de albaricoques, escurridos
75 g de frutas, escarchadas
360 g de pasas sultanas
360 g de pasas
280 g de pasas de Corinto
10 cucharadas de coñac
400 g de mantequilla | blanda
400 g de azúcar, moreno
7 huevos, tamaño M
3 cucharadas de jarabe de azúcar (melaza)
400 g de harina de trigo, tipo 405
½ cucharadita de mezcla «Allspice» (canela, nuez moscada, clavo)
⅔ cucharadita de canela
½ cucharadita de nuez moscada, recién molida
75 g de almendras, picadas
1½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara
1½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara

Accesorios

Molde desmontable, Ø 25 cm
Papel especial para hornos
Papel pergamino
Hilo bramante
Parrilla

Preparación de la fruta

Trocear las cerezas para cóctel, los albaricoques y la fruta escarchada e incorporarlos a una fuente grande junto con las pasas sultanas, las pasas y las pasas de Corinto. Agregar el brandy, remover y dejar reposar durante unas 12 horas.

Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. Batir los huevos por separado. Añadir la melaza.

Mezclar la harina con las especias. Mezclar las almendras, la mezcla de harina, la corteza de limón y naranja y las frutas impregnadas en brandy.

Engrasar ligeramente el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos.

Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie. Cubrir el molde desmontable con una doble capa de papel pergamino. Fijar el papel con hilo bramante en el borde del molde.

Programa automático:

Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear.

Manual:

Colocarla sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Dejar enfriar la tarta en el molde.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas inglesa | Molde de 25 cm de diámetro

Duración del programa: 285 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 140 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 75 minutos

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Temperatura: 120 °C

Duración: 210 minutos

Consejo

La tarta de frutas se conserva en buen estado envasada en papel pergamino y papel de aluminio hasta 3 meses. Se recomienda regarla con brandy o jerez periódicamente.

Tartas

Pastel de queso en bandeja de horno

Tiempo de preparación: 170 minutos

Para 20 porciones

Para la base

340 (530) g de harina de trigo, tipo 405

4 (6) cucharaditas de levadura en polvo

180 (280) g de azúcar

2 (3) huevos, tamaño M | solo la yema

180 (280) g de mantequilla

Para la cobertura

4 (6) huevos, tamaño M

2 (3) huevos, tamaño M | solo la clara

460 (700) g de azúcar

18 (28) g de azúcar de vainilla

85 g (119 g) de natillas de sobre para la cocción (de vainilla)

2 (4) botellitas de aroma de limón o aroma de vainilla

2,3 (3,5) kg de requesón

Accesorios

Bandeja Universal

Preparación

Para la base de los ingredientes, preparar una masa trabajada. Dejar enfriar aproximadamente 60 minutos.

Extender la masa sobre la bandeja Universal. Formar un borde hasta extremo superior de la bandeja Universal. Pinchar la base varias veces con un tenedor.

Para la cobertura, mezclar todos los ingredientes. Agregar a la base y aplanar.

Introducir la tarta en el horno y hornearla.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, dejarla en el horno apagado durante 5 minutos.

Ajuste

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 150–160 °C

Precalentar: Off

Crisp function: On

Duración: 70–80 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Bizcocho mármol

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 18 porciones

Para la masa

250 g de mantequilla | en pomada
200 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 huevos, tamaño M
200 g de nata agria
400 g de harina de trigo, tipo 405
16 g de levadura en polvo
1 pizca de sal
3 cucharadas de cacao

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Molde redondo, de Ø 26 cm con hueco en el centro
Parrilla

Preparación

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Agregar los huevos por separado y batir cada uno durante medio minuto. Incorporar la nata agria. Mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal y remover junto con los ingredientes restantes.

Engrasar el molde redondo con hueco en el centro y añadir la mitad de la masa.

Espolvorear el cacao por la segunda mitad de la masa. Distribuir la masa oscura sobre la masa clara. Hacer dibujos en espiral en la masa con la ayuda de un tenedor.

Colocar el molde redondo con hueco en el centro sobre la parrilla del horno y hornear el bizcocho.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizcocho mármol
Duración del programa: 55 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 50–60 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Tartas

Pastel de frutas (hojaldre)

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 8 raciones

Para la masa

230 g de hojaldre

Para la cobertura

30 g de avellanas, molidas
500 g de fruta (p. ej. albaricoques, ciruelas, peras, manzanas, cerezas) | en trozos pequeños

Para el baño

2 huevos, tamaño M
200 g de nata
50 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar de vainilla

Accesorios

Bandeja redonda, Ø 27 cm
Parrilla

Preparación

Cubrir el molde con el hojaldre y espolvorear por encima las avellanas.

Repartir los trozos de fruta por la masa.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Mezclar los huevos, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla para la cobertura y cubrir la fruta con la mezcla.

Manual:

adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el pastel de frutas en el horno y honrearlo hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Hojaldre

Duración del programa: 36 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 230 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220–230 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 36–42 minutos

Pastel de frutas (masa quebrada)

Tiempo de preparación: 120 minutos
Para 8 raciones

Para la masa

200 g de harina de trigo, tipo 405
65 ml de agua
80 g de mantequilla
¼ cucharadita de sal

Para la cobertura

30 g de avellanas, molidas
500 g de fruta (p. ej. albaricoques, ciruelas, peras, manzanas, cerezas) | en trozos pequeños

Para el baño

2 huevos, tamaño M
200 g de nata
50 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar de vainilla

Accesorios

Bandeja redonda, Ø 27 cm
Parrilla

Preparación

Cortar la mantequilla en dados y amasar rápidamente junto con la harina, la sal y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar 30 minutos.

Cubrir el molde con la masa y espolvorear por encima las avellanas.

Repartir homogéneamente las frutas sobre la masa.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Mezclar los huevos, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla para la cobertura y cubrir la fruta con la mezcla.

Manual:

adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornearlo.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Masa quebrada
Duración del programa: 43 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 230 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 220–240 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 36–45 minutos

Tartas

Tarta Sacher

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 12 porciones

Para la masa

130 g de chocolate, negro

140 g de mantequilla

110 g de azúcar glas

8 g de azúcar de vainilla

6 huevos, tamaño M

1 pizca de sal

110 g de azúcar

140 g de harina de trigo, tipo 405

1 cucharadita de levadura en polvo

Para untar

200 g de mermelada de albaricoque

Para el glaseado

200 g de azúcar

125 ml de agua

150 g de chocolate, negro

Accesorios

Colador, fino

Parrilla

Molde desmontable, Ø 24 cm

Papel especial para hornos

Preparación

Derretir chocolate.

Remover la mantequilla con el azúcar glas hasta que la mezcla esté cremosa.

Separar las claras de las yemas. Incorporar la yema. Ir introduciendo el chocolate.

Tamizar la harina y mezclar con la levadura. Batir las claras con la sal y el azúcar a punto de nieve. Remover alternativamente la mezcla de la harina y la clara de huevo junto con la masa.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Cubrir el molde desmontable con papel especial para hornos y verter la masa. Introducir en el horno y hornear.

Dejar que la base para la tarta se enfríe. Mientras tanto, calentar la confitura de albaricoques en la zona de cocción y utilizar un colador para untarla.

Cortar la base de la tarta, untar las superficies de corte y los laterales con la confitura de albaricoques.

Para la cobertura, hervir el agua con el azúcar, añadir el chocolate y derretir.

Repartir la cobertura de chocolate homogéneamente por toda la tarta Sacher.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta Sacher

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 170 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On durante 10 minutos
después de introducir el alimento

Duración: 55 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Tartas

Bizcocho fino

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 18 porciones

Para la masa

250 g de mantequilla | en pomada
250 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 huevos, tamaño M
2 cucharadas de ron
200 g de harina de trigo, tipo 405
100 g de maicena
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 pizca de sal

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de pan rallado

Accesorios

Parrilla
Molde rectangular de 30 cm de longitud

Preparación

Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el pan rallado.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma. Incorporar los huevos y después el ron.

Mezclar la harina con la maicena, la levadura en polvo y la sal y mezclar con los ingredientes restantes.

Rellenar el molde rectangular con la masa y colocarlo en posición longitudinal sobre la parrilla. Hornear el bizcocho.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizcocho fino

Duración del programa: 78 [83] (78) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 155–165 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 60–70 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Tarta de chocolate y nueces

Tiempo de preparación: 75 minutos + 12 horas hasta que se enfríe
Para 16 porciones

Ingredientes

200 g de mantequilla
250 g de chocolate, negro
250 g de avellanas, molidas
160 g de azúcar
3 cucharadas de Espresso
1 cucharadita de aroma de vainilla y bourbon
6 huevos, tamaño M

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde desmontable, de Ø 26 cm o 24 moldes pequeños (de 100 ml cada uno)
Papel especial para hornos
Parrilla

Preparación

Derretir la mantequilla y el chocolate. Añadir las avellanas, el azúcar, el Espresso y el aroma de vainilla y bourbon. Dejar que se enfríe.

Separar las claras de las yemas. Mezclar las yemas con la masa de mantequilla y chocolate. Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Engrasar el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos o engrasar los moldes pequeños. Verter la masa en el molde desmontable o en los moldes pequeños.

Colocarlo sobre la parrilla en el horno y cocinar.

Dejar enfriar durante 12 horas antes de servir.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizc. chocolate y nueces | Uno grande/Muchos, pequeños
Duración del programa Uno grande: 55 minutos
Duración del programa Muchos, pequeños: 40 [28] (40) minutos

Manual

Uno grande

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 55 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Varios pequeños

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 40 [28] (40) minutos
Nivel: 2 [1] (2)

Consejo

Para servir, acompañar de bayas frescas.

Para 12 moldes pequeños, reduce la cantidad a la mitad, el tiempo no se modifica.

Tartas

Pan dulce navideño

Tiempo de preparación: 160 minutos

Para 15 rebanadas

Para la masa

42 g de levadura, fresca
8 g de azúcar de vainilla
70 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
200 g de pasas
50 g de almendras, picadas
50 g de cáscara de limón confitada
50 g de cáscara naranja confitada
2–3 cucharadas de ron
275 g de mantequilla | en pomada
500 g de harina de trigo, tipo 405
1 pizca de sal
100 g de azúcar
½ cucharadita de ralladura de limón
1 huevo, tamaño M

Para untar

75 g de mantequilla

Para recubrir

50 g de azúcar

Para espolvorear

35 g de azúcar glas

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Diluir la levadura y el azúcar de vainilla en leche y dejar reposar tapado durante 15 minutos.

Mezclar las pasas, las almendras, las cáscaras de naranja y limón confitadas en ron y reservar.

Amasar la mezcla de levadura y leche con la mantequilla, sal, azúcar, la cáscara de limón y el huevo hasta formar una masa lisa. Mezclar las cáscaras de limón y naranja confitadas, las pasas y las almendras con el ron.

Colocar la masa en una fuente en el horno y cubrirla con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes. Formar un pan dulce alargado (stollen) de unos 30 cm de longitud sobre una superficie espolvoreada con harina. Colocarlo sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal, introducirla en el horno y hornear.

Derretir la mantequilla para untar, untar el pan dulce (stollen) aún caliente con ella y espolvorear con el azúcar. Dejar enfriar, a continuación espolvorear con azúcar glas.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 60 minutos

Hornear el pan navideño «stollen»

Programa automático

Tartas | Stollen (postre típico alemán)

Duración del programa: 60 [55] (60) minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Enrollar el pan dulce navideño en papel de aluminio y almacenarlo cerrado herméticamente en una bolsa de plástico.

Tarta con copos con fruta

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 20 (30) porciones

Para la masa

42 (63) g de levadura, fresca
150 (220) ml de leche, 3,5 % materia
grasa | tibia
450 (680) g de harina de trigo, ti-
po 405
50 (80) g de azúcar
90 (140) g de mantequilla | en pomada
1 (2) huevo(s), tamaño M

Para la cobertura

1,25 (1,9) kg de manzanas

Para los copos

240 (360) g de harina de trigo, tipo 405
150 (230) g de azúcar
16 (24) g de azúcar de vainilla
1 (2) cucharadita(s) de canela
150 (230) g de mantequilla | en pomada

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Univer-
sal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche.
Trabajar la harina, el azúcar, la mante-
quilla y el huevo hasta obtener una ma-
sa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla
en una fuente destapada en el horno.
Dejar subir de acuerdo con los ajustes
de la fase de fermentación 1.

Pelar las manzanas, retirar el corazón y
cortarlas en rodajas.

Remover para diluir la levadura en leche
templada y extenderla sobre la bandeja
de repostería o la bandeja Universal.
Repartir homogéneamente las manza-
nas sobre la masa. Mezclar la harina, el

azúcar, el azúcar de vainilla y la canela y
trabajar la mezcla con la mantequilla
hasta formar una masa de copos. Ver-
terla sobre las manzanas.

Meter la tarta en el horno y dejar que
suba siguiendo los ajustes de la fase de
fermentación 2.

Hornear la tarta destapada hasta que se
dore.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la
masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear la tarta

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas con copos
Duración del programa:
56 [48] (56) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: On [Off] (On)
Duración: 45–55 minutos
Nivel: 3 [2] (2)

Consejo

En lugar de las manzanas, también po-
drás utilizar 1 kg de ciruelas o cerezas
deshuesadas.

Pequeños manjares

Ya sean magdalenas, pastas o bocaditos de nata: a nadie le amarga un dulce. En definitiva, a veces es verdad eso de «las mejores esencias vienen en frascos pequeños». Los mayores y pequeños, mayores y niños disfrutan de estos dulces en miniatura.

Ya sean magdalenas, pastas o bocaditos de nata: a nadie le amarga un dulce. En definitiva, a veces es verdad eso de «las mejores esencias vienen en frascos pequeños». Los mayores y pequeños, mayores y niños disfrutan de estos dulces en miniatura.

Galletitas de mantequilla

Tiempo de preparación: 135 minutos
Para 70 unidades (2 bandejas)

Ingredientes

250 (380) g de harina de trigo, tipo 405
½ (1) cucharaditas de levadura en polvo
80 (120) g de azúcar
8 (12) g de azúcar de vainilla
1 (1½) botellita de aroma de ron
3 (4) cucharadas de agua
120 (180) g de mantequilla | en pomada

Accesorios

Rodillo
Cortapastas
2 bandejas de repostería o bandejas
Universales

Preparación

Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y deja enfriar durante al menos 60 minutos.

Extender la masa consiguiendo aprox. 3 mm de grosor, recortar las galletas y colocarlas sobre las bandejas de repostería o bandejas Universales.

Introducir las galletitas de mantequilla en el horno y hornearlas.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Pastas | 1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería
Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 25 [24.] (25) minutos
Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 26 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel 1 Bandeja de repostería: 2 [2] (1)
Nivel 2 Bandejas de repostería:
1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Repostería

Magdalenas de arándanos

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 12 unidades

Ingredientes

225 g de harina de trigo tipo 405
110 g de azúcar
8 g de levadura en polvo
8 g de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
1 cucharada de miel
2 huevos, tamaño M
100 ml de suero de mantequilla
60 g de mantequilla | en pomada
250 g de arándanos
1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

Accesorios

12 moldes pequeños de papel, Ø 5 cm
Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una
Parrilla

Preparación

Mezclar la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el azúcar de vainilla y la sal. Incorporar la miel, los huevos y el suero de mantequilla y revolver brevemente.

Mezclar los arándanos con la harina y con mucha precaución agregar la mezcla a la masa.

Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa en moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Magdalenas de arándanos
Duración del programa 38 [41] (38) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 165–175 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off [On] (Off)
Duración: 35–45 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Para esta receta, se recomienda utilizar arándanos frescos. Si utilizas arándanos congelados empléalos mientras siguen congelados.

Linzer Augen

Tiempo de preparación: 70 minutos
Para 30 unidades

Para las pastas

200 g de mantequilla
300 g de harina de trigo tipo 405
100 g de azúcar glas
8 g de azúcar de vainilla
2 huevos, tamaño M | solo la yema
100 g de almendras, peladas, molidas
½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada

Para el relleno

200 g de confitura de grosellas

Accesorios

Film transparente
Bandeja de repostería o bandeja Universal
Cortapastas, redondo (en 2 tamaños)

Preparación

Batir la mantequilla y amasar con la harina, el azúcar glas, el azúcar de vainilla, la yema de huevo, las almendras y la ralladura de limón hasta formar una masa lisa, retorcer con plástico para envolver y dejar enfriar durante 30 minutos.

Extender la masa consiguiendo aprox. 2 mm de grosor y cortar los círculos. En la mitad de los círculos deberás hacer un agujerito en el centro (en el caso de haber recortado círculos grandes, 3 agujeritos).

Colocar las pastas sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal, introducirla en el horno y hornear.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, dejar enfriar. Untar las pastas sin agujeros con la confitura de grosellas templada y colocar encima las pastas con agujeros. Espolvorear el azúcar glas.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Linzer Augen | 1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería
Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 12 minutos
Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 17 minutos

Manual

Para 1 bandeja

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 10–15 minutos
Nivel: 2

Para 2 bandejas

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 13–19 minutos
Nivel: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas de repostería. Para 1 bandeja de repostería puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Repostería

Almendrados

Tiempo de preparación: 35 minutos
Para 30 unidades

Ingredientes

100 g de almendras amargas, peladas
200 g de almendras, dulces, peladas
600 g de azúcar
1 pizca de sal
4 huevos, tamaño M | solo la clara

Accesorios

2 bandejas de repostería o bandejas
Universales
Papel especial para hornos
Manga pastelera de boca lisa

Preparación

Moler las almendras de dos veces con un tercio del azúcar con la ayuda del robot de cocina.

Mezclar el azúcar restante, un poco de sal y tanta clara de huevo como sea necesaria hasta conseguir una masa espesa.

Engrasar la(s) bandeja(s) Universal(es) o la(s) bandeja(s) de repostería y cubrirla(s) con papel especial para hornos. Con la ayuda de una manga pastelera, formar bolitas de masa por encima.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Humedecer la cuchara y untar las bolitas de masa con la parte posterior.

Programa automático:

Introducir los almendrados en el interior del aparato y hornear hasta que se doren.

Manual:

Colocar los almendrados en el horno y hornearlos hasta que se doren siguiendo el paso de cocción 2 y 3.

Dejar enfriar las galletas de almendras sobre el papel del horno y retirarlas.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Almendrados | 1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería
Duración del programa: 15 minutos

Manual

Para 1 bandeja

Paso de cocción 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Paso de cocción 2

Temperatura: 180 °C

Duración: 11 minutos

Nivel: 2 [3] (2)

Paso de cocción 3

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 2–4 minutos

Para 2 bandejas

Paso de cocción 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Paso de cocción 2

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 170 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 11 minutos

Nivel: 1+3 [2+4] (1+3)

Paso de cocción 3

Temperatura: 180 °C

Duración: 2–6 minutos

Consejos

- Las almendras amargas se pueden sustituir por almendras dulces y ½ botellita de aroma de almendras amargas.
- Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Repostería

Galletas para manga pastelera

Tiempo de preparación: 50 minutos
Para 50 (75) unidades (2 bandejas)

Ingredientes

160 (240) g de mantequilla | en pomada
50 (80) g de azúcar, moreno
50 (80) g de azúcar glas
8 (12) g de azúcar de vainilla
1 (2) pizca(s) de sal
200 (300) g de harina de trigo, tipo 405
1 (2) huevo(s), tamaño M | solo la clara

Accesorios

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 9 mm
2 bandejas de repostería o bandejas Universales

Preparación

Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Añadir y remover el azúcar, azúcar glas, azúcar de vainilla y sal hasta obtener una masa blanda. Incorporar la harina y por último las claras.

Introducir la masa en la manga pastelera y aplicar unas tiras de 5–6 cm en la bandeja de repostería o bandeja Universal.

Colocar las galletas para manga pastelera en el horno y hornear hasta que se doren.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Galletas para manga past. |
1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería

Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 22 [21] (31) minutos

Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 33 minutos

Manual

1 Bandeja de repostería

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 20–30 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

2 Bandejas de repostería

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)

Tiempo de preparación: 110 minutos
Para 90 (130) unidades (2 bandejas)

Para la masa

280 (420) g de harina de trigo, tipo 405
210 (320) g de mantequilla | en pomada
70 (110) g de azúcar
100 (150) g de almendras, molidas

Para rebozar

70 (110) g de azúcar de vainilla

Accesorios

2 bandejas de repostería o bandejas Universales

Preparación

Amasar la harina, la mantequilla, el azúcar y las almendras hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar la masa durante unos 30 minutos.

Separar pequeñas porciones de la masa de unos 7 g cada una. Enrollar, formar con ellas medias lunas y colocar en la bandeja de repostería o bandeja Universal.

Introducir las medias lunas de almendra (Vanillekipferl) en el horno y hornearlas hasta que comiencen a dorarse.

Espolvorear las medias lunas aún calientes con el azúcar de vainilla.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Pastas de vainilla | 1 Bandeja de repostería/ 2 Bandejas de repostería

Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 31 minutos

Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 35 [36] (40) minutos

Manual

1 Bandeja de repostería

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 25–35 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

2 Bandejas de repostería

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 135–145 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.

Repostería

Magdalenas con nueces

Tiempo de preparación: 95 minutos
Para 12 unidades

Ingredientes

80 g de pasas
40 ml de ron
120 g de mantequilla | en pomada
120 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
2 huevos, tamaño M
140 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo
120 g de nueces | picadas grandes

Accesorios

Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una
Moldes pequeños de papel, Ø 5 cm
Parrilla

Preparación

Dejar las pasas en ron aprox. 30 minutos.

Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Incorporar sucesivamente el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos. Mezclar la harina con la levadura en polvo y remover. Incorporar las nueces. Por último, añadir las pasas al ron.

Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa con 2 cucharadas en los moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Magdalenas con nueces
Duración del programa: 38 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Buñuelos

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 12 (18) unidades

Ingredientes

250 (375) ml de agua
50 (75) g de mantequilla
1 (2) pizca(s) de sal
170 (225) g de harina de trigo, tipo 405
4 (6) huevos, tamaño M
1 (1½) cucharadita de levadura en polvo

Accesorios

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 11 mm
Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Llevar a ebullición una cazuela con agua, mantequilla y sal.

Retirar la cazuela del fuego. Verter harina en el líquido hirviendo y revolver con energía hasta que se forme una bola. «Quemar» la bola en la cazuela caliente sin parar de remover hasta que se forme una capa blanca en la base.

Poner la masa en una fuente. Añadir los huevos necesarios uno tras otro hasta obtener una masa homogénea y brillante. Después, mezclar con la levadura en polvo.

Rellenar la manga pastelera de la masa. Formar las masas en la bandeja de repostería o en la bandeja Universal con la manga. Hornear hasta que se doren.

Después de hornear, partir los buñuelos a la mitad en horizontal y dejar que se enfríen. Si ves alguna capa de masa aún húmeda, retírala.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Profiteroles
Duración del programa: 48 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 160–170 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: tras 15 minutos On
Número/tipo de entradas de vapor: 1
entrada de vapor/automática
Duración: 45–55 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Repostería

Rellenos para buñuelos

Tiempo de preparación: 20 minutos

Para 12 (18) buñuelos

Para el relleno de mandarina y nata

400 (600) g de nata

16 (24) g de azúcar de vainilla

16 (24) g de estabilizante para nata

350 (530) g de mandarinas de lata (peso escurrido)

Para el relleno de guinda y nata

350 (530) g de guindas en conserva (peso escurrido)

100 (150) ml de jugo de guindas (en conserva)

40 (60) g de azúcar

1 (1½) cucharada de maicena

1 (2) cucharada de agua

500 (750) g de nata

30 (40) g de azúcar glas

8 (12) g de azúcar de vainilla

16 (24) g de estabilizante para nata

Para el relleno de café y nata

750 g (1,125 kg) de nata

100 (150) g de azúcar

2 (3) cucharaditas de café, soluble

16 (24) g de estabilizante para nata

Para recubrir

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios

Manga pastelera

Boquilla de estrella, 12 mm

Preparación del relleno de mandarina y nata

Batir la nata con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata. Escurrir las frutas y disponerlas sobre las mitades inferiores de los buñuelos. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre la fruta.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

Preparación del relleno de guinda y nata

Escurrir las cerezas recogiendo su jugo.

Llevar a ebullición el jugo de la guinda con el azúcar.

Mezclar la maicena con agua y ligar con la mezcla caliente. Dejar cocer, incorporar las cerezas y dejar enfriar.

Batir la nata durante aprox. ½ minuto, tamizar azúcar glas, mezclar con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata, agregar la mezcla a la nata y batirla a punto de nieve.

Rellenar las mitades inferiores de los buñuelos con la masa de las guindas. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre las guindas.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

Preparación del relleno de café y nata

Batir la nata con el azúcar, el café molido y el estabilizante para nata al punto de nieve y rellenar la manga pastelera con la mezcla.

Rociar la nata para café en las mitades inferiores de los buñuelos.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

Crujiente por fuera, tierno por dentro

El pan recién salido del horno aún caliente es uno de los manjares más fáciles de preparar. Para desayunar el fin de semana con mantequilla y mermelada o para merendar después de un largo día de trabajo.

El pan recién salido del horno aún caliente es uno de los manjares más fáciles de preparar. Para desayunar el fin de semana con mantequilla y mermelada o para merendar después de un largo día de trabajo.

Pan

Consejos para la preparación

Para que el pan siempre te salga perfecto, hemos recopilado los consejos más relevantes para la preparación de la masa.

Para conseguir un buen pan es fundamental respetar el tiempo de amasado: Para conseguir un buen pan es fundamental respetar el tiempo de amasado:

- Las masas firmes requieren menos tiempo de amasado que las masas más blandas.
- Las masas con harina de centeno requieren menor tiempo de amasado que las masas con harina de trigo.

Para la elaboración de masas para pan y panecillos se requiere levadura o masa madre. Para crear las condiciones óptimas para que la masa suba como debe, será necesario un ambiente caliente y húmedo. Por ello, te recomendamos un programa automático especial para masas con levadura madre.

Si al hornear la masa se hidrata, consigues 2 efectos positivos:

Si al hornear la masa se hidrata, consigues 2 efectos positivos:

- Al calentarse el horno, en la masa se forma una corteza muy lentamente. De este modo el pan dispone de más tiempo para subir.
- Al gelatinizar el almidón en la superficie del pan se genera una corteza crujiente y brillante.

Preparación de la masa de levadura para pan

1. Preparar la masa según las indicaciones de la receta y dejar que suba. Además, en la aplicación Miele@mobile encontrarás vídeos útiles acerca de cómo moldear los panes y panecillos.
2. De la composición dependerá si tienes que enharinar la superficie de trabajo para preparar la masa: hazlo siempre que la masa se quede pegada a los dedos al tocarla.
3. Tira de la masa desde fuera hacia arriba con cuidado y presiona hacia el centro. Repite este paso al menos unas seis veces. La masa se dispone con la parte parte abultada hacia abajo.
4. Deja reposar el trozo de masa durante al menos 1 minuto antes de darle forma de pan o de panes.

Preparación de pan y baguette sin molde

Entendemos como panes sin molde aquellos que no se hornean dentro de un molde.

Entendemos como panes sin molde aquellos que no se hornean dentro de un molde.

1. Colocar el trozo de masa con la parte abultada hacia arriba y presionar el centro longitudinalmente con el canto de la mano.
2. Plegar un lado hacia el centro y presionar. Repetir el proceso en el otro lado. A continuación, da la vuelta al trozo de masa y enróllala aplicando un poco de presión hasta conseguir la forma adecuada.
3. Existen dos posibilidades para formar la grieta del pan:
 - Para conseguir una rugosidad del pan uniforme, coloca los trozos de masa con la parte abultada del pan hacia debajo y, a continuación, realiza un corte sobre la parte superior uniforme.
 - Para conseguir la rugosidad característica rústica, coloca los trozos de masa sobre el lado liso, de modo que la parte abultada de la masa quede mirando hacia arriba.

¿Qué hacer si ...?

... la masa ha quedado demasiado firme?

Agrega algo de líquido, ya que el contenido en humedad varía entre harinas, de manera que en ocasiones se necesita más o menos líquido para obtener una masa suave.

Agrega algo de líquido, ya que el contenido en humedad varía entre harinas, de manera que en ocasiones se necesita más o menos líquido para obtener una masa suave.

... la masa ha quedado muy húmeda?

Deberás amasar durante más tiempo, aunque sin exceder los 10 minutos.

Si no basta con amasar durante más tiempo, puedes añadir harina rápidamente incorporándola poco a poco. Si no basta con amasar durante más tiempo, puedes añadir harina rápidamente incorporándola poco a poco.

... el pan «se desmiga»?

Una opción es reducir el tiempo de fermentación. En caso de que sea demasiado largo, se producen demasiados gases que la masa no puede contener. La masa rebosa el molde.

Si es posible, utiliza los ingredientes líquidos en frío, ya que la masa se calienta durante el proceso de amasado. Si la temperatura es demasiado alta, el proceso de fermentación se desarrolla demasiado rápido.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

Pan

... el pan presenta partes húmedas y compactas (hilillos de agua)?

Hornea el pan en el horno a una temperatura más baja durante los primeros 10 minutos.

El ambiente de horneado es demasiado húmedo para que se pueda desprender líquido de la masa al entorno.

Prolongar las fases de fermentación para crear más humedad en la estructura de la masa previamente.

Prolongar las fases de fermentación para crear más humedad en la estructura de la masa previamente.

... el pan se rompe?

En la fase de fermentación y en la 1.^a fase de panificación siempre debe prevalecer un ambiente húmedo. La humedad se condensa en la parte superior de la masa y se forma una especie de piel.

No basta con el número de cortes aplicados en la masa o no son lo suficiente profundos.

No basta con el número de cortes aplicados en la masa o no son lo suficiente profundos.

... el pan tiene una superficie opaca?

En la fase de fermentación y en la 1.^a fase de panificación debe garantizarse una humedad suficiente. La humedad conlleva la gelatinización del almidón en la superficie de la masa.

En la fase de fermentación y en la 1.^a fase de panificación debe garantizarse una humedad suficiente. La humedad conlleva la gelatinización del almidón en la superficie de la masa.

... el pan no ha quedado lo suficiente crujiente?

Garantiza una mayor humedad en la primera fase de panificación para que no se seque.

Al hornear durante un tiempo prolongado se puede desprender más líquido de la masa al entorno y formarse una corteza más gruesa.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

Baguettes

Tiempo de preparación: 120 minutos
Para 2 panes de unas 10 rebanadas cada uno

Ingredientes

21 g de levadura, fresca
270 ml de agua | fría
500 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla | en pomada

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Cortar la masa a la mitad, formar unas baguettes de 35 cm de largo y colocarlas transversalmente en la bandeja de repostería o en la bandeja Universal y hacer varios cortes diagonales con una profundidad de 1 cm.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir las baguettes en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, dorar las baguettes.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Baguettes
Duración del programa: 69 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: tras 15 minutos On
Número y tipo de entradas de vapor:
1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Pan

Pan de pueblo (al estilo suizo)

Tiempo de preparación: 160 minutos
Para 15 rebanadas

Ingredientes

25 g de levadura, fresca
300 ml de leche | tibia
350 g de harina de trigo, tipo 405
150 g de harina de centeno, del tipo 997
1 cucharadita de sal

Para espolvorear

1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal
sal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche.
Trabajar la harina y la sal hasta formar una masa lisa y blanda.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 60 minutos.

Formar un pan redondo con la masa y colocarlo sobre la bandeja Universal. Espolvorear con harina. Hacer cortes superiores en el pan a lo largo y en sentido transversal con una profundidad de 1 cm aprox.

Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Introducir en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Pan | Pan de hogaza suizo
Duración del programa: 48 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 180–210°C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

2 entradas de vapor/manual, la 1.^a tras 6 minutos, la 2.^a transcurridos otros 6 minutos

Duración: 40 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Consejo

Decorar la masa con dados de panceta o nueces.

Pan de espelta

Tiempo de preparación: 130 minutos
Para 20 rebanadas

Ingredientes

120 g de zanahorias
42 g de levadura, fresca
210 ml de agua | fría
300 g de harina de escanda
200 g de harina de espelta, tipo 630
2 cucharaditas de sal
100 g de almendras, enteras

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Rallar las zanahorias finamente.

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y las zanahorias durante 4–5 minutos hasta formar una masa lisa.

Incorporar las almendras y amasar otros 2–3 minutos.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Amasar brevemente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud y colocar en la bandeja de repostería o la bandeja Universal y hacer varios cortes de ½ cm de profundidad.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan de escanda
Duración del programa: 72 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 180–190 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número y tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 50–60 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

En lugar de almendras también se pueden utilizar nueces o pipas de calabaza.

Pan

Pan árabe

Tiempo de preparación: 100 minutos

Para 1 pan de 8 porciones

Para la masa

42 g de levadura, fresca

200 ml de agua | fría

375 g de harina de trigo, tipo 405

1½ cucharadita de sal

2 cucharadas de aceite de oliva

Para untar

Agua

½ cucharada de aceite de oliva

Para recubrir

½ cucharada de comino negro

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Extender la masa dándole una forma redonda de unos 25 cm de diámetro y colocarla sobre la bandeja de repostería o bandeja Universal.

Aplicar un poco de agua. Espolvorear el comino negro por el pan y presionar levemente. Untar con aceite de oliva.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2

A temperatura ambiente

Tiempo de fermentación: 10 minutos

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan árabe

Duración del programa: 44 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 200–210°C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 25–35 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Incorporar a la masa 50 g de cebollas fritas y 2 cucharaditas de hierbas aromáticas o provenzales o 50 g de aceitunas negras picaditas, 1 cucharada de piñones picaditos y 1 cucharadita de romero.

Trenza

Tiempo de preparación: 140 minutos

Para 16 rebanadas

Para la masa

42 g de levadura, fresca
 150 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
 500 g de harina de trigo, tipo 405
 70 g de azúcar
 100 g de mantequilla
 1 huevo, tamaño M
 1 cucharadita de ralladura de limón
 2 pizcas de sal

Para untar

2 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa

Para recubrir

20 g de almendras, ralladas
 20 g de azúcar grueso

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, el azúcar, la mantequilla, el huevo, la ralladura de limón y la sal durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Dividir la masa en tres partes de 300 g cada una y 40 cm de largo. Trenzar las tres y colocar la trenza sobre una bandeja de repostería o bandeja Universal.

Untar la trenza con leche y espolvorear con las almendras laminadas y con azúcar grueso.

Programa automático:

iniciar el programa automático e introducir la trenza en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear la trenza.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Trenza

Duración del programa:

55 [50] (55) minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 160–170°C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número y tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Añadir 100 g de pasas al gusto y amasar.

Pan

Trenza al estilo suizo

Tiempo de preparación: 120 minutos
Para 20 rebanadas

Ingredientes

675 g de harina de trigo, tipo 405
75 g de harina de espelta, tipo 630
120 g de mantequilla | en pomada
2 cucharadita de sal
42 g de levadura, fresca
400 ml de leche | tibia

Accesorios

Colador, fino
Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Poner la harina en una fuente, añadir la mantequilla y la sal. Deshacer la levadura en leche e incorporar.

Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa lisa. Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante unos 60 minutos.

Dividir la masa en tres partes. Trenzar las tres y colocar la trenza sobre una bandeja de repostería o bandeja Universal.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Introducir en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Pan | Trenza

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 190 °C

Tipo/número de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/manual, la 1.^a tras
6 minutos, la 2.^a transcurridos otros
6 minutos

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 55 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Pan de nueces

Tiempo de preparación: 200 minutos
Para 25 rebanadas

Para la masa

175 g de harina de centeno
500 g de harina integral
14 g de levadura seca
2 cucharaditas de sal
75 g de melaza
500 ml de suero de mantequilla | tibio
50 g de nueces picadas, partidas a la mitad
100 g de avellanas, enteras

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde rectangular de 30 cm de longitud
Parrilla
Rejilla de cocina

Preparación

Mezclar el centeno con la harina, la levadura seca y la sal. Trabajar con la melaza y el suero de mantequilla durante 4–5 minutos hasta formar una masa firme. Incorporar las nueces y amasar otros 2–3 minutos.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Amasar brevemente la masa blanda sobre una superficie enharinada, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular.

Introducirlo sobre la parrilla en el horno y hornear.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina y envasarlo al vacío. El pan estará más rico si esperas hasta el día siguiente para cortarlo.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
A continuación, dejar que suba otros 15 minutos en el horno apagado.

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan de nueces
Duración del programa: 105 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Número/tipo de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.^a tras 3 minutos, la 2.^a transcurridos otros 10 minutos
Duración: 95–105 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Pan

Pan de centeno y trigo

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 20 rebanadas

Para la masa

21 g de levadura, fresca
1 cucharada de extracto de malta de cebada
350 ml de agua | fría
350 g de harina de centeno, del tipo 1150
170 g de harina de trigo, tipo 405
2½ cucharaditas de sal
75 g de masa madre, líquida

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Diluir la levadura y el extracto de malta de cebada en el agua. Amasar la harina, la sal y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa lisa.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Trabajar la masa brevemente con una espátula y rellenar el molde rectangular. Alisar la superficie con la espátula húmeda.

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

Fase de fermentación 2
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan de centeno y trigo
Duración del programa:
69 [67] (69) minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura: 220 °C, tras 15 minutos a 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: tras 15 minutos On
Número/tipo de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 1 minuto, la 2.ª transcurridos 7 minutos
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

En lugar de extracto de malta de cebada también se puede utilizar miel o melaza.

Pan de semillas

Tiempo de preparación: 140 minutos

Para 25 rebanadas

Para la masa

42 g de levadura, fresca
 420 ml de agua | fría
 400 g de harina de centeno, del tipo 1150
 200 g de harina de trigo, tipo 405
 3 cucharaditas de sal
 1 cucharadita de miel
 150 g de masa madre, líquida
 20 g de semillas de lino
 50 g de pipas de girasol
 50 g de sésamo

Para recubrir

1 cucharada de sésamo
 1 cucharada de semillas de lino
 1 cucharada de pipas de girasol

Para untar

Agua

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde rectangular de 30 cm de longitud
 Parrilla

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, la miel y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa blanda.

Incorporar las semillas de lino, las pipas de girasol y el sésamo y amasar otros 1–2 minutos.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Trabajar la masa brevemente con una espátula y rellenar el molde rectangular. Alisar la superficie con la espátula húmeda, untar con agua y recubrir con la mezcla de semillas.

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 10–15 minutos

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan de semillas

Duración del programa: 69 [66] (69) minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera
 Temperatura: 220°C, nach 15 Minuten
 190 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: tras 15 minutos On

Número/tipo de entradas de vapor:

2 entradas de vapor/temporizadas,
 la 1.^a tras 1 minuto, la 2.^a transcurridos
 7 minutos

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Pan

Pan tigre

Tiempo de preparación: 125 minutos

Para 15 rebanadas

Para el pan

15 g de levadura, fresca
300 ml de agua | templada
500 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de sal
20 g de mantequilla

Para el baño

100 g de harina de arroz
125 ml de agua
1 cucharadita de azúcar
5 g de levadura seca

Accesorios

Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Trabaje la harina, la sal y la mantequilla hasta formar una masa lisa.

Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente cubierto durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Mientras tanto, mezclar los ingredientes para la cobertura y dejar reposar la mezcla tapada durante 30 minutos a temperatura ambiente.

A continuación, extender la masa hasta formar un cuadrado de 30 cm. Plegar los dos lados hacia el centro de forma que se toquen. Extender el pan desde uno de los lados plegados y colocarlo en un molde rectangular. Dejar reposar tapadas durante 30 minutos.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Untar el pan con la cobertura.

Manual:

Colocar el pan en el horno y hornearlo hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Programa automático:

Introducir el pan en el interior del horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Pan | Pan tigre

Duración del programa: 35 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 220 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/manual, la 1.^a justo después de introducir el alimento, la

2.^a transcurridos 5 minutos

Duración: 20 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Paso de cocción 2

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 175–200 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 10–15 minutos

Pan blanco (de molde)

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 25 rebanadas

Para la masa

21 g de levadura, fresca
290 ml de agua | fría
500 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde rectangular de 30 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Amasar brevemente, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular. Hacer cortes longitudinales con una profundidad de 1 cm aprox.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan blanco | Molde
Duración del programa: 87 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número y tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Pan

Pan blanco (enhornado)

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 20 rebanadas

Ingredientes

21 g de levadura, fresca
260 ml de agua | fría
500 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de azúcar
1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Amasar brevemente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud y colocar en la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Hacer varios cortes con una profundidad de 1 cm.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan blanco | sin molde
Duración del programa: 64 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: tras 15 minutos On
Número/tipo de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/temporizadas,
la 1.^a tras 1 minuto, la 2.^a transcurridos
otros 8 minutos
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Pan de trigo y centeno

Tiempo de preparación: 140 minutos

Para 20 rebanadas

Para la masa

350 g de harina integral

150 g de harina de centeno, del tipo 1150

7 g de levadura seca

2½ cucharaditas de sal

300 ml de agua | fría

1 cucharadita de miel

50 ml de aceite

Para recubrir

1 cucharada de harina integral

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Mezclar la harina, la levadura seca y la sal. Amasar con el agua, la miel y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Amasar brevemente, formar un rollo de aprox. 23 cm de longitud y colocar en un molde rectangular. Hacer varios cortes de aprox. 1 cm primero longitudinales y luego transversales para que queden cuadraditos. Espolvorear con harina.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. Introducir el pan en el horno y hornearlo.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

Fase de fermentación 2

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan mezcla de trigo y centeno
Duración del programa: 92 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: tras 15 minutos On

Número/tipo de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 1 minuto, la 2.ª transcurridos otros 8 minutos

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Pan

Pan de azúcar

Tiempo de preparación: 120 minutos
Para 15 rebanadas

Para el pan

25 g de levadura, fresca
100 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
500 g de harina de trigo, tipo 405
1 pizca de sal
90 g de mantequilla
2 huevos, tamaño M
3 cucharadas de sirope de jengibre
40 g de jengibre, macerado | picado
1 cucharadita de canela
100 g de azúcar grueso

Para el molde

1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de azúcar

Accesorios

Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, la sal, la mantequilla, los huevos y el sirope de jengibre hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente durante 60 minutos a temperatura ambiente.

Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el azúcar.

Incorporar a la masa el jengibre, la canela y el azúcar grueso. Trabajar la masa, introducirla en el molde y dejarla durante otros 15 minutos.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Espolvorear la superficie del pan con azúcar.

Programa automático:

Introducir el pan en el interior del horno y hornear hasta que se dore.

Manual:

Colocar el pan en el horno y hornearlo hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 2 y 3.

Ajuste

Programa automático

Pan | Pan de azúcar

Duración del programa: 40 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Nivel: 2 [1] (2)

Paso de cocción 2

Temperatura: 190 °C

Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 35 minutos

Panecillos multicereales

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 8 unidades

Para la masa

10 g de salvado
25 g de semillas de chía
25 g de pipas de girasol
½ cucharadita de sal
240 ml de agua | templada
150 g de harina de espelta, tipo 630
150 g de harina integral
1 pizca de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
10 g de levadura, fresca
½ cucharadita de vinagre
1 cucharadita de aceite

Para untar

Agua

Para rebozar

1 cucharada de semillas de lino
1 cucharada de sésamo
1 cucharada de semillas de amapola

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Mezclar el salvado de trigo, las semillas de chía, las pipas de girasol, sal y agua y dejar reposar durante al menos 90 minutos.

Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Desmenuzar la levadura por encima. Amasar con vinagre, aceite y la mezcla de semillas con agua durante 9–10 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno.

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Mezclar las semillas de lino, de sésamo y de amapola.

Dividir la masa blanda en 8 panecillos de 75 g cada uno. Pintar la parte superior con un poco de agua, untar en la mezcla de semillas y colocar los panecillos sobre la bandeja de repostería y la bandeja Universal.

Programa automático:

iniciar el programa automático e introducir los panecillos en el horno

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear los panecillos.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

Fase de fermentación 2

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Hornear los panecillos

Programa automático

Panecillos | Panecillos multicereales

Duración del programa: 77 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 170–180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: tras 15 minutos On

Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Panecillos

Panecillos de trigo

Tiempo de preparación: 140 minutos
Para 8 unidades

Para la masa

10 g de levadura, fresca
200 ml de agua | fría
340 g de harina de trigo, tipo 405
1½ cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Formar 8 panecillos de 70 g cada uno con la masa y colocarlos sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Hacer cortes en cruz con una profundidad de ½ cm aprox.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir los panecillos en el horno.

Manual:

dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear los panecillos.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Hornear los panecillos

Programa automático

Panecillos | Panecillos de trigo
Duración del programa: 72 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 170–180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: tras 15 minutos On

Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Moldear los panecillos, untarlos con agua y cubrirlos de semillas de amapola o sésamo. Como alternativa, recubrir con sal gruesa y comino.

Hogaza pequeña de centeno

Tiempo de preparación: 140 minutos + 12–15 horas para la masa inicial
Para 8 unidades

Para la masa

250 g de harina de centeno integral
75 g de masa madre, líquida
7 g de levadura seca
300 ml de agua | fría
300 g de harina de trigo, tipo 405
2 cucharaditas de sal

Para recubrir

2 cucharadas de harina de centeno integral

Accesorios

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Trabajar la harina de centeno integral, la masa madre, la levadura seca y el agua hasta formar una pasta. Colocarla en una fuente y cubrir con un paño. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 12–15 horas.

Amasar la harina de trigo y la sal durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Dividir la masa en 8 porciones de 110 g cada una y colocarla sobre una superficie enharinada.

Tirar de la masa desde fuera hacia arriba con cuidado y presionar hacia el centro. Volver a repetir este paso varias veces. Formar bolas con los trozos de masa con las palmas de las manos.

Disponer los trozos de masa con la parte abultada hacia arriba en la bandeja de repostería o la bandeja Universal y espolvorear con abundante harina.

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno. A continuación, hornear los panecillos.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

A continuación, dejar que suba otros 15 minutos en el horno apagado.

Fase de fermentación 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear pan

Programa automático

Panecillos | Panecillos de centeno

Duración del programa: aprox.

45 [42] (45) minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: tras 15 minutos On

Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 25–35 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Los secundarios más ricos del mundo

Las pizzas, tartas, hojaldres y cía. son para muchos los favoritos indiscutibles para cualquier ocasión: una comida copiosa en familia, un bufé en una fiesta o como aperitivo para una tarde de juegos y televisión. A veces es la mezcla de la masa suave con un acompañamiento sabroso; otras veces la transformación fantasiosa de recetas clásicas; bocados exquisitos que despiertan nuestro apetito con sus aromas y, con un poco de imaginación, pueden reinventarse una y otra vez.

Las pizzas, tartas, hojaldres y cía. son para muchos los favoritos indiscutibles para cualquier ocasión: una comida copiosa en familia, un bufé en una fiesta o como aperitivo para una tarde de juegos y televisión. A veces es la mezcla de la masa suave con un acompañamiento sabroso; otras veces la transformación fantasiosa de recetas clásicas; bocados exquisitos que despiertan nuestro apetito con sus aromas y, con un poco de imaginación, pueden reinventarse una y otra vez.

Flammkuchen

Tiempo de preparación: 150 minutos
Para 4 (6) porciones

Para la masa

275 (410) g de harina de trigo, tipo 405
1 (1½) cucharadita de sal
3½ (5) cucharadas de aceite de oliva
120 (180) ml de agua | fría

Para la cobertura

120 (180) g de cebollas
100 (150) g de panceta, ahumada
200 (300) g de crème fraîche
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Accesorios

Rodillo
Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Trabajar la harina, la sal, el aceite y el agua hasta formar una masa lisa. Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 90 minutos.

Para el relleno, cortar en dados la cebolla y la panceta. Calentar una sartén antiadherente y saltear la panceta. Agregar las cebollas, rehogarlas y dejar que se enfríen. Condimentar la crème fraîche con sal, pimienta y nuez moscada.

Extender la masa sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal y pincharla varias veces con un tenedor.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Extender la crème fraîche por la masa y verter la mezcla de cebolla y panceta por encima.

Introducir la pizza fina en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pizza fina con bacon y cebolla
Duración del programa:
34 [30] (43) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura 220–230 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 1

Consejo

Como alternativa, puedes cubrir la pizza fina de tomates cherry y trocitos de queso de cabra. Una vez listo, verter una cucharada de miel líquida por la pizza fina y decorar con rúcula fresca.

Pizza y cía.

Pizza (masa de levadura)

Tiempo de preparación: 90 minutos

Para 4 (6) porciones (Bandeja de repostería), para 2 porciones (Bandeja redonda)

Para la masa (Bandeja de repostería)

30 (42) g de levadura, fresca
170 (250) ml de agua | templada
300 (450) g de harina de trigo, tipo 405
1 (1½) cucharaditas de azúcar
1 (1½) cucharadita de sal
½ (1) cucharaditas de tomillo, picado
1 (1½) cucharadita de orégano, picado
1 (1½) cucharada de aceite de oliva

Para la cobertura (Bandeja de repostería)

2 (3) cebollas
1 (1½) diente(s) de ajo
400 (600) g de tomates en lata, pelados, triturados
2 (3) cucharadas de salsa de tomate
1 (1½) cucharaditas de azúcar
1 (1½) cucharadita de orégano, picado
1 (1½) hoja de laurel
1 (1½) cucharadita de sal
Pimienta
125 (190) g de mozzarella
125 (190) g de queso gouda, rallado

Para rehogar

1 cucharada de aceite de oliva

Para la masa (Bandeja redonda)

10 g de levadura, fresca
70 ml de agua | templada
130 g de harina de trigo, tipo 405
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de sal
Tomillo, picado
½ cucharadita de orégano, picado
1 cucharadita de aceite

Para la cobertura (Bandeja redonda)

1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata, pelados, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano, picado
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda, rallado

Para rehogar

1 cucharadita de aceite de oliva

Accesorios

Rodillo
Bandeja de repostería o bandeja Universal o molde redondo y parrilla

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, el azúcar, la sal, el tomillo, el orégano y el aceite durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Para los ingredientes de la pizza, cortar la(s) cebolla(s) y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la(s) cebolla(s) y el ajo hasta que se tornen traslúcidos. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa.

Llevar la salsa a ebullición y cocinarla a fuego lento durante unos minutos.

Retirar la hoja de laurel, sazonar con sal y pimienta. Cortar la mozzarella en rodajas.

Extender la masa sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Extender la masa para el molde redondo y colocarla en el molde. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 10 minutos.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Verter la salsa sobre la masa. Dejar un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pizza | Masa de levadura | Bandeja de repostería/
Bandeja redonda

Duración del programa Bandeja de repostería: 42 [45] (46) minutos

Duración del programa Bandeja redonda: 33 [29] (33) minutos

Manual

Bandeja de repostería

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 210–220 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 25–35 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Molde redondo

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 210–220 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 20–30 minutos

Nivel: 1

Consejo

Como alternativa, se puede también añadir jamón, salami, champiñones, cebolla o atún a la pizza.

Pizza y cía.

Pizza (masa de requesón y aceite)

Tiempo de preparación: 60 minutos

Para 4 (6) porciones (bandeja), Para 2 porciones (molde)

Para la masa (Bandeja de repostería)

120 (180) g de requesón,
20 % grasa en materia seca.
4 (6) cucharadas de leche 3,5 % materia grasa
4 (6) cucharadas de aceite de oliva
2 (3) huevos, tamaño M | solo la yema
1 (1½) cucharadita de sal
1½ (2½) cucharadita de levadura en polvo
250 (380) g de harina de trigo, tipo 405

Para la cobertura (Bandeja de repostería)

2 (3) cebollas
1 (1½) diente(s) de ajo
400 (600) g de tomates en lata, pelados, triturados
2 (3) cucharadas de salsa de tomate
1 (1½) cucharaditas de azúcar
1 (1½) cucharadita de orégano
1 (1½) hoja de laurel
1 (1½) cucharadita de sal
Pimienta
125 (190) g de mozzarella
125 (190) g de queso gouda, rallado

Para rehogar

1 (1½) cucharada de aceite de oliva

Para la masa (Bandeja redonda)

50 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.
2 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
1 huevo, tamaño M | solo la yema
1 cucharadita de levadura en polvo
110 g de harina de trigo, tipo 405

Para la cobertura (Bandeja redonda)

1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata, pelados, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda, rallado

Para rehogar

1 cucharadita de aceite de oliva

Accesorios

Rodillo
Bandeja de repostería o bandeja Universal o molde redondo y parrilla

Preparación

Para los ingredientes de la pizza, cortar la(s) cebolla(s) y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la(s) cebolla(s) y el ajo hasta que se tornen traslúcidos. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa.

Llevar la salsa a ebullición y cocinarla a fuego lento durante unos minutos.

Retirar la hoja de laurel. Salpimentar. Cortar la mozzarella en rodajas.

Para la masa, mezclar el requesón, la leche, el aceite, la yema de huevo y la sal. Mezclar la harina con la levadura. Remover la mitad junto con la masa. A continuación añadir el resto.

Extender la masa sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Extender la masa para el molde redondo y colocarla en el molde.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Verter la salsa sobre la masa. Dejar un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pizza | Masa de requesón | Bandeja de repostería/
Bandeja redonda

Duración del programa Bandeja de repostería: 38 [33] (40) minutos

Duración del programa Bandeja redonda: 33 [27] (32) minutos

Manual

Bandeja de repostería

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 3 [1] (2)

Molde redondo

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 20–30 minutos

Nivel: 3 [2] (2)

Consejo

Como alternativa, se puede también añadir jamón, salami, champiñones, cebolla o atún a la pizza.

Pizza y cía.

Quiche Lorraine

Tiempo de preparación: 65 minutos

Para 4 porciones

Para la masa

125 g de harina de trigo, tipo 405

40 ml de agua

50 g de mantequilla

Para la cobertura

25 g de panceta, sin grasa, ahumada

75 g de panceta

100 g de jamón, cocido

1 diente de ajo

25 g de perejil, fresco

100 g de queso gouda, rallado

100 g de queso emmental, rallado

Para fundir

125 g de nata

2 huevos, tamaño M

Nuez moscada

Accesorios

Rodillo

Molde para hornear, redondo

Parrilla

Preparación

Amasar la harina, la mantequilla y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Para el relleno, cortar la panceta, la panceta ahumada y el jamón. Picar el diente de ajo y el perejil. Saltear la panceta ahumada en una sartén antiadherente. Añadir la panceta y el jamón y rehogar. Incorporar el ajo y el perejil y dejar enfriar.

Mezclar la nata, los huevos y la nuez moscada para fundir.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Extender la masa y colocar sobre el molde redondo. Formar alrededor un borde más alto. Esparcir la mezcla del jamón por la masa y espolvorear con queso. Verter la mezcla.

Colocar la quiche sobre la parrilla en el horno y hornearla.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Quiche Lorraine

Duración del programa:

36 [32] (46) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220–230 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 25–35 minutos

Nivel: 1

Tarta salada (hojaldre)

Tiempo de preparación: 70 minutos
Para 8 porciones

Para la masa

230 g de hojaldre

Para el relleno de verduras

500 g de verduras (p. ej. puerro, zanahorias, brócoli, espinaca) | en trozos pequeños

1 cucharadita de mantequilla

50 g de queso, aromático | rallado

Para el relleno de queso

70 g de panceta | cortada en dados

280 g de queso, aromático | rallado

Para fundir

2 huevos, tamaño M

200 g de nata

Sal

Pimienta

Nuez moscada

Accesorios

Bandeja redonda, Ø 27 cm

Parrilla

Preparación

Cubrir la bandeja con el hojaldre.

Preparación con verduras:

Dorar las verduras en la mantequilla y dejarlas enfriar. Esparcir la mezcla por la masa y espolvorear con queso.

Preparación con queso:

Dorar los dados de panceta y dejar enfriar. Repartir sobre la masa y espolvorear con queso.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar los huevos y la nata para fundir. Corregir la sal, pimienta y nuez moscada. Esparcir la mezcla por la tarta salada y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Tarta salada | Hojaldre

Duración del programa: 36 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220–230 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 36–42 minutos

Nivel: 1

Consejo

Algunas variedades de queso especiados son, p. ej., el queso Gruyère, el Sbrinz o el Emmental

Pizza y cía.

Tarta salada masa quebrada)

Tiempo de preparación: 100 minutos
Para 8 porciones

Para la masa quebrada

80 g de mantequilla
200 g de harina de trigo, tipo 405
65 ml de agua
¼ cucharadita de sal

Para el relleno de verduras

500 g de verduras (p. ej. puerro, zanahorias, brócoli, espinaca) | en trozos pequeños
1 cucharadita de mantequilla
50 g de queso, aromático | rallado

Para el relleno de queso

70 g de panceta | cortada en dados
290 g de queso, aromático (p. ej. Gruyère, Sbrinz y Emmental) | rallado

Para el baño

2 huevos, tamaño M
200 g de nata
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Accesorios

Bandeja redonda, Ø 27 cm
Parrilla

Preparación

Cortar la mantequilla en dados y amasar rápidamente junto con la harina, la sal y el agua hasta obtener una masa. Dejar enfriar 30 minutos.

Cubrir el molde con la masa.

Preparación con verduras:

Dorar las verduras en la mantequilla y dejarlas enfriar. Esparcir la mezcla por la masa y espolvorear con queso.

Preparación con queso:

Dorar los dados de panceta y dejar enfriar. Repartir sobre la masa y espolvorear con queso.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar los huevos y la nata para fundir. Corregir la sal, pimienta y nuez moscada. Esparcir la mezcla por la tarta salada.

Introducirla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Tarta salada | Masa quebrada
Duración del programa: 43 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 220–240 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 36–45 minutos
Nivel: 1

Consejo

Otra alternativa es utilizar 230 g de pasta flora ya preparada.

Una dieta variada debe incluir también carne

Incluir de vez en cuando la carne de cerdo, vacuno, cordero o de caza es sinónimo de una alimentación sana y variada. La carne de ave es especialmente recomendable. Hay infinitas posibilidades para preparar la carne, aderezándola con especias, con diferentes salsas y guarniciones, consiguiendo a veces sabores más exóticos, otras más convencionales, según cada cultura.

Incluir de vez en cuando la carne de cerdo, vacuno, cordero o de caza es sinónimo de una alimentación sana y variada. La carne de ave es especialmente recomendable. Hay infinitas posibilidades para preparar la carne, aderezándola con especias, con diferentes salsas y guarniciones, consiguiendo a veces sabores más exóticos, otras más convencionales, según cada cultura.

Carne

Consejos para la preparación

Asar

Con el calor que se genera al asar conseguimos una costra dorada. Los residuos de la costra son los reponsables del típico sabor de un asado.

Con el calor que se genera al asar conseguimos una costra dorada. Los residuos de la costra son los reponsables del típico sabor de un asado.

- Condimenta el ave o la carne al gusto y píntalos con aceite antes de introducirlo en el horno.
- Si en un programa automático o en la receta se recomienda el uso de una bandeja, estos están especialmente diseñados para utilizar la bandeja Gourmet de Miele. En caso de utilizar otro tipo de bandejas de cristal, cerámica o acero inoxidable reduce, según necesidad, la cantidad de líquido que se debe añadir a la preparación.
- En algunos programas debe añadirse líquido transcurrida una parte del tiempo de cocción y, si ese es el caso, se debe retirar la tapa. En el display aparece el aviso con la indicación correspondiente. Al emplear los ajustes manuales, el paso se señala en la receta.
- Coloca el ave en el horno siempre con la pechuga hacia arriba. 10 minutos antes de finalizar el tiempo del asado, pinta la piel con un poco de agua con sal. De este modo la piel adquiere una deliciosa textura crujiente.

Cocción a baja temperatura

En la función Cocción a baja temperatura la carne se marca a fuego fuerte en una sartén y después se cocina a una temperatura inferior a 100 °C. Este método es particularmente idóneo para piezas de carne magra que después quedan tiernas y jugosas.

En la función Cocción a baja temperatura la carne se marca a fuego fuerte en una sartén y después se cocina a una temperatura inferior a 100 °C. Este método es particularmente idóneo para piezas de carne magra que después quedan tiernas y jugosas.

- Utiliza solo carne magra sin tendones y grasa. Retira antes el hueso.
- No tapes la carne durante la cocción.
- Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida. Distribúyela en platos previamente calentados y acompáñala de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente.

Sonda térmica

La carne en su punto perfecto de cocción ya no solo está al alcance de los profesionales. Puesto que a partir de la temperatura interior de una pieza de carne se puede deducir directamente su grado de cocción. Los hornos de Miele disponen de una sonda térmica que te garantiza unos resultados perfectos.

La carne en su punto perfecto de cocción ya no solo está al alcance de los profesionales. Puesto que a partir de la temperatura interior de una pieza de carne se puede deducir directamente su grado de cocción. Los hornos de Miele disponen de una sonda térmica que te garantiza unos resultados perfectos.

- Observa que la punta de metal esté introducida en el medio de la parte más gruesa de la pieza.
- Si esta fuera demasiado pequeña o fina, podrás insertar una patata cruda por la parte que quede libre de la sonda térmica.
- La punta de la sonda térmica no debe tocar ningún hueso, tendón o parte de grasa.
- En el caso de las aves, coloca la sonda térmica en la parte delantera de la pechuga más gruesa.
- Al emplear la sonda térmica inalámbrica, el mango debe estar oblicuo apuntando hacia arriba.
- Al comienzo del proceso de cocción, en el display se mostrará un tiempo de cocción aproximado que se ajusta al finalizar.
- Si deseas preparar más trozos de carne a la vez, pincha la sonda térmica en el trozo más grande.

Carne

Pato (relleno)

Tiempo de preparación: 135 minutos

Para 4 porciones

Para el pato

1 pato (de 2 kg), preparado para cocinar

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 cucharadita de tomillo

Para el relleno

2 naranjas | cortadas en dados

1 manzana | en dados

1 cebolla | cortada en dados

½ cucharadita de sal

Pimienta

1 cucharadita de tomillo, picado

1 hoja de laurel

Para la salsa

350 ml de caldo de pollo

400 ml de agua

125 ml de zumo de naranja

125 ml de vino blanco

1 cucharadita de maicena

1 cucharada de agua | fría

Sal

Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet

Sonda térmica

4 brochetas metálicas

Preparación

Condimentar el pato con sal, pimienta y tomillo.

Mezclar las naranjas, manzana y cebolla picada para el relleno. Condimentar con sal, pimienta, tomillo y laurel.

Introducir el relleno en el pato y cerrarlo con las brochetas.

Colocar el pato en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno.

Programa automático:

Iniciar el programa automático. Mezclar el caldo de pollo y el agua. Tras la petición en el display, añadir ¼ l de líquido cada 40 minutos.

Manual:

Cocinar siguiendo los ajustes. Mezclar el caldo de pollo y el agua. Añadir ¼ l de líquido cada 40 minutos.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar el pato. Llegado el caso, desgrasar e introducir el líquido de cocción en una olla. Añadir el caldo restante, el vino blanco y el zumo de naranja.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pato

Duración del programa: aprox. 115 minutos

Manual

Funciones: Asado automático

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 95 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 100–120 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Ganso (relleno)

Tiempo de preparación: 200 minutos

Para 6 porciones

Ingredientes

2 cucharaditas de comino, molido

1 cucharadita de mejorana

Sal

Pimienta

1 ganso

(de 3½ kg) sin las vísceras, preparado para cocinar

2 manzanas

2 naranjas, sin tratar

3 manojos de cebolletas

250 ml de vino tinto

250 ml de caldo de gallina

Accesorios

Palillos

Bandeja Gourmet

Parrilla

Preparación

Mezclar el comino, la mejorana, la sal y la pimienta y untar el ganso con la mezcla. Dejar que la mezcla de especias penetre durante unos 15 minutos.

Mientras tanto, lavar bien las manzanas y las naranjas, cortarlas en trozos grandes sin pelarlas y rellenar el ganso con la mezcla. Después, cerrar con palillos.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Verter aprox. un dedo de agua caliente en la bandeja Gourmet. Colocar el ganso en la bandeja Gourmet con la pechuga hacia abajo. Colocar los manojos de cebolletas alrededor del ganso.

Programa automático:

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y asar.

Manual:

introducir la bandeja Gourmet en el horno y asar siguiendo el paso de cocción 1, 2 y 3.

Dar la vuelta al ganso cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Verter la grasa de la bandeja Gourmet en la olla.

Al finalizar, retirar el ganso y deje reposar brevemente. El relleno de naranjas y manzanas sirve únicamente para dar sabor, no está pensado para que se coma después.

Retirar los manojos de cebolletas. Desglasar el jugo de la cocción, rellenar con el caldo de gallina y llevar a ebullición en la placa de cocción.

Servir el ganso con la salsa.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Ganso | relleno

Duración del programa: 180 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Aire caliente +

Temperatura: 220 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

3 entradas de vapor/manual, la 1.^a justo después de introducir el alimento, la 2.^a

tras 5 minutos, la 3.^a transcurridos otros 10 minutos

Duración: 25 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Paso de cocción 2

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 75 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 140 °C

Duración: 80 minutos

Consejo

Para calentar el ganso trinchado, colócalo sobre una bandeja de repostería y caliéntalo en el grill precalentado a 240 °C durante 5 minutos.

Carne

Ganso (relleno)

Tiempo de preparación: 200 minutos
Para 4 porciones

Ingredientes

1 ganso, preparado para cocinar (de 4,5 kg)
2 cucharadas de sal
500 ml de caldo de verdura

Accesorios

Bandeja Gourmet
Sonda térmica

Preparación

Restregar la sal por la parte interior y exterior del ganso.

Colocar el ganso en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Al cabo de 30 minutos, agregar el caldo de verduras.

Transcurridos otros 30 minutos, regar con el líquido de cocción.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Ganso | relleno
Duración del programa aprox. 170 minutos

Manual

Funciones: Asado automático
Temperatura: 160–170 °C
Temperatura interior: 95 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 180–200 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

Pollo

Tiempo de preparación: 75 minutos
Para 2 porciones

Ingredientes

1 pollo, preparado para cocinar (de 1,2 kg)
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de pimentón, dulce
1 cucharadita de curry

Accesorios

Parrilla
Molde para horno, 22 cm x 29 cm
Sonda térmica
Hilo bramante

Preparación

Mezclar el aceite con la sal, el pimentón y el curry y untar el pollo con la mezcla.

Atar los muslos del pollo con el hilo bramante y colocarlo sobre el molde para horno con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica.

Colocar el molde para horno sobre la parrilla e introducirla en el horno de modo que los muslos apunten hacia la puerta. Asar el pollo.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Entero
Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual

Funciones: Asado automático
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura interior: 85 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 55–65 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Muslos de pollo

Tiempo de preparación: 75 minutos

Para 4 porciones

Para los muslos de pollo

2 cucharadas de aceite de oliva

1½ cucharadita de sal

Pimienta

1 cucharadita de pimentón

4 muslos de pollo (de 200 g cada uno), preparados para cocinar

Para la verdura

4 cucharadas de aceite de oliva

1 pimiento, rojo | en trozos grandes, del mismo tamaño

1 pimiento, amarillo | en trozos grandes, del mismo tamaño

1 berenjena | en trozos grandes, del mismo tamaño

1 calabacín | en trozos grandes, del mismo tamaño

2 cebollas, morada | picadas grandes

2 dientes de ajo | suavemente aplastado

2 tallos de romero, fresco

4 tallos de tomillo, fresco

200 g tomates cherry | cortados a la mitad

200 ml de tomates, triturados

100 ml de caldo de verdura

½ cucharadita de sal

Pimienta

1 cucharadita de azúcar

Pimentón, dulce

Accesorios

Bandeja Universal

Bandeja Gourmet

Preparación

Mezclar el aceite, la sal, la pimienta y el pimentón y untar los muslos de pollo con la mezcla. Colocar los muslos de pollo en la bandeja Universal, introducirla en el horno y hornear.

Para la verdura, calentar el aceite en la bandeja Gourmet en la zona de cocción, empleando el nivel de medio a alto. Saltear el pimiento y la berenjena removiendo de forma constante. Agregar el calabacín, las cebollas y el ajo y cocinar revolviendo con frecuencia a fuego medio.

Atar el romero y el tomillo. Añadir las hierbas provenzales, los tomates partidos a la mitad, los tomates pasados y llevar a ebullición brevemente a fuego de medio a alto. Cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos revolviendo varias veces.

Condimentar al gusto con sal, pimienta, azúcar y pimentón. Emplatar los muslos de pollo sobre la cama de verduras.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Muslo de pollo

Duración del programa: 33 minutos.

Manual

Funciones: Función Clima + Asado auto.

Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número/tipo de la entrada de vapor:

1 entrada de vapor/temporizada, tras 15 minutos

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Pavo (relleno)

Tiempo de preparación: 230 minutos

Para 8 porciones

Para el relleno

125 g de pasas
 2 cucharadas de vino de licor (de Madeira)
 3 cucharadas de aceite de oliva
 3 cebollas | en dados
 100 g de arroz vaporizado
 150 ml de agua
 ½ cucharadita de sal
 100 g de pistachos, pelados
 Sal
 Pimienta
 Curry
 Garam Masala (mezcla de especias)

Para el pavo

1 pavo (de 5 kg), preparado para cocinar
 1 cucharada de sal
 2 cucharaditas de pimienta
 500 ml de caldo de ave

Para la salsa

250 ml de agua
 150 g de crème fraîche
 2 cucharadas de maicena
 2 cucharada de agua | fría
 Sal
 Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet
 Sonda térmica
 6 palillos
 Hilo bramante

Preparación

Para el relleno, verter el vino de licor por las pasas. Rehogar la cebolla con el aceite. Añadir el arroz, cocer al vapor brevemente y agregar agua. Añadir la sal. Cocinar brevemente y dejar que el arroz repose a fuego lento. Añadir los

pistachos y las pasas y mezclar. Corregir la sal, la pimienta, el curry y la mezcla Garam Masala.

Salpimentar el pavo. Introducir el relleno en el pavo y atarlo con hilo bramante y palillos. Si fuera necesario, atar suavemente las patas. Colocarlo en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba y pinchar la sonda térmica.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Transcurridos 30 minutos y al cabo de otros 30 minutos, regar el asado con ¼ del caldo de ave cada vez. Después, pincelar con el jugo cada 30 minutos.

Retirar el pavo y rebajar el jugo del asado con agua. Añadir crème fraîche.

Mezclar la maicena con el agua fría y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pavo | Entero
 Duración del programa: aprox. 180 minutos

Manual

Funciones: Asado automático
 Temperatura: 150–160 °C
 Temperatura interior: 85 °C
 Booster: On
 Precalentar: Off
 Crisp function: Off
 Duración: aprox. 160–180 minutos
 Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Muslos de pavo

Tiempo de preparación: 125 minutos

Para 4 porciones

Para los muslos de pavo

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 muslo de pavo (de 1,2 kg), preparado para cocinar

500 ml de agua

Para la salsa

1 bote de mitades de albaricoques (de 280 g) | escurrido

150 ml de agua

200 g de nata

200 g de chutney de mango

Sal

Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet

Sonda térmica

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los muslos de pavo con la mezcla. Colocar los muslos de pavo en la bandeja Gourmet con la parte de la piel mirando hacia arriba y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Una vez transcurridos 45 minutos, agregar el agua y continuar cocinando.

Mientras tanto, cortar en trozos las mitades de los albaricoques.

Extraer los muslos. Para la salsa, rebajar el jugo de cocción con un poco de agua. Añadir la nata y el chutney y dejar cocer brevemente.

Introducir los trocitos de albaricoque en la salsa. Salpimentar. Cocer de nuevo.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pavo | Muslo de pavo

Duración del programa aprox. 76 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Asado auto.

Temperatura: 190–200 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.^a tras 10 minutos, la 2.^a transcurridos otros 25 minutos

Duración: aprox. 70–80 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Solomillo de ternera (asar)

Tiempo de preparación: 125 minutos

Para 4 porciones

Para el solomillo de ternera

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de solomillo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa

30 g de colmenillas, deshidratadas

300 ml de agua | de cocción

1 cebolla

30 g de mantequilla

150 g de nata

30 ml de vino blanco

3 cucharada de agua | fría

1 cucharada de maicena

Sal

Pimienta

Azúcar

Accesorios

Bandeja Universal

Sonda térmica

Colador, fino

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de ternera durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla.

Colocar el solomillo de ternera en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar el solomillo de ternera.

Para la salsa, regar las colmenillas con agua y dejar en remojo durante 15 minutos.

Cortar en dados la cebolla. Escurrir las colmenillas con un colador, reteniendo el agua. Escurrir las colmenillas y cortar en daditos pequeños.

Rehogar la cebolla en mantequilla durante 5 minutos. Incorporar las colmenillas y rehogar durante otros 5 minutos.

Añadir el agua de las setas, la nata y el vino y llevar a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Solomillo de ternera |

Asar

Duración del programa:

aprox. 43 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 160–170 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho),

57 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

Booster: On

Precaentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 30–40 minutos (poco

hecho), 40–50 minutos (al punto), 50–

60 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

En lugar de colmenillas deshidratadas, también se pueden usar boletus.

Carne

Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 100 minutos

Para 4 porciones

Para el solomillo de ternera

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de solomillo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la aplicación especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el solomillo de ternera y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de ternera sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Cocción a baja temperatura

Duración del programa aprox. 92 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 80–100 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 40–60 minutos (poco hecho), 70–80 minutos (al punto), 90–120 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Pierna de ternera

Tiempo de preparación: 150 minutos

Para 4 porciones

Para la pierna de ternera

2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
1 pierna de ternera (de 1,5 kg), preparada para cocinar
1 cebolla
1 clavo
2 zanahorias
80 g de apio
1 cucharada de salsa de tomate
800 ml de caldo de ternera
200 ml de agua

Para la salsa

75 g de nata
1½ cucharada de maicena
2 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet
Sonda térmica
Batidora de mano
Colador, fino

Preparación

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la pierna de ternera con la mezcla.

Cortar la cebolla en cuartos y mechar con el clavo. Pelar el apio y las zanahorias y cortarlos en dados.

Poner las verduras, la salsa de tomate y la pierna de ternera en la bandeja Gourmet. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Al cabo de 50 minutos, agregar la mitad del caldo y la mitad del agua. Después de 30 minutos, agregar la otra mitad del caldo y del agua.

Retirar la pierna de ternera y la verdura. Retirar el clavo de la cebolla.

Añadir la verdura y el fondo del asado en una cazuela y triturar. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Pierna de ternera
Duración del programa: aprox. 120 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Temperatura interior: 76 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 120–130 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Lomo de ternera (asado)

Tiempo de preparación: 60 minutos

Para 4 porciones

Para el lomo de ternera

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de lomo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Sonda térmica

Bandeja Universal

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el lomo de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el lomo de ternera. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Pinchar la sonda térmica. Colocar el lomo de ternera en la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne Ternera | Espaldilla de ternera |

Asar

Duración del programa aprox. 50 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 30–40 minutos (poco hecho), 40–50 minutos (al punto), 50–60 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Lomo de ternera (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 150 minutos

Para 4 porciones

Para el lomo de ternera

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de lomo de ternera, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el lomo de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el lomo de ternera y pinchar la sonda térmica.

Colocar el lomo de ternera sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Cocción a baja temperatura

Duración del programa: aprox. 134 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 80–100 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 70–90 minutos (poco hecho), 100–130 minutos (al punto), 130–150 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Asado de ternera

Tiempo de preparación: 150 minutos

Para 4 porciones

Para el asado

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de carne de ternera (cadera o
nuez), preparada para cocinar

2 zanahorias | en dados grandes

2 tomates | en dados grandes

2 cebollas | picadas grandes

2 huesos con tuétano (de ternera o de
vacuno)

500 ml de caldo de ternera

500 ml de agua

Para la salsa

250 g de nata

1 cucharadita de maicena

1 cucharada de agua | fría

Sal

Pimienta

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa

Colador, fino

Batidora de mano

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Caliente el aceite en la bandeja Gourmet y dore la carne de ternera durante un minuto por cada lado.

Extraer la carne de ternera. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de ternera con la mezcla.

Rehogar la verdura en la bandeja Gourmet. Añadir los huesos con tuétano y la carne de ternera. Agregar la mitad del agua y la mitad del caldo de ternera. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear tapado.

Retirar la tapa una vez transcurridos 95 minutos y al cabo de 5 minutos, agregar el caldo de ternera y el agua restante y cocinar hasta que esté listo.

Extraer la carne de ternera, los huesos y la mitad de la verdura. Añadir la verdura restante y el fondo del asado en una cacerola y triturar. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Estofado de ternera

Duración del programa:

127 [125] (127) minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 160–170 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 120–130 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Ossobuco

Tiempo de preparación: 130 minutos

Para 6 porciones

Para el ossobuco

2 cucharadas de aceite de oliva
1 tomate | en dados pequeños
1 cebolla | finamente cortada
80 g de zanahorias | en dados
80 g de apio | en dados
50 g de puerros | cortados en juliana
4 dientes de ajo | finamente cortados
1 cucharada de salsa de tomate
6 rodajas de pierna de ternera
(de unos 250 g cada una)
Sal
Pimienta | recién molida
2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
50 g de mantequilla derretida
200 ml de vino blanco
800 ml de caldo de buey
1 cucharada de preparado para salsa de asados
30 g de romero
30 g de salvia
30 g de tomillo

Para recubrir

1 cucharada de perejil | picado
1 limón, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Agregar aceite a la bandeja Gourmet. Añadir las verduras, el ajo y la salsa de tomate.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y rehogar siguiendo el paso de cocción 2.

Salpimentar la carne y enharinar. Calentar la mantequilla derretida en una sartén y freír la carne por cada lado durante 3–4 minutos.

Introducir la carne, el vino blanco, el caldo de carne, el preparado para salsa de asados junto con las especias y las verduras en la bandeja Gourmet. Tapar y dejar rehogar siguiendo el paso de cocción 3.

Servir la pierna de cordero con la salsa, ralladura de limón y perejil.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Ossobuco
Duración del programa: 110 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Temperatura: 180 °C
Duración: 10 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Paso de cocción 3
Temperatura: 180 °C
Duración: 90 minutos

Carne

Carré de cordero con verduras

Tiempo de preparación: 60 minutos

Para 4 porciones

Ingredientes

2 cucharaditas de romero
2 dientes de ajo, picados
30 g de aceite
80 g de mostaza de Dijon
2 cucharaditas de comino
1 cucharadita de miel
¼ cucharadita de sal
Pimienta, recién molida
2 carrés de cordero (aprox. 8 chuletas cada uno), preparados para cocinar
2 zanahorias
1 boniato
4 patatas nuevas
2 remolachas, pequeñas
2 cebollas
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta

Accesorios

Parrilla o bandeja de asar y asar al grill
Bandeja Universal
Papel de aluminio

Preparación

Mezclar el romero, el ajo, el aceite, la mostaza de Dijon, el comino, la miel, la sal y la pimienta y untar las chuletas. Colocar la carne sobre la parrilla/bandeja de asar y asar al grill e introducirla en el horno.

Pelar las zanahorias y el boniato y cortarlos en dados pequeños. Partir por la mitad las patatas nuevas. Cortar las cebollas y la remolacha en rodajas.

Mezclar las verduras con el aceite, agregar la mezcla a la bandeja Universal y añadir sal al gusto. Introducir la bandeja Universal con la verdura bajo la carne y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Retirar la carne del horno, introducir las verduras en un nivel más alto y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Envolver el carré de cordero en papel de aluminio después de la cocción, dejar reposar durante 10 minutos y, después, cortarlo y servirlo acompañado de verduras.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Carré cordero con verduras

Duración del programa: 34 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 190 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

2 entradas de vapor/manual, la 1.^a tras alcanzar la temperatura, la 2.^a transcurridos otros 10 minutos

Duración: 24 minutos

Nivel: 3 (carré de cordero) + 2 (verduras) [3 (carré de cordero) + 1 (verduras)] (2)

Paso de cocción 2

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 10 minutos

Nivel: 2

Pierna de cordero

Tiempo de preparación: 140 minutos

Para 6 porciones

Para la pierna de cordero

3 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
2 dientes de ajo | picados
3 cucharaditas de hierbas provenzales
1 pierna de cordero (de 1,5 kg), preparada para cocinar

Para cubrir

100 ml de vino tinto
400 ml de caldo de verdura

Para la salsa

500 ml de agua
50 g de crème fraîche
3 cucharada de agua | fría
3 cucharaditas de maicena
Sal
Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa
Sonda térmica

Preparación

Mezclar el aceite con la sal, la pimienta, el ajo y las hierbas provenzales y untar la pierna de cordero con la mezcla.

Colocar la pierna de cordero en la bandeja Gourmet y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear tapado.

Retirar la tapa una vez transcurridos 30 minutos. Añadir el vino tinto y el caldo de verdura y continuar cocinando.

Retirar la pierna de cordero y soltar el jugo de la cocción con algo de agua. Incorporar la crème fraîche y llevar brevemente a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Pierna de cordero
Duración del programa: aprox. 130 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura interior: 76 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: aprox. 100–120 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Lomo de cordero (asado)

Tiempo de preparación: 30 minutos
Para 4 porciones

Para el lomo de cordero

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
3 medallones de lomo (de 300 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar

1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar los medallones de lomo durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal, la pimienta y untar los medallones de lomo con la mezcla.

Colocar los medallones de lomo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar los medallones de lomo.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Asar
Duración del programa: aprox. 23 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 53 °C (poco hecho), 65 °C (al punto), 80 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 10–15 minutos (poco hecho), 15–20 minutos (al punto), 20–25 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)

Lomo de cordero (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 90 minutos

Para 4 porciones

Para el lomo de cordero

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

3 medallones de lomo (de 300 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar

1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite con la sal y pimienta y untar los medallones de lomo con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar los medallones de lomo durante un minuto por cada lado.

Retirar los medallones de lomo y pinchar la sonda térmica.

Colocar los medallones de lomo sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Cocción a baja temperatura

Duración del programa: aprox. 75 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 95–105 °C

Temperatura interior: 53 °C (poco hecho), 65 °C (al punto), 68 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 65–75 minutos (al punto), 80–90 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Solomillo Wellington

Tiempo de preparación: 120 minutos

Para 6 porciones

Ingredientes

850 g de solomillo de vacuno, preparado para cocinar

Pimienta, negra | recién molida

Sal

1½ cucharada de aceite de oliva

3 cucharadas de mantequilla

2 chalotas | picadas finas

2 dientes de ajo | picados

250 g de champiñones | en dados pequeños

2 cucharadas de hojas de tomillo, frescas | picado

100 ml de vermú, seco

150 g de paté

15 g de perejil, fresco

12 lonchas de beicon, sin ahumar

500 g de hojaldre

2 huevos, tamaño M | solo la yema | batida

1 cucharadita de agua

Para rehogar

1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios

Film transparente

Papel especial para hornos

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Salpimentar el solomillo de vacuno y untarlo por todos los lados con aceite.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de vacuno hasta que esté dorado por todos los lados. Dejar enfriar.

Derretir la mantequilla en la sartén. Rehogar las chalotas y el ajo hasta que las chalotas se tornen traslúcidas. Añadir los champiñones y el tomillo. Rehogar durante otros 5–6 minutos. Agregar el vino y cocinar durante otros 10 minutos hasta que se haya reducido el líquido. Añadir el paté y el perejil. Condimentar al gusto. Dejar enfriar.

Colocar dos trozos de film transparente superpuestos en una superficie limpia o sobre una tabla de cortar grande. Colocar las lonchas de panceta en dos filas ligeramente solapadas en dos capas. Distribuir la mitad de la mezcla de champiñones por la panceta. Colocar encima el solomillo de vacuno y repartir el resto de la mezcla de champiñones por encima. Retirar la panceta alrededor del solomillo de vacuno con el borde del film transparente para conseguir un rollo largo y terso. Dejar reposar en el frigorífico.

Extender el hojaldre. Espolvorear la superficie con harina. Extender un tercio del hojaldre hasta formar un rectángulo de unos 18 cm x 30 cm y otro con el resto de la masa de aprox.

28 cm x 36 cm. Quitar el film transparente al solomillo y colocarlo en el centro de las pequeñas tiras de masa. Batir la yema con agua y pintar el borde de la masa y la parte superior y los laterales del solomillo envuelto.

Con cuidado, levantar el trozo de masa más grande con un rodillo y colocarlo sobre el solomillo de vacuno, presionar bien. Formar un borde de unos 3 cm de

ancho. Cerrar herméticamente el borde con un tenedor. Untar toda la masa con más yema de huevo. Dejar enfriar durante al menos 30 minutos y hasta 24 horas.

Cubrir la bandeja de repostería o la bandeja Universal con papel de cocina y colocar el solomillo Wellington en ella. Pinchar la sonda térmica.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Programa automático:
Introducir el solomillo Wellington en el interior del horno y cocinar.

Manual:
Colocar el solomillo Wellington en el horno y cocinarlo siguiendo los pasos de cocción 2 y 3.

Dejarlo reposar 10 minutos con la sonda térmica.

Cortar en rodajas y emplatar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo Wellington

Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 210 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 200 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Tipo/número de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/manual, la 1.ª tras
10 minutos, la 2.ª transcurridos otros
5 minutos
Duración: 20 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Paso de cocción 3
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Temperatura interior: 48 °C (poco hecho), 53 °C (al punto), 60 °C (muy hecho)
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: On
Duración: aprox. 45 minutos

Consejo

Como acompañamiento recomendamos las judías verdes.
En lugar de vermicelli también se puede utilizar vino blanco seco.

Carne

Carne picada de ternera

Tiempo de preparación: 250 minutos
Para 8 porciones

Ingredientes

30 g de mantequilla
3 cucharadas de aceite de oliva
1,2 kg de carne de ternera, preparada para cocinar | en dados pequeños
Sal
Pimienta
500 g de cebollas | cortadas en trozos pequeños
2 hojas de laurel
4 clavos
1 cucharada de azúcar, moreno
2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
1,2 l de caldo de buey
70 ml de vinagre

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Calentar la mantequilla en una sartén. En cuanto comiencen a formarse burbujitas, añadir aceite y calentar.

Salpimentar la carne de ternera y dorarla por todos los lados.

Añadir las cebollas, las hojas de laurel, los clavos y el azúcar y continuar dorando durante otros 3 minutos.

Espolvorear la carne de ternera con harina y dorar durante otros 2–3 minutos.

Añadir el caldo de buey y el vinagre sin dejar de remover, para que se forme una salsa homogénea.

Colocar la carne de ternera en la bandeja Gourmet.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Programa automático:

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Manual:
introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Antes de servir, corregir la sal y la pimienta.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Carne picada en salsa

Duración del programa: 210 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 45 minutos
Nivel: 2

Paso de cocción 2
Temperatura: 150 °C
Duración: 165 minutos

Solomillo de vacuno (asado)

Tiempo de preparación: 55 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de vacuno

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de vacuno, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de vacuno durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Colocar el solomillo de vacuno en la bandeja Universal, pinchar la sonda térmica e introducirlo en el horno. Cocinar el solomillo de vacuno.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Asar
Duración del programa: aprox. 43 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 20–30 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 50–60 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 4 porciones

Para el solomillo de vacuno

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de solomillo de vacuno, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo de vacuno durante un minuto por cada lado.

Retirar el solomillo de vacuno y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de vacuno sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Cocción a baja temperatura

Duración del programa aprox. 85 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 80–100 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 50–70 minutos (poco hecho), 70–90 minutos (al punto), 100–120 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Estofado de vacuno

Tiempo de preparación: 145 minutos

Para 4 porciones

Para el asado

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de carne de vacuno (cadera o paletilla), preparada para cocinar
200 g de zanahorias | en dados grandes
2 cebollas | picadas grandes
50 g de apio | en dados grandes
1 hoja de laurel
500 ml de caldo de carne
500 ml de agua

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa

250 ml de agua
125 g de crème fraîche
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa
Colador
Batidora de mano

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una bandeja Gourmet. Dorar la carne de vacuno durante un minuto por cada lado.

Extraer la carne. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de vacuno con la mezcla.

Rehogar la verdura en la bandeja Gourmet. Incorporar la carne de vacuno y la hoja de laurel. Agregar la mitad del agua y la mitad del caldo de la carne.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar tapada.

Una vez transcurridos 105 minutos, agregar el caldo de carne restante y el agua restante y después de otros 10 minutos, retirar la tapa.

Para la salsa, retirar la carne de ternera y la hoja de laurel. Agregar agua si fuera necesario. Añadir la verdura y el fondo del asado en una cazuela y triturar. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Estofado de vacuno

Duración del programa: 131 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 120–130 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Rosbif (asado)

Tiempo de preparación: 80 minutos

Para 4 porciones

Para el rosbif

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa tártara

150 g de yogur, 3,5 % materia grasa

150 g de mayonesa

2 pepinillos con especias

2 cucharadas de alcaparras

1 cucharada de perejil

2 chalotas

1 cucharada de cebollino

½ cucharadita de zumo de limón

Sal

Azúcar

Accesorios

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar el rosbif durante un minuto por cada lado.

Extraer el rosbif. Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

Colocar el rosbif en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar el rosbif.

Remover el yogur y la mayonesa hasta que la salsa tártara quede uniforme. Picar los pepinillos, las alcaparras y el perejil bien finos. Cortar las chalotas en dados pequeños y trocear el cebollino. Incorporar todo junto a la mezcla del yogur y la mayonesa. Condimentar la salsa tártara con zumo de limón, sal y azúcar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Asar

Duración del programa aprox. 53 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 35–45 minutos (poco hecho), 45–55 minutos (al punto), 55–65 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Rosbif (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 130 minutos

Para 4 porciones

Para el rosbif

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar el rosbif durante un minuto por cada lado.

Retirar el rosbif y pinchar la sonda térmica.

Colocar el rosbif sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Cocción a baja temperatura

Duración del programa: aprox. 117 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 80–100 °C

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 60–80 minutos (poco hecho), 100–130 minutos (al punto), 130–160 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Yorkshire Pudding

Tiempo de preparación: 40 minutos
Para 12 unidades

Ingredientes

12 cucharadita de aceite
190 g de harina de trigo, tipo 405
1 cucharadita de sal
3 huevos, tamaño M
225 ml de leche, 3,5 % materia grasa

Accesorios

Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una
Parrilla

Preparación

Poner una cucharadita de aceite en cada hueco.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Mezclar la harina y la sal. Formar un hueco en el medio de la masa, añadir los huevos, remover e ir mezclando desde fuera con la harina.

Añadir la leche y seguir amasando hasta obtener una masa lisa.

En cuanto el interior del horno haya alcanzado la temperatura, repartir la masa en los 12 huecos.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Hornear hasta que se doren.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Yorkshire Pudding
Duración del programa:
28 [30] (22) minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus (Bóveda y solera)
Temperatura: 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Número y tipo de entradas de vapor:
1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Nivel: 2 [2] (1)
Paso de cocción 2
Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Número y tipo de entradas de vapor:
1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Duración: 26–30 [28–32]
(20–25) minutos

Carne picada

Tiempo de preparación: 85 minutos

Para 10 porciones

Ingredientes

1 kg de carne picada, de cerdo

3 huevos, tamaño M

200 g de pan rallado

1 cucharadita de pimentón

Sal

Pimienta

Accesorios

Bandeja Universal

Preparación

Mezclar la carne picada con los huevos, el pan rallado, el pimentón, la sal y la pimienta.

Formar barritas similares a las barras de pan con la carne picada y colocarlas en la bandeja Universal.

Programa automático:
introducir la bandeja Universal en el horno y cocinar el asado de carne picada.

Manual:
introducir la bandeja Universal en el horno y cocinar el asado de carne picada siguiendo el paso de cocción 1, 2 y 3.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Pastel de carne picada

Duración del programa: 75 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 220 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 15 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Paso de cocción 2

Funciones: Función Clima + Aire caliente +

Temperatura: 170 °C

Número/tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/automática

Duración: 40 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 140 °C

Duración: 20 minutos

Carne

Chuletas de Sajonia (asadas)

Tiempo de preparación: 90 minutos
Para 4 porciones

Para la chuleta de Sajonia

1 kg de chuletas de Sajonia (filetes),
preparadas para cocinar

Para el pesto

50 g de piñones
60 g de tomates, secos, en aceite
30 g de perejil, homogéneo
30 g de albahaca
1 diente de ajo
50 g de queso fuerte (parmesano), ra-
llado
5 cucharadas de aceite de girasol
5 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Universal
Sonda térmica
Batidora de mano

Preparación

Colocar las chuletas en la bandeja Uni-
versal y pinchar la sonda térmica. Intro-
ducir la bandeja Universal en el interior
del horno y cocinar las chuletas de Sa-
jonia.

Para el pesto, tostar los piñones en una
sartén. Picar los tomates, el perejil, la al-
bahaca y el ajo en trozos grandes. Tritu-
rar todo junto con los piñones, el par-
mesano y el aceite de girasol. Incorporar
el aceite de oliva.

Ajuste

Programa automático

Cerdo | Chuleta de Sajonia | Asar
Duración del programa: aprox. 55 minu-
tos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura interior: 63 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Número/tipo de entradas de vapor:
temporizadas, la 1.^a tras 5 minutos, la
2.^a transcurridos 20 minutos, la 3.^a tras
40 minutos
Duración: aprox. 50–60 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Con los tomates secos que no están en
aceite, bastará con una cantidad de
30 g. Verterlos al agua hirviendo antes
de la preparación y dejarlos en remojo
durante unos 10 minutos. A continua-
ción, escurrir el agua.

Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 170 minutos

Para 4 porciones

Para la chuleta de Sajonia

1 kg de chuletas de Sajonia (filetes),
preparadas para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar las chuletas de Sajonia durante un minuto por cada lado.

Retirar las chuletas de Sajonia y pinchar la sonda térmica.

Colocar las chuletas de Sajonia sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Cerdo | Chuleta de Sajonia | Cocción a baja temperatura

Duración del programa: aprox. 160 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 95–105 °C

Temperatura interior: 63 °C

Duración: aprox. 140–160 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Asado crujiente

Tiempo de preparación: 190 minutos

Para 6 porciones

Para el asado

1,5 kg de carne de cerdo con corteza

(cadera), preparada para cocinar

3 cucharadas de aceite de oliva

1½ cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

Para cubrir

500 ml de caldo de verdura

Para la salsa

400 ml de agua

150 g de crème fraîche

3 cucharaditas de maicena

3 cucharada de agua | fría

Sal

Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet

Sonda térmica

Preparación

Hacer cortes a una distancia de unos 2 cm en la corteza con un cuchillo muy afilado.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne de cerdo en la bandeja Gourmet con corteza mirando hacia arriba, pinchar la sonda térmica, introducir en el horno y cocinar.

Una vez transcurridos 90 minutos, agregar el caldo de verdura y continuar cocinando.

Extraer la carne de cerdo y soltar el jugo de la cocción con algo de agua. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Asado crujiente

Duración del programa: aprox. 155 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 130 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

3 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 5 minutos, la 2.ª transcurridos 20 minutos, la 3.ª tras 70 minutos

Duración: aprox. 50 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Temperatura: 250 °C

Crisp function: On

Duración: aprox. 20 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 190–200 °C

Duración: aprox. 80–90 minutos

Asado de jamón

Tiempo de preparación: 150 minutos

Para 4 porciones

Para el asado

2 cucharadas de mostaza

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

½ cucharadita de pimentón

1 kg de carne de cerdo (carcasa superior o contratapa), preparada para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Para cubrir

250 ml de caldo de verdura

Para la salsa

300 ml de agua

250 ml de caldo de verdura

100 g de crème fraîche

2 cucharaditas de maicena

1 cucharada de agua | fría

Sal

Pimienta

Azúcar

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa

Sonda térmica

Preparación

Mezclar la mostaza, la sal, la pimienta y el pimentón y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite en la bandeja Gourmet y marcar la carne de cerdo por todos los lados. Desglasar con ¼ l de caldo de verduras.

Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear el asado de jamón tapado.

Retirar la tapa una vez transcurridos

55 minutos y cocinar hasta que esté listo.

Extraer la carne de cerdo. Rebajar el jugo de la cocción con algo de agua y caldo de verduras. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Asado de jamón

Duración del programa aprox. 138 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 160 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 60 minutos, la 2.ª transcurridos otros 90 minutos

Duración: aprox. 55 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Paso de cocción 2

Temperatura: 140 °C

Duración: aprox. 70–80 minutos

Carne

Panceta de cerdo

Tiempo de preparación: 210 minutos

Para 6 porciones

Ingredientes

1 pieza de panceta
(de aprox. 1,5–2 kg), preparada para cocinar
Sal
250 g de miel | líquida
2 cucharadas de salsa de soja, dulce
(Ketjap manis)
2 cucharaditas de salsa de soja
1 cucharadita de jengibre, fresco | rallado fino
1 cucharadita de mezcla de cinco especias (Five Spice)
1 chile, rojo, grande | despepitado, picado fino
1 chile, verde, grande | despepitado, picado fino

Accesorios

Parrilla o bandeja de asar y asar al grill
Bandeja Universal

Preparación

Hacer cortes de 1 cm de profundidad en la piel de la pieza de panceta con un cuchillo afilado. Colocar la carne con la piel hacia arriba sobre la parrilla o bandeja de asar y asar al grill. Colocar la parrilla o la bandeja de asar y asar al grill en la bandeja Universal e introducirla en el horno.

Programa automático:
a continuación, cocinar.

Manual:
cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 1–4.

Para la salsa, añadir la miel, la salsa de soja, el jengibre y la mezcla de cinco especias en una cazuela y dejar cocinar a fuego medio durante 10 minutos en la zona de cocción. Mantener caliente y, poco antes de servirlo, añadir los trozos de chile.

Dejar reposar la pieza de panceta durante 10 minutos. Cortar la carne en porciones y servir junto con la salsa.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Panceta de cerdo

Duración del programa: 165 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Aire caliente +

Temperatura: 200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 170 minutos

Número/tipo de entradas de vapor:

2 entradas de vapor/manual, la 1.^a justo después de introducir el alimento, la 2.^a

transcurridos otros 30 minutos

Duración: 30 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Paso de cocción 2

Temperatura: 150 °C

Crisp function: On

Número y tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/manual, justo al inicio del paso de cocción

Duración: 120 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 210 [230] (230) °C

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 4

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 210 [230] (230) °C

Duración: 10 minutos

Consejo

Acompañar el plato con pak choi o col china al vapor.

Carne

Solomillo de cerdo (asado)

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 porciones

Para el solomillo de cerdo

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
3 solomillos de cerdo (de 350 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa

500 g de chalota
20 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
100 ml de vino blanco
400 ml de caldo de verduras
4 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharaditas de miel
½ cucharadita de sal
Pimienta
1½ cucharadita de maicena
2 cucharada de agua | fría

Accesorios

Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar los solomillos de cerdo durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Colocar los solomillos de cerdo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar los solomillos de cerdo.

Para la salsa, cortar las chalotas a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Calentar la mantequilla en una sartén. Dorar las chalotas a fuego medio hasta que comiencen a dorarse.

Espolvorear las chalotas con azúcar y caramelizar a fuego lento. Desglasar con vino, caldo de verdura y vinagre balsámico. Cocinar a fuego medio durante unos 30 minutos.

Corregir la salsa con la miel, sal y pimienta. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente.

Ajuste

Programa automático

Cerdo | Solomillo de cerdo | Asar
Duración del programa: aprox. 44 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 150–160 °C

Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 66 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 45–55 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura)

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 4 porciones

Para el solomillo de cerdo

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta

3 solomillos de cerdo (de 350 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Parrilla

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar los solomillos de cerdo durante un minuto por cada lado.

Retirar los solomillos de cerdo y pinchar la sonda térmica.

Programa automático:

Colocar el solomillo de cerdo sobre la parrilla y cocinar.

Manual:

adaptar los ajustes según el paso de cocción 2. Colocar el solomillo de cerdo sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Cerdo | Solomillo de cerdo | Cocción a baja temperatura

Duración del programa aprox. 83 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura

Temperatura: 90–100 °C

Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 66 °C (al punto), 69 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 60–75 minutos (poco hecho), 75–85 minutos (al punto), 85–95 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)

Jamón asado (Navidad)

Tiempo de preparación: 190 minutos + dejar que lixive durante 5 horas
Para 14 porciones

Ingredientes

3½ kg de jamón con corteza, curado, preparado para cocinar
2 huevos, tamaño M | solo la yema
2 cucharadas de maicena
2 cucharaditas de mostaza, picante
2 cucharadas de mostaza, dulce
1 cucharadita de pan rallado

Accesorios

Bandeja Gourmet
Sonda térmica
Papel de aluminio

Preparación

Dejar que el jamón lixive durante unas 5 horas en una fuente grande con agua.

Hacer una cruz por la corteza con un cuchillo afilado. Envolver el jamón con papel de aluminio y colocarlo en la cabeza Gourmet. Pinchar la sonda térmica y asar.

Retirar el jamón y dejarlo enfriar un rato. Retirar el papel de aluminio y cortar la parte superior de la corteza. Precalentar el horno siguiendo los ajustes.

Mezclar la yema de huevo, la maicena y la mostaza y pintar la parte superior de la carne con la mezcla. Espolvorear con pan rallado y gratinar el jamón.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Jamón asado (Navidad)
Duración del programa: aprox. 170 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 165–175 °C
Temperatura interior: 85 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 160–170 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

Gratinar el jamón

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 225 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 15 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Pierna de liebre

Tiempo de preparación: 150 minutos + dejar reposar durante 12 horas
Para 6 porciones

Ingredientes

2 piernas de liebre (de 400 g cada una), preparadas para cocinar
500 ml de suero de mantequilla
Sal
Pimienta
20 g de mantequilla derretida
50 ml de vino tinto
200 g de nata
6 bayas de enebro
2 hojas de laurel
50 g de panceta, con o sin grasa | en lonchas
250 ml de caldo
150 ml de agua
2 cucharadas de maicena
2 cucharadas de agua

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Poner las piernas de liebre en el suero de mantequilla durante unas 12 horas. Durante este tiempo, darle la vuelta varias veces.

Enjuagar las piernas de liebre con agua, secalas y retirar la piel. Salpimentar.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar la mantequilla derretida en la bandeja Gourmet sobre la zona de cocción. Dorar las piernas de liebre a fuego fuerte por todos los lados. Reducir con vino tinto y la mitad de la nata. Incorporar las bayas de enebro y las hojas de laurel. Cubrir las patas con las tiras de beicon.

Colocar las bandejas Gourmet en el horno. Cocinar las piernas de liebre tapadas siguiendo el paso de cocción 1.

Una vez transcurridos 20 minutos, agregar el caldo y continuar cocinando.

Retirar la pierna de liebre, añadir la nata restante y el agua al jugo del asado. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa. Cocer todo. Reincorporar las piernas de liebre a la salsa.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Pierna de liebre
Duración del programa: 132 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 120–130 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

Conejo

Tiempo de preparación: 110 minutos

Para 4 porciones

Para el conejo

1,3 kg de conejo, preparado para cocinar

1 cucharadita de sal

Pimienta

2 cucharadas de mostaza de Dijon

30 g de mantequilla

100 g de panceta, cortada en dados

2 cebollas | cortadas en dados

1 cucharadita de tomillo, picado

125 ml de vino blanco

125 ml de agua

Para la salsa

1 cucharada de mostaza de Dijon

100 g de crème fraîche

1 cucharada de maicena

2 cucharadas de agua

Sal

Pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Cortar el conejo en 6 piezas. Salpimentar y untar con la mostaza.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar la mantequilla en una bandeja Gourmet. Rehogar completamente la panceta y las tajadas de conejo. Incorporar las cebollas y el tomillo para rehogarlos. Reducir con vino blanco y agua.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear el conejo tapado.

Retirar las tajadas de conejo. Incorporar la crème fraîche y la mostaza y llevar a ebullición en la zona de cocción.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Conejo

Duración del programa: 82 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 140–150 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 60–70 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Lomo de ciervo

Tiempo de preparación: 160 minutos + dejar reposar durante 24 horas

Para 4 porciones

Para el escabeche

500 ml de vino tinto

250 ml de agua

1 zanahoria | en dados

3 cebollas | en dados

Para el lomo de ciervo

1,2 kg de lomo de ciervo, preparado para cocinar

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimienta, molida

½ cucharadita de salvia, molida

½ cucharadita de tomillo

60 g de panceta, sin grasa | en lonchas

Para la salsa

500 ml de caldo o de caldo de carne de caza

350 g de guindas en conserva (peso escurrido)

200 ml de jugo de guindas (en conserva)

200 g de nata

1 cucharada de maicena

1 cucharada de agua

Sal

Pimienta

Azúcar

Para rehogar

2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Gourmet

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Para el marinado, hervir el vino, el agua, las zanahorias y las cebollas. Verter el líquido templado sobre el lomo de ciervo y dejarlo enfriar en el frigorífico durante 24 horas.

Retirar y secar el lomo de ciervo. Reservar el escabeche. Mezclar la sal, la pimienta y las hierbas provenzales y untar el lomo de ciervo.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite en una bandeja Gourmet y dorar el lomo de ciervo durante un minuto por cada lado.

Colocar el lomo de ciervo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Esparcir la panceta por encima del lomo de ciervo. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar el lomo de ciervo.

Una vez transcurridos 35 minutos, agregar el caldo o el caldo de carne de caza y continuar cocinando.

Para la salsa, despegar el jugo de la cocción con el caldo de carne de caza. Escurrir las guindas y recoger el jugo de las mismas. Retirar el lomo de ciervo y añadir el fondo del asado, el jugo de las guindas, la nata y el agua o el escabeche.

Mezclar la maicena con agua y ligar con la salsa. Cocinar todo e incorporar las guindas. Corregir con la sal, la pimienta y el azúcar y el posible escabeche.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Espaldilla de ciervo

Duración del programa: aprox. 100 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 160–170 °C °C

Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 72 °C (al punto), 81 °C (muy hecho)

Booster: Off

Precaentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 75–85 minutos (poco hecho), 85–95 minutos (al punto), 95–105 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (2)

Carne

Lomo de corzo

Tiempo de preparación: 110 minutos + dejar reposar durante 24 horas

Para 6 porciones

Para el lomo de corzo

1,2 kg de lomo de corzo, despiezado, preparado para cocinar

1½ l de suero de mantequilla

1 cucharadita de especias silvestres (mezcla de especias)

1 cucharadita de sal

Pimienta

Para rehogar

30 g de mantequilla derretida

Para la salsa

125 ml de vino tinto

800 ml de caldo de carne de caza

125 g de crème fraîche

2 cucharadas de maicena

4 cucharada de agua | fría

Sal

Pimienta

Azúcar

Especias silvestres (mezcla de especias)

Accesorios

Bandeja Gourmet

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Limpia el lomo de corzo de pieles y grasas y poner el lomo en el suero de mantequilla durante 24 horas. Durante este tiempo, darle la vuelta varias veces.

Lavar el lomo de corzo en frío y secarlo. Condimentar con especias silvestres, sal y pimienta.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Sofreír el lomo de corzo a fuego alto en la bandeja Gourmet con la mantequilla derretida por todos los lados. Si fuera necesario, separar las partes de la carne.

Extraer el lomo de corzo, colocarlo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar el lomo de corzo.

Para la salsa, despegar el jugo de la cocción con el vino tinto y caldo de carne de caza. Incorporar la crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Llevar a ebullición. Corregir con la sal, la pimienta, el azúcar y especias silvestres.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Lomo de corzo
Duración del programa aprox. 55 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140–150 °C
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 72 °C (al punto), 81 °C (muy hecho)
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 20–30 minutos (poco hecho), 30–40 minutos (al punto), 40–50 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

A la hora de servir, templar 6 mitades de pera en lata. Colócalas con la parte curvada hacia arriba alrededor del lomo de corzo y rellena cada una con una cucharadita de mermelada de arándanos agrios.

¡A la mesa!

Muchos platos deliciosos alimentan el paladar mucho más que el estómago. Es tranquilizador saber que los platos de pescado pertenecen a estas gloriosas excepciones y son tan sanos como sabrosos. En función de las existencias de pescado, las costumbres de cocinarlo y las preferencias típicas de cada país, en todo el mundo se presentan en la mesa diversas especialidades, que siempre merece la pena probar. Te recomendamos algunas de ellas en el siguiente capítulo.

Muchos platos deliciosos alimentan el paladar mucho más que el estómago. Es tranquilizador saber que los platos de pescado pertenecen a estas gloriosas excepciones y son tan sanos como sabrosos. En función de las existencias de pescado, las costumbres de cocinarlo y las preferencias típicas de cada país, en todo el mundo se presentan en la mesa diversas especialidades, que siempre merece la pena probar. Te recomendamos algunas de ellas en el siguiente capítulo.

Consejos para la preparación

Puedes preparar el pescado empleando diversos modos de funcionamiento, por ejemplo Función Clima, Aire caliente plus o Bóveda y solera.

Podrás orientarte siguiendo los siguientes consejos al cocinar:

Podrás orientarte siguiendo los siguientes consejos al cocinar:

- El pescado está hecho si las pupilas están blancas y es fácil retirar la aleta dorsal.
- El pescado asado, rehogado y cocinado a la parrilla está hecho cuando la carne se separa fácilmente de las espinas.
- Condimenta el pescado al gusto y úntalo con mantequilla, antes de introducirlo en el horno.
- Observa que la punta de metal de la sonda térmica esté introducida en el medio de la parte más gruesa del pescado.
- En su caso, pincha la sonda térmica detrás de la cabeza del pescado en paralelo a la espina dorsal.

Pescado

Dorada

Tiempo de preparación: 60 minutos
Para 4 raciones

Ingredientes

800 g de patatas, pequeñas
4 doradas (cada una 300 g), enteras,
preparadas para cocinar
1 limón | solo el zumo
Sal
Pimienta con limón
2 pimientos, rojos | en trozos grandes
3 calabacines, verdes o amarillos | en
rodajas
4 chalotas | en rodajas
3 dientes de ajo | finamente cortados
300 g de queso de oveja | en dados
4 ramas de romero
4 ramas de tomillo
10 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Gourmet
Sonda térmica

Preparación

Cocinar las patatas sin pelar durante
aprox. 10 minutos.

Precalentar el horno.

Rociar las doradas con el zumo de li-
món. Condimentar con sal y pimienta
de limón.

Mezclar las patatas con la verdura, el
queso de oveja, las ramitas de romero y
de tomillo. Condimentar con sal y pi-
mienta de limón y colocar en la bandeja
Gourmet.

Colocar la dorada sobre la verdura y pin-
char la sonda térmica. Introducir la ban-
deja Gourmet en el horno y cocinar las
doradas.

Ajuste

Funciones: Función Clima + Bóveda y
solera
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura interior: 75 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: Off
Número/tipo de entradas de vapor:
2 entradas de vapor/temporizadas, la
1.ª transcurridos 5 minutos,
la 2.ª tras 15 minutos
Duración: aprox. 30–45 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Entendemos por patatas pequeñas
aquellas que tienen un diámetro entre
2,5–4 cm.

Trucha

Tiempo de preparación: 65 minutos
Para 4 raciones

Para la trucha

4 truchas (de 250 g cada una), preparadas para cocinar
2 cucharadas de zumo de limón
Sal
Pimienta

Para el relleno

200 g de champiñones, frescos
½ cebolla
1 diente de ajo
25 g de perejil
Sal
Pimienta

Para espolvorear

3 cucharadas de mantequilla

Accesorios

Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Rociar las truchas con el zumo de limón. Salpimentar por dentro y por fuera.

Limpiar los champiñones para el relleno. Picar finamente la cebolla, el ajo, los champiñones y el perejil y mezclar. Salpimentar la mezcla.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Rellenar las truchas con la mezcla y colocarlas una al lado de la otra en la bandeja Universal. Pinchar la sonda térmica. Cubrir con copos de mantequilla.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Hornear las truchas.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Trucha
Duración del programa: aprox. 36 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 210–220 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/temporizada, la 1.^a tras 5 minutos

Duración: aprox. 15–25 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Servir la trucha con rodajitas de limón y mantequilla derretida.

Pescado

Carpa

Tiempo de preparación: 90 minutos

Para 6 porciones

Ingredientes

450 ml de agua

50 ml de vinagre

50 ml de vino blanco

1 carpa, destripada, con escamas (de 1,5 kg), preparada para cocinar

Sal

1 hoja de laurel

5 granos de pimienta

Accesorios

Bandeja Gourmet

Sonda térmica

Preparación

Poner a hervir agua con vinagre y vino blanco en la zona de cocción.

Limpiar con cuidado la carpa sin escamas bajo el agua sin dañar la capa viscosa.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Salar la carpa por dentro y verter la mitad del agua de vinagre.

Colocar la carpa en la bandeja Gourmet y pinchar la sonda térmica. Incorporar el agua de vinagre con la hoja de laurel y los granos de pimienta.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear la carpa tapada.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Carpa

Duración del programa aprox. 77 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–200 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 60–70 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Consejo

Servir la carpa con rodajitas de limón y mantequilla derretida.

Lomo de salmón

Tiempo de preparación: 50 minutos

Para 4 porciones

Ingredientes

4 lomos de salmón (de 200 g), preparados para cocinar

2 cucharadas de zumo de limón

Sal

Pimienta

3 cucharadas de mantequilla

1 cucharadita de eneldo, picado

Accesorios

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Colocar los lomos de salmón en la bandeja Universal. Rociar con el zumo de limón. Salpimentar. Cubrir los trozos de salmón con copos de mantequilla y espolvorear con eneldo. Pinchar la sonda térmica.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar los lomos de salmón.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Lomo de salmón

Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 200–210 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de entradas de vapor:

1 entrada de vapor/temporizada, la 1.^a tras 5 minutos

Duración: aprox. 10–20 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Pescado

Trucha asalmonada

Tiempo de preparación: 65 minutos

Para 4 porciones

Para la trucha asalmonada

1 trucha asalmonada (de 1 kg), entera, preparada para cocinar

1 limón | solo el zumo

Sal

Para el relleno

2 chalotas

2 dientes de ajo

2 rebanadas de pan de molde

50 g de alcaparras, pequeñas

1 huevo, tamaño M | solo la yema

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal

Pimienta

Chile en polvo

Accesorios

Palitos para brochetas

Bandeja Universal

Sonda térmica

Preparación

Rociar la trucha asalmonada con el zumo de limón. Salar por dentro y por fuera.

Para el relleno, cortar las chalotas, los ajos y el pan de molde en dados pequeños. Mezclar las alcaparras, la yema de huevo, el aceite de oliva, las chalotas, el ajo y el pan de molde. Condimentar con sal, pimienta y chile en polvo.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Rellenar la trucha asalmonada con la masa. Cerrar con un palillo de madera.

Colocar la trucha asalmonada en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar la trucha asalmonada.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Lomo de salmón

Duración del programa: aprox. 52 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 210–220 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Temperatura: 160–180 °C

Número/tipo de entrada de vapor: 1 entrada de vapor/temporizada, la 1.^a tras 5 minutos

Duración: aprox. 30–40 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Filetes de salmón

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 4 porciones

Ingredientes

3 cebollas

40 g de mantequilla

500 g de tomates

750 g de salmón en filetes, preparada para cocinar

½ limón | solo el zumo

Sal

Pimienta

100 ml de leche, 3,5 % materia grasa

1 cucharada de pan rallado

2 cucharadas de perejil | picado

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Molde para horno, Ø 26 cm

Sonda térmica

Parrilla

Preparación

Cortar las cebollas en rodajas finas y rehogarlas en la mitad de la mantequilla.

Cortar los tomates en rodajas.

Rociar el lomo de salmón con zumo de limón. Salpimentar.

Engrasar el molde para horno. Colocar las cebollas en el molde para horno.

Apilar los tomates unos encima de otros. Salpimentar. Colocar los filetes de salmón sobre los tomates.

Introducir la parrilla en el horno. Precalentar el horno.

Derretir el resto de la mantequilla. Añadir la mantequilla y la leche sobre el filete de salmón. Espolvorear con pan rallado. Pinchar la sonda térmica.

Introducirlo en el horno y hornear.

Espolvorear con perejil y servir.

Ajuste

Funciones Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 170–180 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 30–40 minutos

Tipo/número de entradas de vapor:

2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 5 minutos, la 2.ª transcurridos otros 15 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

En esta receta, los filetes de salmón se pueden sustituir por besugo.

Pescado

Lucioperca sobre verduras

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para 4 personas

Ingredientes

4 luciopercas (de 150 g), preparadas para cocinar

1 limón | solo el zumo

Sal

Pimienta

4 chalotas | cortadas en dados

150 g de tomates de cóctel

1 pimiento, rojo | en dados de 1 cm de grosor

1 pimiento, amarillo | en dados de 1 cm de grosor

1 calabacín | dados de 1 cm de grosor

1 cucharada de hierbas provenzales, mezcladas | picadas

5 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios

Bandeja Gourmet

Preparación

Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Regar los filetes de pescado con el zumo de limón y sazonarlos con sal y pimienta.

Disponer la verdura en una fuente. Condimentar con sal, pimienta y hierbas.

Retirar la bandeja Gourmet precalentada del horno y embadurnarla con aceite de oliva. Repartir la verdura por la bandeja Gourmet.

Colocar la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Manual:

adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Colocar los filetes de pescado sobre la cama de verduras y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Lucioperca con verduras

Duración del programa: 15 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 200 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de la entrada de vapor:

1 entrada de vapor/manual, la 1.^a inmediatamente después de introducir el alimento

Duración: 10 minutos

Nivel: 3 [2] (3)

Paso de cocción 2

Funciones: Grill grande

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Temperatura: 240 °C

Duración: 5 minutos

Un placer para todos los gustos

Rara vez se sirve en la mesa un plato tan variado como un gratinado. Admiten casi cualquier combinación de ingredientes, lo que permite adaptarlos a cada temporada. y al gusto de todos los invitados. Este acompañamiento es muy fácil preparar y contenta incluso a los invitados más exigentes. Y si queda algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

Rara vez se sirve en la mesa un plato tan variado como un gratinado. Admiten casi cualquier combinación de ingredientes, lo que permite adaptarlos a cada temporada. y al gusto de todos los invitados. Este acompañamiento es muy fácil preparar y contenta incluso a los invitados más exigentes. Y si queda algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

Gratinados y soufflés

Endibias gratinadas

Tiempo de preparación: 55 minutos

Para 4 porciones

Para las endibias

8 endibias

50 g de mantequilla

5 cucharaditas de azúcar

Sal

Pimienta

8 lonchas de jamón (3–4 mm de grosor), cocido

Para la salsa de queso

30 g de mantequilla

40 g de harina de trigo, tipo 405

750 ml de leche, 1,5 % materia grasa

250 g de queso, rallado

1 huevo, tamaño M | solo la yema

Nuez moscada

Sal

Pimienta

1 poquito de zumo de limón

Accesorios

Molde para horno

Parrilla

Preparación

Retirar la parte más dura y amarga de las endibias.

Derretir la mantequilla en una sartén. Dorar las endibias. A continuación, dejar pochar a fuego lento durante 25 minutos.

Condimentar con azúcar, sal y pimienta.

Enrollar cada endibia con una loncha de jamón cocido. Colocar una al lado de otra en un molde para horno.

Para la salsa de queso, derretir la mantequilla en una cazuela. Mezclar la harina y dorar un poquito. Añadir la leche sin dejar de remover hasta llevarlo a ebullición y, después, mezclar la mitad del queso, la yema de huevo, la nuez moscada, la sal, la pimienta y el zumo de limón.

Añadir la salsa de queso a las endibias y espolvorear con el queso restante.

Introducir el gratinado de endibias sobre la parrilla en el horno y dorarlo.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Endivias gratinadas

Duración del programa: 40 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 33–46 minutos

Nivel: 2 [1] (2)

Gratinados y soufflés

Gratén sueco de patatas (Janssons Versuchung)

Tiempo de preparación: 95 minutos

Para 4 porciones

Para el gratinado

1 kg de patatas

125 g de filetes de anchoa (suecos)

1 cebolla | en rodajas finas

200 g de nata

2 cucharadas de pan rallado

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

Rallador, grueso

Molde para horno, 29 cm x 21 cm

Papel de aluminio

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en tiras muy finas o utilizar un rallador grande. Engrasar el molde para horno.

Cubrir las patatas por capas con los filetes de anchoa y los aros de cebolla. Empezar y terminar con una capa de patatas. Verter la nata y espolvorear el pan rallado.

Introducir el gratinado en el horno y cocinar.

Después de 30 minutos, cubrirlo con papel de aluminio para evitar que la superficie se dore demasiado.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratén sueco de patatas

Duración del programa: 67 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 65–75 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

La receta «Janssons Versuchung» es originaria de Suecia.

Gratinado de patatas

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 4 porciones

Para el gratinado

1 kg de patatas, cocidas | en rodajas finas

400 g de nata

Sal

Pimienta

Nuez moscada

50 g de queso, rallado

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde para horno de porcelana, capacidad de 3 l

Parrilla

Preparación

Engrasar el molde para horno. Añadir las patatas cortadas en rodajas.

Condimentar la nata con sal, pimienta y nuez moscada y mezclar con las patatas cortadas en rodajas.

Espolvorear el queso.

Introducir el gratinado sobre la parrilla en el horno y dorarlo.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas

Duración del programa: 50 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 50 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

El gratinado resulta más ligero si se rebaja la nata con leche.

Gratinados y soufflés

Gratinado de patatas con queso

Tiempo de preparación: 90 minutos

Para 4 porciones

Para el gratinado

600 g de patatas, harinosas

75 g de queso gouda, rallado

Para fundir

250 g de nata

1 cucharadita de sal

Pimienta

Nuez moscada

Para recubrir

75 g de queso gouda, rallado

Para el molde

1 diente de ajo

Accesorios

Molde para horno, Ø 26 cm

Parrilla

Preparación

Untar el molde para horno con ajo.

Mezclar la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada para el recubrimiento para fundir.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 3–4 mm. Mezclar las patatas con el gouda y la mezcla para fundir y verter en el molde para horno.

Espolvorear con el queso gouda.

Introducir el gratinado de patatas con queso en el horno y gratinar.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas

Duración del programa aprox. 58 minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 180–190 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Soufflé de queso

Tiempo de preparación: 70 minutos
Para 4 raciones

Para el soufflé

40 g de mantequilla
40 g de harina de trigo, tipo 405
375 ml de leche, 3,5 % materia grasa
100 g de queso, aromático (Gruyère) |
rallado
3 huevos, tamaño M
Sal
Pimienta

Para el molde

1 cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde para soufflé, Ø 20 cm
Bandeja Universal

Preparación

Derretir mantequilla. Incorporar la harina. Cocinar agregando la leche sin dejar de remover hasta obtener una bechamel espesa.

Dejar que la salsa reduzca unos minutos sin parar de remover. Incorpore el queso.

Engrasar el molde para soufflé. Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Añadir la yema de huevo a la masa de queso y bechamel una vez se ha enfriado ligeramente. Añadir la clara a punto de nieve con cuidado. Salpimentar.

Verter la masa en el molde para soufflé. Introducirlo en el horno sobre la bandeja Universal y llenar la bandeja con agua, aprox. 1 l (2 l).

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Soufflé de queso
Duración del programa: 41 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus [
Temperatura: 160–170 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 35–45 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Gratinados y soufflés

Lasaña

Tiempo de preparación: 125 minutos

Para 4 porciones

Para la lasaña

8 placas de lasaña (sin precocinar)

Para la salsa de tomate y carne picada

50 g de panceta, sin grasa, ahumada | en dados finos

2 cebollas | cortadas en dados

375 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo

800 g de tomates en lata, pelados

30 g de salsa de tomate

125 ml de caldo

1 cucharadita de tomillo, fresco | picado

1 cucharadita de orégano, fresco | picado

1 cucharadita de albahaca, fresco | picada

Sal

Pimienta

Para la salsa de champiñones

20 g de mantequilla

1 cebolla | cortada en dados

100 g de champiñones, frescos | en rodajas

2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405

250 g de nata

250 ml de leche, 3,5 % materia grasa

Sal

Pimienta

Nuez moscada

2 cucharadas de perejil, fresco | picado

Para recubrir

200 g de queso gouda, rallado

Accesorios

Molde para horno, 32 cm x 22 cm

Parrilla

Preparación

Calentar una sartén antiadherente para la salsa de tomate y carne picada. Saltear la panceta en dados, añadir la carne picada y asar dándoles la vuelta. Añadir la cebolla y rehogar. Triturar los tomates. Añadir los tomates, el jugo de tomate, el tomate de lata y el caldo. Aliñar con hierbas, sal y pimienta. Cocer a fuego lento unos 5 minutos.

Para la salsa de champiñones, rehogar la cebolla con la mantequilla. Añadir los champiñones y rehogar brevemente. Espolvorear la harina por encima e incorporar. Reducir con harina y leche. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Preparar la salsa a fuego lento unos 5 minutos. Por último añadir el perejil.

Para la lasaña, añadir los ingredientes de uno en uno por capas en el molde para horno:

– un tercio de la salsa de tomate y carne picada

– 4 placas de lasaña

– un tercio de la salsa de tomate y carne picada

– la mitad de la salsa de champiñones

– 4 placas de lasaña

– un tercio de la salsa de tomate y carne picada

– la mitad de la salsa de champiñones

Espolvorear la lasaña con el queso gouda, introducirla en el horno y gratinar.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Lasaña

Duración del programa:

60 [60] (58) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 185–195 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: On

Duración: 55–65 minutos

Nivel: 1

Gratinados y soufflés

Moussaka

Tiempo de preparación: 100 minutos

Para 6 porciones

Ingredientes

1,25 kg de berenjenas

Sal

90 ml de aceite de oliva

Para la salsa de la carne picada

3 cucharadas de aceite de oliva

750 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo

1 cebolla | cortada en dados

480 g de tomates de lata (peso escurrido) | triturados

2 cucharadas de perejil, fresco | picado

125 ml de vino blanco

Sal

Pimienta

3 cucharada de pan rallado

2 huevos | solo la clara

Para la bechamel

40 g de mantequilla

40 g de harina de trigo, tipo 405

500 ml de leche, 3,5 % materia grasa

1 cucharadita de sal

Pimienta

Nuez moscada

50 g de queso gouda, rallado

2 huevos | solo la yema

Para recubrir

50 g de queso gouda, rallado

Accesorios

Parrilla

2 bandejas de repostería

Papel de cocina

Molde para horno, 32 cm x 22 cm

Preparación

Cortar las berenjenas a lo largo en rodajas de aprox. 1 cm de grosor, salarlas y dejarlas reposar durante unos 20 minutos.

Para la salsa, rehogar la carne picada en aceite. Agregar y asar las cebollas. Añadir los tomates, el perejil y el vino. Salpimentar al gusto. Cocer a fuego lento unos 15 minutos. Dejar enfriar un poco la salsa. Para ligarla, espolvorear el pan rallado y la clara de huevo.

Precalentar el horno siguiendo los ajustes. Secar las berenjenas con papel de cocina y repartirlas por las 2 bandejas de repostería. Untar ambos lados con un poco de aceite de oliva. Introducir la bandeja de repostería en el horno y cocinar.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, girar las berenjenas y continuar cocíandolas hasta que se doren un poco.

Para la bechamel, calentar la mantequilla, mezclarla con la harina y dorar. Reducir con la leche. Cocinar la salsa durante 5 minutos revolviendo varias veces. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Retirar la cazuela del fuego. Incorporar el queso y la yema.

Colocar el molde para horno con la mitad de las berenjenas y repartir la salsa de la carne picada por encima. Después, disponer el resto de berenjenas y extender por encima la salsa bechamel. Espolvorear la moussaka con el resto del queso.

Introducirla sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Cocinar las berenjenas

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 200 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: On

Duración: 20–25 minutos

Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Moussaka

Duración del programa: 47 [47] (43) minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 40–50 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Gratinados y soufflés

Gratinado de pasta

Tiempo de preparación: 85 minutos

Para 4 porciones

Para la pasta

150 g de pasta (penne),
indicaciones del envase 11 minutos de
cocción

1½ l de agua

3 cucharaditas de sal

Para el gratinado

1½ cucharada de mantequilla

2 cebollas | cortadas en dados

1 pimiento | en dados de 1 cm de grosor

2 zanahorias, pequeñas | en rodajas

150 g de crème fraîche

75 ml de leche, 3,5 % materia grasa

Sal

Pimienta

300 g de tomates grandes | cortados
en dados gruesos

100 g de jamón, cocido | en dados

150 g de queso de oveja con hierbas |
en dados

Para recubrir

100 g de queso gouda, rallado

Accesorios

Molde para horno, 24 cm x 24 cm

Parrilla

Preparación

Hervir la pasta durante 5 minutos en
agua con sal.

Calentar la mantequilla en una cazuela y
rehogar la cebolla en dados. Añadir el
pimiento y las zanahorias y rehogar du-
rante otros 5 minutos.

Mezclar la crème fraîche con la leche y
añadir la verdura. Salpimentar al gusto.

Añadir la pasta, los tomates, el jamón y
el queso de oveja en el molde para hor-
no. Incorporar la salsa de verdura.

Espolvorear el gratinado de pasta con el
queso gouda.

Colocar el gratinado de pasta sobre la
parrilla en el horno. Gratinar.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de
pasta

Duración del programa

40 [38] (40) minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 35–45 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

Para el gratinado también puedes utili-
zar 350 g de pasta cocida el día ante-
rior.

Shepherd's Pie

Tiempo de preparación: 100 minutos

Para 8 porciones

Para el gratinado

2 cebollas | picadas finas
2 zanahorias | en dados
2 ramitas de apio | en trozos pequeños
1 kg de carne picada de cordero
½ cucharadita de tomillo, fresco | picado fino
½ cucharadita de romero, fresco | picado fino
1½ cucharada de salsa de tomate
200 ml de vino tinto
1 cucharada de harina de trigo, tipo 405
250 ml de caldo de gallina
1 cucharada de salsa Worcestershire
Sal
Pimienta
1,5 kg de patatas, harinosas | en dados
25 g de mantequilla
5 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa

Para rehogar

2½ cucharada de mantequilla

Accesorios

Molde para horno, capacidad de 2,5 l

Preparación

Calentar la mantequilla en una sartén. Rehogar la cebolla durante 2–3 minutos en la sartén. Incorporar las zanahorias y el apio y sofreír durante otros 8–10 minutos. Añadir la carne picada y rehogarla dándole vueltas. Escurrir la grasa, agregar el tomillo, el romero, la salsa de tomate y el vino tinto.

A fuego medio, reducir la salsa a un cuarto, espolvorear la harina y dejar hervir durante otros 2–3 minutos.

Agregar el caldo de gallina y la salsa Worcestershire y llevar a ebullición durante 45–50 minutos. Salpimentar. Mientras tanto, elaborar un puré de patatas con mantequilla y leche.

Poner la mezcla de carne picada en un molde plano y repartir por encima el puré de patata. Introducirla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Shepherd's Pie
Duración del programa: 50 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 50 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo

En lugar de cordero también se puede utilizar carne picada de vacuno.

El broche final

El postre es el broche final para una comida deliciosa. ¿Quién no deja un hueco para poder disfrutarlo? Después de una apetitosa cena casi nadie se puede resistir a un exquisito broche final. Después de una apetitosa bola de helado, de un pudín o de un trozo de pastel de frutas los comensales se levantan de la mesa totalmente satisfechos. Sin embargo, por lo general, para el cocinero/la cocinera suponen un duro trabajo extra.

El postre es el broche final para una comida deliciosa. ¿Quién no deja un hueco para poder disfrutarlo? Después de una apetitosa cena casi nadie se puede resistir a un exquisito broche final. Después de una apetitosa bola de helado, de un pudín o de un trozo de pastel de frutas los comensales se levantan de la mesa totalmente satisfechos. Sin embargo, por lo general, para el cocinero/la cocinera suponen un duro trabajo extra.

Strudel de manzana a la vienesa

Tiempo de preparación: 70 minutos
Para 2 strudel

Ingredientes

100 g de pan rallado
4 láminas de strudel (envase de alimentos)
100 g de mantequilla | derretida
1,5 kg de manzanas | en rodajas finas
150 g de azúcar
50 g de pasas
Canela

Para tostar

50 g de mantequilla

Accesorios

2 paños de cocina
Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Calentar la mantequilla en una sartén y dorar ligeramente el pan rallado.

Despegar con mucho cuidado dos de las láminas para strudel y colocarlas sobre un paño de cocina.

Untar las hojas de strudel con la mitad de la mantequilla y espolvorear con pan rallado.

Mezclar las manzanas con el azúcar, las pasas y la canela. Incorporar la mezcla de manzanas al pan rallado.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Enrollar el strudel y untar con la mantequilla restante. Colocarlo sobre una bandeja de repostería o la bandeja Universal, introducirla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Postre | Strudel de manzana
Duración del programa: 45 minutos

Manual

Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 170 °C
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 40–50 minutos
Nivel: 2 [1] (2)

Postres

Merengue

Tiempo de preparación: 130 minutos

Para 6 porciones

Ingredientes

5 huevos, tamaño M | solo la clara

275 g de azúcar

1 cucharadita de aroma de vainilla

1 cucharadita de vinagre, blanco

600 g de nata

1 cucharada de azúcar glas

500 g de arándanos

500 g de fresas

500 g de frambuesas

Accesorios

1 o 2 bandejas de reposterías o 1 bandeja Universal

Papel especial para hornos

Preparación

Batir las claras a punto de nieve y añadir el azúcar sin dejar de remover. Al final, añadir con cuidado el aroma de vainilla y el vinagre.

Para un merengue grande, colocar la bandeja de repostería y para varios merengues pequeños, colocar 2 bandejas de repostería con el papel especial para hornos.

Hornos de 90 cm:

Cubrir la bandeja Universal con papel especial para hornos.

Colocar la masa de claras de huevo en la bandeja de repostería o en la bandeja Universal y formar un círculo de unos 3–4 cm de altura o varios pequeños de un diámetro de aprox. 8 cm.

Programa automático:

Introducirla en el horno y hornear.

Manual:

Introducirla en el horno y hornear siguiendo el paso de cocción 1 y 2

Dejar que se enfríe bien.

Montar la nata con el azúcar glas y repartir uniformemente sobre el merengue. Decorar con las frutas.

Ajuste

Programa automático

Postre | Merengue | Uno, grande/Muchos, pequeños

Duración del programa Uno, grande:

100 minutos

Duración del programa Muchos, pequeños: 65 minutos

Manual

Uno grande

Paso de cocción 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 110 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 80 minutos

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Temperatura: 30 °C

Duración: 20 minutos

Varios pequeños

Paso de cocción 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 110 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 45 minutos

Nivel: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Paso de cocción 2

Temperatura: 30 °C

Duración: 20 minutos

Pie de limón

Tiempo de preparación: 80 minutos
Para 10 porciones

Para la masa

275 g de harina de trigo tipo 405
150 g de mantequilla
25 g de azúcar
2 huevos, tamaño M | solo la yema
2–3 cucharadas de agua | fría

Para el relleno

4 limones, sin tratar | el zumo y la cáscara, rallada
75 g de harina fina de maíz (Maizena)
500 ml de agua
5 huevos, tamaño M
175 g de azúcar

Para el baño

275 g de azúcar

Accesorios

Molde para tartas, Ø 25 cm
Parrilla

Preparación

Formar una masa lisa con la harina, la mantequilla, el azúcar, el agua y las yemas de huevo y dejar enfriar durante 30 minutos.

Para el relleno, mezclar bien la cáscara de limón, el zumo de limón y la harina fina de maíz (Maizena). Poner agua a hervir en una cazuela, añadir la mezcla anterior y, sin dejar de remover, dejar cocer hasta conseguir una mezcla viscosa.

Separar las claras de las yemas. Reservar la clara de huevo para la cobertura. Mezclar el azúcar y la yema, llevar la mezcla a ebullición, retirarla del fuego y dejar enfriar.

Estirar la masa en el molde, rellenar con la crema de limón y alisar.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Para la cobertura, batir las claras con el azúcar a punto de nieve. A continuación, repartir homogéneamente las frutas sobre la crema de limón.

Programa automático:

Introducir en el horno y hornear hasta que se dore.

Manual:

Introducir en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Ajuste

Programa automático

Postre | Pie de limón con merengue
Duración del programa: 60 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 185 [185] (180) °C

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 40 minutos

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Temperatura: 170 °C

Duración: 20 minutos

Postres

Tortitas de chocolate

Tiempo de preparación: 70 minutos

Para 8 porciones

Para la masa

70 g de chocolate, negro

70 g de mantequilla

70 g de azúcar

4 huevos, tamaño M

70 g de almendras | molidas

20 g de pan rallado

500 ml de natillas claritas

200 g de nata

Para espolvorear

40 g de azúcar glas

Para el molde

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios

8 moldes individuales, Ø 6 cm

Bandeja Universal

Colador, fino

Preparación

Derretir el chocolate en la cazuela a un ajuste bajo y dejar enfriar un poquito.

Batir hasta obtener una crema la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo. Ir introduciendo el chocolate, las almendras y el pan rallado.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Batir las claras a punto de nieve y unir a la mezcla de chocolate.

Engrasar los moldes individuales. Rellenar la masa.

Colocar los moldes individuales en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Preparar las tortitas de chocolate.

Montar la nata y mezclar con las natillas. Repartir homogéneamente sobre los platos de postre.

Separar las tortitas de chocolate del molde utilizando un cuchillo. Colocar cada tortita en un plato que previamente hayas preparado con las natillas. Espolvorear con azúcar glas y servir aún templado.

Ajuste

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 150–160 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: 35–45 minutos

Nivel: 1

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 916 232 000
Web: www.miele.es
info@miele.es

Servicio Postventa: miele.es/service

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 295 700 000
Fax: (+56) 295 700 079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

