Miele

Miele Italia srl
Strada di Circonvallazione, 27
39057 S. Michele - Appiano (BZ)

www.miele.it
info@miele.it

Miele Experience Center:

Milano
Corso Garibaldi 99 / angolo Via Moscova

Torino
Piazza Bodoni 4/M

Bolzano
Via della Mostra 1/A

Roma
Via Barberini 24

Miele AG Schweiz
Limmatstr.4
8957 Spreitenbach
Internet www.miele.ch/contact

3° edizione
21-0116 (03/21)
M-Nr. 11332310

Miele

Forno multifunzione

Miele

Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore

Il ricettario

Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore

Il ricettario

Premessa

Cari buongustai,

i discorsi toccanti e i bei momenti degni di essere ricordati nascono spesso quando ci riuniamo a tavola. Il piacere condiviso unisce, in particolare quando agisce su tutti i livelli. Nel quotidiano, così come nelle occasioni speciali.

Il vostro nuovo forno ha in sé esattamente questo potenziale: con questo talento a tutto tondo non solo potrete preparare ricette note in modo sano e rapido, ma vi riusciranno persino menù culinari di alto livello.

Questo ricettario vuole essere un vero aiuto in tal senso. Nella cucina sperimentale Miele si incontrano quotidianamente conoscenza e curiosità, tradizione e innovazione; in questo modo abbiamo elaborato per voi consigli utili e ricette a prova di risultato. Inoltre potrete scoprire delle ulteriori ricette, trarre ispirazione e leggere di temi entusiasmanti nella app Miele@mobile.

Avete domande, suggerimenti o ulteriori richieste? Scriveteci, saremo lieti di confrontarci con voi. I nostri contatti si trovano in fondo al ricettario.

Vi auguriamo dei momenti davvero piacevoli.

La cucina sperimentale Miele

Indice

Premessa 3
Indice 4
Sul ricettario 6
Elenco modalità 9
Informazioni importanti 11
Accessori Miele 13

Dolci
Torta di mele delicata 22
Torta di mele ricoperta 24
Torta alle albicocche con composto di panna 26
Torta in bicchiere 28
Torta di pere con glassa alle mandorle 30
Base di Pan di Spagna 32
Farce per basi di Pan di Spagna 34
Pan di Spagna 36
Farce per Pan di Spagna 38
Torta al burro 40
Torta di frutta (Ø 15 cm) 42
Torta di frutta (Ø 20 cm) 44
Torta di frutta (Ø 25 cm) 45
Torta alla ricotta 46
Torta marmorizzata 48
Crostata di frutta (pasta sfoglia) 50
Crostata di frutta (pasta frolla) 52
Torta Sacher 54
Torta Margherita 56
Torta al cioccolato e noci 58
Stollen (dolce tipico tedesco) 60
Torta alla frutta e granella 62

Dolci/Biscotti
Biscotti ritagliati 66
Muffin ai mirtilli neri 68
Biscottini di Linz 70
Amaretti 72
Biscotti di pasta frolla 74
Cornetti alla vaniglia 76
Muffin alle noci 78
Bignè 80
Farcia per bignè 82

Pane
Baguette 90
Pane casereccio (ricetta svizzera) 92
Pane al farro 94
Focaccia 96
Treccia al lievito 98
Treccia al lievito (ricetta svizzera) 100
Pane alle noci 102
Pane misto segale 104
Pane ai semi misti 106
Pane tigrato 108
Pane bianco (a cassetta) 110
Pane bianco (senza stampo) 112
Pane misto di frumento scuro 114
Pandolce 116
Panini ai cereali 118
Panini di segale 120
Panini di frumento 122

Pizza e impasti salati
Flammkuchen (pizza alsaziana) 126
Pizza (Impasto al lievito) 128
Pizza (impasto di olio e ricotta) 130
Quiche Lorraine 132
Tortino piccante (pasta sfoglia) 134
Tortino piccante (pasta frolla) 136

Carne

Consigli per la preparazione 140
Anatra (ripiena) 142
Oca (ripiena) 144
Oca (senza ripieno) 146
Pollo 148
Cosce di pollo 150
Tacchino (ripieno) 152
Coscia di tacchino 154
Filetto di vitello (arrosto) 156
Filetto di vitello (cottura a basse temperature) 158
Stinco di vitello 160
Sella di vitello (arrosto) 162
Sella di vitello (cottura a basse temperature) 164
Brasato di vitello 166
Ossobuco 168
Carrè di agnello con verdura 170
Coscia di agnello 172
Coscia di agnello 174
Sella di agnello (arrosto) 176
Beef Wellington 178
Ragù di manzo 180
Filetto di manzo (arrosto) 182
Filetto di manzo (cottura a basse temperature) 184
Brasato di manzo 186
Roastbeef (arrosto) 188
Roastbeef (cottura a basse temperature) 190
Yorkshire pudding 192
Polpettone 194
Costolette affumicate (arrosto) 196
Costolette affumicate (cottura a basse temperature) 198
Arrosto in crosta 200
Prosciutto arrosto 202
Pancetta di maiale 204
Filetto di maiale (arrosto) 206
Filetto di maiale (cottura a basse temperature) 208
Prosciutto di Natale 210
Coscia di lepre 212
Coniglio 214
Sella di cervo 216
Sella di capriolo 218

Pesce

Orata 224
Trota 226
Karpfen 228
Filetto di salmone 230
Trota salmonata 232
Filetto di merluzzo 234
Filetto di lucioperca su letto di verdure 236

Sformati/Gratin

Gratin di indivia belga (cicoria) 240
Gratin di patate Jansson 242
Sformato di patate 244
Sformato di patate e formaggio 246
Soufflé di formaggio 248
Lasagne 250
Moussaka 252
Pasta al forno 254
Sformato di carne Shepherd‘s pie 256

Dessert

Strudel di mele viennese 260
Meringa 262
Torta meringata al limone 264
Tortino al cioccolato 266

Sul ricettario

Prima di iniziare abbiamo raccolto alcune indicazioni sull‘uso del presente ricettario
.
Per ogni programma automatico si trova la relativa ricetta, che può rendere più semplice iniziare a utilizzare il vostro nuovo forno Miele.

Con molti programmi automatici è possibile personalizzare il risultato di cottura ottimale in base ai propri gusti, ad es. il grado di doratura di pane e biscotti e il grado di cottura della carne.

Nota sui programmi automatici

- Se dopo il singolo ingrediente si trova una virgola (,), il testo che segue descrive l‘alimento. Nella maggior parte dei casi lo si può già acquistare in tale stato: ad es. farina di frumento, tipo 00; uova, di medie dimensioni; latte, con il 3,5 % di grasso.

- Sotto ogni ricetta dotata di programma automatico nelle indicazioni sulle impostazioni si trova il percorso di selezione del programma automatico in questione.

- Con i programmi automatici si indica sempre di serie la durata media del programma. In molti programmi la durata effettiva dipende tuttavia dal grado di cottura desiderato. Lo si può selezionare prima di avviare il programma automatico.

Sugli ingredienti

- Se dopo il singolo ingrediente si trova una virgola (,), il testo che segue descrive l‘alimento. Nella maggior parte dei casi lo si può già acquistare in tale stato: ad es. farina di frumento, tipo 00; uova, di medie dimensioni; latte, con il 3,5 % di grasso.

- Se dopo il singolo ingrediente si trova una barra verticale (|), la descrizione si riferisce alla lavorazione dell‘alimento, che di norma si esegue da sé durante la cottura. Questa fase di lavorazione di solito non viene più citata nel testo sulla preparazione. Ad es. il formaggio, aromatico | grattugiato; le cipolle | tagliate a dadini; il latte, con il 3,5 % di grasso | tiepido

- Nella carne, se non vi è altra indicazione, ci si riferisce sempre al peso lavorato.

- Nel caso di frutta e verdura ci si riferisce sempre alle indicazioni di peso con la buccia, il torsolo, il nocciolo, il seme, ecc.

- Prima della preparazione ricordarsi sempre di lavare e mondare la frutta e la verdura e sbucciarla all‘occorrenza. Non vi si fa esplicito riferimento nei testi di preparazione, come fase extra di lavorazione.

Particolarità su alcuni modelli di forno

Questo ricettario è fornito con forni di dimensioni differenti. Se le quantità degli ingredienti o le impostazioni variano, le impostazioni da selezionare nelle ricette vengono indicate in questa sequenza:

- forni con 5 ripiani

- [forni con 3 ripiani] tra parentesi quadre

- (forni da 90 cm) tra parentesi tonde

Se le impostazioni sono uguali per tutte le dimensioni dei vani cottura, viene indicata solo un‘impostazione senza parentesi.

Se il forno non dispone dell‘applicazione speciale | Lievitazione impasto, selezionare il programma automatico | Torte dolci/ salate | Impasto al lievito. In alternativa usare la modalità Calore super./ inferiore con una temperatura di 30 °C e appoggiare un panno umido sull‘impasto.

Se il forno non è dotato delle modalità Cottura con vapore+ Calore superiore/inferiore, Cottura con vapore + Arrostire, Cott. con vapore + Therm. plus o Cott.con vapore + Cott. intensa, selezionare la modalità Cottura con vapore. Per indicazioni relative a Cottura con vapore +Calore superiore/ inferiore, impostare una temperatura di 20 °C più bassa, rispetto a quanto indicato per le impostazioni manuali.

Sul ricettario

Se il forno non dispone dell‘applicazione speciale | Cottura a basse temperature, utilizzare la modalità Calore super./ inferiore. Preriscaldare il vano cottura a 120 °C per 15 minuti. Abbassare la temperatura a circa 100 °C quando si inforna la pietanza.

Per i modelli di forno con guide completamente estraibili FlexiClip montate sulle asticelle laterali dei ripiani e che quindi sono un po‘ più alte: montare le guide se possibile su un ripiano più in basso rispetto a quanto indicato nella ricetta e introdurre la pietanza sulle guide completamente estraibili FlexiClip.

Se nel forno si utilizzano guide completamente estraibili FlexiClip montate tra le asticelle laterali del rispettivo ripiano e che quindi poggiano sullo stesso ripiano, valgono i ripiani indicati nella ricetta.

Sulle impostazioni

- Temperature e durate: si indicano range di temperatura e durate. Orientarsi di norma sulle impostazioni più basse con l‘opzione di prolungare la durata, se in base a un test visivo o all‘esame di cottura ve ne fosse la necessità.

- Ripiani di introduzione: i ripiani nel vano cottura per inserire teglie e griglie si contano dal basso verso l‘alto.

Elenco modalità

Cottura con vapore

Per cuocere pane e dolci e arrostire con apporto di umidità. Utilizzare questa modalità per cuocere pane e pasticcini, carne e pesce.

Con Cottura con vapore il pane ottiene una mollica (l'interno del pane) particolarmente uniforme e una crosta secca (esternamente croccante ma non ruvida). Gli impasti al lievito lievitano molto bene. Pesce e carne si cuociono in modo delicato e rimangono teneri.

Selezionare tra le varie combinazioni:

Cott. con vapore + Therm. plus

Cottura con vapore + Calore superiore/inferiore

Cottura con vapore + Arrostire

Cott.con vapore + Cott. intensa

Thermovent plus

Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Calore superiore/inferiore, perché il calore si distribuisce immediatamente nel vano cottura.

Calore super./ inferiore

Per preparare ricette tradizionali, soufflé e la cottura di alimenti a basse temperature. Per ricette descritte in libri di cucina datati, impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

Cottura intensa

Per cuocere ad es. torte dal ripieno umido, la cui base deve rimanere croccante. Questa modalità non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire, in quanto dolci e biscotti oppure il sugo dell'arrosto risulterebbero di colore troppo scuro.

Arrostire

Questa modalità serve appunto per arrostire. Durante la fase di arrostitura il vano cottura si riscalda in automatico a una temperatura di inizio arrostitura elevata. Non appena si raggiunge questa temperatura, il forno scende autonomamente alla temperatura di cottura impostata. In questo modo l'alimento ottiene una bella doratura dall'esterno e può essere cotto fino alla fine, senza dover adeguare la modalità di cottura.

Elenco modalità

Calore inferiore

Selezionare questa modalità a fine cottura, se occorre dorare ulteriormente la parte inferiore della pietanza.

Calore superiore

Selezionare questa modalità alla fine della durata cottura per dorare la parte superiore della pietanza.

Grill grande

Per grigliare grandi quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in grandi stampi. La resistenza Calore superiore/grill diventa incandescente per generare l'irradiazione di calore necessaria.

Grill piccolo

Per grigliare piccole quantità di pietanze piane (p.es. bistecche) e per gratinare pietanze in piccoli stampi. Solo la parte interna della resistenza è accesa e diventa incandescente e produce quindi i raggi infrarossi necessari per grigliare.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze dal diametro più grande (p.es. pollo). È possibile cuocere a temperature più basse rispetto alla modalità Grill, perché il calore si distribuisce subito nel vano cottura.

Cottura Eco

Ideale per cuocere piccole quantità come p.es. pizza surgelata, panini surgelati, biscotti ritagliati, ma anche pietanze di carne e arrosti. Se lo sportello durante il procedimento di cottura rimane chiuso, si risparmia fino al 30 % di energia rispetto alle modalità tradizionali.

Programmi personalizzati

È possibile creare, salvare e nominare al max. 20 programmi personalizzati. È possibile inoltre combinare fino a 10 fasi di cottura per ottenere il risultato perfetto con la propria ricetta preferita oppure semplificarsi il quotidiano, salvando le impostazioni utilizzate più spesso. Per ogni fase di cottura selezionare le impostazioni come la modalità, la temperatura e la durata di cottura o la temperatura interna.

Informazioni importanti

TasteControl

La funzione TasteControl serve per il raffreddamento rapido del vano cottura e delle pietanze al termine del processo di cottura. Si impedisce in questo modo che le pietanze si dorino o si cuociano troppo. Se TasteControl viene combinato con la funzione Tenere in caldo, si possono ottenere risultati ottimali in termini di tempo e di sapore.

Spegnimento automatico

Il forno è dotato di un'elettronica intelligente, che ne rende molto confortevole l'uso. Una volta terminata la cottura, il forno si spegne automaticamente.

Posticipo avvio

Indicando una durata di cottura, il momento di "Fine alle" o "Avvio alle" è possibile determinare in anticipo procedimenti di cottura e stabilire lo spegnimento automatico o l'accensione e lo spegnimento automatici del forno.

Durate di cottura

È possibile impostare fin da subito la durata, che la pietanza impiega per cuocere. Al termine di questo tempo, il riscaldamento del vano cottura si spegne in automatico. Se si seleziona inoltre la funzione "Preriscaldamento", la durata di cottura inizia solo quando si raggiunge la temperatura selezionata e la pietanza è stata infornata.

Preriscaldamento

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo con pochi utilizzi. La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento. Si trovano indicazioni in merito all'interno di ogni ricetta. Preriscaldare il forno con le seguenti pietanze:

- Cuocere torte e dolci che necessitano di una durata di cottura breve (max ca. 30 minuti)
- Impasti di pane scuri
- Roastbeef e filetto

Booster

Per riscaldare il vano cottura in modo veloce e portarlo alla temperatura desiderata, il forno offre la funzione Booster. Se si imposta una temperatura superiore ai 100 °C ed è attiva la funzione Booster, si attivano contemporaneamente le resistenze di Calore superiore/Grill, le resistenze anulari e la ventola. In questo modo si accelera enormemente il riscaldamento.

Crisp function

Per le pietanze che devono risultare particolarmente croccanti, utilizzare Crisp function. La riduzione dell'umidità nel vano cottura fa diventare le patatine fritte, la pizza, la quiche ecc. particolarmente croccanti, persino la pelle del pollo risulta croccante, mentre la carne rimane particolarmente succosa. È possibile utilizzare Crisp function con ogni modalità e attivarla all'occorrenza.

Informazioni importanti

Sonda termometrica

Con la sonda termometrica è possibile monitorare la temperatura precisa all‘interno della pietanza durante la cottura; per alcuni programmi automatici e applicazioni speciali all‘utente verrà consigliato di utilizzare la sonda termometrica.

Inserire la punta della sonda termometrica nella pietanza. La punta rileva la temperatura interna dell‘alimento durante il procedimento di cottura. La temperatura all‘interno della pietanza indica lo stadio di cottura. A seconda se ad es. si desidera l‘arrosto a cottura media o ben cotto, si imposta una temperatura interna più bassa o più alta (max. 99 °C).

Uso: la punta in metallo della sonda deve essere completamente infilata nella pietanza e raggiungere il nucleo. Per pezzi di carne più piccoli è possibile utilizzare un pezzo di patata o tagli e grasso della carne per coprire la parte del termometro che rimane all‘esterno. In caso contrario la temperatura interna indicata potrebbe essere falsata.

Applicazioni speciali

A seconda della dotazione il forno dispone di tutta una serie di applicazioni speciali. Ne proponiamo una selezione.

Lievitazione impasto

Per far lievitare in modo semplice e sicuro l‘impasto al lievito. È possibile selezionare una lievitazione di 15, 30 o 45 minuti. Far lievitare l‘impasto coperto in ambiente caldo e umido finché il volume raddoppia.

Cottura a basse temperature

Per la cottura delicata di carne particolarmente tenera. Grazie alla cottura a basse temperature e alla durata di cottura particolarmente lunga la carne si cuoce alla perfezione e risulta estremamente tenera.

Programma Sabbath

Il programma Sabbath è utile per rispettare tradizioni di carattere religioso. Dopo aver selezionato il programma Sabbath selezionare modalità e temperatura. Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello.

Accessori Miele

Accessori

Con la vasta gamma di accessori Miele, si ottengono i migliori risultati di cottura. Ogni pezzo è stato studiato nei minimi dettagli per dimensioni e funzionalità, ha superato i test per soddisfare gli standard Miele e si accorda perfettamente con i forni Miele. I prodotti si possono acquistare facilmente in internet sullo shop online Miele, presso i rivenditori Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

PerfectClean

Pulire non è mai stato così facile: grazie al rivestimento in PerfectClean del vano cottura lo sporco si rimuove subito e senza sforzi.

Questa speciale tecnologia viene impiegata anche nella realizzazione di stampi e teglie, in questo modo l'utilizzo della carta forno risulta per lo più superfluo. Pane, panini, biscotti non si attaccano e si rimuovono quasi da sé dalle stoviglie di cottura.

La superficie antitaglio consente addirittura di tagliare la pizza, il dolce ecc. direttamente nella teglia di cottura. E dopo l'utilizzo basta una passata e così tutto ritorna pulito.

Teglia standard

La teglia più piana è adatta in modo ottimale per tutte le pietanze che durante il procedimento di cottura perdono solo pochi liquidi. È quindi adatta a pasticcini, pane, patatine fritte e verdura da cuocere in forno.

Teglia universale

Utilizzare la teglia universale più profonda per torte più alte e farcite, per raccogliere il sugo dell'arrosto o per iniziare ad arrostire la carne.

Teglia Gourmet

La teglia Gourmet forata è stata concepita in modo specifico per la funzione Cottura con vapore. È adatta in modo particolare per la cottura di impasti freschi al lievito, impasti di olio e ricotta, pane e panini. La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.

Inoltre la teglia Gourmet è adatta all'essiccazione di frutta e verdure.

Stampo rotondo

Per tutti gli alimenti dalla forma rotonda: pizza, quiche, crostate basse serve lo stampo rotondo.

Il rivestimento in PerfectClean rende superfluo ungere lo stampo o utilizzare la carta forno. Per l'utilizzo ottimale della Cottura con vapore, si può acquistare lo stampo rotondo anche forato.

Accessori Miele

Teglia per arrostire e grigliare

La teglia per grigliare o arrostire si dispone sulla teglia universale e impedisce che le pietanze poggino direttamente nel liquido della carne derivante dalla cottura. In questo modo la superficie rimane croccante e si evita che il sugo dell‘arrosto cuocia. Il sugo raccolto si può utilizzare per preparare delle salse.

La forma scanalata e rigata della teglia per grigliare e arrostire impedisce inoltre che i grassi schizzino e che il vano cottura si sporchi eccessivamente.

Casseruola Gourmet Miele

Per l‘unione ottimale di piano cottura ed elettrodomestico da incasso è stata ideata la casseruola Gourmet. Dopo la rosolatura sul piano cottura è possibile introdurre la casseruola Gourmet senza problemi nelle griglie laterali del vano cottura. Irrorare la pietanza con il sugo dell‘arrosto o voltarla è particolarmente semplice con l‘uso delle FlexiClip poiché la casseruola Gourmet non deve essere sollevata per estrarla dal vano cottura, ma fuoriesce perché appoggiata sulle guide.

La casseruola Gourmet ha un rivestimento antiaderente e si adatta bene alla preparazione di stufati, piatti di carne, zuppe, salse, sformati e persino pietanze dolci. È disponibile anche il rispettivo coperchio.

Guide completamente estraibili FlexiClip

Esse consentono un‘estrazione pratica e sicura delle singole teglie o griglie. Le guide possono essere posizionate facilmente sui diversi ripiani e spostati in modo altrettanto facile. Le guide completamente estraibili FlexiClip sono disponibili in PerfectClean o come versione PyroFit.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Con una pulizia e una manutenzione regolari si godrà a lungo del proprio forno Miele, mantenendone intatte tutte le funzionalità. I prodotti per la cura e la manutenzione originali Miele sono stati creati appositamente per i forni Miele. I prodotti si possono acquistare facilmente in internet sullo shop online Miele, presso i rivenditori Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

Detergente per forno Miele

Il detergente per forno Miele si distingue per una forza sgrassante particolarmente efficace e una facilità estrema di utilizzo. Grazie alla sua consistenza in gel aderisce anche alle pareti del forno. La sua formula speciale consente una facile pulizia anche con brevi tempi di azione e senza riscaldamento.

Pastiglie per la decalcificazione

Per decalcificare i condotti e i recipienti dell‘acqua, Miele ha sviluppato delle speciali pastiglie. In questo modo non solo si decalcifica l‘elettrodomestico in modo assolutamente efficace, ma anche avendo cura dei materiali.

Kit MicroCloth di Miele

Con questo set si rimuovono facilmente le impronte digitali e lo sporco leggero. Il kit MicroCloth è composto da un panno universale, un panno per vetri e un panno per lucidare. I panni sono tutti ultraresistenti, grazie alla tramatura fine delle microfibre, e vantano un‘elevata capacità pulente.

Dolci

Piccole gioie che fanno grande il cuore
Torte, biscotti e pasticcini sono ideali da servire con una tazza di buon caffè o tè per rendere ancora più gradevole un attimo di relax, un incontro, una chiacchierata in compagnia. Chi è abituato a “coccolare” i suoi ospiti servendo deliziosi dolci fatti in casa in un’atmosfera calorosa e accogliente ha solo l’imbarazzo della scelta tra tutte le ricette qui proposte. Si predilige la frutta? Si amano le creme? Oppure si adora la croccantezza? La soluzione potrebbe essere preparare di tutto un po‘. I dolci sono una carezza per l’anima…perché accontentarsi di uno solo?

Consigli per la preparazione

Grazie ad alcuni piccoli suggerimenti si ottengono pietanze perfette. La cucina sperimentale Miele condivide le proprie conoscenze con voi.

Tipi di farina

Nella fase di produzione della farina, a seconda del tipo di miscela, si macinano il grano intero oppure solo alcune parti di esso.

Il tipo di farina indica il contenuto di minerali in mg per 100 g di farina. Più alto è il numero, più elevato è il contenuto di minerali. A seconda del grado di macinatura si distinguono p.es. i seguenti tipi di farina:

Tipo 00
Farina bianca fine, ideale per la preparazione di pane, dolci e alimenti diversi. Essa è composta principalmente da amido e glutine.

Tipo 0
Farina ideale per impasti a pori fini, di utilizzo universale.

Farina semiintegrale
Questa farina è di macinatura fine, di colore scuro, e si colloca per le sue caratteristiche tra la farina di frumento e la farina integrale. Nelle ricette è possibile sostituire la metà di questo tipo di farina con farina bianca ottenendo praticamente gli stessi risultati.

Farina integrale
È una farina scura che contiene germe di grano quasi intere. Questa farina è particolarmente indicata per il pane.

Farina integrale di frumento
Questo tipo di farina non viene classificata in tipi. Contiene tutte le parti del chicco con le sue sostanze nutritive. Può essere macinata fine o grossa ed è particolarmente indicata per preparare il pane.

Agenti lievitanti

Gli agenti lievitanti fanno gonfiare l‘impasto e favoriscono la morbidezza ottenuta mediante impasto o mescolatura.

Lievito
Il lievito è un agente lievitante naturale per ottenere impasti morbidi; per la cottura di pane e dolci è adatto sia il lievito fresco sia quello secco. I saccaromiceti per lievitare hanno bisogno calore (temperature tra 35 e 50 °C) tempo e un terreno colturale quale farina, zucchero e liquidi.

Lievito in polvere
Il lievito in polvere è l‘agente lievitante chimico più conosciuto. Si tratta di una polvere bianca insapore, formata prevalentemente da carbonato di sodio, è molto versatile e viene impiegato in molti tipi di impasti.

Carbonato di ammonio
Il carbonato di ammonio o carbonato potassico è un agente lievitante usato in special modo per dolci natalizi come i biscotti al miele o i tradizionali Lebkuchen tedeschi.

Bicarbonato di sodio
Il bicarbonato di sodio è una polvere bianca dal sapore leggermente alcalino, tenue. È un componente del lievito per dolci, accelera inoltre la cottura dei legumi.

Tipi di impasto

Impasto per Pan di Spagna

L'impasto tipo pan di Spagna è morbido e leggero. Tale caratteristica gli deriva dal mescolare i tuorli, le uova intere e l'aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve.

Cosa è utile sapere per preparare gli impasti?
Utilizzare uova fredde.

Montare le chiare d'uovo sempre in modo corretto.

Cuocere l'impasto sempre subito dopo la preparazione.

Cosa è utile sapere sulla cottura di pane e dolci?
Non far diventare l'impasto troppo scuro. Altrimenti la superficie diventa troppo secca e si può facilmente rompere.

Cosa è utile sapere dopo la cottura di pane e dolci?
La torta calda si stacca più facilmente se si spennella la carta da forno dal basso con un po' di acqua.

Se la base di Pan di Spagna deve diventare il fondo di una torta, occorre prepararla il giorno prima per poter essere divisa con precisione e facilmente.

Per ottenere parti orizzontali tagliare la torta preferibilmente tutt'intorno con un coltello affilato a una distanza uniforme. Posizionare un filo al centro e incrociarne le estremità sul davanti. Tirando i fili incrociati si ottiene la separazione uniforme di 2 basi.

Pasta sfoglia

La pasta sfoglia è formata da diversi strati di pasta che lievitano come dei fogli sovrapposti.

A cosa bisogna fare attenzione?
Non amalgamare i residui di impasto poiché in questo caso si impedisce la lievitazione "sovrapposta" dei fogli. Meglio: sovrapporre i residui di pasta e riarrotolarli.

L'aggiunta di umidità nella prima fase di cottura migliora la lievitazione sovrapposta in fogli e conferisce lucentezza alla superficie dell'impasto.

Pasta per bignè
Già il nome indica qualcosa di speciale. Questo impasto ha la particolarità di essere preparato "sul fuoco" e poi cotto nel forno.

A cosa bisogna fare attenzione?
Tenere lo sportello chiuso durante i primi 10 minuti di cottura. L'apertura dello sportello dell'apparecchio durante questo lasso di tempo potrebbe comprometterne la lievitazione.
Farcire i bigné solo poco prima di servirli. In questo modo rimangono croccanti.

Dolci

Pasta frolla

Nel forno con funzione di Cottura con vapore riesce particolarmente bene, dal momento che grazie alle immissioni di vapore l'impasto diventa ancora più friabile.

A cosa bisogna fare attenzione?
Lavorare l'impasto solo brevemente altrimenti il dolce perde di consistenza.

Per riuscire a lavorare l'impasto per breve tempo utilizzare del burro morbido.

Il tempo di raffreddamento successivo alla lavorazione dell'impasto aumenta la consistenza morbida del dolce finito.

Quando si spiana l'impasto utilizzare possibilmente poca farina. Si mantiene in questo modo la delicata sensazione che l'impasto procura al tatto. I residui di impasto possono essere lavorati insieme. Se l'impasto si sbriciola leggermente, aggiungere semplicemente un po' di acqua.

Questo tipo di impasto può essere preparato senza difficoltà. Se ben conservato in frigorifero, può rimanere fresco per due-tre giorni..

Impasto soffice

L'impasto soffice è un impasto cremoso e denso composto da zucchero, burro e uova. Questi ingredienti rendono la torta soffice.

A cosa bisogna fare attenzione?
Mescolare zucchero e burro fino a ottenere un composto cremoso e aggiungere lentamente gli altri ingredienti.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Se l'impasto ottiene una consistenza troppo densa è possibile aggiungere per esempio del latte. Infarinare i frutti, noci e pezzetti di cioccolato e incorporare il tutto all'impasto. Così anche questi ingredienti si distribuiscono in modo uniforme nella torta durante la cottura.

Cuocere l'impasto sempre subito dopo la preparazione.

Per controllare se la torta è pronta, infilare semplicemente uno stuzzicadenti nell'impasto. Se estraendolo lo stuzzicadenti rimane pulito, il dolce sarà cotto e pronto.

La torta calda si stacca più facilmente se si spennella la carta da forno dal basso con un po' di acqua.

Impasto olio e ricotta

L‘impasto di olio e ricotta è una rapida alternativa agli impasti con lievito e non è molto differente.

A cosa bisogna fare attenzione?
Lavorare brevemente tutti gli ingredienti. In caso contrario si corre il rischio che l‘impasto risulti troppo colloso.

Cuocere l‘impasto sempre subito dopo la preparazione.

Torta di mele delicata

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti:

Per la farcia:
500 g di mele, acidule

Per l‘impasto:
150 g di burro | morbido
150 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
3 uova di medie dimensioni
2 cucchiai di succo di limone
150 g di farina di frumento tipo 00
½ cucchiaino di lievito in polvere

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Per spolverizzare:
1 cucchiaio di zucchero a velo

Accessori:
Griglia
Tortiera a cerniera Ø 26 cm
Colino, fine

Suggerimento
Al posto dello zucchero a velo è possibile spennellare la torta anche con della confettura di albicocche leggermente riscaldata e mescolata fino a ottenere una consistenza liscia.

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle in quattro parti. Fare delle incisioni a una distanza di ca. 1 cm sul lato convesso, mescolarle con il succo di limone e metterle da parte.

Ungere la tortiera a cerniera.

Mescolare per 2 minuti il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere ogni uovo singolarmente, mescolando per ca. ½ minuto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungerli agli altri ingredienti.

Distribuire l‘impasto in modo uniforme nella tortiera a cerniera. Premere le mele nell‘impasto con la parte convessa rivolta verso l‘alto.

Infornare la tortiera e cuocere la torta, finché risulterà giallo dorata.

Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia. Cospargere di zucchero a velo.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta di mele, delicata
Durata del programma: 63 [65] (65) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off (On) [Off]
Durata cott.:	45–55 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta di mele delicata

Torta di mele ricoperta

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
200 g di burro | morbido
100 g di zucchero
16 g di zucchero vanigliato
1 uovo, di medie dimensioni
350 g di farina di frumento, tipo 00
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 presa di sale

Per la farcia:
1,25 kg di mele
50 g di uvetta
1 cucchiaio di Calvados
1 cucchiaio di succo di limone
½ cucchiaino di cannella, in polvere
50 g di zucchero

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Per spennellare:
100 g di zucchero a velo
2 cucchiai di acqua | calda

Accessori:
Tortiera a cerniera Ø 26 cm
Pellicola trasparente
Griglia

Preparazione

Per l‘impasto mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l‘uovo fino a ottenere un composto cremoso. Mescolare la farina con il lievito e il sale quindi aggiungere mescolando all‘impasto. Riporre l‘impasto per un‘ora in frigorifero.

Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Mescolare con l‘uvetta sultanina, il Calvados, il succo di limone e la cannella.

Ungere la tortiera a cerniera.

Suddividere l‘impasto in 3 parti. Stendere la prima sulla base della tortiera a cerniera. Montare la tortiera a cerniera. Con la seconda parte formare un lungo rotolo e premerlo sul bordo della tortiera fino a ottenere un bordo alto ca. 4 cm. Bucherellare più volte la base con una forchetta.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.
Stendere la terza parte tra 2 fogli di pellicola trasparente fino a ottenere le dimensioni della tortiera a cerniera.
Mescolare le mele con lo zucchero e distribuirle sulla base dell‘impasto. Disporvi sopra il disco di pasta disteso e richiuderlo sui bordi.

Infornare la tortiera nel vano cottura e cuocere la torta.

Fare raffreddare la torta per 10 minuti nello stampo. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Mescolare lo zucchero a velo con l‘acqua e spennellarvi la torta.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta di mele, ricoperta
Durata del programma: 77 [70] (78) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	185–195 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta di mele ricoperta

Torta alle albicocche con composto di panna

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
250 g di farina di frumento 00
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di burro
125 g di zucchero
1 uovo, di medie dimensioni

Per la farcia:
480 g di albicocche in barattolo (peso sgocciolato) | sgocciolate

Per la glassa:
250 g di panna
2 uova di medie dimensioni
2 cucchiai di amido alimentare
16 g di zucchero vanigliato
½ limone | solo il succo

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Tortiera a cerniera Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Lavorare insieme la farina, il lievito in polvere, lo zucchero, il burro e l‘uovo fino a ottenere un impasto liscio. Ungere la tortiera a cerniera. Premere l‘impasto uniformemente sul fondo della tortiera a cerniera.

Disporre le albicocche sull‘impasto con il lato bombato rivolto verso l‘alto.

Per la glassa mescolare tutti gli ingredienti. Distribuire la glassa sulle albicocche.

Infornare sulla griglia e cuocere finché la torta si dora.

Impostazione

Modalità:	Cottura intensa
Temperatura: 1	60–170 °C
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	On
Durata cott.:	50–60 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta alle albicocche con composto di panna

Torta in bicchiere

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
4 uova, di medie dimensioni
250 g di burro
250 g di zucchero
1 cucchiaino di sale
250 g di farina di frumento 00
3 cucchiaini di lievito in polvere
100 g di gocce di cioccolato
1 cucchiaino di cannella macinata

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Tortiera a cerniera, Ø 26 cm
Griglia

Suggerimento
Per intensificare l‘aroma è possibile sostituire 50 g di zucchero con il miele. È possibile affinare l‘impasto a piacere con della frutta secca, delle noci tritate o dell‘aroma di vaniglia.

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Lavorare il burro, lo zucchero, il sale e i tuorli fino a ottenere un impasto cremoso.

Montare a neve gli albumi. Incorporare facendo attenzione metà degli albumi montati a neve nel composto di zucchero e tuorli. Mescolare la farina con il lievito e aggiungerla. Incorporare i restanti albumi montati a neve.

Aggiungere mescolando le gocce di cioccolato e la cannella.

Ungere la tortiera a cerniera e versarvi l‘impasto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare la tortiera nel vano cottura e cuocere la torta finché risulterà marrone dorata.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta in bicchiere
Durata del programma: 65 minuti

Manuale
Fase di cottura 1

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura: 1	90 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Livello:	2 [1] (2)

Fase di cottura 2

Temperatura: 1	50–180 °C
Durata cott.:	60–65 minuti

Torta in bicchiere

Torta di pere con glassa alle mandorle

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti:

Per la base:
470 g di farina di frumento 00
125 g di zucchero
20 g di zucchero vanigliato
250 g di burro
1 uovo, di medie dimensioni

Per la farcia:
3 barattoli di pere (da 460 g)

Per la glassa:
550 g di crème fraîche
2 cucchiai di amido alimentare
4 uova, di medie dimensioni
65 g di zucchero
2 cucchiaini di cannella
40 g di mandorle in scaglie

Accessori:
Teglia universale

Preparazione

Lavorarlo insieme farina, zucchero, zucchero vanigliato, burro e uovo fino a ottenere un impasto liscio. Srotolare l'impasto sulla teglia universale.

Tagliare le pere a fettine da 1 cm di spessore e distribuirle sull'impasto in modo uniforme.

Lavorare insieme crème fraîche, amido, uova, zucchero, zucchero vanigliato e cannella.

Versare la glassa sopra le pere. Cospargere con le scaglie di mandorle.

Inserire la teglia universale nel vano cottura e cuocere la torta.

Impostazione

Modalità:	Cottura intensa
Temperatura:	150–160 °C
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	On
Durata cott.:	60–70 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta di pere con glassa alle mandorle

Base di Pan di Spagna

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti:

Per l'impasto:
4 uova, di medie dimensioni
4 cucchiai di acqua | molto calda
175 g di zucchero
200 g di farina di frumento 00
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Griglia
Colino, fine
Tortiera a cerniera, Ø 26 cm
Carta forno

Suggerimento
Per preparare una base al cioccolato, aggiungere alla farina 2–3 cucchiaini di cacao in polvere.

Preparazione

Separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve ben ferma gli albumi con l'acqua. Aggiungere lentamente lo zucchero. Sbattere i tuorli e aggiungerli al composto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare la farina con il lievito, setacciarla sopra il composto alle uova e mescolare delicatamente il tutto con una frusta grande.

Ungere leggermente la base della tortiera a cerniera e foderarla con carta forno. Versare il composto nella tortiera a cerniera e livellare la superficie.

Infornare la base per Pan di Spagna nel vano cottura e cuocere finché non risulta giallo dorata.

Al termine della cottura far raffreddare nello stampo per 10 minuti. Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia. Tagliare la base in orizzontale due volte, così da ottenere tre dischi.

Spalmarvi la farcia preparata.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Disco di pan di Spagna
Durata del programma: 46 [47] (47) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	160–170 C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Base di Pan di Spagna

Farce per basi di Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti:

Per la farcia di ricotta e panna:
500 g di ricotta,
con il 20 % di grasso
100 g di zucchero
100 ml di latte,
con il 3,5 % di grasso
8 g di zucchero vanigliato
1 limone | solo il succo
6 fogli di gelatina, bianca
500 g di panna

Preparazione farcia di ricotta e panna

Per la farcia di ricotta e panna mescolare la ricotta con il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura.

Aggiungere alla gelatina un po' di composto alla ricotta e mescolare.

Unire questo mix al restante composto di ricotta e riporre in frigorifero. Montare la panna e incorporarla mescolando nel composto di ricotta.

Disporre il primo disco di Pan di Spagna su un'alzata per dolci, ricoprirlo con il composto di ricotta, disporvi sopra il secondo disco, ricoprire anche questo con il composto, infine disporre sopra il terzo disco.

Far raffreddare la torta per bene. Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Suggerimento
Per una variante più fruttata, si possono aggiungere al composto di panna e ricotta un po' di scorza di limone grattugiata e ca. 300 g di spicchi di mandarini sgocciolati oppure albicocche a pezzi.

Ingredienti:

Per la farcia al cappuccino:
100 g di cioccolato fondente
500 g di panna
6 fogli di gelatina, bianca
80 ml di caffè espresso
80 ml di liquore al caffè
16 g di zucchero vanigliato
1 cucchiaio di cacao

Per spennellare:
3 cucchiai di panna | montata

Per spolverizzare:
1 cucchiaio di cacao

Accessori:
Alzata per dolci
Colino, fine

Preparazione farcia al cappuccino

Per la farcia al cappuccino, sciogliere il cioccolato. Montare a neve la panna. Ammorbidire la gelatina nell‘acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare.

Mescolare metà quantitativo di caffè espresso e del liquore al caffè nella gelatina, quindi addizionare il tutto alla panna facendo attenzione.

Dividere il composto di panna al caffè in due porzioni. In una metà aggiungere lo zucchero vanigliato, nell‘altra il cioccolato con il cacao.

Disporre il primo disco di Pan di Spagna su un‘alzata per dolci, spruzzarci sopra qualche goccia di liquore al caffè e del caffè espresso e spalmarvi sopra la panna scura. Adagiarvi sopra il secondo disco, spruzzarci sopra i liquidi restanti e spalmarvi sopra la panna chiara. Coprire con il terzo disco, spalmarvi sopra la panna e spolverizzare di cacao.

Pan di Spagna

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
190 (290) g di zucchero
8 (12) g di zucchero vanigliato
1 presa (2 prese) di sale
125 (190) g di farina
di frumento 00
70 (110) g di amido
1 (1½) cucchiaino di lievito
in polvere
4 (6) uova, di medie dimensioni
4 (6) cucchiai di acqua |
molto calda

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Colino, fine
Teglia standard o teglia
universale
Carta forno
Strofinaccio da cucina

Preparazione

Mescolare in una terrina lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. In un‘altra terrina mescolare la farina, l‘amido e il lievito in polvere.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve ben ferma gli albumi con l‘acqua molto calda. Aggiungere lentamente il composto di zucchero e mescolare. Aggiungere i tuorli uno alla volta, mescolando.

Setacciare il composto di farina sopra la massa di uova. Facendo attenzione, mescolare il tutto con una frusta grande.

Ungere la teglia standard o la teglia universale e rivestirla con carta da forno. Distribuirvi sopra l‘impasto e livellarlo.

Infornare il Pan di Spagna nel vano cottura e cuocere.

Se si desidera utilizzare il Pan di Spagna per una roulade, subito dopo la cottura rovesciare il Pan di Spagna su un panno umido, rimuovere la carta forno e arrotolare. Quindi far raffreddare.

Spalmarvi la farcia preparata.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Base di pan di Spagna
Durata programma: 25 [24] (26) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	180–190 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	15–25 minuti
Livello:	1

Pan di Spagna

Farce per Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti:

Per la farcia di panna e liquore alle uova:
3 (5) fogli di gelatina, bianca
150 (230) ml di liquore all'uovo
500 (750) g di panna

Per la farcia di panna e mirtilli rossi:
500 (750) g di panna
16 (24) g di zucchero vanigliato
200 (300) g di mirtilli rossi (dal vasetto)

Per guarnire:
1 cucchiaio di zucchero a velo

Accessori:
Alzata per dolci
Colino, fine

Preparazione farcia di panna e liquore

Ammorbidire la gelatina nell'acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare.

Aggiungere alla gelatina un po' di liquore all'uovo e mescolare. Aggiungere tutto al restante liquore all'uovo e mescolare. Far addensare la massa in frigorifero.

Montare a neve la panna. Una volta che la massa di liquore all'uovo si è rassodata a tal punto che mescolandola si vedono le tracce del cucchiaio, allora facendo attenzione aggiungere mescolando la panna. Far addensare nuovamente la crema per ca. 30 min. in frigorifero.

Quindi spalmare la crema sul Pan di Spagna. Arrotolare sul lato lungo e riporre in frigorifero fino al momento di consumare il dolce.

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Montare la panna con lo zucchero vanigliato.

Spalmare i mirtilli rossi sul Pan di Spagna. Quindi distribuirvi sopra la panna. Arrotolare sul lato lungo e riporre in frigorifero fino al momento di consumare il dolce.

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Ingredienti:

Per la farcia di panna e mango:
2 (3) manghi, maturi
(da 300 g l‘uno)
½ (1) arancia, non trattata | solo la buccia | grattugiata
120 (180) g di zucchero
2 (3) arance | solo il succo
(da 120 ml l‘una)
1 (1½) lime | solo il succo
7 (11) fogli di gelatina, bianca
500 (750) g di panna

Per guarnire:
1 cucchiaio di zucchero a velo

Accessori:
Alzata per dolci
Colino, fine

Preparazione farcia di panna e mango

Passare con il frullatore a immersione i manghi con la scorza d‘arancia, lo zucchero, il succo di arancia e lime.

Ammorbidire la gelatina nell‘acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel microonde oppure a fuoco basso sul piano cottura, quindi farla raffreddare.

Aggiungere alla gelatina un po‘ di mango frullato e mescolare.
Aggiungere tutto al restante mango frullato e mescolare.
Far addensare la massa in frigorifero.

Montare a neve la panna. Una volta che la massa al mango si è rassodata a tal punto che mescolandola si vedono le tracce del cucchiaio, allora facendo attenzione aggiungere mescolando la panna. Far addensare nuovamente la crema per ca. 30 min. in frigorifero.

Quindi spalmare la crema sul Pan di Spagna. Arrotolare sul lato lungo e riporre in frigorifero fino al momento di consumare il dolce.

Prima di servire spolverizzare di zucchero a velo.

Torta al burro

Per 20 (30) fette | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
42 (63) g di lievito fresco
200 (300) ml di latte,
3,5 % di grasso | tiepido
500 (750) g di farina di frumento 00
50 (80) g di zucchero
½ (¾) cucchiaino di sale
50 (80) g di burro | morbido
1-2 uova, di medie dimensioni

Per la farcia:
100 (150) g di burro | morbido
100 (150) g di mandorle in scaglie
120 (180) g di zucchero
16 (24) g di zucchero vanigliato

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Impastare assieme ai restanti ingredienti in 3-4 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.
Lavorare per breve tempo l‘impasto e spianarlo sulla teglia standard o teglia universale. Far lievitare coperto in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.
Per la farcia mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Con le dita imprimere degli avvallamenti nell‘impasto. Distribuire il composto di burro e zucchero negli avvallamenti. Cospargere il resto dello zucchero e le mandorle a scaglie sull‘impasto.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il dolce nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Quindi infornare il dolce nel vano cottura e cuocerlo finché risulterà giallo dorato.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1 e 2
Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 20 minuti per ogni fase

Cuocere il dolce al burro
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta al burro
Durata del programma: 32 [34] (30) minuti

Manuale
Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 175–185 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 20–30 minuti
Livello: 2

Torta al burro

Torta di frutta (Ø 15 cm)

Per 8 fette | Tempo di preparazione: 225 minuti + 12 ore per preparare la frutta

Ingredienti:

Per la torta:
50 g di ciliegie cocktail (peso sgocciolato) | sgocciolate
50 g di albicocche essiccate
25 g di frutti, canditi
110 g di uva sultanina
110 g di uvetta
85 g di uva di Corinto
3 cucchiai di brandy
110 g di burro | morbido
110 g di zucchero, grezzo
2 uova, di dimensioni grandi
1 cucchiaio di sciroppo di zucchero (melassa)
110 g di farina di frumento 00
¼ di cucchiaino di mix di spezie (cannella, noce moscata, pepe della Giamaica)
¼ di cucchiaino di cannella
⅛ di cucchiaino di noce moscata macinata fresca
25 g di mandorle macinate
½ limone, non trattato | solo la buccia
½ arancia, non trattata | olo la buccia

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Tortiera a cerniera, Ø 15 cm
Carta forno
Carta oleata (carta forno)
Spago da cucina
Griglia

Preparazione

Spezzettare le ciliegie cocktail, le albicocche e la frutta candita e mescolarle a uva sultanina, uvetta e uva di Corinto in una grande fondina. Aggiungere il brandy, mescolare e far rapprendere per circa 12 ore.

Mescolare il burro e lo zucchero fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporarvi le uova una ad una. Aggiungere la melassa.
Mescolare farina e spezie. Aggiungere la farina miscelata con le spezie, le mandorle tritate, la scorza di limone e di arancia e i frutti macerati nel brandy.
Ungere la tortiera a cerniera e rivestire con carta da forno.
Versare il composto nella tortiera a cerniera e livellare la superficie.
Ricoprire la tortiera con un doppio strato di carta oleata (carta forno).
Fissare la carta con spago da cucina al bordo dello stampo.

Programma automatico:
disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere il dolce.

Manuale:
disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere il dolce secondo la fase di cottura 1 e 2.

Lasciar raffreddare la torta nello stampo.

Suggerimento
Se conservata nella carta forno e nella pellicola in alluminio, la torta può durare fino a 3 mesi.
A intervalli regolari irrorare la torta con brandy o sherry.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Dolce inglese con frutta secca |
Tortiera a cerniera 15 cm
Durata del programma:
195 minuti

Manuale
Fase di cottura 1

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	140 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	45 minuti
Livello:	1
Fase di cottura	2
Temperatura: 1	20 °C
Durata cott.:	150 minuti

Torta di frutta (Ø 15 cm)

Torta di frutta (Ø 20 cm)

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 270 minuti + 12 ore di preparazione della frutta

Ingredienti:

100 g di ciliegie cocktail (peso sgocciolato) | sgocciolate
100 g di albicocche essiccate
50 g di frutti, canditi
230 g di uva sultanina
230 g di uvetta
170 g di uva di Corinto
6 cucchiai di brandy
250 g di burro | morbido
250 g di zucchero, grezzo
4 uova di medie dimensioni
2 cucchiai di sciroppo di zucchero (melassa)
250 g di farina di frumento 00
½ cucchiaino di mix di spezie (cannella, noce moscata, pepe della Giamaica)
½ cucchiaino di cannella
¼ di cucchiaino di noce moscata macinata fresca
50 g di mandorle tritate
1 limone, non trattato | solo la buccia
1 arancia, non trattata | solo la buccia

Accessori:
Tortiera a cerniera Ø 20 cm
Carta forno
Carta oleata (carta forno)
Spago da cucina
Griglia

Suggerimento
Se conservata nella carta forno e nella pellicola in alluminio, la torta può durare fino a 3 mesi. A intervalli regolari irrorare la torta con brandy o sherry.

Preparazione

Spezzettare le ciliegie cocktail, le albicocche e la frutta candita e mescolarle a uva sultanina, uvetta e uva di Corinto in una grande fondina. Aggiungere il brandy, mescolare e far rapprendere per circa 12 ore.

Mescolare il burro e lo zucchero fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporarvi le uova una ad una. Aggiungere la melassa.
Mescolare farina e spezie. Aggiungere la farina miscelata con le spezie, le mandorle tritate, la scorza di limone e di arancia e i frutti macerati nel brandy.
Ungere la tortiera a cerniera e rivestire con carta da forno.
Versare il composto nella tortiera a cerniera e livellare la superficie.
Rivestire la tortiera a cerniera con un doppio strato di carta antigrasso.
Fissare la carta con spago da cucina al bordo dello stampo.

Programma automatico:
disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere il dolce.
Manuale:
disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere il dolce secondo la fase di cottura 1 e 2.

Lasciar raffreddare la torta nello stampo.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Dolce inglese con frutta secca |
Tortiera a cerniera 20 cm
Durata del programma: 240 minuti
Manuale

Fase di cottura	1
Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	140 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	60 minuti
Livello:	1
Fase di cottura	2
Temperatura:	120 °C
Durata cott.:	180 minuti

Torta di frutta (Ø 25 cm)

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 315 minuti + 12 ore di preparazione della frutta

Ingredienti:

175 g di ciliegie cocktail (peso sgocciolato) | sgocciolate
175 g di albicocche essiccate
75 g di frutti, canditi
360 g di uva sultanina
360 g di uvetta
280 g di uva di Corinto
10 cucchiai di brandy
400 g di burro | morbido
400 g di zucchero grezzo
7 uova di medie dimensioni
3 cucchiai di sciroppo di zucchero (melassa)
400 g di farina di frumento tipo 00
½ cucchiaino di mix di spezie (cannella, noce moscata, pepe della Giamaica)
⅔ di cucchiaino di cannella
½ cucchiaino di noce moscata macinata fresca
75 g di mandorle tritate
1 limone e ½, non trattato | solo la buccia
1 arancia e ½ non trattata | solo la buccia

Accessori:
Tortiera a cerniera Ø 25 cm
Carta forno
Carta oleata (carta forno)
Spago da cucina
Griglia

Suggerimento
Se conservata nella carta forno e nella pellicola in alluminio, la torta può durare fino a 3 mesi. A intervalli regolari irrorare la torta con brandy o sherry..

Preparazione

Spezzettare le ciliegie cocktail, le albicocche e la frutta candita e mescolarle a uva sultanina, uvetta e uva di Corinto in una grande fondina. Aggiungere il brandy, mescolare e far rapprendere per circa 12 ore.

Mescolare il burro e lo zucchero fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporarvi le uova una ad una. Aggiungere la melassa.
Mescolare farina e spezie. Aggiungere la farina miscelata con le spezie, le mandorle tritate, la scorza di limone e di arancia e i frutti macerati nel brandy.
Ungere la tortiera a cerniera e rivestire con carta da forno.
Versare il composto nella tortiera a cerniera e livellare la superficie.
Ricoprire la tortiera con un doppio strato di carta oleata (carta forno).
Fissare la carta con spago da cucina al bordo dello stampo.

Programma automatico:
disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere il dolce.
Manuale:
disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere il dolce secondo la fase di cottura 1 e 2.

Lasciar raffreddare la torta nello stampo.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Dolce inglese con frutta secca | Tortiera a cerniera 25 cm
Durata del programma: 285 minuti
Manuale

Fase di cottura	1
Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	140 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	75 minuti
Livello:	1
Fase di cottura	2
Temperatura:	120 °C
Durata cott.:	210 minuti

Torta alla ricotta

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 170 minuti

Ingredienti:

Per la base:
340 (530) g di farina di frumento 00
4 (6) cucchiaini di lievito in polvere
180 (280) g di zucchero
2 (3) uova, di medie dimensioni | solo i tuorli
180 (280) g di burro

Per la farcia:
4 (6) uova, di medie dimensioni
2 (3) uova di medie dimensioni | solo l'albume
460 (700) g di zucchero
18 (28) g di zucchero vanigliato
85 g (119 g) di preparato per crema alla vaniglia (da cuocere)
2 (4) fialette di aroma di limone o di vaniglia
2,3 (3,5) kg di ricotta magra

Accessori:
Teglia universale

Preparazione

Per la base ottenere un impasto con tutti gli ingredienti. Riporre l'impasto in frigorifero per ca. 60 minuti.

Srotolare l'impasto sulla teglia universale. Formare un bordo fino all'orlo superiore della teglia universale. Bucherellare più volte la base con una forchetta.

Per la farcia mescolare tutti gli ingredienti. Distribuirla sulla base e spianarla.

Infornare il dolce nel vano cottura e cuocere.

Al termine della durata di cottura lasciare il dolce riposare ancora 5 minuti nel forno spento.

Impostazione

Modalità:	Cottura intensa
Temperatura:	150–160 °C
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	On
Durata cott.:	70–80 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta alla ricotta

Torta marmorizzata

Per 18 fette | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti:

Ingredienti:
Per l‘impasto:
250 g di burro | morbido
200 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
4 uova, di medie dimensioni
200 g di panna acida
400 g di farina di frumento tipo 00
16 g di lievito in polvere
1 presa di sale
3 cucchiai di cacao

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Stampo per ciambella Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Mescolare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere un uovo alla volta e mescolare ½ minuto per ogni uovo aggiunto. Aggiungere la panna acida. Mescolare la farina con il lievito in polvere e il sale e aggiungerli ai restanti ingredienti.

Ungere lo stampo per ciambellone e immettervi metà impasto.

Aggiungere il cacao alla seconda metà dell‘impasto e mescolare. Distribuire l‘impasto scuro sull‘impasto chiaro. Passare una forchetta formando delle spirali attraverso i vari strati dell‘impasto.

Infornare lo stampo sulla griglia nel vano cottura e cuocere la torta.

Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo.
Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta marmorizzata
Durata del programma: 55 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	150–160 C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	50–60 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta marmorizzata

Crostata di frutta (pasta sfoglia)

Per 8 fette | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti:

Per l'impasto:
230 g di pasta sfoglia

Per la farcia:
30 g di noci tritate
500 g di frutta (ad es. albicocche, prugne, pere, mele, ciliegie) | in piccoli pezzi

Per la glassa:
2 uova di medie dimensioni
200 g di panna
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Accessori:
Stampo rotondo di Ø 27 cm
Griglia

Preparazione

Ricoprire lo stampo con la pasta sfoglia e cospargerlo di nocciole.

Distribuire la frutta sull'impasto.

Introdurre la griglia. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Per la glassa mescolare uova, panna, zucchero e zucchero vanigliato e distribuire il tutto sulla frutta.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare la crostata nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Crostata di frutta | Pasta sfoglia
Durata del programma: 36 minuti

Manuale
Fase di cottura 1

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	230 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Livello:	1

Fase di cottura 2
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	220–230 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	36–42 minuti

Crostata di frutta (pasta sfoglia)

Crostata di frutta (pasta frolla)

Per 8 fette | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
200 g di farina di frumento 00
65 ml di acqua
80 g di burro
½ cucchiaino di sale

Per la farcia:
30 g di noci tritate
500 g di frutta (ad es. albicocche, prugne, pere, mele, ciliegie) | in piccoli pezzi

Per la glassa:
2 uova di medie dimensioni
200 g di panna
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Accessori:
Stampo rotondo di ∅ 27 cm
Griglia

Preparazione

Tagliare il burro a cubetti e lavorarlo velocemente insieme alla farina, al sale e all‘acqua fino a ottenere un impasto liscio. Riporre l‘impasto in frigorifero per 30 minuti.

Foderare lo stampo con l‘impasto e cospargerlo di nocciole.

Distribuire la frutta sull‘impasto in modo uniforme.

Introdurre la griglia. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Per la glassa mescolare uova, panna, zucchero e zucchero vanigliato e distribuire il tutto sulla frutta.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare la crostata nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Crostata di frutta | Pasta frolla
Durata del programma: 43 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	230 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Livello:	1
Fase di cottura 2	
Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	220–240 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	36–45 minuti

Crostata di frutta (pasta frolla)

Torta Sacher

Per 12 fette | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
130 g di cioccolato fondente
140 g di burro
110 g di zucchero a velo
8 g di zucchero vanigliato
6 uova di medie dimensioni
1 presa di sale
110 g di zucchero
140 g di farina di frumento 00
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per spennellare:
200 g di confettura di albicocca

Per la glassa:
200 g di zucchero
125 ml di acqua
150 g di cioccolato fondente

Accessori:
Colino, fine
Griglia
Tortiera a cerniera ∅ 24 cm
Carta forno

Zubereitung

Fondere il cioccolato.

Mescolare il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso.

Separare gli albumi dai tuorli. Incorporare il tuorlo. Incorporare il cioccolato.
Setacciare la farina e mescolarla al lievito in polvere. Montare a neve l‘albume con lo zucchero e il sale. Incorporare il mix di farina e l‘albume all‘impasto alternandoli.
Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.
Rivestire la tortiera con carta da forno e versarvi l‘impasto.
Infornare nel vano cottura e cuocere.

Far raffreddare la base per la torta. Nel frattempo riscaldare la confettura di albicocche sul piano cottura e passarla al colino.

Tagliare la base della torta raffreddata, spennellare le superfici e i lati con la confettura finissima di albicocche.

Per la glassa sobbollire zucchero con acqua, aggiungervi il cioccolato e fonderlo.

Distribuire omogeneamente la glassa di cioccolato sulla torta Sacher.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta Sacher
Durata del programma: 55 minuti
Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	170 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On per 10 minuti dopo aver introdotto la pietanza nel forno
Durata cott.:	55 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Torta Sacher

Torta Margherita

Per 18 fette | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
250 g di burro | morbido
250 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
4 uova, di medie dimensioni
2 cucchiai di rum
200 g di farina di frumento 00
100 g di amido
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 presa di sale

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaio di pangrattato

Accessori:
Griglia
Stampo a cassetta della lunghezza di 30 cm

Preparazione

Ungere lo stampo a cassetta e cospargerlo di pangrattato.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Mescolare burro, zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto cremoso. Mescolare uno dopo l‘altro le uova e il rum.

Mescolare la farina con l‘amido, il lievito in polvere e il sale e aggiungerli ai restanti ingredienti.

Riempire lo stampo a cassetta di impasto e posizionarlo nel vano cottura sulla griglia per il lungo. Cuocere la torta.

Lasciar riposare il dolce per 10 minuti nello stampo.
Quindi rimuovere dallo stampo e far raffreddare sulla griglia.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta Margherita
Durata del programma: 78 [83] (78) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	155–165 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	60–70 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Torta Margherita

Torta al cioccolato e noci

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 75 minuti + 12 ore in frigorifero

Ingredienti:

Per l‘impasto:
200 g di burro
250 g di cioccolato fondente
250 g di nocciole tritate
160 g di zucchero
3 cucchiai di caffè espresso
1 cucchiaino di aroma di vaniglia Bourbon
6 uova di medie dimensioni

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Tortiera a cerniera, ∅ 26 cm o 24 formine (da 100 ml)
Carta forno
Griglia

Preparazione

Fondere il burro e il cioccolato. Aggiungere le noci, lo zucchero, il caffè espresso e l‘aroma di vaniglia Bourbon. Quindi far raffreddare.

Separare gli albumi dai tuorli. Incorporare i tuorli d‘uovo al composto di cioccolato e burro. Montare gli albumi a neve e aggiungerli all‘impasto.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Ungere la tortiera a cerniera e rivestire con carta da forno o ungere le formine. Versare l‘impasto nella tortiera a cerniera o nelle formine. Disporre sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Prima di servirla, far riposare la torta e metterla in frigorifero per 12 ore.

Suggerimento
Servire con frutti di bosco freschi.
Con 12 formine ridurre la quantità d‘impasto della metà, mentre il tempo di cottura resta invariato.

Impostazione
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta noci e cioccolato | Grande / In piccole parti, numerose
Durata del programma Grande: 55 minuti
Durata del programma In piccole parti, numerose: 40 [28] (40) minuti

Manuale
uno grande

Modalità:	Thermo-vent plus
Temperatura:	150 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	55 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Molte piccole

Modalità:	Thermo-vent plus
Temperatura:	150 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.: 40 [28] (40) minuti	
Livello:	2 [1] (2)

Torta al cioccolato e noci

Stollen (dolce tipico tedesco)

Per 15 fette | Tempo di preparazione: 160 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
42 g di lievito fresco
8 g di zucchero vanigliato
70 ml di latte, 3,5 % di grassi | tiepido
200 g di uvetta
50 g di mandorle tritate
50 g di cedro candito
50 g di scorza d‘arancia candita
2–3 cucchiai di rum
275 g di burro | morbido
500 g di farina di frumento tipo 00
1 presa di sale
100 g di zucchero
½ cucchiaino di buccia di limone, grattugiata
1 uovo, di medie dimensioni

Per spennellare:
75 g di burro

Per guarnire:
50 g di zucchero

Per spolverizzare:
35 g di zucchero a velo

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Suggerimento
Avvolgere il dolce nella pellicola di alluminio e conservare sottovuoto in un sacchetto di plastica.

Preparazione

Sciogliere il lievito e lo zucchero vanigliato nel latte, coprire e far lievitare per circa 15 minuti.

Mescolare l‘uvetta, le mandorle, il cedro candito, la scorza di arancia candita al rum e mettere da parte.

Aggiungere il latte con lievito a burro, farina, sale, zucchero, buccia di limone e uovo fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungervi il cedro, la scorza di arancia, l‘uvetta e le mandorle bagnati nel rum. Disporre l‘impasto in una ciotola, inserirla nel vano cottura e ricoprire con un panno umido. Far lievitare in base alle impostazioni.

Con l‘impasto formare su poca farina uno Stollen lungo circa 30 cm. Disporre sulla teglia standard o sulla teglia universale, infornare e cuocere.

Fondere il burro, spennellarlo sullo Stollen ancora caldo e cospargere di zucchero.

Far raffreddare e infine cospargere di zucchero a velo.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	30 °C
Durata di lievitazione:	60 minuti

Cuocere lo Stollen
Programma automatico
Torte dolci/ salate |
Stollen (dolce tipico tedesco)
Durata del programma:
60 [55] (60) minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Stollen (dolce tipico tedesco)

Torta alla frutta e granella

Per 20 (30) fette | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
42 (63) g di lievito fresco
150 (220) ml di latte,
3,5 % di grassi | tiepido
450 (680) g di farina di frumento tipo 00
50 (80) g di zucchero
90 (140) g di burro | morbido
1-2 uova, di medie dimensioni

Per la farcia:
1,25 (1,9) kg di mele

Per la granella:
240 (360) g di farina di frumento tipo 00
150 (230) g di zucchero
16 (24) g di zucchero vanigliato
1 (2) cucchiaini di cannella
150 (230) g di burro | morbido

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorarlo insieme a farina, burro e uovo fino a ottenere un impasto liscio.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.
Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.
Lavorare per breve tempo l‘impasto e spianarlo sulla teglia standard o teglia universale. Distribuire le mele sull‘impasto in modo uniforme.
Per la granella impastare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella e lavorare il tutto con il burro. Distribuire sulle mele.

Infornare la torta e far lievitare in base alle impostazioni della fase 2 di lievitazione.

Cuocere fino a doratura.

Suggerimento
Al posto delle mele è possibile utilizzare 1 kg di prugne o ciliegie denocciolate.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	30 °C
Durata di lievitazione:	30 minuti

Cuocere il dolce
Programma automatico
Torte dolci/ salate | Torta alla frutta e granella
Durata del programma: 56 [48] (56) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	On [Off] (On)
Durata cott.:	45–55 minuti
Livello:	3 [2] (2)

Torta alla frutta e granella

Dolci/Biscotti

Piccole prelibatezze
Che si tratti di muffin, biscotti o bignè: chi sa resistere e non è tentato di prenderne uno? Quindi vale: se piccolo, posso permettermelo. Mangiare dei dolcetti in miniatura fa piacere a tutti, adulti e bambini, giovani e anziani.

Biscotti ritagliati

Per 70 pezzi (2 teglie) | Tempo di preparazione: 135 minuti

Ingredienti:

250 (380) g di farina di frumento 00
½ (1) cucchiaino di lievito in polvere
80 (120) g di zucchero
8 (12) g di zucchero vanigliato
1 (1½) fialette di aroma al rum
3 (4) cucchiai di acqua
120 (180) g di burro | morbido

Accessori:
Mattarello
Stampini
2 teglie standard o teglie universali

Preparazione

Mescolare la farina, il lievito in polvere, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Lavorare il tutto con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e riporre in frigorifero per almeno 60 minuti.

Stendere la pasta con uno spessore di circa 3 mm, ritagliare i biscotti con gli stampini e disporli sulla teglia.

Infornare i biscotti nel vano cottura e cuocerli.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Biscotti ritagliati | 1 teglia / 2 teglie
Durata del programma 1 teglia: 25 [24] (25) minuti
Durata del programma 2 teglie: 26 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello 1 teglia:	2 [2] (1)
Livello 2 teglie:	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Suggerimento
La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Biscotti ritagliati

Muffin ai mirtilli neri

12 pezzi | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti:

225 g di farina di frumento, tipo 00
110 g di zucchero
8 g di lievito in polvere
8 g di zucchero vanigliato
1 presa di sale
1 cucchiaio di miele
2 uova di medie dimensioni
100 ml di latticello
60 g di burro | morbido
250 g di mirtilli neri
1 cucchiaio di farina di frumento, tipo 00

Accessori:
12 pirottini 2 5 cm
Teglia per 12 muffin, Ø 5 cm
l'uno
Griglia

Preparazione

Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere il miele, le uova, il latticello, il burro e mescolare brevemente.

Mescolare i mirtilli neri con la farina e, facendo attenzione, aggiungerli all'impasto.

Disporre i pirottini nella teglia per muffin. Versare l'impasto negli stampini in modo uniforme.

Infornare la teglia sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Muffin ai mirtilli neri
Durata del programma: 38 [41] (38) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	165–175 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off [On] (Off)
Durata cott.:	35–45 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Suggerimento
Per la ricetta si consigliano i mirtilli coltivati Se si utilizzano i mirtilli surgelati, non scongelarli.

Muffin ai mirtilli neri

Biscottini di Linz

30 pezzi | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti:

Per i biscotti:
200 g di burro
300 g di farina di frumento, tipo 00
100 g di zucchero a velo
8 g di zucchero vanigliato
2 uova, di medie dimensioni | solo i tuorli
100 g di mandorle pelate e macinate
½ limone, non trattato | solo la buccia, grattugiata

Per la farcia:
200 g di gelatina di ribes

Accessori:
Pellicola trasparente
Teglia standard o teglia universale
Stampini, rotondi (di 2 misure)

Suggerimento
La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Preparazione

Tagliare il burro a dadini e lavorarlo insieme a farina, zucchero a velo, zucchero vanigliato, tuorli, mandorle e buccia del limone fino a ottenere un impasto liscio, avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo in frigorifero per 30 minuti.

Stendere l'impasto fino a raggiungere lo spessore di 2 mm e con gli stampi ricavarne dei dischi. Su metà dei biscotti ottenuti fare un # piccolo foro centrale (nei dischi più grandi fare 3 fori).

Disporre i biscotti sulla teglia standard o sulla teglia universale, # infornare e cuocere.

Al termine della cottura far raffreddare. Sui biscotti tiepidi senza foro spalmare la gelatina di ribes, sovrapporvi i biscotti col foro. # Zucchero a velo per guarnire.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Biscotti Linzer | 1 teglia / 2 teglie
Durata del programma 1 teglia: 12 minuti
Durata del programma 2 teglie: 17 minuti

Manuale
Per 1 teglia

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	160 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	10–15 minuti
Livello:	2

Per 2 teglie

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	160 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	13–19 minuti
Livello:	2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Biscottini di Linz

Amaretti

30 pezzi | Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti:

100 g di mandorle amare, pelate
200 g di mandorle, dolci, pelate
600 g di zucchero
1 presa di sale
4 uova di medie dimensioni | solo l‘albume

Accessori:
2 teglie standard o teglie universali
Carta forno
Tasca per pasticcere con beccuccio rotondo

Suggerimento
Le mandorle amare si possono sostituire con le mandorle dolci e mezza fialetta di olio di mandorle amare.

La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Preparazione

In due fasi versare le mandorle pelate nel robot da cucina e tritarle con un terzo dello zucchero.

Mescolare lo zucchero rimasto con un po‘ di sale e albume fino a ottenere un impasto elastico.

Rivestire con carta da forno la/e teglia/e standard o la/e teglia/e universale. Con la tasca per pasticcere formare delle palline di impasto.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Bagnare il cucchiaio e spianare le palline con il lato convesso.

Programma automatico:
infornare gli amaretti e cuocerli finché risulteranno di color marrone dorato.

Manuale:
infornare gli amaretti nel vano cottura e cuocerli in base alle fasi di cottura 2 e 3.

Far raffreddare gli amaretti sulla carta forno, quindi rimuoverli.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Amaretti | 1 teglia / 2 teglie
Durata del programma: 15 minuti

Manuale Per 1 teglia

Fase di cottura 1		Fase di cottura 2	
Modalità:	Calore super./ inferiore	Temperatura:	180 °C
		Durata cott.:	11 minuti
Temperatura:	200 °C	Livello:	2 [3] (2)
Booster:	On	Fase di cottura 3	
Preriscaldare:	On	Modalità:	Thermovent plus
Crisp function:	Off	Temperatura:	180 °C

Amaretti

Biscotti di pasta frolla

Per 50 (75) pezzi (2 teglie) | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti:

160 (240) g di burro | morbido
50 (80) g di zucchero di canna
50 (80) g di zucchero a velo
8 (12) g di zucchero vanigliato
1 [2] prese di sale
200 (300) g di farina di frumento 00
1 (2) uova, di medie dimensioni | solo l'albume

Accessori:
Tasca per pasticcere
Beccuccio a stella, 9 mm
2 teglie standard o teglie universali

Suggerimento
La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Preparazione

Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale, mescolare il tutto fino a ottenere un composto morbido. Aggiungere la farina e, per ultimo, l'albume.

Inserire l'impasto in una tasca per pasticcere e ottenere strisce lunghe ca. 5–6 cm sulle teglie.

Infornare i biscotti nel vano cottura e cuocerli finché risulteranno giallo dorati.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Biscotti di pasta frolla | 1 teglia / 2 teglie
Durata del programma 1 teglia: 22 [21] (31) minuti
Durata programma: 33 minuti

Manuale
1 teglia

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	20–30 minuti
Livello:	2 [2] (1)

2 teglie

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Biscotti di pasta frolla

Cornetti alla vaniglia

Per 90 (130) pezzi (2 teglie) | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
280 (420) g di farina di frumento 00
210 (320) g di burro | morbido
70 (110) g di zucchero
100 (150) g di mandorle | tritate

Per la copertura:
70 (110) g di zucchero vanigliato

Accessori:
2 teglie standard o teglie universali

Suggerimento
La quantità di ingredienti è sufficiente per 2 teglie. Per 1 teglia dimezzare la quantità oppure cuocere i biscotti in sequenza.

Preparazione

Lavorare la farina, il burro, lo zucchero e le mandorle fino a ottenere un impasto omogeneo. Riporre l‘impasto in frigorifero per ca. 30 minuti.

Dall‘impasto ottenere delle piccole porzioni da ca. 7 g l‘una. Formare un rotolino, quindi un cornetto e disporlo sulla teglia.

Infornare nel vano cottura i cornetti alla vaniglia e cuocerli finché risulteranno giallo dorati.

Rigirare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Cornetti alla vaniglia | 1 teglia/ 2 teglie
Durata del programma 1 teglia: 31 minuti
Durata del programma 2 teglie: 35 [36] (40) minuti

Manuale
1 teglia

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello:	2 [2] (1)

2 teglie

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	135–145 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Cornetti alla vaniglia

Muffin alle noci

Per 12 pezzi | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti:

80 g di uvetta
40 ml di rum
120 g di burro | morbido
120 g di zucchero
8 g di zucchero vanigliato
2 uova di medie dimensioni
140 g di farina di frumento 00
1 cucchiaino di lievito in polvere
120 g di gherigli di noci | tritati grossolanamente

Accessori:
Teglia per 12 muffin, 2 5 cm l‘uno
Pirottini, 2 5 cm
Griglia

Preparazione

Far gonfiare l‘uvetta per circa 30 minuti nel rum.

Mescolare il burro fino a renderlo cremoso. Aggiungere uno dopo l‘altro lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Mescolare la farina e il lievito in polvere e incorporarli all‘impasto. Aggiungere mescolando le noci. Quindi aggiungere l‘uvetta con il rum.

Disporre i pirottini nella teglia per muffin. Servendosi di 2 cucchiai, versare l‘impasto negli stampini in modo uniforme.

Infornare la teglia sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Muffin alle noci
Durata del programma: 38 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Muffin alle noci

Bignè

Per 12 (18) pezzi | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti:

250 (375) ml di acqua
50 (75) g di burro
1 [2] prese di sale
170 (225) g di farina di frumento 00
4 (6) uova, di medie dimensioni
1 (1½) cucchiaino di lievito in polvere

Accessori:
Sac à poche
Beccuccio a stella, 11 mm
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Portare a bollore l'acqua, il burro e il sale.

Togliere la pentola dal fuoco. Versare la farina nel liquido bollente e mescolare finché si forma uno gnocco. "Scottare" lo gnocco nel pentolino sulla piastra sempre mescolando, finché sul fondo si deposita una patina bianca.

Mettere la massa in una ciotola. Aggiungere a poco a poco le uova fino a ottenere una pasta di aspetto lucido e setoso che si lascia tirare. Infine aggiungere il lievito in polvere.

Riempire la tasca da pasticciere. Formare delle rosette sulla teglia. Cuocere fino a doratura.

Al termine della cottura tagliare subito a metà orizzontalmente i bignè e far raffreddare. Eliminare eventuali parti di impasto che non si sono cotte bene.

Impostazione
Programma automatico
Dolci/Biscotti | Bignè
Durata del programma: 48 minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Numero/tipo di immissioni di vapore:	1/automatico
Durata cott.:	45–55 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Bignè

Farcia per bignè

Per 12 (18) bignè | Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti:

Per la farcia di panna e mandarino:
400 (600) g di panna
16 (24) g di zucchero vanigliato
16 (24) g di addensante per panna
350 (530) g di mandarini dal barattolo (peso sgocciolato)

Per la farcia di panna e caffè:
750 g (1,125 kg) di panna
100 (150) g di zucchero
2 (3) cucchiaini di caffè, solubile
16 (24) g di addensante per panna

Per guarnire:
1 cucchiaio di zucchero a velo

Accessori:
Tasca per pasticcere
Beccuccio a stella, 12 mm

Preparazione della farcia di panna e mandarino

Montare la panna con lo zucchero vanigliato e l'addensante per panna. Far sgocciolare i frutti, poi disporli sulla parte inferiore dei bignè. Riempire la tasca per pasticciere con panna e distribuire sulla frutta.

Chiudere ogni bignè con la parte superiore e cospargere di zucchero a velo.

Preparazione della farcia di panna e caffè

Montare la panna con zucchero, caffè in polvere e addensante per panna. Riempire la tasca per pasticcere.

Riempire la parte inferiore dei bignè con la panna al caffè.

Chiudere ogni bignè con la parte superiore e cospargere di zucchero a velo.

Ingredienti:

Per la farcia di panna e amarene:
350 (530) g di amarene sciroppate (peso netto)
100 (150) ml di succo di amarene sciroppate
40 (60) g di zucchero
1 (1½) cucchiai di amido
1 (2) cucchiai di acqua
500 (750) g di panna
30 (40) g di zucchero a velo
8 (12) g di zucchero vanigliato
16 (24) g di addensante per panna

Per guarnire:
1 cucchiaio di zucchero a velo

Accessori:
Tasca per pasticcere
Beccuccio a stella, 12 mm

Preparazione della farcia di panna e amarene

Cuocere lo zucchero con il succo di amarene.

Mescolare l'amido con acqua e incorporarlo nel liquido caldo. Portare a bollore, aggiungere le ciliegie e riporre in frigorifero.

Montare la panna per mezzo minuto, setacciare lo zucchero a velo e mescolare con zucchero vanigliato e addensante per panna, aggiungere alla panna e montare.

Riempire la parte inferiore dei bignè con il composto di amarene. Riempire la tasca per pasticciere con panna e distribuire sulle amarene.
Chiudere ogni bignè con la parte superiore e cospargere di zucchero a velo.

Pane

Crosta croccante, cuore tenero
Il pane appena sfornato, ancora caldo è una di quelle prelibatezze, che si preparano con più facilità. Che lo si serva a colazione con il burro e la marmellata o dopo una lunga giornata di lavoro, accompagnando la cena, tutti conoscono e amano il pane (salvo rare eccezioni).

Consigli per la preparazione

Per ottenere del buon pane abbiamo raccolto delle indicazioni per la lavorazione dell‘impasto. Per ottimi risultati è determinante il corretto tempo di lavorazione dell‘impasto.

- Impasti più fissi necessitano di un tempo di lavorazione più breve rispetto a impasti morbidi.
- Gli impasti con farina di segale necessitano di un tempo di lavorazione inferiore rispetto agli impasti con farina di frumento.

Gli impasti per pane e panini vengono resi più morbidi dal lievito e/o pasta acida. Affinché i microrganismi contenuti abbiano condizioni di lavoro ottimali e l‘impasto lieviti bene è necessario un clima caldo e umido. Per questo si consiglia un programma automatico specifico per la lievitazione degli impasti.
Se alla cottura si aggiunge umidità, gli effetti positivi sono 2:

- all‘inizio della cottura sull‘impasto si forma lentamente una sorta di pellicina. In questo modo il pane ha più tempo per lievitare bene.
- Riducendo lo spessore sulla superficie del pane si forma una crosta croccante e lucida.

Preparazione impasto al lievito per pane

1. Preparare l‘impasto al lievito secondo le indicazioni della ricetta e farlo lievitare. Nella app Miele@mobile sono disponibili dei video utili per la preparazione di pane e panini.

2. Se la superficie di lavoro per la preparazione dell‘impasto deve essere spolverizzata con farina dipende dalle caratteristiche dell‘impasto: se l‘impasto si incolla alle dita, si consiglia di cospargere sempre leggermente il piano di lavoro di farina.

3. Tirare l‘impasto verso l‘alto sempre dall‘esterno e premere al centro. Procedere in questo modo per almeno sei volte. La chiusura dell‘impasto deve essere sempre rivolta verso il basso.

4. Lasciar riposare le palle di impasto per almeno 1 minuto, prima di lavorarle ulteriormente e trasformarle in pane o panini.

Preparazione di pane e baguette senza stampo

Per pane senza stampo si intende pane che viene cotto sulla teglia, quindi senza stampo.

1. In questo caso la chiusura dell‘impasto deve essere rivolta verso l‘alto e con il bordo della mano premere l‘impasto al centro per lungo.

2. Chiudere un lato verso il centro e premere. Ripetere la procedura sull‘altro lato. Infine ribaltare l‘impasto e con una leggera pressione formare un rotolo.

3. Vi sono 2 possibilità per formare la spaccatura:

se la spaccatura deve essere uniforme, disporre l‘impasto con la chiusura rivolta verso il basso e infine tagliarlo sul lato superiore liscio.

Per formare una spaccatura rustica, disporre l‘impasto sul lato liscio in modo che la spaccatura sia rivolta verso l‘alto.

Cosa fare se...

...l‘impasto è troppo duro?

Aggiungere un po‘ di liquido poiché il contenuto di liquidi nelle farine varia, per cui a volte è necessario aggiungere più liquidi e a volte meno per ottenere un impasto a regola d‘arte.

… l’impasto risulta troppo umido o morbido?

Allungare il tempo di lavorazione, tuttavia non superare i 10 minuti.

Se questo non dovesse bastare, aggiungere poco alla volta un po‘ di farina.

... il pane si “sgretola”?

Una possibilità è ridurre il tempo di cottura. Se la fase di cottura durasse troppo a lungo, si formerebbero troppi gas, che l’impasto non riuscirebbe più a contenere. L’impasto trabocca e perde la forma conferitagli.

Utilizzare possibilmente ingredienti liquidi freddi in modo che l‘impasto si riscaldi durante il processo di lavorazione. Con una temperatura dell‘impasto troppo elevata il processo di cottura è molto rapido.

Cuocere il pane nei primi 10 minuti con una temperatura più alta.

Cosa fare se...

... il pane ha dei punti compatti, umidi (strisce di acqua)?

Cuocere il pane nei primi 10 minuti con una temperatura più bassa.

Il clima di cottura è troppo umido e in questo modo l‘umidità dell‘impasto non può essere ceduto all‘ambiente.

Prolungare le fasi di lievitazione affinché nella struttura dell‘impasto si generi più umidità prima.

… il pane tende a spaccarsi?

Nella fase di lievitazione e nella fase di cottura 1 dovrebbe esserci un clima umido. L’umidità forma una condensa sulla superficie dell’impasto, così da mantenerla più elastica.

L‘impasto non è profondo e non presenta tagli sufficienti.

… il pane ha una superficie convessa?

Nella fase di lievitazione e nella fase di cottura 1 si deve garantire la sufficiente umidità. L‘umidità fa sì che l’amido gelifichi sulla superficie dell’impasto.

… il pane non è sufficientemente croccante?

Nella prima fase di cottura bisogna apportare più umidità affinché non si secchi.
Mediante una durata di cottura più lunga è possibile che l‘impasto ceda più umidità all‘ambiente e si formi una crosta più spessa.
Cuocere il pane nei primi 10 minuti con una temperatura più alta.

Baguette

Per 2 pani da 10 fette | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti:

21 g di lievito fresco
270 ml di acqua | fredda
500 g di farina di frumento tipo 00
2 cucchiaini di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di burro | morbido

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.
Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.
Dividere l'impasto a metà, formare delle baguette lunghe 35 cm, disporle trasversalmente sulla teglia standard o sulla teglia universale e inciderle più volte obliquamente fino a una profondità di 1 cm.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare le baguette nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Quindi cuocere le baguette.

Impostazione
Far lievitare l‘impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 15 minuti

Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Baguette
Durata del programma:
69 minuti

Manuale
Modalità:
Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function:
dopo 15 minuti On
Quantità/Tipo d‘immissione di vapore: 1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.: 30–40 minuti
Livello: 2 [1] (1)

Baguette

Pane casereccio (ricetta svizzera)

Per 15 fette | Tempo di preparazione: 160 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
25 g di lievito fresco
300 ml di latte | tiepido
350 g di farina di frumento, tipo 00
150 g di farina di segale, tipo integrale
1 cucchiaino di sale

Per spolverizzare:
1 cucchiaio di farina di frumento, tipo 00

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte.
Lavorarlo insieme a farina e sale fino a ottenere un impasto liscio.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola e ricoprire con un panno umido. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 60 minuti.

Formare una pagnotta rotonda, distenderla sulla teglia universale. Spolverizzare di farina. Incidere il pane in alto per lungo e trasversalmente per circa 1 cm di profondità.

Far lievitare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Infornare nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Pane | Pane casereccio svizzero
Durata del programma: 48 minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	180–210°C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Numero/ tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore/manuale, 1° dopo 6 minuti, 2° dopo altri 6 minuti
Durata cott.:	40 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Suggerimento
Insaporire l‘impasto con speck a dadini o noci.

Pane casereccio (ricetta svizzera)

Pane al farro

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 130 minuti

Ingredienti:

120 g di carote
42 g di lievito fresco
210 ml di acqua | fredda
300 g di farina integrale di farro
200 g di farina di farro semi-integrale
2 cucchiaini di sale
100 g di mandorle, intere

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Grattugiare finemente le carote.

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo insieme alla farina, al sale e alle carote per 4–5 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le mandorle e lavorare per altri 2-3 minuti.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Lavorare leggermente l‘impasto, formare una pagnotta lunga 25 cm, disporle trasversalmente sulla teglia standard o sulla teglia universale e inciderle più volte obliquamente fino a una profondità di 1/2 cm.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il pane nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Successivamente cuocere in forno.

Impostazione
Far lievitare l‘impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 15 minuti
Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane al farro
Durata del programma: 72 minuti

Suggerimento
Anziché le mandorle è possibile usare anche noci o semi di zucca.

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	180–190 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Quantità /Tipo d'immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	50–60 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pane al farro

Focaccia

Per 1 focaccia da 8 porzioni | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
42 g di lievito fresco
200 ml di acqua | fredda
370 g di farina di frumento tipo 00
1 cucchiaino e ½ di sale
2 cucchiai di olio d‘oliva

Per spennellare:
Acqua
½ cucchiaio di olio d‘oliva

Per guarnire:
½ cucchiaio di cumino nero

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo insieme alla farina, al sale e all‘olio per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Stendere l‘impasto fino a ottenere una focaccia da ca. 25 cm di diametro e disporla sulla teglia standard o teglia universale. Spennellare le forme di pane di acqua. Distribuire il cumino nero sulla focaccia e premere leggermente sulla superficie. Spennellare di olio d‘oliva.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il pane nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Successivamente cuocere in forno.

Suggerimento
Si possono aggiungere all‘impasto 50 g di cipolle arrostite e 2 cucchiaini di erbette di Provenza o 50 g di olive nere tritate, 1 cucchiaio di pinoli tritati e 1 cucchiaino di rosmarino.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2
A temperatura ambiente
Durata di lievitazione:
10 minuti
Cuocere il pane

Programma automatico
Pane | Focaccia
Durata del programma:
44 minuti

Manuale

Modalità:	
Cott.con vapore	Calore sup./inf.
Temperatura:	200–210°C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Quantità /Tipo d'immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Focaccia

Treccia al lievito

Per 16 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
42 g di lievito fresco
150 ml di latte, 3,5 % di grasso | tiepido
500 g di farina di frumento tipo 00
70 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo, di medie dimensioni
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
2 prese di sale

Per spennellare:
2 cucchiai di latte, 3,5 % di grassi

Per guarnire:
20 g di mandorle, a filetti
20 g di zucchero granellato

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorare la farina con lo zucchero, il burro, l‘uovo, la scorza grattugiata di limone e il sale per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Dall‘impasto ottenere 3 rotoli da 300 g l‘uno, lunghi 40 cm.
Dai 3 rotoli formare una treccia e disporla sulla teglia standard o universale. Spennellare la treccia al lievito con il latte, cospargervi sopra le mandorle a bastoncino e lo zucchero a granella.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare le baguette nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.
Cuocere la treccia di pane fino a doratura.

Suggerimento
Aggiungere all‘impasto, se piace, 100 g di uvetta.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 15 minuti

Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Treccia, imp. al lievito
Durata programma:
55 [50] (55) minuti

Manuale
Modalità:
Cott. con vapore + Therm. plus

Temperatura:	160–170°C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Quantità /Tipo d'immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Treccia al lievito

Treccia al lievito (ricetta svizzera)

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti:

650 g di farina di frumento 00
75 g di farina di farro semi-integrale
120 g di burro | morbido
2 cucchiaini di sale
42 g di lievito fresco
400 ml di latte | tiepido

Accessori:
Colino, fine
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Setacciare la farina in una terrina, aggiungere il burro e il sale. Sciogliere il lievito nel latte e aggiungerlo.

Lavorare insieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola e ricoprire con un panno umido. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 60 minuti.

Dall'impasto ottenere 3 rotoli. Dai 3 rotoli formare una treccia e disporla sulla teglia standard o universale.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Infornare e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Pane | Treccia al lievito svizzera
Durata del programma: 55 minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	190 °C
Tipo/Numero di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore/ manuale, 1° dopo 6 minuti, 2° dopo altri 6 minuti
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	55 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Treccia al lievito (ricetta svizzera)

Pane alle noci

Per 25 fette | Tempo di preparazione: 200 minuti

Ingredienti:

Ingredienti:
Per l‘impasto:
175 g di cruschello di segale
500 g di farina integrale di frumento
14 g di lievito in polvere
2 cucchiaini di sale
75 g di melassa
500 ml di latticello | tiepido
50 g di gherigli di noce, a metà
100 g di nocciole, intere

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 30 cm
Griglia
Griglia per dolci

Preparazione

Mescolare il cruschello, il lievito in polvere e il sale. Con melassa e latticello lavorare per 4-5 minuti fino a ottenere un impasto denso. Aggiungere le noci e lavorare per altri 2-3 minuti.

Disporre l‘impasto in una ciotola, infornare. Far lievitare in base alle impostazioni.

Ungere lo stampo a cassetta. Impastare un poco l‘impasto su una superficie infarinata, formare un rotolo lungo ca. 28 cm e disporlo nello stampo a cassetta.

Infornare sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Al termine della cottura togliere il pane dallo stampo a cassetta, farlo raffreddare e infine metterlo sottovuoto. Il pane risulta più saporito se lo si taglia il giorno successivo.

Impostazione
Far lievitare l‘impasto al lievito
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 45 minuti
Poi far lievitare altri 15 minuti nel forno spento.

Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane alle noci
Durata del programma: 105 minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore /controllo a tempo, 1° dopo 3 minuti, 2° dopo 10 minuti
Durata cott.:	95–105 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pane alle noci

Pane misto segale

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
21 g di lievito fresco
1 cucchiaio di estratto di malto d‘orzo
350 ml di acqua | fredda
350 g di farina di segale, tipo integrale
170 g di farina di frumento, tipo 00
2 cucchiaini e ½ di sale
75 g di lievito naturale, liquido

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 25 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito e l‘estratto di malto d‘orzo mescolandolo nell‘acqua. Lavorarlo insieme a farina, sale e lievito naturale per 3–4 minuti fino a ottenere un impasto liscio.

Disporre l‘impasto in una ciotola, infornare. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere lo stampo a cassetta. Lavorare l‘impasto con una spatola in gomma e versarlo nella forma a cassetta. Spianare la superficie con una spatola in gomma bagnata.

Far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Successivamente cuocere in forno.

Suggerimento
Anziché l‘estratto di malto d‘orzo si può usare anche miele o melassa.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 45 minuti
Fase di lievitazione 2
Modalità:
Calore super./ inferiore
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione:15 minuti

Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane misto segale
Durata del programma:
69 [67] (69) minuti

Manuale
Modalità:
Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:
220 °C, dopo 15 minuti 190 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: dopo 15 minuti On
Numero/tipo di immissioni di vapore: 2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 1 minuto, 2° dopo 7 minuti
Durata cott.: 55–65 minuti
Livello: 2 [1] (1)

Pane misto segale

Pane ai semi misti

Per 25 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l'impasto:
42 g di lievito fresco
420 ml di acqua | fredda
400 g di farina di segale, tipo integrale
200 g di farina di frumento 00
3 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di miele
150 g di lievito naturale, liquido
20 g di semi di lino
50 g di semi di girasole
50 g di sesamo

Per guarnire:
1 cucchiaio di semi di sesamo
1 cucchiaio di semi di lino
1 cucchiaio di semi di girasole

Per spennellare:
Acqua

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 30 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Impastare la farina con il sale, il miele e il lievito naturale per 3-4 minuti fino a ottenere un impasto morbido.

Aggiungere i semi di lino, di girasole e di sesamo e impastare per altri 1-2 minuti.

Disporre l'impasto in una ciotola, infornare. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere lo stampo a cassetta. Lavorare l'impasto con una spatola in gomma e versarlo nella forma a cassetta. Livellare la superficie con una spatola di gomma bagnata, spennellarla di acqua e cospargere di semi misti.

Far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Successivamente cuocere in forno.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2
Modalità:
Calore super./ inferiore
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione:
10-15 minuti

Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane ai semi misti
Durata del programma:
69 [66] (69) minuti

Manuale
Modalità:
Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:
220°C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 1 minuto, 2° dopo 7 minuti
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pane ai semi misti

Pane tigrato

Per 15 fette | Tempo di preparazione: 125 minuti

Ingredienti:

Per il pane:
15 g di lievito fresco
300 ml di acqua | tiepida
500 g di farina di frumento tipo 00
2 cucchiaini di sale
20 g di burro

Per la glassa:
100 g di farina di riso
125 ml di acqua
1 cucchiaino di zucchero
5 g di lievito in polvere

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 25 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo insieme a farina, sale e burro fino a ottenere un impasto liscio.

Dall‘impasto formare una palla, lasciar lievitare coperta a temperatura ambiente in una ciotola per 30 minuti.

Nel frattempo mescolare gli ingredienti per la glassa e far lievitare con coperchio a temperatura ambiente per 30 minuti.

Spianare l‘impasto e formare un quadrato di 30 cm. Ripiegare i due lati verso il centro in modo tale da farli toccare. Arrotolare l‘impasto da uno dei lati ripiegati e disporlo nello stampo a cassetta.
Far riposare ancora 30 minuti coperto.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Spennellare l‘impasto con glassa.

Manuale:
infornare il pane nel vano cottura e cuocerlo secondo la fase di cottura 2 e 3.

Programma automatico:
infornare il pane nel vano cottura e cuocerlo finché risulterà dorato.

Impostazione
Programma automatico
Pane | Pane tigrato
Durata del programma: 35 minuti

Manuale
Fase di cottura 1

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	220 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Numero/ tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore/ manuale, 1° subito dopo aver introdotto le pietanze, 2° dopo 5 minuti
Durata cott.:	20 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Fase di cottura 2

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	175–200 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	10–15 minuti

Pane tigrato

Pane bianco (a cassetta)

Per 25 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
21 g di lievito fresco
290 ml di acqua | fredda
500 g di farina di frumento tipo 00
2 cucchiaini di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di burro

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 30 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere lo stampo a cassetta. Impastare un poco l‘impasto, formare un rotolo lungo ca. 28 cm e disporlo nello stampo a cassetta. Praticare delle incisioni nel senso della lunghezza per ca. 1 cm di profondità.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il pane nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Successivamente cuocere in forno.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 30 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 15 minuti
Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane bianco | Stampo/
Tortiera
Durata del programma:
87 minuti

Manuale

Modalità:	
Cott.con vapore	Calore sup./inf.
Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero /Tipo d'immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale, subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pane bianco (a cassetta)

Pane bianco (senza stampo)

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

21 g di lievito fresco
260 ml di acqua | fredda
500 g di farina di frumento tipo 00
2 cucchiaini di sale
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Lavorare leggermente l'impasto, realizzare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla teglia. Eseguire più incisioni fino a 1 cm di profondità.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il pane nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Successivamente cuocere in forno.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 45 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 15 minuti
Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane bianco | Pagnotte
Durata del programma:
64 minuti

Manuale
Modalità:
Cott. con vapore + Therm. plus

Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 1 minuto, 2° dopo 8 minuti
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pane bianco (senza stampo)

Pane misto di frumento scuro

Per 20 fette | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
350 g di farina di frumento integrale
150 g di farina semi-integrale di segale
7 g di lievito in polvere
2 cucchiaini e ½ di sale
300 ml di acqua | fredda
1 cucchiaino di miele
50 ml di olio

Per guarnire:
1 cucchiaio di farina di frumento integrale

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 25 cm
Griglia

Preparazione

Mescolare la farina, il sale e il lievito in polvere. Lavorarlo all‘acqua, al miele e all‘olio per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Ungere lo stampo a cassetta. Impastare un poco l‘impasto, formare un rotolo lungo ca. 23 cm e disporlo nello stampo a cassetta. Prima incidere per lungo, poi più volte trasversalmente per 1 cm di profondità, in modo da formare dei piccoli quadrati. Spolverizzare di farina.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare il pane nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.
Infornare il pane nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Far lievitare l‘impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 45 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 15 minuti

Cuocere il pane
Programma automatico
Pane | Pane misto di frumento, scuro
Durata del programma:
92 minuti

Manuale
Modalità:
Cott.con vapore Calore sup./inf.

Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore, controllo a tempo, 1° dopo 1 minuto, 2° dopo 8 minuti
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pane misto di frumento scuro

Pandolce

Per 15 fette | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti:

Per il pane:
25 g di lievito fresco
100 ml di latte,
3,5 % di grasso | tiepido
500 g di farina di frumento tipo 00
1 pizzico di sale
90 g di burro
2 uova di medie dimensioni
3 cucchiai di sciroppo allo zenzero
40 g di zenzero, sciroppato | tritato
1 cucchiaino di cannella
100 g di zucchero granellato

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di zucchero

Accessori:
Stampo a cassetta della lunghezza di 25 cm
Griglia

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo nel latte. Lavorare con la farina, il sale, il burro, le uova e lo sciroppo di zenzero fino a ottenere un impasto omogeneo. Dall'impasto formare una palla, lasciar lievitare a temperatura ambiente in una ciotola per 60 minuti.

Ungere lo stampo a cassetta e cospargerlo di zucchero.

Aggiungere all'impasto lo zenzero, la cannella e lo zucchero candito. Dare una forma all'impasto, disporlo nello stampo a cassetta e far lievitare per altri 15 minuti.

Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Cospargere la superficie del pane con lo zucchero.

Programma automatico:
infornare il pane nel vano cottura e cuocerlo finché risulterà marrone dorato.

Manuale:
infornare il pane nel vano cottura e cuocerlo finché risulta marrone dorato secondo la fase di cottura 2 e 3.

Impostazione
Programma automatico
Pane | Pandolce
Durata del programma: 40 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Livello:	2 [1] (2)
Fase di cottura 2	
Temperatura:	190 °C
Numero /Tipo d‘immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	5 minuti
Fase di cottura 3	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	35 minuti

Pandolce

Panini ai cereali

8 pezzi | Tempo di preparazione: 140 minuti

Ingredienti:

Per l'impasto:
10 g di semola di grano
25 g di semi di chia
25 g di semi di girasole
½ cucchiaino di sale
240 ml di acqua | tiepida
150 g di farina di farro semi-integrale
150 g di farina integrale di frumento
1 presa di zucchero
1 cucchiaino di sale
10 g di lievito fresco
½ cucchiaino di aceto
1 cucchiaino di olio

Per spennellare:
Acqua

Per la copertura:
1 cucchiaio di semi di lino
1 cucchiaio di semi di sesamo
1 cucchiaio di papavero

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Mescolare semola di grano, semi di chia, semi di girasola, sale e acqua e cuocere per almeno 90 minuti.

Mescolare farina, zucchero e sale. Sbriciolarvi sopra il lievito. Con aceto, olio e semi lavorare per 9-10 minuti, anche con acqua, per ottenere un impasto morbido.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Mescolare semi di lino, sesamo e papavero.

Dall'impasto morbido formare 8 panini da 75 g. Spennellare il lato superiore con poca acqua, capovolgere i panini nel mix di semi e disporli sulla teglia standard o universale.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare i panini nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Infine cuocere i panini.

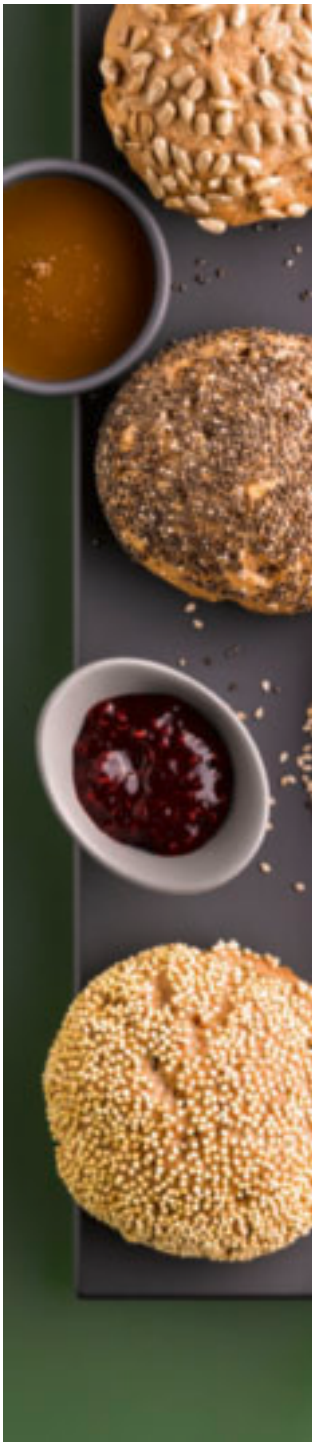
Impostazione
Far lievitare l‘impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 45 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 30 minuti
Cuocere i panini

Programma automatico
Panini | Panini ai cereali

Durata del programma:	77 minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Quantità /Tipo d‘immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)



Panini ai cereali

Panini di segale

8 pezzi | Tempo di preparazione:

Ingredienti:

Per l‘impasto:
250 g di farina di segale integrale
75 g di lievito naturale, liquido
7 g di lievito in polvere
300 ml di acqua | fredda
300 g di farina di frumento, tipo 00
2 cucchiaini di sale

Per guarnire:
2 cucchiai di farina di segale integrale

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Mescolare la farina di segale integrale, il lievito naturale, il lievito in polvere e l‘acqua fino a ottenere un impasto. Versare in una fondina e coprire con un panno. Far lievitare l‘impasto a temperatura ambiente per 12-15 ore.

Lavorarlo insieme alla farina e al sale per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Suddividere l‘impasto in 8 porzioni da 110 g e disporre queste su una superficie infarinata.

Tirare l‘impasto leggermente verso l‘alto dall‘esterno e premere al centro. Ripetere questo procedimento più volte.

Con le porzioni di impasto formare delle palle.

Disporre le porzioni con la chiusura rivolta verso l‘alto sulla teglia standard o universale e cospargere abbondantemente di farina.

Far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno. Infine cuocere i panini.

Impostazione
Far lievitare l‘impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali | Lievitazione impasto | Lievitazione: 45 minuti
Poi far lievitare altri 15 minuti nel forno spento.
Fase di lievitazione 2
Modalità: Calore super./ inferiore
Temperatura: 30 °C
Durata di lievitazione: 30 minuti

Cuocere il pane
Programma automatico
Panini | Panini di segale
Durata del programma: ca. 45 [42] (45] minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Quantità /Tipo d'immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Panini di segale

Panini di frumento

8 pezzi | Tempo di preparazione:

Ingredienti:

Per l'impasto:
10 g di lievito fresco
200 ml di acqua | fredda
340 g di farina di frumento, tipo 00
1½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con il sale, lo zucchero e il burro per 6–7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l'impasto formare una palla, disporla in una ciotola, inserirla nel vano cottura. Far lievitare in base alle impostazioni della prima fase di lievitazione.

Con l'impasto formare 8 panini da 70 g e disporli sulla teglia standard o universale. Incidervi sopra una croce di ca. ½ cm di profondità.

Programma automatico:
avviare il programma automatico e infornare i panini nel vano cottura.

Manuale:
far lievitare in base alle impostazioni della fase di lievitazione 2. Infine cuocere i panini.

Suggerimento
Lavorare i panini, spennellarli con acqua e immergerli nel papavero o nel sesamo.
In alternativa cospargere di sale grosso e cumino.

Impostazione
Far lievitare l'impasto al lievito
Fase di lievitazione 1
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 45 minuti
Fase di lievitazione 2
Applicazioni speciali |
Lievitazione impasto |
Lievitazione: 30 minuti
Cuocere i panini
Programma automatico
Panini | Panini di frumento
Durata del programma:
72 minuti

Manuale
Modalità:
Cott. con vapore + Therm. plus

Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	dopo 15 minuti On
Quantità /Tipo d'immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Panini di frumento

Pizza e impasti salati

Prelibatezze dal mondo
Pizze, torte salate & co. sono per molti il piatto preferito in ogni occasione, un pasto unico per tutta la famiglia, ideali per un rinfresco e perfette come aperitivo. Che sia la combinazione di impasto tenero con gustosa farcia o la variante creativa di ricette classiche, le sfiziosità salate stimolano l'olfatto e il gusto e possono essere arricchite in continuazione, con una quantità infinita di ingredienti.

Flammkuchen (pizza alsaziana)

Per | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Ingredienti:
Per l‘impasto:
275 (410) g di farina di frumento 00
1 cucchiaino e ½ di sale
3 ½ cucchiai di olio d‘oliva
120 (180) ml di acqua | fredda

Per il ripieno:
120 (180) g di cipolle
100 (150) g di speck, affumicato
200 (300) g di crème fraîche
Sale
Pepe
Noce moscata

Accessori:
Mattarello
Teglia standard o teglia universale

Suggerimento
In alternativa farcire la pizza con pomodorini ciliegini e con pezzettini di formaggio morbido di capra. Al termine della cottura cospargere sulla pizza 1 cucchiaio di miele liquido e ricoprire con rucola fresca.

Preparazione

Lavorare insieme con farina, sale, olio e acqua fino a ottenere un impasto liscio. Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola e ricoprire con un panno. Far riposare a temperatura ambiente per 90 minuti.

Per il ripieno tagliare a dadini le cipolle e lo speck. Riscaldare una padella antiaderente e rosolarvi lo speck. Aggiungere le cipolle, imbiondirle e farle raffreddare. Condire la crème fraîche con sale, pepe e noce moscata.

Spianare l‘impasto sulla teglia standard o universale e bucherellarlo con la forchetta.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Livellare la crème fraîche sull‘impasto e distribuirvi sopra il mix di speck e cipolle.

Infornare la pizza alsaziana nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Pizza e impasti salati | Torta flambé alsaziana
Durata del programma: 34 [30] (43) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello:	1

Flammkuchen (pizza alsaziana)

Pizza (Impasto al lievito)

Per | Tempo di preparazione:

Ingredienti:

Per l‘impasto (Teglia):
30 (42) g di lievito fresco
170 (250) ml di acqua | tiepida
300 (450) g di farina di frumento 00
1 (1½) cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino e ½ di sale
½ (1) cucchiaino di timo, tritato
1 (1½) cucchiaino di origano, tritato
1 (1½) cucchiai di olio

Per il ripieno (Teglia):
2 (3) cipolle
1 (1½) spicchio/i di aglio
400 (600) g di pomodori (barattolo), pelati, a pezzi
2 (3) cucchiai di concentrato di pomodoro
1 (1½) cucchiaino di zucchero
1 (1½) cucchiaino di origano, tritato
1 (1½) foglia di alloro
1 cucchiaino e ½ di sale
Pepe
125 (190) g di mozzarella
125 (190) g di formaggio Gouda, grattugiato

Per rosolare:
1 cucchiaio di olio d‘oliva

Per l‘impasto (Teglia rotonda):
10 g di lievito fresco
70 ml di acqua | tiepida
130 g di farina di frumento tipo 00
½ cucchiaino di zucchero
pomodoro
½ cucchiaino di sale
Timo, solo le foglioline
½ cucchiaino di origano, solo le foglioline
1 cucchiaino di olio

Per il ripieno (Teglia rotonda):
1 cipolla
½ spicchio d‘aglio
200 g di pomodori (barattolo), pelati, a pezzi
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
½ cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di origano, solo le foglioline
½ foglia di alloro
½ cucchiaino di sale
Pepe
60 g di mozzarella
60 g di formaggio Gouda grattugiato

Per rosolare:
1 cucchiaino di olio d‘oliva

Accessori:
Mattarello
Teglia standard o teglia universale o stampo rotondo e griglia

Suggerimento
In alternativa farcire la pizza a piacere anche con il prosciutto, il salame, i funghi champignon, le cipolle o il tonno.

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorare la farina con lo zucchero, il sale, il timo, l‘origano e l‘olio per 6-7 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con l‘impasto formare una palla, disporla in una ciotola e ricoprire con un panno umido. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.

Per il ripieno tagliare la cipolla e l‘aglio a dadini. Riscaldare l‘olio in una padella. Stufare l‘aglio e le cipolle finché risulteranno vitrei. Aggiungere i pomodori, il pomodoro concentrato, lo zucchero, l‘origano, la foglia di alloro e il sale.

Portare a ebollizione la salsa e far sobbollire a fiamma bassa per qualche minuto.

Estrarre la foglia di alloro, quindi aggiustare di sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette.

Srotolare l‘impasto sulla teglia standard o universale. Stendere l‘impasto e disporlo sullo stampo rotondo. Far lievitare a temperatura ambiente per circa 10 minuti.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Distribuire la salsa sull'impasto. Lasciare libero un bordo di ca. 1 cm. Distribuirvi sopra la mozzarella e cospargere di formaggio Gouda.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Infornare la pizza nel vano cottura e cuocerla.

Impostazione
Programma automatico
Pizza e impasti salati | Pizza | Impasto al lievito | Teglia / Teglia rotonda
Durata del programma Teglia: 42 [45] (46) minuti
Durata del programma Teglia rotonda: 33 [29] (33) minuti

Manuale
Teglia
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	210–220 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Stampo rotondo
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	210–220 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	20–30 minuti
Livello:	1

Pizza (Impasto al lievito)

Pizza (impasto di olio e ricotta)

Per | Tempo di preparazione:

Ingredienti:

Per l‘impasto (Teglia):
120 (180) g di ricotta,
con il 20 % di grasso
4 (6) cucchiai di latte,
3,5 % di grasso
4 (6) cucchiai di olio
2 (3) uova, di medie dimensioni | solo i tuorli
1 cucchiaino e ½ di sale
1½ (2½) cucchiaini di lievito in polvere
250 (380) g di farina di frumento 00

Per il ripieno (Teglia):
2 (3) cipolle
1 (1½) spicchio/i di aglio
400 (600) g di pomodori (barattolo), pelati, a pezzi
2 (3) cucchiai di concentrato di pomodoro
1 (1½) cucchiaino di zucchero
1 (1½) cucchiaino di origano
1 (1½) foglia di alloro
1 cucchiaino e ½ di sale
Pepe
125 (190) g di mozzarella
125 (190) g di formaggio Gouda, grattugiato

Per rosolare:
1 (1½) cucchiai di olio d‘oliva

Per l‘impasto (Teglia rotonda):
50 g di ricotta,
con il 20 % di grasso
2 cucchiai di latte,
3,5 % di grassi
2 cucchiai di olio
½ cucchiaino di sale
1 uovo, di medie dimensioni | solo il tuorlo
1 cucchiaino di lievito in polvere
110 g di farina di frumento 00

Per il ripieno (Teglia rotonda):
1 cipolla
½ spicchio d‘aglio
200 g di pomodori (barattolo), pelati, a pezzi
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
½ cucchiaino di zucchero
½ cucchiaino di origano
½ foglia di alloro
½ cucchiaino di sale
Pepe
60 g di mozzarella
60 g di formaggio Gouda grattugiato

Per rosolare:
1 cucchiaino di olio d‘oliva

Accessori:
Mattarello
Teglia standard o teglia universale o stampo rotondo e griglia

Suggerimento
In alternativa farcire la pizza a piacere anche con il prosciutto, il salame, i funghi champignon, le cipolle o il tonno.

Preparazione

Per il ripieno tagliare la cipolla e l‘aglio a dadini. Riscaldare l‘olio in una padella. Stufare l‘aglio e le cipolle finché risulteranno vitrei. Aggiungere i pomodori, il pomodoro concentrato, lo zucchero, l‘origano, la foglia di alloro e il sale.

Portare a ebollizione la salsa e far sobbollire a fiamma bassa per qualche minuto.

Estrarre la foglia di alloro. Aggiustare di sale e pepe. Tagliare la mozzarella a fette.

Per l’impasto mescolare la ricotta con il latte, l‘olio, il tuorlo e il sale. Mescolare la farina con il lievito in polvere. Aggiungerne metà all‘impasto. Quindi impastare anche il resto.

Srotolare l‘impasto sulla teglia standard o universale. Stendere l‘impasto e disporlo sullo stampo rotondo.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Distribuire la salsa sull‘impasto. Lasciare libero un bordo di ca. 1 cm. Distribuirvi sopra la mozzarella e cospargere di formaggio Gouda.

Infornare la pizza nel vano cottura e cuocerla.

Impostazione
Programma automatico
Pizza e impasti salati | Pizza | Impasto di olio e ricotta | Teglia / Teglia rotonda
Durata del programma Teglia: 38 [33] (40) minuti
Durata del programma Teglia rotonda: 33 [27] (32) minuti

Manuale
Teglia
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	3 [1] (2)

Stampo rotondo
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	20–30 minuti
Livello:	3 [2] (2)

Pizza (impasto di olio e ricotta)

Quiche Lorraine

Per | Tempo di preparazione:

Ingredienti:

Per l'impasto:
125 g di farina di frumento tipo 00
40 ml di acqua
50 g di burro

Per il ripieno:
25 g di pancetta, affumicata
75 g di speck affumicato
100 g di prosciutto, cotto
1 spicchio d'aglio
25 g di prezzemolo, fresco
100 g di formaggio Gouda grattugiato
100 g di formaggio Emmental, grattugiato

Per la glassa:
125 g di panna
2 uova di medie dimensioni
Noce moscata

Accessori:
Mattarello
Stampo, rotondo
Griglia

Preparazione

Impastare la farina, il burro e l'acqua fino a ottenere un impasto omogeneo. Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

Per il ripieno tagliare a dadini lo speck, la pancetta e il prosciutto. Tritare l'aglio e il prezzemolo. Rosolare lo speck in una padella antiaderente. Aggiungere la pancetta e il prosciutto e stufare. Aggiungere l'aglio e il prezzemolo mescolando e far raffreddare.

Per il ripieno mescolare la panna, le uova e la noce moscata.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Stendere l'impasto e disporlo sullo stampo rotondo. Sollevare il bordo. Distribuire il composto al prosciutto sull'impasto e cospargerlo di formaggio. Versare sopra il composto di panna.

Infornare la quiche sulla griglia nel vano cottura e cuocerla.

Impostazione
Programma automatico
Pizza e impasti salati | Quiche Lorraine
Durata del programma: 36 [32] (46) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	25–35 minuti
Livello:	1

Quiche Lorraine

Tortino piccante (pasta sfoglia)

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti:

Per l‘impasto:
230 g di pasta sfoglia

Per il ripieno di verdure:
500 g di verdura (ad es. porro, carote, broccoli, spinaci) | in piccoli pezzi
1 cucchiaino di burro
50 g di formaggio speziato | grattugiato

Per il ripiano al formaggio:
70 g di speck | a cubetti
280 g di formaggio speziato | grattugiato

Per la glassa:
2 uova di medie dimensioni
200 g di panna
Sale
Pepe
Noce moscata

Accessori:
Stampo rotondo di Ø 27 cm
Griglia

Preparazione

Foderare lo stampo rotondo con la pasta sfoglia.

Preparazione del tortino alle verdure:
rosolare le verdure nel burro e farle raffreddare. Distribuirla sull‘impasto e cospargerla di formaggio.

Preparazione della crostata di formaggio:
rosolare la pancetta a dadini e farla raffreddare. Distribuirla sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Introdurre la griglia. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Per il ripieno mescolare la panna e le uova. Condire con sale, pepe e noce moscata. Versare la glassa sulla crostata e gratinare.

Impostazione
Programma automatico
Pizza e impasti salati | Tortino all‘arrabbiata | Pasta sfoglia
Durata del programma: 36 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	36–42 minuti
Livello:	1

Suggerimento
Esempi di formaggio aromatici sono ad es. il groviera, lo Sbrinz e l‘Emmentaler

Tortino piccante (pasta sfoglia)

Tortino piccante (pasta frolla)

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti:

Per la pasta frolla:
80 g di burro
200 g di farina di frumento 00
65 ml di acqua
½ cucchiaino di sale

Per il ripieno di verdure:
500 g di verdura (ad es. porro, carote, broccoli, spinaci) | in piccoli pezzi
1 cucchiaino di burro
50 g di formaggio speziato | grattugiato

Per il ripiano al formaggio:
70 g di speck | a cubetti
290 g di formaggio saporito (p.es. groviera, Sbrinz, Emmentaler)

Per la glassa:
2 uova di medie dimensioni
200 g di panna
Sale
Pepe
Noce moscata

Accessori:
Stampo rotondo di Ø 27 cm
Griglia

Suggerimento
In alternativa utilizzare 230 g di pasta frolla pronta.

Preparazione

Tagliare il burro a cubetti e lavorarlo velocemente insieme alla farina, al sale e all‘acqua fino a ottenere un impasto liscio. Riporre l‘impasto in frigorifero per 30 minuti.

Foderare lo stampo con l‘impasto.

Preparazione del tortino alle verdure:
rosolare le verdure nel burro e farle raffreddare.
Distribuirla sull‘impasto e cospargerla di formaggio.

Preparazione della crostata di formaggio:
rosolare la pancetta a dadini e farla raffreddare.
Distribuirla sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Introdurre la griglia. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Per il ripieno mescolare la panna e le uova. Condire con sale, vpepe e noce moscata. Distribuire il ripieno sul tortino.

Infornare nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

Impostazione
Programma automatico
Pizza e impasti salati | Tortino all‘arrabbiata | Pasta frolla
Durata del programma: 43 minuti

Manuale
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	220–240 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	36–45 minuti
Livello:	1

Tortino piccante (pasta frolla)

Carne

Mettere la giusta carne al fuoco
Consumare con moderazione carne di maiale, manzo, agnello e selvaggina aiuta a vivere in modo sano, a variare la dieta e a godersi la vita. La carne bianca è particolarmente indicata per uno stile alimentare più sano. La carne può essere preparata in tanti modi diversi, può assumere a seconda delle spezie, delle salse e dei contorni sapori nuovi e con la sua mutevolezza, a volte esotica a volte borghese, può addirittura fungere da ponte tra culture diverse.

Consigli per la preparazione

Arrostire

L'elevato calore mentre si arrostisce genera una crosta marrone. Le sostanze residue della crosta sono responsabili del tipico sapore di arrosto.

- Insaporire il pollame o la carne in base ai propri gusti e spennellarlo con olio prima di infornarlo.
- Se nel programma automatico o nella ricetta si consiglia l'impiego di una casseruola, questi programmi sono concepiti proprio per la casseruola Gourmet di Miele. Se si utilizzano casseruole in vetro, ceramica o acciaio inossidabile, ridurre la quantità di liquido in base alle necessità.
- Per alcuni programmi, trascorsa una parte del tempo di cottura, è necessario aggiungere dei liquidi e in alcuni casi continuare la cottura senza coperchio. Appare una segnalazione sul display. Per le impostazioni manuali è indicata la fase nella ricetta.
- Infornare sempre il pollame con il petto rivolto verso l'alto. Spennellare la pelle 10 minuti prima del termine della cottura con acqua leggermente salata. La pelle diventa in questo modo particolarmente croccante.

La cottura a basse temperature

Con la cottura a basse temperature si rosola bene la carne in padella e infine la si cuoce a una temperatura inferiore a 100 °C. Questo metodo è particolarmente adatto per pezzi di carne magra che diventa poi tenera e succosa.

- Usare solo carne ben frollata senza tendini e grasso. La carne deve essere eventualmente disossata prima della cottura.
- Non coprire la carne durante la cottura.
- La carne ha una temperatura ideale per essere consumata. Preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente.

Sonda termometrica

La cottura perfetta della carne non è più prerogativa unica dei professionisti. Dalla temperatura interna di un pezzo di carne o di pesce si può desumere il suo grado di cottura. Molti forni Miele sono dotati di sonda termometrica che consente di ottenere ottimi risultati.

- Accertarsi che la punta in metallo sia infilata al centro della parte più spessa della carne.
- e la carne dovesse essere troppo piccola o sottile, è possibile mettere una patata cruda sulla parte libera della sonda termometrica.
- La punta della sonda termometrica non deve toccare ossa, tendini, nervetti né strati di grasso.
- Nel caso del pollame inserire la sonda termometrica a fondo, nella parte anteriore più spessa della carne del petto.
- Se si usa la sonda wireless, l‘impugnatura deve essere rivolta possibilmente obliqua verso l‘alto.
- All‘inizio del procedimento di cottura si indica una durata di cottura approssimativa, che viene adeguata alla fine.
- Per cuocere contemporaneamente numerosi pezzi di carne, infilare la sonda termometrica nel pezzo di carne più in alto.

Anatra (ripiena)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 135 minuti

Ingredienti

Per l‘anatra:
1 anatra, pronta per la cottura (2 kg)
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 cucchiaino di timo

Per il ripieno:
2 arance | a cubetti
1 mela | a cubetti
1 cipolla | a dadini
½ cucchiaino di sale
Pepe
1 cucchiaino di timo, tritato
1 foglia di alloro

Per la salsa:
350 ml di brodo di pollame
400 ml di acqua
125 ml di succo d‘arancia
125 ml di vino bianco
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica
4 stuzzicadenti per involtini

Preparazione

Condire l‘anatra di sale, pepe e timo.

Per il ripieno mescolare le arance, le mele e le cipolle a dadini. Condire di sale, pepe, timo e alloro.

Inserire il ripieno nell‘anatra e chiuderla con gli stuzzicadenti.

Disporre l‘anatra nella casseruola Gourmet con il petto rivolto verso l‘alto. Inserirvi la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura.

Programma automatico:
avviare il programma automatico. Mescolare il brodo di pollame e l‘acqua. Dopo la richiesta a display versare ogni 40 minuti ¼ l di liquido.

Manuale:
cuocere in base alle impostazioni. Mescolare il brodo di pollame e l‘acqua. Versare ¼ l di liquido ogni 40 minuti.

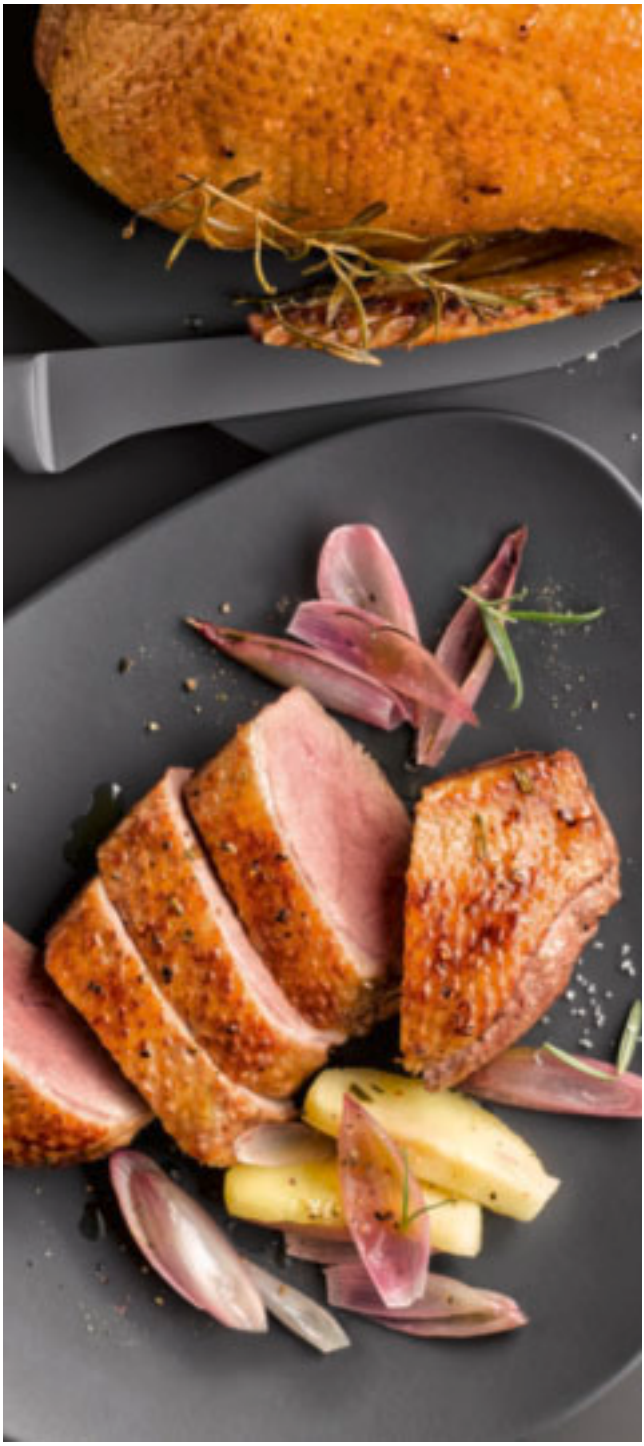
Al termine della durata di cottura estrarre l‘anatra. All‘occorrenza sgrassare e versare il sugo di cottura in un pentolino. Aggiungere il restante brodo di pollame, il vino bianco e il succo d‘arancia.

Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Quindi portare a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Anatra
Durata del programma:
ca. 115 minuti

Manuale

Modalità:	Arrostire
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interna:	95 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	100–120 minuti
Livello:	2 [2] (1)



Anatra (ripiena)

Oca (ripiena)

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 200 minuti

Ingredienti

2 cucchiaini di cumino, macinato
1 cucchiaio di maggiorana
Sale
Pepe
1 oca (da 3½ kg) senza interiora, pronta da cuocere
2 mele
2 arance, non trattate
3 cipollotti
250 ml di vino rosso
250 ml di fondo d‘oca

Accessori:
Stuzzicadenti
Casseruola Gourmet
Griglia

Preparazione

Mescolare cumino, maggiorana, sale e pepe e insaporire l‘oca. Far rapprendere per circa 15 minuti il mix di spezie.

Nel frattempo lavare bene le mele e le arance, tagliarle a cubetti con la buccia e farcirvi l‘oca. Chiudere l‘apertura con degli stuzzicadenti.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riempire la casseruola Gourmet con un dito di acqua molto calda. Disporre l‘oca nella casseruola Gourmet con il petto rivolto verso il basso. Disporre dei cipollotti intorno all‘oca.

Programma automatico:
infornare la casseruola Gourmet nel vano cottura e arrostirla.

Manuale:
infornare la casseruola Gourmet nel vano cottura e arrostire in base alla fase di cottura 1, 2 e 3.

A metà cottura girare l‘oca. Versare il grasso della casseruola Gourmet nel pentolino.

Al termine della cottura estrarre l‘oca dalla casseruola Gourmet e farla riposare. Il ripieno di arance e mele serve solo per insaporire,- non da consumare.

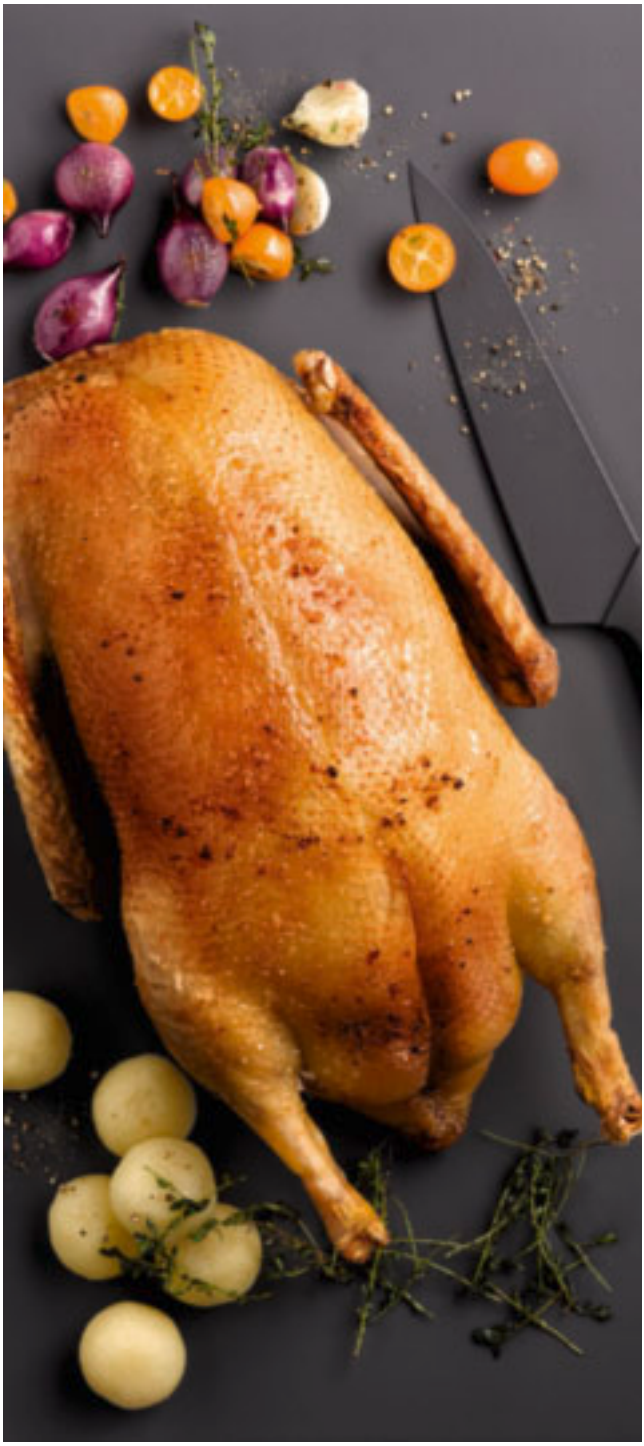
Togliere i cipollotti. Sfumare l‘arrosto con vino rosso, aggiungervi il fondo d‘oca e cuocere lentamente sulla fiamma.

Servire l‘oca con la salsa.

Suggerimento
Per riscaldarla, tagliare l‘oca in tranci, metterla su una teglia e farla riscaldare con grill preriscaldato a 240 °C per 5 minuti.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Oca | ripiena
Durata del programma:
180 minuti

Manuale
Fase di cottura 1
Modalità: Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura: 220 °C
Booster: On
Preriscaldare: On
Crisp function: Off
Numero/ tipo di immissioni di vapore: 3 immissioni di vapore/ manuale, 1° subito dopo aver introdotto l'oca, 2° dopo 5 minuti, 3° dopo altri 10 minuti
Durata cott.: 25 minuti
Livello: 2 [1] (1)
Fase di cottura 2
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 160 °C
Booster: Off
Preriscaldare: Off
Crisp function: Off
Durata cott.: 75 minuti
Fase di cottura 3
Modalità: Thermovent plus
Temperatura: 140 °C
Durata cott.: 80 minuti



Oca (ripiena)

Oca (senza ripieno)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 200 minuti

Ingredienti

1 oca, pronta da cucinare (da 4,5 kg)
2 cucchiai di sale
500 ml di brodo vegetale

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica

Preparazione

Strofinare l‘oca con il sale all‘interno e all‘esterno.

Disporre l‘oca nella casseruola Gourmet con il petto rivolto verso l‘alto. Inserirvi la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere.

Dopo 30 minuti versarvi il brodo vegetale.

Dopo altri 30 minuti irrorare con il fondo dell‘arrosto.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Oca | senza ripieno
Durata del programma: ca. 170 minuti

Manuale

Modalità:	Arrostire
Temperatura:	160–170 °C
Temperatura interna:	95 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	180–200 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Oca (senza ripieno)

Pollo

Per 2 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

1 pollo, pronto per la cottura (da 1,2 kg)
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
2 cucchiaini di paprica in polvere, dolce
1 cucchiaino di curry

Accessori:
Griglia
Pirofila, 22 cm x 29 cm
Sonda termometrica
Spago da cucina

Preparazione

Mescolare l'olio con il sale, la paprica in polvere e il curry e spennellarvi il pollo.

Legare assieme le cosce di pollo con dello spago alimentare e disporlo nella pirofila con il petto rivolto verso l'alto. Inserirvi la sonda termometrica.

Disporre la pirofila sulla griglia e inserire il tutto nel vano cottura in modo tale che le cosce siano rivolte verso lo sportello. Cuocere il pollo.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Pollo | Alimento intero
Durata del programma: ca. 60 minuti

Manuale

Modalità:	Arrostire
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interna:	85 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pollo

Cosce di pollo

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per le cosce di pollo:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
Pepe
1 cucchiaino di paprica in polvere
4 cosce di pollo (da 200 g l'una), pronte da cucinare

Per la verdura:
4 cucchiai di olio
1 peperone, rosso | a pezzettoni della stessa grandezza
1 peperone, giallo | a pezzettoni della stessa grandezza
1 melanzana | a pezzettoni della stessa grandezza
1 zucchina | a pezzettoni della stessa grandezza
2 cipolle, rosse | tagliate a dadi
2 spicchi di aglio | leggermente schiacciati
2 rametti di rosmarino, fresco
4 rametti di timo, fresco
200 g di pomodori ciliegino | tagliati a metà
200 ml di passata di pomodoro
100 ml di brodo di verdure
½ cucchiaino di sale
Pepe
1 cucchiaino di zucchero
Paprica in polvere, rosa piccante

Accessori:
Teglia universale
Casseruola Gourmet

Preparazione

Mescolare l'olio, il sale, il pepe e la paprica e spalmarvi le cosce di pollo. Disporre le cosce di pollo sulla teglia universale, infornare e arrostire.

Per la verdura riscaldare l'olio nella casseruola Gourmet sul piano cottura a fuoco medio-alto. Rosolare i peperoni e le melanzane, mescolando continuamente. Aggiungere le zucchine, le cipolle e l'aglio e rosolare a fuoco medio, sempre mescolando.

Legare assieme i rametti di rosmarino e timo. Aggiungere le spezie, i pomodori a metà, la passata di pomodoro e il brodo e portare a bollore a fuoco medio-alto. Far sobbollire per ca. 15 minuti a fuoco medio, mescolando di continuo.

Condire di sale, pepe, zucchero e paprica in polvere. Servire le cosce di pollo adagiate sulla verdura.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Pollo | Coscia di pollo
Durata del programma: 33 minuti

Manuale

Modalità:	Cottura con vapore + Arrostire
Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero/Tipo di immissione di vapore:	1 immissione di vapore/ controllo a tempo, dopo 15 minuti
Durata cott.:	30–40 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Cosce di pollo

Tacchino (ripieno)

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 230 minuti

Ingredienti

Per il ripieno:
125 g di uvetta
2 cucchiai di vino liquoroso (Madeira)
3 cucchiai di olio
3 cipolle | a dadini
100 g di riso parboiled
150 ml di acqua
½ cucchiaino di sale
100 g di pistacchi, pelati
Sale
Pepe
Curry
Garam Masala (mix di spezie)

Per il tacchino:
1 tacchino (da 5 kg), pronto da cucinare
1 cucchiaio di sale
2 cucchiaini di pepe
500 ml di brodo di pollo

Per la salsa:
250 ml di acqua
150 g di crème fraîche
2 cucchiai di amido alimentare
2 cucchiai di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica
6 stuzzicadenti
Spago da cucina

Preparazione

Per il ripieno bagnare con il vino liquoroso l‘uvetta. Stufare le cipolle nell‘olio. Aggiungere il riso, rosolare brevemente e sfumare con l‘acqua. Aggiungere il sale. Portare brevemente a bollore e poi continuare la cottura sommersa del riso a fuoco basso. Aggiungere i pistacchi e l‘uvetta, quindi mescolare. Aggiustare di sale, pepe, curry e Garam Masala.

Condire il tacchino di sale e pepe. Farcire il tacchino con il ripieno e richiuderlo con gli stuzzicadenti e lo spago alimentare. All‘occorrenza legare assieme le cosce. Disporre il tacchino nella casseruola Gourmet con il petto rivolto verso l‘alto e inserire la sonda termometrica.

Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere.

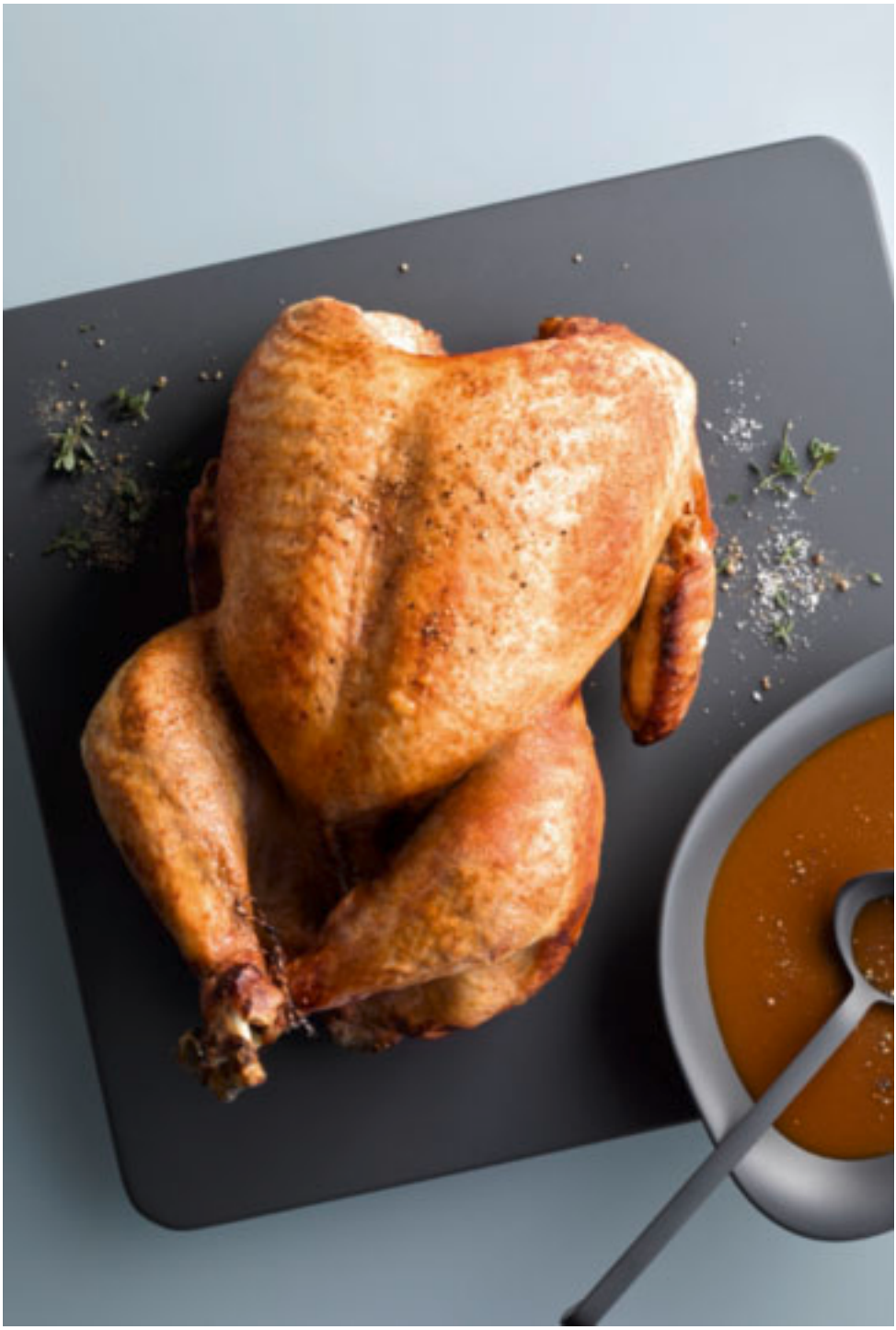
Dopo 30 minuti e successivi altri 30 minuti aggiungere rispettivamente ¼ del brodo di pollo. Poi spennellare con il fondo di cottura ogni 30 minuti.

Prelevare il tacchino e diluire il fondo di cottura con l‘acqua. Aggiungere la crème fraîche. Mescolare l‘amido nell‘acqua fredda e versarlo nella salsa, così da addensarla. Quindi portare a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Tacchino | Alimento intero
Durata del programma: ca. 180 minuti

Manuale

Modalità:	Arrostire
Temperatura:	150–160 °C
Temperatura interna:	85 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.: ca.	160–180 minuti
Livello:	2 [2] (1)



Tacchino (ripieno)

Coscia di tacchino

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 125 minuti

Ingredienti

Ingredienti:
Per la coscia di tacchino:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 coscia di tacchino (da 1,2 kg), pronta da cucinare
500 ml di acqua

Per la salsa:
1 barattolo di albicocche sciroppate divise a metà (da 280 g) | sgocciolate
150 ml di acqua
200 g di panna
200 g di chutney al mango
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica

Preparazione

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spennellare la coscia di tacchino. Disporre la coscia di tacchino nella casseruola Gourmet con la pelle rivolta verso l'alto e inserire la sonda termometrica.
Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere.

Dopo 45 minuti irrorare con dell'acqua e continuare a cuocere.
Nel frattempo tagliare le albicocche a pezzetti.

Estrarre la coscia di tacchino. Per la salsa diluire il fondo di cottura con l'acqua. Aggiungere la panna e il chutney e portare brevemente a bollore.

Aggiungere le albicocche a pezzetti nella salsa.
Aggiustare di sale e pepe. Portare nuovamente a bollore.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Pollame | Tacchino | Coscia di tacchino
Durata del programma: ca. 76 minuti

Manuale

Modalità:	Cottura con vapore + Arrostire
Temperatura:	190–200 °C
Temperatura interna:	85 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 10 minuti, 2° dopo altri 25 minuti
Durata cott.:	ca. 70–80 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Coscia di tacchino

Filetto di vitello (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per il filetto di vitello:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di vitello, pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Per la salsa:
30 g di spugnole, essiccate
300 ml di acqua | bollente
1 cipolla
30 g di burro
150 g di panna
30 ml di vino bianco
3 cucchiai di acqua | fredda
1 cucchiaio di amido alimentare
Sale
Pepe
Zucchero

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica
Colino, fine

Suggerimento
Al posto delle spugnole secche si possono utilizzare anche i porcini.

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il filetto di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di vitello.

Disporre il filetto di vitello sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica. Inserire la teglia universale nel vano cottura e cuocere il filetto di vitello.
Per la salsa bagnare le spugnole con l'acqua e farle ammorbidire per 15 minuti.

Tagliare la cipolla a dadini. Scolare le spugnole in un setaccio e tenere da parte l'acqua. Strizzare le spugnole e tagliarle a dadini. Soffriggere le cipolle nel burro per 5 minuti. Aggiungere le spugnole e stufare il tutto per altri 5 minuti.

Aggiungere l'acqua di ammollo dei funghi, la panna e il vino e portare a bollore. Mescolare l'amido nell'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale, pepe e zucchero.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Vitello | Filetto di vitello | Arrostire
Durata del programma: ca. 43 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	160–170 °C
Temperatura interna:	45 °C (rosata), 57 °C (cottura media), 75 °C (ben cotta)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 30–40 minuti, (rosata), 40–50 minuti (cottura media), 50–60 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Filetto di vitello (arrosto)

Filetto di vitello

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per il filetto di vitello:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di vitello, pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Griglia
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di vitello.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il filetto di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il filetto di vitello e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre il filetto di vitello sulla griglia e cuocerlo.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Vitello | Filetto di vitello | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 92 minuti

Manuale
Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura:	80–100 °C
Temperatura interna:	45 °C (rosata), 57 °C (cottura media), 66 °C (ben cotta)
Durata cott.:	ca. 40–60 minuti, (rosata), 70–80 minuti (cottura media), 90–120 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Filetto di vitello (cottura a basse temperature)

Stinco di vitello

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per lo stinco di vitello:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di pepe
1 stinco di vitello (da 1,5 kg), pronto da cucinare
1 cipolla
1 chiodo di garofano
2 carote
80 g di sedano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
800 ml di fondo di vitello
200 ml di acqua

Per la salsa:
75 g di panna
1½ cucchiaio di amido
2 cucchiai di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica
Frullatore a immersione
Colino, fine

Preparazione

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spennellare lo stinco di vitello.

Tagliare la cipolla in quattro parti e infilarvi il chiodo di garofano. Pelare le carote e mondare il sedano, quindi tagliare entrambi a dadi.

Disporre la verdura, il concentrato di pomodoro e lo stinco di vitello nella casseruola Gourmet. Inserirvi la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere.

Dopo 50 minuti aggiungere la metà del fondo di cottura e la metà di acqua. Dopo 30 minuti aggiungere l'altra metà del fondo di cottura e dell'acqua.

Prelevare lo stinco di vitello e la verdura. Rimuovere il chiodo di garofano dalla cipolla.

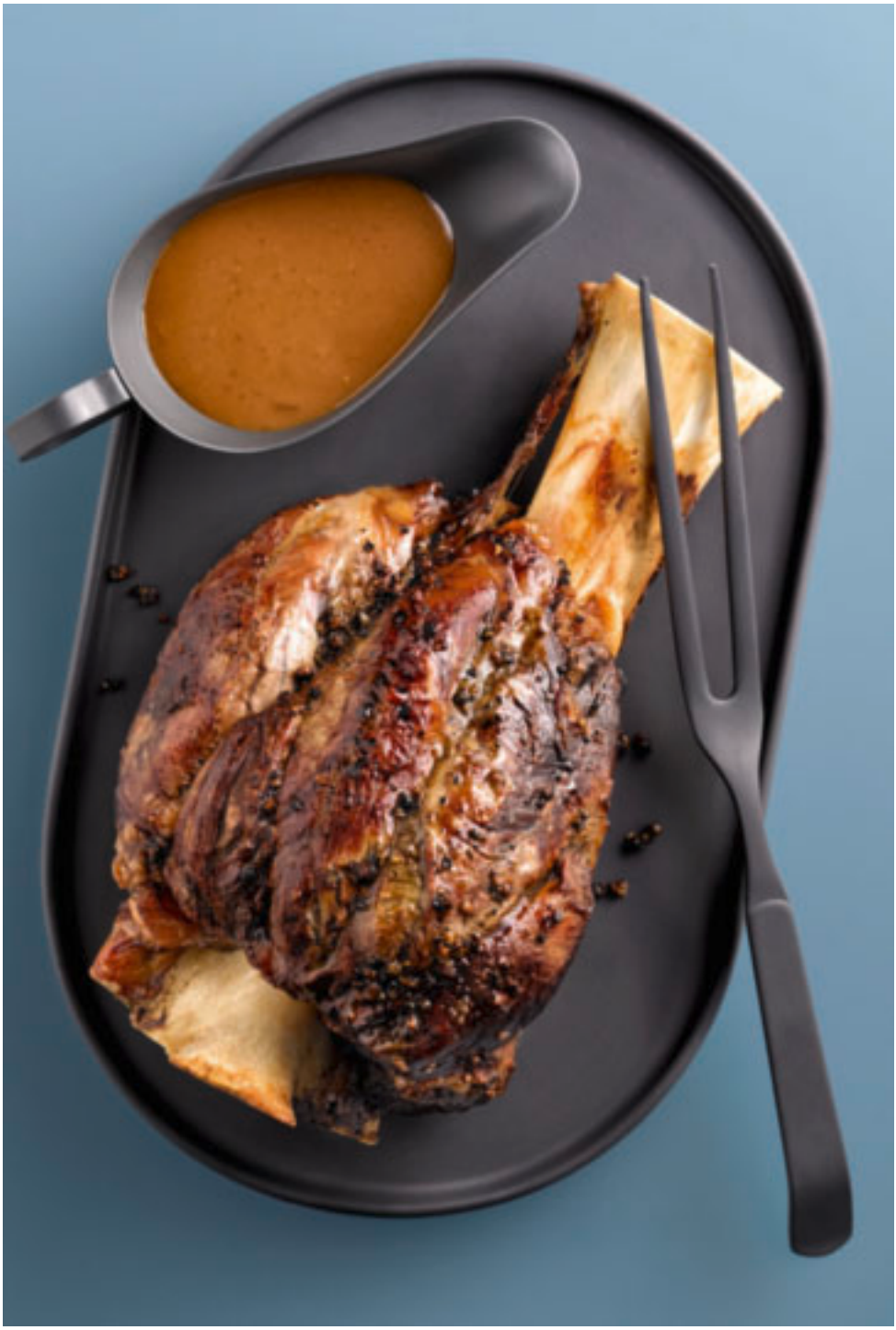
In una pentola passare la verdura e il fondo di cottura con un frullatore a immersione. Passare la purea attraverso un colino, aggiungere la panna e portare a bollore.

Mescolare l'amido nell'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Vitello | Stinco di vitello
Durata del programma: ca. 120 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	190–200 °C
Temperatura interna:	76 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.: ca.	120–130 minuti
Livello:	2 [2] (1)



Stinco di vitello

Sella di vitello (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per la sella di vitello:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di sella di vitello, pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Sonda termometrica
Teglia universale

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire la sella di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

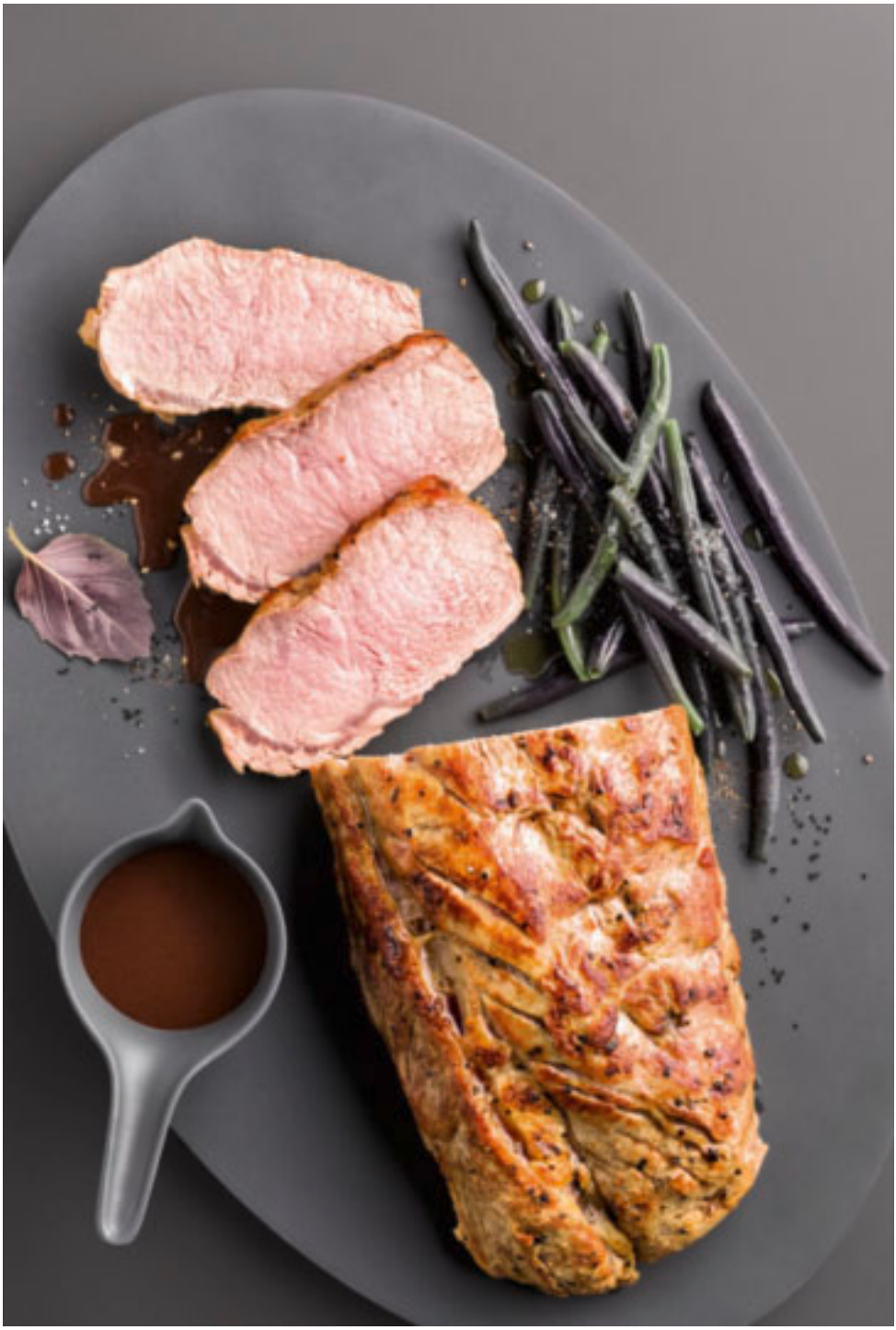
Prelevare la sella di vitello. Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spennellare la sella di vitello.

Inserirvi la sonda termometrica. Infornare la sella di vitello sulla teglia universale nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Carne Vitello | Sella di vitello | Arrostire
Durata del programma: ca. 50 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interna:	45 °C (rosata), 57 °C (cottura media), 75 °C (ben cotta)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 30–40 minuti, (rosata), 40–50 minuti (cottura media), 50–60 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)



Sella di vitello (arrosto)

Sella di vitello (cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per la sella di vitello:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di sella di vitello, pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Griglia
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l‘applicazione speciale.

Mescolare l‘olio, il sale e il pepe e spennellare la sella di vitello.

Riscaldare nella padella l‘olio e arrostire la sella di vitello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

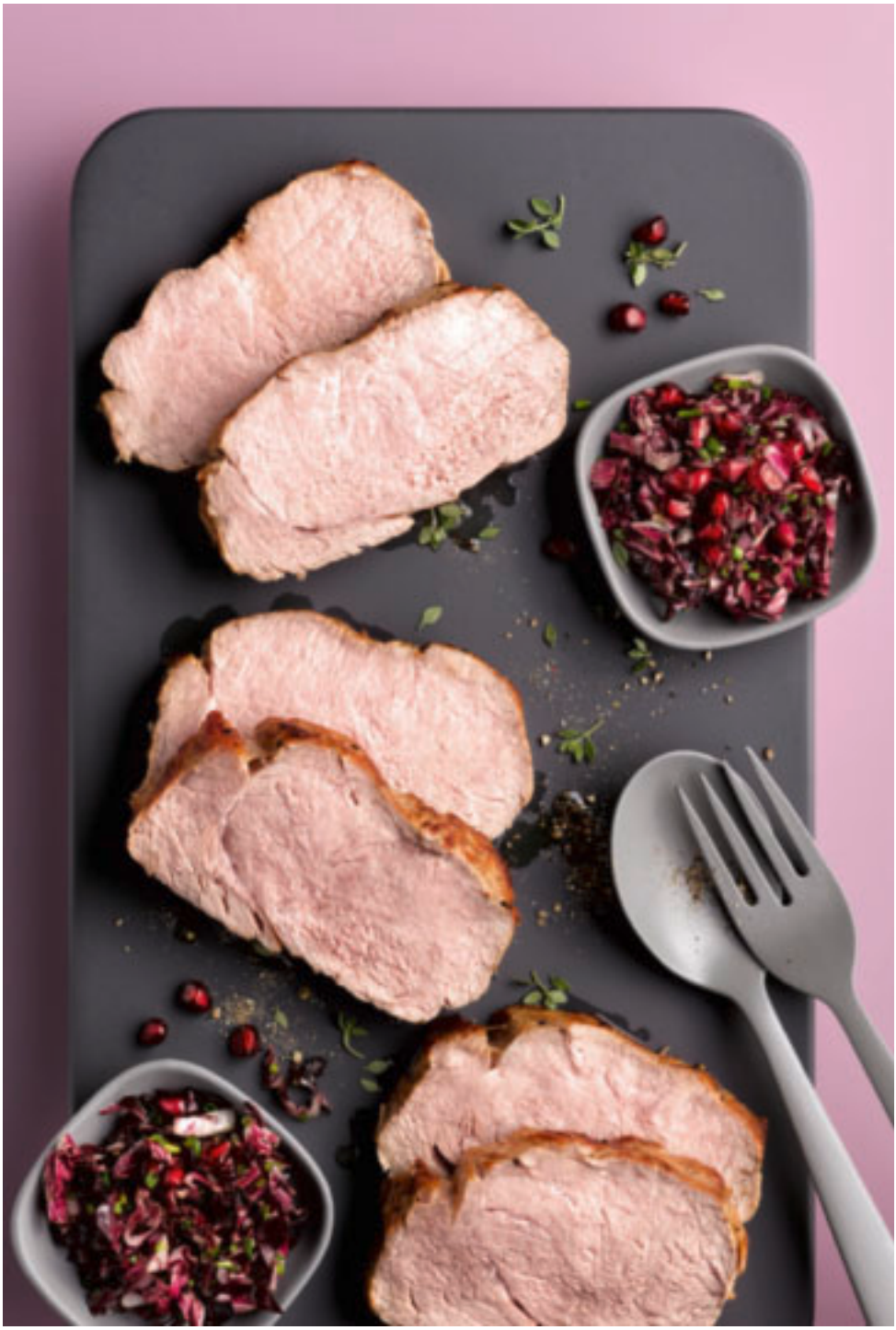
Prelevare la sella di vitello e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre la sella di vitello sulla griglia e cuocerla.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Vitello | Sella di vitello | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 134 minuti

Manuale
Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura:	80–100 °C
Temperatura interna:	45 °C (rosata), 57 °C (cottura media), 66 °C (ben cotta)
Durata cott.: ca.	70–90 minuti, (rosata), 100–130 minuti (cottura media), 130–150 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)



Sella di vitello (cottura a basse temperature)

Brasato di vitello

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per l‘arrosto:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di carne di vitello (coscia o fesa), pronta da cucinare
2 carote | tagliate a dadi
2 pomodori | tagliati a dadi
2 cipolle | tagliate a dadi
2 ossa con il midollo (vitello o manzo)
500 ml di fondo di vitello
500 ml di acqua

Per la salsa:
250 g di panna
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio
Colino, fine
Frullatore a immersione

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l‘olio nella casseruola Gourmet e rosolare a fuoco vivo per 1 minuto su tutti i lati la carne di vitello.

Prelevare la carne di vitello. Mescolare l‘olio, il sale e il pepe e spennellare la carne di vitello.

Stufare la verdura nella casseruola Gourmet. Aggiungere le ossa con il midollo e la carne. Aggiungere la metà dell‘acqua e la metà del fondo di cottura. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura. Cuocere con il coperchio.

Dopo 95 minuti togliere il coperchio e dopo altri 5 minuti aggiungere il fondo di cottura rimasto, l‘acqua e portare a termine la cottura.

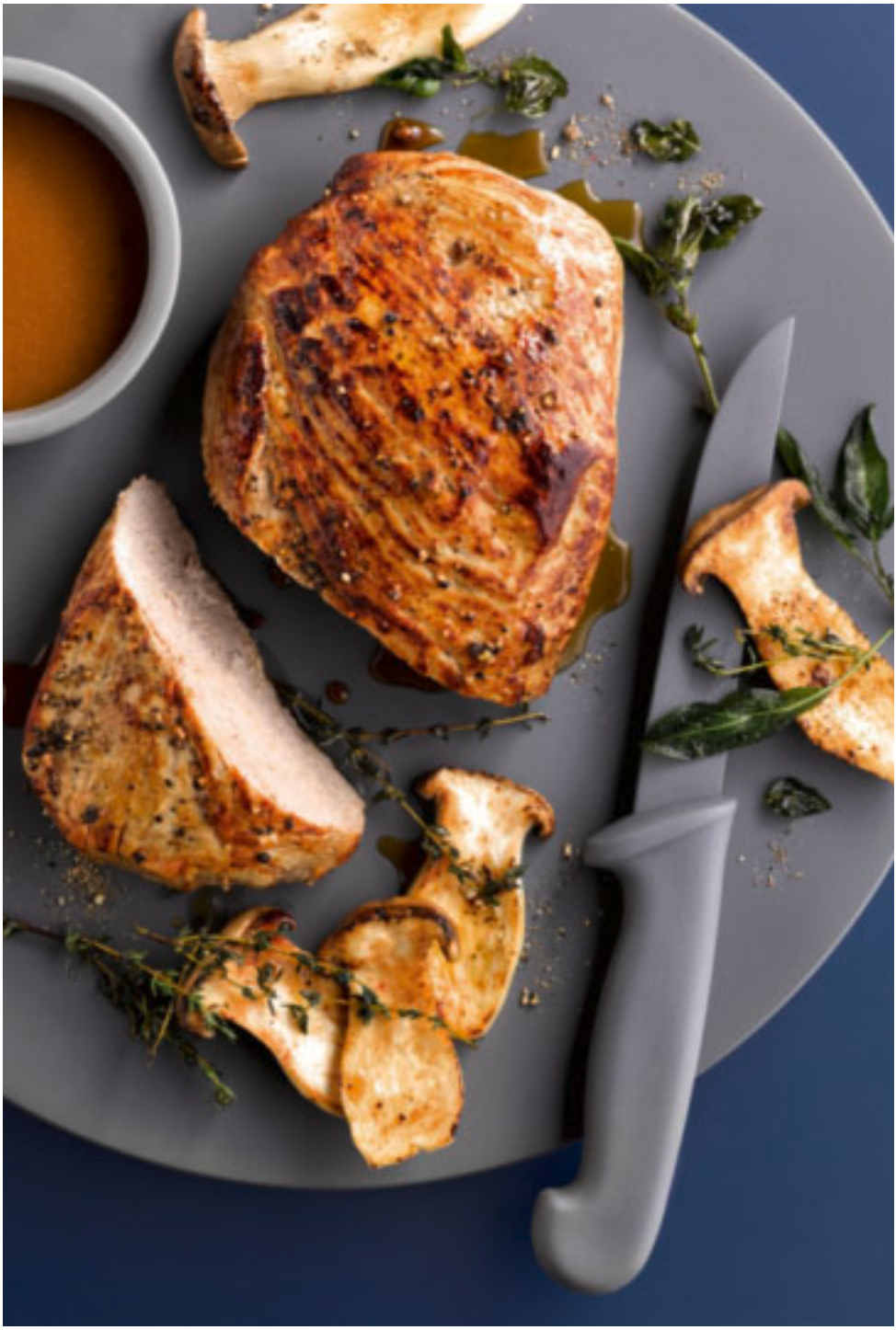
Prelevare la carne di vitello, le ossa e metà della verdura. In una pentola passare la verdura rimasta e il fondo di cottura con un frullatore a immersione. Passare la purea attraverso un colino, aggiungere la panna e portare a bollore.

Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Vitello | Brasato di vitello
Durata del programma: 127 [125] (127) minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	120–130 minuti
Livello:	2 [2] (1)



Brasato di vitello

Ossobuco

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 130 minuti

Ingredienti

Per l‘ossobuco:
2 cucchiai di olio
1 pomodoro | a dadini
1 cipolla | tritata finemente
80 g di carote | a dadini
80 g di sedano | a dadini
50 g di porri | ad anelli
4 spicchi d‘aglio | tritati finemente
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
6 ossibuchi (da circa 250 g)
Sale
Pepe | macinato fresco
2 cucchiai di farina di frumento, tipo 00
50 g di burro chiarificato
200 ml di vino bianco
800 ml di brodo di manzo
1 cucchiaio di salsa di arrosto
30 g di rosmarino
30 g di salvia
30 g di timo

Per guarnire:
1 cucchiaio di prezzemolo | tritato
1 limone, non trattato | solo la buccia | grattugiata

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Versare l‘olio nella casseruola Gourmet. Aggiungere la verdura, l‘aglio e il concentrato di pomodoro.

Infornare la casseruola Gourmet e rosolare in base alla fase di cottura 2.

Insaporire gli ossibuchi con sale e pepe e infarinare. Riscaldare il burro chiarificato in una padella e rosolare gli ossibuchi sui due lati per 3-4 minuti.

Aggiungere alla verdura nella casseruola Gourmet lo stinco di vitello, il vino bianco, il brodo di manzo, la salsa dell‘arrosto e le erbette. Brasare con coperchio in base alla fase di cottura 3.

Servire gli ossibuchi con salsa, buccia di limone grattugiata e prezzemolo tritato.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Vitello | Ossobuco
Durata del programma: 110 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Fase di cottura 2	
Temperatura:	180 °C
Durata cott.:	10 minuti
Livello:	2 [1] (1)
Fase di cottura 3	
Temperatura:	180 °C
Durata cott.:	90 minuti

Ossobuco

Carrè di agnello con verdura

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

2 cucchiaini di rosmarino
2 spicchi d‘aglio, tritati
30 g di olio
80 g di senape di Digione
2 cucchiaini di cumino
1 cucchiaino di miele
½ cucchiaino di sale
Pepe macinato fresco
2 costolette di carrè di agnello (risp. 8 cost.), pronte da cuocere
2 carote
1 patata dolce
4 patate novelle
2 rape rosse, piccole
2 cipolle
2 cucchiai di olio
Sale
Pepe

Accessori:
Griglia o teglia per grigliare e arrostire
Teglia universale
Pellicola in alluminio

Preparazione

Mescolare rosmarino, aglio, olio, senape di Digione, cumino, miele, sale e pepe e spennellare il tutto sul carrè. Disporre le costolette di carrè di agnello sulla griglia o sulla teglia per grigliare e arrostire, disporre sulla teglia universale e infornare.

Pelare le carote e le patate dolci e tagliarle a dadini. Tagliare a metà le patate novelle. Tagliare a fette le cipolle e le bietole rosse.

Mescolare la verdura all‘olio, disporre sulla teglia universale e condire con sale e pepe. Infornare la teglia universale con la verdura sotto la carne e cuocere in base alla fase di cottura 1.

Estrarre dal forno il carré di agnello, introdurre la verdura a un livello superiore e far cuocere con fase di cottura 2.

Avvolgere la carne nella carta stagnola, lasciarla riposare per ca. 10 minuti, infine tagliarla e servirla con le verdure.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Agnello | Carrè di agnello con verdure
Durata del programma:
34 minuti

Manuale
Fase di cottura 1

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	190 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Tipo/ Numero di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore/manuale, 1° al raggiungimento della temperatura, 2° dopo altri 10 minuti
Durata cott.:	24 minuti
Livello:	3 (carrè di agnello) + 2 (verdure) [3 (carrè di agnello) + 1 (verdure)] (2)

Fase di cottura 2

Modalità:	Grill ventilato
Temperatura:	190 °C
Durata cott.:	10 minuti
Livello:	2

Carrè di agnello con verdura

Coscia di agnello

Per 6 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per la coscia di agnello:
3 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di pepe
2 spicchi d‘aglio | schiacciati
3 cucchiaini di erbette provenzali
1 coscia di agnello (da 1,5 kg), pronta da cucinare

Per irrorare:
100 ml di vino rosso
400 ml di brodo vegetale

Per la salsa:
500 ml di acqua
50 g di crème fraîche
3 cucchiai di acqua | fredda
3 cucchiaini di amido
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio
Sonda termometrica

Preparazione

Mescolare l‘olio con il sale, il pepe, l‘aglio e le spezie e spalmarvi la coscia di agnello.

Disporre la coscia di agnello nella casseruola Gourmet e infilare nella coscia la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura. Cuocere con il coperchio.

Rimuovere il coperchio dopo 30 minuti. Irrorare con il vino rosso e il brodo vegetale e continuare a cuocere.

Prelevare la coscia di agnello e diluire il fondo di cottura con l‘acqua. Aggiungere la crème fraîche e portare a bollore. Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Agnello | Coscia di agnello
Durata del programma: ca. 130 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interna:	76 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 100–120 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Coscia di agnello

Coscia di agnello

Per 6 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per la coscia di agnello:
3 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di pepe
2 spicchi d‘aglio | schiacciati
3 cucchiaini di erbette provenzali
1 coscia di agnello (da 1,5 kg), pronta da cucinare

Per irrorare:
100 ml di vino rosso
400 ml di brodo vegetale

Per la salsa:
500 ml di acqua
50 g di crème fraîche
3 cucchiai di acqua | fredda
3 cucchiaini di amido
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio
Sonda termometrica

Preparazione

Mescolare l‘olio con il sale, il pepe, l‘aglio e le spezie e spalmarvi la coscia di agnello.

Disporre la coscia di agnello nella casseruola Gourmet e infilare nella coscia la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura. Cuocere con il coperchio.

Rimuovere il coperchio dopo 30 minuti. Irrorare con il vino rosso e il brodo vegetale e continuare a cuocere.

Prelevare la coscia di agnello e diluire il fondo di cottura con l‘acqua. Aggiungere la crème fraîche e portare a bollore. Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Agnello | Coscia di agnello
Durata del programma: ca. 130 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interna:	76 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 100–120 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Coscia di agnello

Sella di agnello (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per la sella di agnello:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
3 selle di agnello (da 300 g l‘una), pronte da cuocere

Per rosolare:
1 cucchiaio di olio

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l‘olio e arrostire le selle di agnello su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Mescolare l‘olio, il sale e il pepe e spalmarvi le selle di agnello.

Disporre l‘agnello sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica. Inserire la teglia universale nel vano cottura. Cuocere le selle di agnello.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Agnello | Sella di agnello | Arrostire
Durata del programma: ca. 23 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interna:	53 °C (rosata), 65 °C (cottura media), 80 °C (ben cotta)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 10–15 minuti, (rosata), 15–20 minuti (cottura media), 20–25 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Sella di agnello (arrosto)

Beef Wellington

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti

Ingredienti:
850 g di filetto di manzo, pronto da cuocere
Pepe, nero | macinato fresco
Sale
1 cucchiaio e ½ di olio
3 cucchiai di burro
2 scalogni | tritati finemente
2 spicchi d'aglio | schiacciati
250 g di funghi champignon, freschi | tagliati a dadini
2 cucchiai di foglie di timo, fresche | tritate
100 ml di wermut secco
150 g di patè di fegato delicato
15 g di prezzemolo, fresco
12 fette di pancetta, non affumicata
500 g di pasta sfoglia
2 uova, di medie dimensioni | solo i tuorli | sbattuti
1 cucchiaino di acqua

Per rosolare:
1 cucchiaio di olio

Accessori:
Pellicola trasparente
Carta forno
Teglia standard o teglia universale
Sonda termometrica

Suggerimento
Servire con fagioli verdi.
Anziché il wermut è possibile usare anche vino bianco.

Preparazione

Condire il filetto di manzo con sale e pepe e spennellarlo con olio su tutti i lati. Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il filetto di manzo su ogni lato finché risulta dorato. Mettere nel frigorifero.

Far sciogliere il burro in una padella. Rosolarvi gli scalogni e l'aglio. Aggiungere i funghi champignon e il timo. Stufare per altri 5-6 minuti. Aggiungere il vino e cuocere altri 10 minuti finché il liquido evapora. Aggiungere il patè di fegato e il prezzemolo. Insaporire a piacere. Far raffreddare.

Disporre due pezzi di pellicola trasparente sul piano di lavoro o su un tagliere grande in modo che si sovrappongano. Disporre la pancetta su due file, sovrapponendola. Distribuirvi sopra la metà del composto di champignon. Disporvi sopra il filetto di manzo e cospargervi il composto di champignon rimasto. Con la pellicola trasparente avvolgere la pancetta intorno al filetto di manzo, in modo che si ottenga un rotolo ben stretto. Poi conservare il filetto in frigorifero.

Stendere la pasta sfoglia. Spolverizzare di farina. Stendere un terzo della pasta sfoglia su circa 18 cm x 30 cm e la pasta restante su circa 28 cm x 36 cm. Rimuovere la pellicola trasparente dal filetto di manzo e disporre quest'ultimo al centro della striscia di impasto più piccola. Sbattere il tuorlo d'uovo con acqua e spennellarvi i bordi dell'impasto e il lato superiore e i lati del filetto.

Con un mattarello sollevare con cautela la parte più grande dell'impasto e disporre quest'ultimo sul filetto di manzo e premere. Formare un bordo largo circa 3 cm. Chiudere bene il bordo con una forchetta. Spennellare l'impasto con più tuorlo d'uovo. Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti e per massimo 24 ore.

Rivestire la teglia standard o la teglia universale con carta da forno e disporvi sopra la carne Beef Weelington. Inserirvi la sonda termometrica.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Programma automatico:
infornare il Beef Wellington e cuocere

Manuale:
infornare la carne nel vano cottura e cuocere in base alle fasi di cottura 2 e 3.

Far riposare per 10 minuti con la sonda termometrica.

Tagliare la carne a fette e servirla.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Beef Wellington (filetto in crosta)
Durata del programma: ca. 60 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	210 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Fase di cottura 2	
Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	200 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore/ manuale, 1° dopo 10 minuti, 2° dopo altri 5 minuti
Durata cott.:	20 minuti
Livello:	2 [1] (1)
Fase di cottura 3	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	180 °C
Temperatura interna:	48 °C (al sangue), 53 °C (cottura media), 60 °C (ben cotta)
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	On
Durata cott.	ca. 45 minuti

Beef Wellington

Ragù di manzo

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 250 minuti

Ingredienti

30 g di burro
3 cucchiai di olio
1,2 kg di carne di manzo, pronta da cucinare | a cubetti
Sale
Pepe
500 g di cipolle | a dadini
2 foglie d‘alloro
4 chiodi di garofano
1 cucchiaio di zucchero, grezzo
2 cucchiai di farina di frumento, tipo 00
1,2 l di brodo di manzo
70 ml di aceto

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Riscaldare il burro in una padella. Quando si formano le bolle, aggiungere l‘olio e riscaldare.

Condire la carne di manzo di sale e pepe e arrostirla su tutti i lati. Aggiungervi le cipolle, le foglie di alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna e rosolare per altri 3 minuti.

Cospargere la carne di farina e rosolare per latri 2–3 minuti. Aggiungere sempre mescolando il brodo di manzo e l‘aceto, in modo da ottenere una salsa uniforme.

Disporre la carne di manzo nella casseruola Gourmet. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Programma automatico:

Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere.

Manuale:
infornare la casseruola Gourmet nel vano cottura e arrostire in base alla fase di cottura 1 e 2.

Prima di servire insaporire ancora di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Ragù di carne (manzo)
Durata del programma: 210 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	180 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	45 minuti
Livello:	2
Fase di cottura 2	
Temperatura:	150 °C
Durata cott.:	165 minuti

Ragù di manzo

Filetto di manzo (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti

Per il filetto di manzo:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di manzo, pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il filetto di manzo su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di manzo.

Disporre il filetto di manzo sulla teglia universale, infilare la sonda termometrica e infornare. Cuocere il filetto di manzo.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Filetto di manzo | Arrostire
Durata del programma: ca. 43 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interna:	45 °C (al sangue), 54 °C (cottura media), 75 °C (ben cotta)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 20–30 minuti (al sangue), 35–45 minuti (cottura media), 50–60 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Filetto di manzo (arrosto)

Filetto di manzo

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per il filetto di manzo:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di filetto di manzo, pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Griglia
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi il filetto di manzo.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il filetto di manzo su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il filetto di manzo e infilarvi la sonda termometrica.

Disporre il filetto di manzo sulla griglia e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo| Filetto di manzo | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 85 minuti

Manuale
Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura:	80–100 °C
Temperatura interna:	45 °C (al sangue), 57 °C (cottura media), 66 °C (ben cotta)
Durata cott.:	ca. 50–70 minuti (al sangue), 70–90 minuti (cottura media), 100–120 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Filetto di manzo (cottura a basse temperature)

Brasato di manzo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 145 minuti

Ingredienti

Per l‘arrosto:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di carne di manzo (coscia o spalla), pronta da cucinare
200 g di carote | a dadi
2 cipolle | tagliate a dadi
50 g di sedano | a dadi
1 foglia di alloro
500 ml di fondo di manzo
500 ml di acqua

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Per la salsa:
250 ml di acqua
125 g di crème fraîche
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio
Colino
Frullatore a immersione

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l‘olio nella casseruola Gourmet. Rosolare la carne di manzo a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare la carne di manzo. Mescolare l‘olio con sale e pepe e spennellare la carne.

Rosolare la verdura nella casseruola Gourmet. Aggiungere la carne di manzo e la foglia di alloro. Irrorare con metà dell‘acqua e metà fondo di manzo.

Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere con coperchio.

Dopo 105 minuti aggiungere il fondo di cottura rimasto, l‘acqua dopo altri 10 minuti togliere il coperchio.

Per la salsa prelevare la carne di manzo e la foglia di alloro. Aggiungere acqua a piacere. In una pentola passare la verdura e il fondo di cottura con un frullatore a immersione. Passare la purea attraverso un colino, aggiungere la crème fraîche e portare a bollore.

Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Brasato di manzo
Durata del programma: 131 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	120–130 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Brasato di manzo

Roastbeef (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione:

Ingredienti

Per il roastbeef:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di roastbeef,
pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Per la salsa Remoulade:
150 g di yogurt, 3,5 % di grassi
150 g di maionese
2 cetrioli in agrodolce
2 cucchiai di capperi
1 cucchiaio di prezzemolo
2 scalogni
1 cucchiaio di erba cipollina
½ cucchiaino di succo di limone
Sale
Zucchero

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare il roastbeef a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare il roastbeef. Mescolare l'olio, il sale, il pepe e spalmarvi il roastbeef.

Disporre il roastbeef sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica.

Inserire la teglia universale nel vano cottura e cuocere il roastbeef.

Per la Remoulade mescolare lo yogurt e la maionese fino a ottenere una salsina liscia. Tritare finemente i cetriolini sott'aceto, i capperi e il prezzemolo. Tagliare a dadini anche gli scalogni e l'erba cipollina ad anellini. Aggiungere il tutto al composto di yogurt e maionese. Affinare la salsa Remoulade con succo di limone, sale e zucchero.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Roastbeef | Arrostire
Durata del programma: ca. 53 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interna:	45 °C (al sangue), 54 °C (cottura media), 75 °C (ben cotta)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 35–45 minuti (al sangue), 45–55 minuti (cottura media), 55–65 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Roastbeef (arrosto)

Roastbeef (cottura a basse temperature)

Für 4 Portionen | Preparazioneszeit: 130 Minuten

Ingredienti

Per il roastbeef:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
1 kg di roastbeef,
pronto per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Griglia
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o l'applicazione speciale.

Mescolare l'olio, il sale, il pepe e spalmarvi il roastbeef.

Riscaldare nella padella l'olio e arrostire il roastbeef su ogni lato per ca. 1 minuto a fuoco vivo.

Prelevare il roastbeef e infilarvi la sonda termometrica.

Disporre il roastbeef sulla griglia e cuocerlo.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Roastbeef | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 117 minuti

Manuale
Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura:	80–100 °C
Temperatura interna:	45 °C (al sangue), 57 °C (cottura media), 66 °C (ben cotta)
Durata cott.:	ca. 60–80 minuti (al sangue), 100–130 minuti (cottura media), 130–160 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Roastbeef (cottura a basse temperature)

Yorkshire pudding

12 pezzi | Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti

12 cucchiaini di olio
190 g di farina di frumento tipo 00
1 cucchiaino di sale
3 uova di medie dimensioni
225 ml di latte,
con il 3,5 % di grassi

Accessori:
Teglia per 12 muffin,
Ø 5 cm l'uno
Griglia

Preparazione

In ogni formina per muffin mettere 1 cucchiaino di olio.
Posizionare la teglia per muffin sulla griglia e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Mescolare farina e sale. Formare un buco nel centro e versarvi le uova, sbattere il composto aggiungendo lentamente la farina. Aggiungere il latte e mescolare ulteriormente fino a ottenere un impasto liscio.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, distribuire l'impasto uniformemente negli stampi e cuocere.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Cuocere fino a doratura.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Manzo | Yorkshire Pudding (GB)
Durata del programma: 28 [30] (22) minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus (Calore super./ inferiore)
Temperatura:	210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Quantità/Tipo d‘immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Livello:	2 [2] (1)
Fase di cottura 2	
Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Quantità/ Tipo d‘immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	26–30 [28–32] (20–25) minuti

Yorkshire pudding

Polpettone

Per 10 persone | Tempo di preparazione: 85 minuti

Ingredienti

1 kg di carne macinata, di maiale
3 uova di medie dimensioni
200 g di pangrattato
1 cucchiaino di paprica in polvere
Sale
Pepe

Accessori:
Teglia universale

Preparazione

Mescolare la carne macinata con le uova, il pangrattato, la paprica in polvere, il sale e il pepe.

Con la carne macinata formare una sorta di rotolo a forma di pane e disporlo sulla teglia universale.

Programma automatico:
inserire la teglia nel vano cottura e cuocere il polpettone.

Manuale:
inserire la teglia nel vano cottura e cuocere il polpettone secondo la fase di cottura 1, 2 e 3.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Maiale | Polpettone
Durata del programma: 75 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	220 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	15 minuti
Livello:	2 [1] (2)
Fase di cottura 2	
Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	170 °C
Numero/tipo di immissioni di vapore:	1/automatico
Durata cott.:	40 minuti
Fase di cottura 3	
Temperatura:	140 °C
Durata cott.:	20 minuti

Polpettone

Costolette affumicate (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti

Per le costolette affumicate:
1 kg di costolette affumicate (pezzo di salmone), pronte per la cottura

Per il pesto:
50 g di pinoli
60 g di pomodori, essiccati, sott‘olio
30 g di prezzemolo
30 g di basilico
1 spicchio d‘aglio
50 g di formaggio duro (parmigiano), grattugiato
5 cucchiai di olio di semi di girasole
5 cucchiai di olio d‘oliva

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica
Frullatore a immersione

Suggerimento
Nel caso dei pomodori secchi, che non sono sott‘olio, ne basta un quantitativo pari a 30 g. Prima della preparazione, irrorarli con l‘acqua bollente e lasciarli ammollo per ca. 10 minuti. Infine scolare l‘acqua.

Preparazione

Disporre le costolette sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica. Inserire la teglia universale nel vano cottura e cuocere la carne.

Per il pesto tostare i pinoli in padella. Tagliare a pezzettoni i pomodori, il prezzemolo, il basilico e l‘aglio. Passare tutto nel mixer assieme ai pinoli, al parmigiano e all‘olio di semi di girasole. Aggiungere mescolando l‘olio d‘oliva.

Impostazione
Programma automatico
Maiale | Costolette affumicate | Arrostire
Durata del programma: ca. 55 minuti

Manuale

Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	150–160 °C
Temperatura interna:	63 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti, 2° dopo 20 minuti, 3° dopo 40 minuti
Durata cott.:	ca. 50–60 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Costolette affumicate (arrosto)

Costolette affumicate

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 170 minuti

Ingredienti

Per le costolette affumicate:
1 kg di costolette affumicate (pezzo di salmone), pronte per la cottura

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Griglia
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare le costolette di maiale a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare le costolette affumicate e infilarvi dentro la sonda termometrica.

Disporre le costolette affumicate sulla griglia e cuocerle.

Impostazione
Programma automatico
Maiale | Costolette affumicate | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 160 minuti

Manuale
Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura:	95–105 °C
Temperatura interna:	63 °C
Durata cott.:	ca. 140–160 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Costolette affumicate (cottura a basse temperature)

Arrosto in crosta

Für 6 Portionen | Preparazioneszeit: 190 Minuten

Ingredienti

Per l‘arrosto:
1,5 kg di carne di maiale con cotica, pronta da cuocere
3 cucchiai di olio
1 cucchiaino e ½ di sale
½ cucchiaino di pepe

Per irrorare:
500 ml di brodo vegetale

Per la salsa:
400 ml di acqua
150 g di crème fraîche
3 cucchiaini di amido
3 cucchiai di acqua | fredda
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica

Preparazione

Estrarre e incidere la cotenna con un coltello affilato a intervalli di 2 cm.
Mescolare l‘olio con il sale e il pepe e spennellarvi la carne di maiale. Disporre la carne di maiale con la cotica rivolta verso l‘alto nella casseruola Gourmet, infilare la sonda termometrica, infornare e cuocere.

Dopo 90 minuti versare il brodo vegetale e continuare a cuocere.

Togliere la carne di maiale e allungare il fondo dell‘arrosto con acqua. Aggiungere la crème fraîche e portare a bollore.
Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Maiale | Arrosto con cotenna
Durata del programma: ca. 155 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:	130 °C
Temperatura interna:	85 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	3 immissioni di vapore/ controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti, 2° dopo 20 minuti, 3° dopo 70 minuti
Durata cott.:	ca. 50 minuti
Livello:	2
Fase di cottura 2	
Temperatura:	250 °C
Crisp function:	On
Durata cott.:	ca. 20 minuti
Fase di cottura 3	
Temperatura:	190–200 °C
Durata cott.:	ca. 80–90 minuti

Arrosto in crosta

Prosciutto arrosto

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti

Per l‘arrosto:
2 cucchiai di senape
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe
½ cucchiaino di paprica in polvere
1 kg di carne di maiale (fesa o girello), pronta da cucinare

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Per irrorare:
250 ml di brodo vegetale

Per la salsa:
300 ml di acqua
250 ml di brodo vegetale
100 g di crème fraîche
2 cucchiaini di amido
1 cucchiaio di acqua | fredda
Sale
Pepe
Zucchero

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio
Sonda termometrica

Preparazione

Mescolare la senape, il sale, il pepe e la paprica in polvere e spennellarvi la carne di maiale.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l‘olio nella casseruola Gourmet e rosolarvi la carne di maiale su ogni lato. Sfumare con ¼ l di brodo vegetale.

Inserirvi la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura. Cuocere il prosciutto arrosto con coperchio.

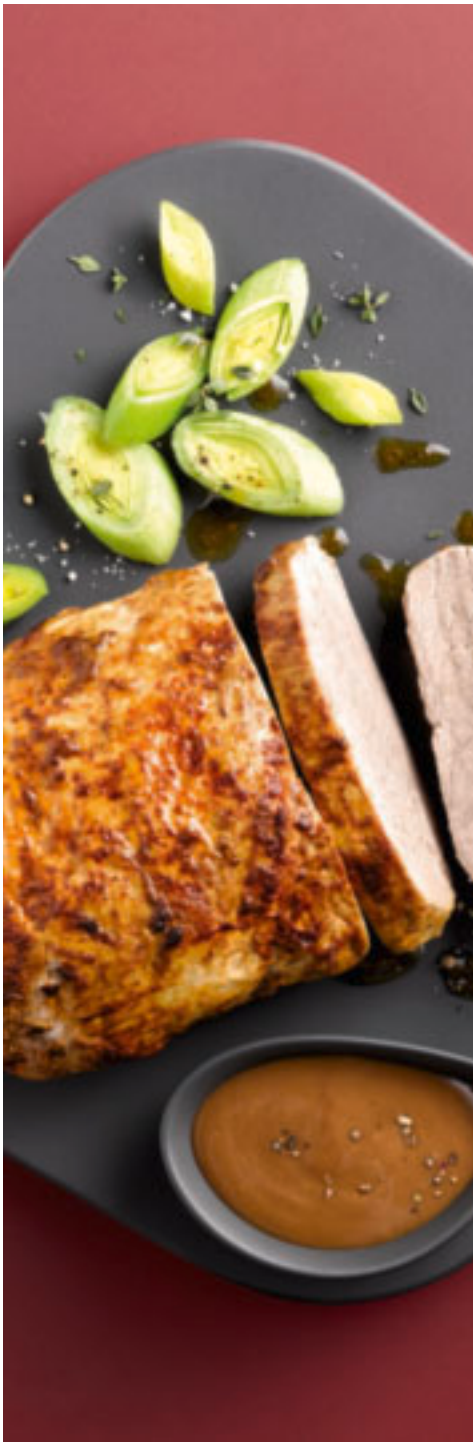
Rimuovere il coperchio dopo 55 minuti e portare a termine la cottura.

Prelevare la carne di maiale. Allungare il fondo dell‘arrosto con acqua e brodo vegetale. Aggiungere la crème fraîche e portare a bollore. Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale, pepe e zucchero.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Maiale | Arrosto maiale (noce, coscia)
Durata del programma: ca. 138 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:	160 °C
Temperatura interna:	85 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 60 minuti, 2° dopo 90 minuti
Durata cott.	ca. 55 minuti
Livello:	2 [2] (1)
Fase di cottura 2	
Temperatura:	140 °C
Durata cott.:	ca. 70–80 minuti



Prosciutto arrosto

Pancetta di maiale

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 210 minuti

Ingredienti

1 pancetta di maiale (1,5–2 kg, disossata), pronta da cuocere
Sale
250 g di miele | liquido
2 cucchiai di salsa di soia, dolce (Ketjap manis)
2 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaino di zenzero fresco | grattugiato finemente
1 cucchiaino di 5 spezie in polvere (Five Spice)
1 peperoncino Chili, rosso, grande | privato dei semini e tagliato finemente
1 peperoncino Chili, verde, grande | privato dei semini e tagliato finemente

Accessori:
Griglia o teglia per grigliare e arrostire
Teglia universale

Preparazione

Incidere la pelle della pancetta con un coltello affilato a distanza di 1 cm. Disporre con la pelle rivolta verso l'alto sulla griglia o sulla teglia per grigliare e arrostire. Disporre la teglia per grigliare e arrostire sulla teglia universale e infornare.

Programma automatico:
infine cuocere.

Manuale:
fase di cottura 1-4.

Per la salsa versare in un pentolino il miele, la salsa di soia, lo zenzero e il mix di cinque spezie, mescolare e far cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Tenere in caldo e poco prima di servire aggiungere i peperoncini chili.

Far riposare la pancetta 10 minuti prima di tagliarla.
Tagliare la carne in porzioni e servire con salsa.

Suggerimento
Servire con Pak Choi o cavolo cinese al vapore.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Maiale | Pancetta di maiale
Durata del programma: 165 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Cott. con vapore + Therm. plus
Temperatura:	200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	170 minuti
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore/manuale, 1° subito dopo aver introdotto le pietanze, 2° dopo altri 30 minuti
Durata cott.:	30 minuti
Livello:	2 [1] (2)
Fase di cottura 2	
Temperatura:	150 °C
Crisp function:	On
Numero/Tipo di immissioni di vapore:	1 immissione di vapore/ manuale, subito all'inizio della fase di cottura
Durata cott.:	120 minuti
Fase di cottura 3	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	210 [230] (230) °C
Durata cott.:	5 minuti
Fase di cottura 4	
Modalità:	Grill ventilato
Temperatura:	210 [230] (230) °C
Durata cott.:	10 minuti

Pancetta di maiale

Filetto di maiale (arrosto)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

Per il filetto di maiale:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
3 filetti di maiale, pronti per la cottura (cad. 350 g)

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Per la salsa:
500 g di scalogni
20 g di burro
1 cucchiaio di zucchero
100 ml di vino bianco
400 ml di fondo vegetale
4 cucchiai di aceto balsamico
3 cucchiaini di miele
½ cucchiaino di sale
Pepe
1½ cucchiaino di amido
2 cucchiai di acqua | fredda

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare i filetti di maiale a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi i filetti di maiale.

Disporre il filetto di maiale sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica. Inserire la teglia universale nel vano cottura. Cuocere i filetti di maiale.

Per la salsa dividere gli scalogni a metà e tagliarli a fettine sottili. Riscaldare il burro in una padella. Soffriggervi gli scalogni a fuoco medio, finché risulteranno leggermente imbionditi.

Cospargere gli scalogni di zucchero e lasciar caramellare a fuoco basso. Sfumare con il vino, il brodo vegetale e l'aceto balsamico. Far sobbollire a fuoco medio per ca. 30 minuti.

Aggiustare la salsa con il miele, il sale e il pepe. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore.

Impostazione
Programma automatico
Maiale | Filetto di maiale | Arrostire
Durata del programma: ca. 44 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura: 1	50–160 °C
Temperatura interna:	60 °C (rosata), 66 °C (cottura media), 75 °C (ben cotta)
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 25–35 minuti, (rosata), 35–45 minuti (cottura media), 45–55 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Filetto di maiale (arrosto)

Filetto di maiale

(cottura a basse temperature)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per il filetto di maiale:
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
Pepe
3 filetti di maiale, pronti per la cottura (cad. 350 g)

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Griglia
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Posizionare la griglia sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno secondo la fase di cottura 1.

Mescolare l'olio, il sale e il pepe e spalmarvi i filetti di maiale.

Riscaldare l'olio in una padella. Rosolare i filetti di maiale a fuoco vivo per 1 minuto su ogni lato.

Prelevare i filetti di maiale e infilarvi dentro la sonda termometrica.

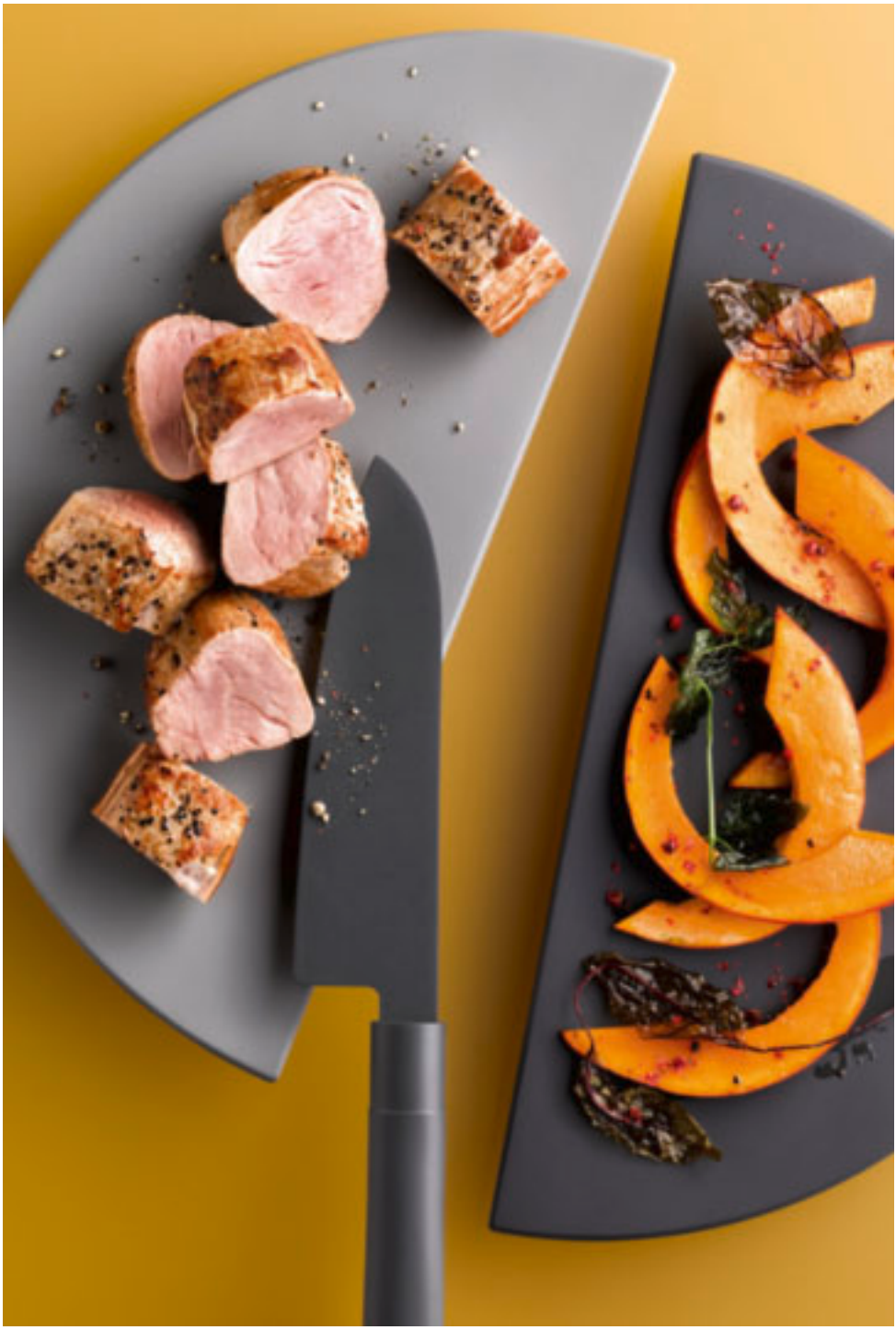
Programma automatico:
disporre i filetti di maiale sulla griglia e cuocerli.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.
Disporre i filetti di maiale sulla griglia e cuocerli.

Impostazione
Programma automatico
Maiale | Filetto di maiale | Cottura a basse temperature
Durata del programma: ca. 83 minuti

Manuale
Applicazioni speciali | Cottura a basse temperature

Temperatura:	90–100 °C
Temperatura interna:	60 °C (rosata), 66 °C (cottura media), 69 °C (ben cotta)
Durata cott.:	ca. 60–75 minuti, (rosata), 75–85 minuti (cottura media), 85–95 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)



Filetto di maiale

Prosciutto di Natale

Per 14 persone | Tempo di preparazione: 190 minuti

Ingredienti

3½ kg di prosciutto con cotenna, salmistrato, pronto da cuocere
2 uova, di medie dimensioni | solo i tuorli
2 cucchiai di amido alimentare
2 cucchiai di senape, piccante
2 cucchiai di senape, dolce
1 cucchiaino di pangrattato

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica
Pellicola in alluminio

Preparazione

Mettere il prosciutto per circa 5 ore in una fondina con acqua per dissalarlo.

Con un coltello affilato incidere una croce sulla cotenna. Avvolgere il prosciutto con carta stagnola e mettere nella casseruola Gourmet. Inserirvi la sonda termometrica e cuocere.

Togliere il prosciutto e farlo raffreddare un po‘. Togliere la carta stagnola e tagliare la parte superiore della cotenna. Preriscaldare il forno in base alle impostazioni.

Mescolare il tuorlo d‘uovo, l‘amido e la senape e spennellarvi la parte superiore della carne. Cospargere di pangrattato e gratinare il prosciutto.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Maiale | Prosciutto di Natale
Durata del programma: ca. 170 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	165–175 °C
Temperatura interna:	85 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 160–170 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Gratinare il prosciutto.

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	225 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	15 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Prosciutto di Natale

Coscia di lepre

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 150 minuti + 12 ore per marinare

Ingredienti

2 cosce di lepre (da 400 g l'una), pronte da cucinare
500 ml di latticello
Sale
Pepe
20 g di burro chiarificato
50 ml di vino rosso
200 g di panna
6 bacche di ginepro
2 foglie d'alloro
50 g di pancetta | a fette
250 ml di brodo
150 ml di acqua
2 cucchiai di amido alimentare
2 cucchiai di acqua

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Marinare le cosce di lepre ca. 12 ore nel latticello.
Nel frattempo voltarla più volte.

Risciacquare le cosce di lepre con l'acqua, asciugarle e rimuovere la pelle. Condire di sale e pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare il latticello nella casseruola Gourmet sulla zona cottura. Arrostire le cosce di lepre su tutti i lati. Sfumare con il vino rosso e metà della panna. Aggiungere le bacche di ginepro e le foglie di alloro. Avvolgere le cosce nelle fette di pancetta.

Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura. Cuocere con il coperchio secondo la fase di cottura 1.

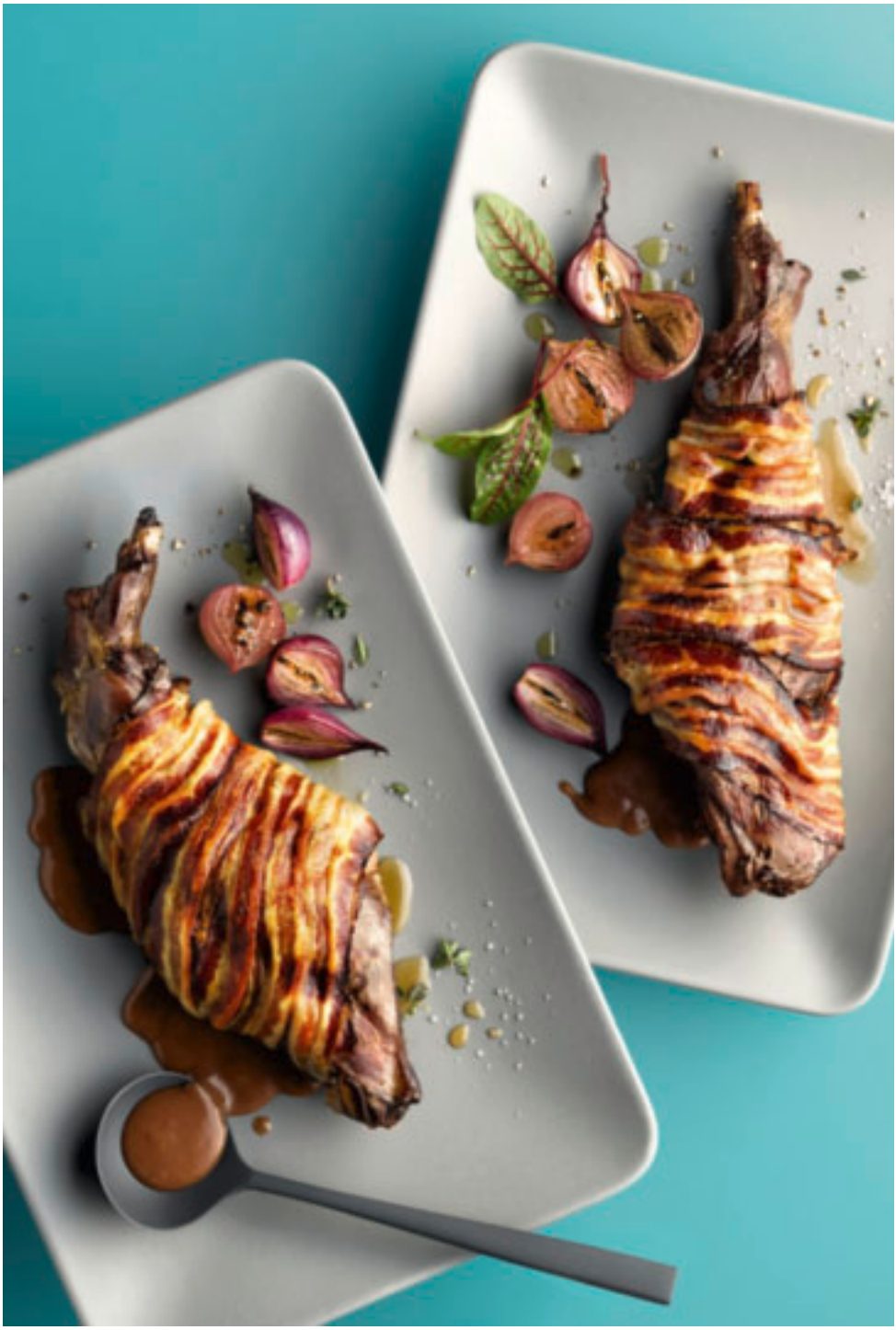
Dopo 20 minuti aggiungere il brodo e continuare a cuocere con il coperchio.

Prelevare le cosce di lepre, aggiungere al fondo di cottura la restante panna e l'acqua. Sciogliere l'amido nell'acqua e aggiungerlo alla salsa. Portare il tutto a bollore. Risistemare le cosce di lepre nella salsa.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Selvaggina | Cosciotto di lepre
Durata del programma: 132 minuti

Manuale
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	120–130 minuti
Livello:	2 [2] (1)



Coscia di lepre

Coniglio

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti

Per il coniglio:
1,3 kg di coniglio, pronto da cucinare
1 cucchiaino di sale
Pepe
2 cucchiai di senape di Digione
30 g di burro
100 g di speck, a cubetti
2 cipolle | a dadini
1 cucchiaino di timo, tritato
125 ml di vino bianco
125 ml di acqua

Per la salsa:
1 cucchiaio di senape di Digione
100 g di crème fraîche
1 cucchiaio di amido alimentare
2 cucchiai di acqua
Sale
Pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Tagliare il coniglio in 6 pezzi. Condire di sale e pepe e spalmarlo di senape.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riscaldare il burro nella casseruola Gourmet. Rosolare lo speck e il coniglio da tutte le parti. Rosolare anche le cipolle e il timo. Sfumare con il vino bianco e l‘acqua.

Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura.
Cuocere con il coperchio.

Prelevare i pezzi di coniglio. Aggiungere la senape e la crème fraîche e portare a bollore sul piano cottura.

Mescolare l‘amido con l‘acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare nuovamente a bollore. Aggiustare di sale e pepe.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Selvaggina | Coniglio
Durata del programma: 82 minuti

Manuale
Modalità: Calore super./ inferiore

Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	60–70 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Coniglio

Sella di cervo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 160 minuti + 24 ore per marinare

Ingredienti

Per la marinata:
500 ml di vino rosso
250 ml di acqua
1 carota | tagliata a dadini
3 cipolle | a dadini

Per la sella di cervo:
1,2 kg di sella di cervo, pronta da cuocere
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe, macinato grosso
½ cucchiaino di salvia, in polvere
½ cucchiaino di timo
60 g di pancetta | a fette

Per la salsa:
500 ml di brodo o fondo di selvaggina
350 g di amarene sciroppate (peso netto)
200 ml di succo di amarene sciroppate
200 g di panna
1 cucchiaio di amido alimentare
1 cucchiai di acqua
Sale
Pepe
Zucchero

Per rosolare:
2 cucchiai di olio

Accessori:
Casseruola Gourmet
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Per la marinata far bollire il vino con l‘acqua, le carote e le cipolle. Versare il liquido tiepido sulla sella di cervo e lasciar marinare in frigorifero per 24 ore.

Prelevare la sella di cervo e asciugarla. Mettere la marinata da parte. Mescolare il sale, il pepe e le spezie e spalmarvi la sella di cervo. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno. Riscaldare l‘olio in una casseruola Gourmet e rosolarvi la carne su tutti i lati per 1 minuto.

Disporre la carne sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica. Ricoprire la sella di cervo con pancetta. Inserire la teglia universale nel vano cottura. Cuocere la sella di cervo.

Dopo 35 minuti irrorare con il brodo o il fondo di selvaggina e continuare a cuocere.

Per la salsa diluire nella casseruola Gourmet il fondo di cottura con il fondo di selvaggina. Scolare le amarene sciroppate, tenendo lo sciroppo da parte. Prelevare la sella di cervo, aggiungere al fondo di cottura lo sciroppo delle amarene, la panna, l‘acqua o la marinata. Sciogliere l‘amido nell‘acqua e aggiungerlo alla salsa. Portare tutto a bollore e aggiungere le amarene. Condire di sale, pepe, zucchero ed eventualmente marinata.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Selvaggina |
Sella di cervo
Durata del programma:
ca. 100 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	160–170 °C
Temperatura interna:	
60 °C (rosata),	
72 °C (cottura media),	
81 °C (ben cotta)	
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 75–85 minuti, (rosata), 85–95 minuti (cottura media), 95–105 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (2)

Sella di cervo

Sella di capriolo

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 110 minuti

Ingredienti

Per la sella di capriolo:
1,2 g di sella di capriolo, disossato, pronta da cucinare
1½ l di latticello
1 cucchiaino di spezie per selvaggina (miscela)
1 cucchiaino di sale
Pepe

Per rosolare:
30 g di burro chiarificato

Per la salsa:
125 ml di vino rosso
800 ml di fondo di selvaggina
125 g di crème fraîche
2 cucchiai di amido alimentare
4 cucchiai di acqua | fredda
Sale
Pepe
Zucchero
Spezie per selvaggina (miscela)

Accessori:
Casseruola Gourmet
Teglia universale
Sonda termometrica

Suggerimento
Per servire, riscaldare 6 metà pere sciroppate. Disporle con la parte convessa verso l'alto sopra la sella di capriolo e guarnire con un cucchiaino di marmellata di mirtilli rossi ciascuna.

Preparazione

Togliere la pelle dalla sella di capriolo e disporla per 24 ore nel latticello. Nel frattempo voltarla più volte.

Risciacquare la sella di capriolo con l'acqua fredda e asciugarla tamponandola. Condire con le spezie per selvaggina, sale e pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Rosolare la sella di capriolo nella casseruola Gourmet con il burro chiarificato su tutti i lati a fuoco vivo. Dividere anche le parti di carne.

Prelevare la sella di capriolo, disporla sulla teglia universale e infilarvi dentro la sonda termometrica. Inserire la teglia universale nel vano cottura. Cuocere la sella di capriolo.

Per la salsa nella casseruola Gourmet diluire il fondo di cottura con il vino rosso e il fondo di selvaggina. Aggiungere la crème fraîche. Mescolare l'amido con l'acqua, versarlo nella salsa, così da addensarla. Portare la salsa a bollore. Condire con sale, pepe, zucchero e spezie per selvaggina.

Impostazione
Programma automatico
Carne | Selvaggina | Sella di capriolo
Durata del programma: ca. 55 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	140–150 °C
Temperatura interna:	60 °C (rosata), 72 °C (cottura media), 81 °C (ben cotta)
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 20–30 minuti, (rosata), 30–40 minuti (cottura media), 40–50 minuti (ben cotta)
Livello:	2 [1] (1)

Sella di capriolo

Pesce

Tutti a tavola!
Molti cibi prelibati lusingano il palato, molto più che la linea. Quindi tranquillizza sapere, che i piatti a base di pesce fanno parte di quelle gloriose eccezioni, perché sono al contempo sani e buoni. A seconda del pescato a disposizione, delle abitudini di cottura e delle specialità regionali in tutto il mondo si servono le più varie specialità, che vale sempre la pena assaggiare. Alcune di queste ve le raccomandiamo di cuore nel prossimo capitolo.

Pesce

Consigli per la preparazione

Per preparare il pesce sono adatte diverse modalità, per esempio Cottura con vapore, Thermovent plus o Calore super./ inferiore.
I seguenti suggerimenti offrono un ottimo orientamento in cucina:

- i pesci interi sono cotti quando le pupille diventano bianche e la pinna dorsale si lascia staccare facilmente.

- Il pesce arrostito, stufato e grigliato è cotto quando la carne si stacca dalle lische.

- Insaporire il pesce in base ai propri gusti e infiocchettare con burro prima di infornarlo

- Accertarsi che la punta in metallo della sonda termometrica sia infilata al centro della parte più spessa del pesce.

- Eventualmente infilare la sonda termometrica dietro la testa del pesce parallelamente alla lisca centrale.

Orata

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti

800 g di patate piccole
4 orate, intere, pronte per la cottura (cad. 300 g)
1 limone | solo il succo
Sale
Pepe al limone
2 peperoni, rossi | a pezzettoni
3 zucchine, verdi o gialle | a fette
4 scalogni | a spicchi
3 spicchi d'aglio | tritati finemente
300 g di formaggio di pecora | a dadini
4 rametti di rosmarino
4 rametti di timo
10 cucchiai di olio d'oliva

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica

Preparazione

Precuocere le patate senza buccia per circa 10 minuti.

Preriscaldare il forno.

Irrorare le orate con il succo di limone. Condire a piacimento con sale e pepe al limone.

Mescolare le patate a verdure, formaggio pecorino, rametti di rosmarino e timo. Insaporire con sale e pepe al limone e mettere nella casseruola Gourmet.

Disporre le orate sulla verdura e infilare la sonda termometrica. Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere le orate.

Impostazione

Modalità:	Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interna:	75 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti, 2° dopo 15 minuti
Durata cott.:	ca. 30–45 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Suggerimento
Le patate piccole hanno un diametro di 2,5-4 cm.

Orata

Trota

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Ingredienti:
Per le trote:
4 trote (da 250 g l'una), pronte da cuocere
2 cucchiai di succo di limone
Sale
Pepe

Per il ripieno:
200 g di funghi champignon, freschi
½ cipolla
1 spicchio d'aglio
25 g di prezzemolo
Sale
Pepe

Per condirle:
3 cucchiai di burro

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Irrorare le trote con il succo di limone. Salare e pepare internamente ed esternamente.

Per il ripieno mondare i funghi champignon. Tritare finemente la cipolla, l'aglio, i funghi champignon e il prezzemolo, quindi mescolarli. Condire il composto di sale e pepe.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Riempire le trote con il mix e disporle le une vicine alle altre sulla teglia universale. Inserirvi la sonda termometrica.
Coprire con fiocchetti di burro.

Inserire la teglia universale nel vano cottura. Cuocere le trote.

Impostazione
Programma automatico
Pesce | Trota
Durata del programma: ca. 36 minuti

Manuale

Modalità:	Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:	210–220 °C
Temperatura interna:	75 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	1 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti,
Durata cott.:	ca. 15–25 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Suggerimento
Servire le trote con delle fettine di limone e il burro imbiondito.

Trota

Karpfen

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti

450 ml di acqua
50 ml di aceto
50 ml di vino bianco
1 carpa, eviscerata,
con le squame (da 1,5 kg),
pronta da cucinare
Sale
1 foglia di alloro
5 grani di pepe

Accessori:
Casseruola Gourmet
Sonda termometrica

Preparazione

Portare a ebollizione sulla zona cottura la pentola con l‘acqua, l‘aceto e il vino bianco.

Facendo attenzione, pulire le carpe non squamate sotto l‘acqua, facendo attenzione a non danneggiare lo strato di muco.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Salare le carpe internamente e irrorarle con l‘acqua all‘aceto.

Disporre la carpa nella casseruola Gourmet e infilare la sonda termometrica. Aggiungere la restante acqua all‘aceto con la foglia di alloro e il pepe in grani.

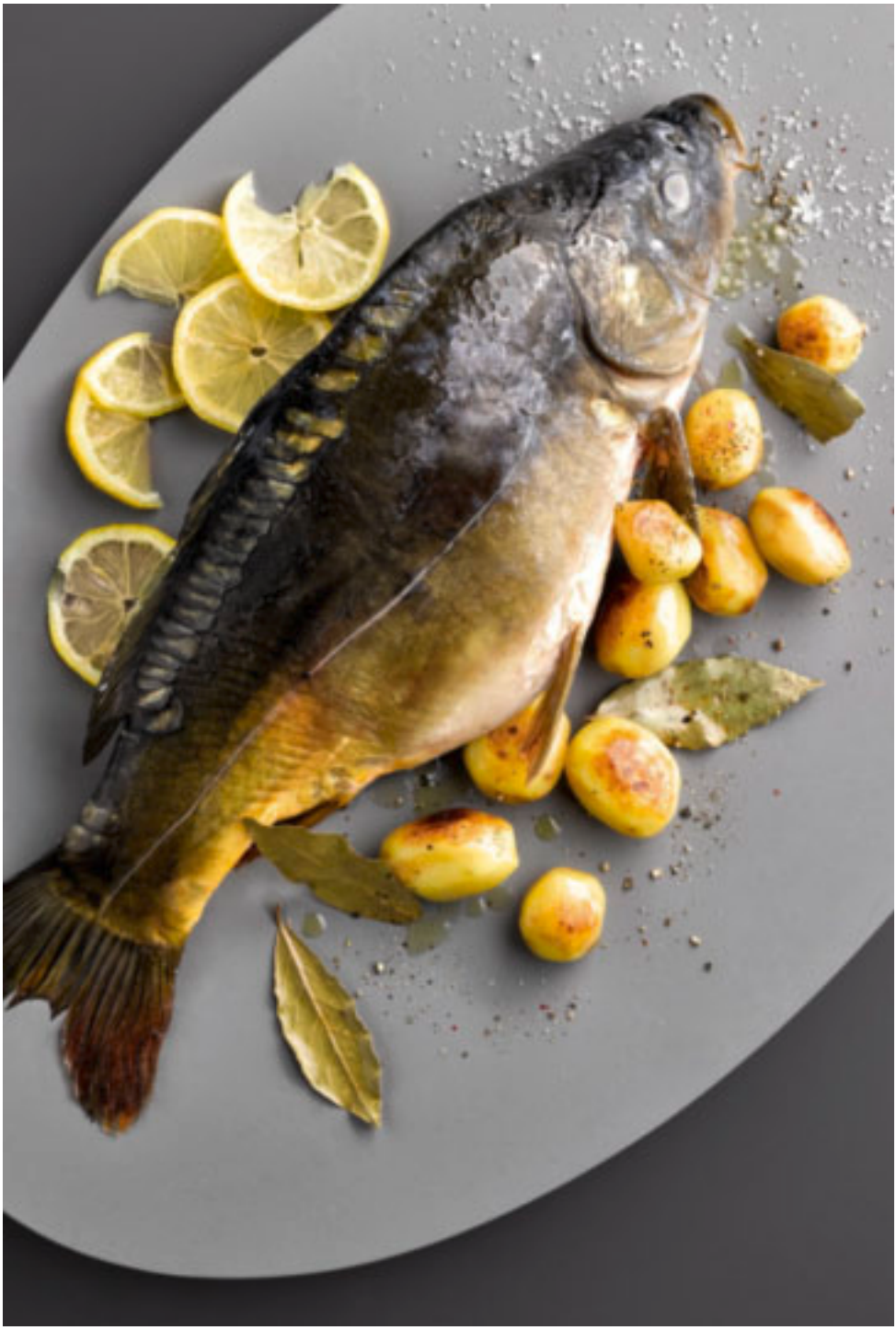
Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura.

Impostazione
Programma automatico
Pesce | Carpa
Durata del programma: ca. 77 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	190–200 °C
Temperatura interna:	75 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 60–70 minuti
Livello:	2 [2] (1)

Suggerimento
Servire le carpe con delle fettine di limone e il burro imbiondito.



Karpfen

Filetto di salmone

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

4 filetti di salmone (da 200 g l‘uno), pronti per la cottura
2 cucchiai di succo di limone
Sale
Pepe
3 cucchiai di burro
1 cucchiaino di aneto, tritato

Accessori:
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Disporre i filetti di salmone sulla teglia universale. Irrorarli con il succo di limone. Condire di sale e pepe. Cospargere i pezzi di salmone con il burro a fiocchi e l‘aneto. Inserirvi la sonda termometrica.

Inserire la teglia universale nel vano cottura e cuocere il salmone.

Impostazione
Programma automatico
Pesce | Filetto di salmone
Durata del programma: ca. 30 minuti

Manuale

Modalità:	Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:	200–210 °C
Temperatura interna:	75 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Numero/tipo di immissioni di vapore:	1 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti,
Durata cott.:	ca. 10–20 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Filetto di salmone

Trota salmonata

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 65 minuti

Ingredienti

Per la trota salmonata:
1 trota salmonata (da 1 kg), intera, pronta da cucinare
1 limone | solo il succo
Sale

Per il ripieno:
2 scalogni
2 spicchi d‘aglio
2 fette di pane da toast
50 g di capperi piccoli
1 uovo, di medie dimensioni | solo il tuorlo
2 cucchiai di olio d‘oliva
Sale
Pepe
Peperoncino in polvere

Accessori:
Stuzzicadenti in legno
Teglia universale
Sonda termometrica

Preparazione

Irrorare la trota salmonata con il succo di limone.
Salare internamente ed esternamente.

Per il ripieno tagliare a dadini lo scalogno, l‘aglio e il pane da toast. Mescolare i capperi, il tuorlo, l‘olio di oliva, lo scalogno, l‘aglio e il pane da toast. Condire con sale, pepe e peperoncino in polvere.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

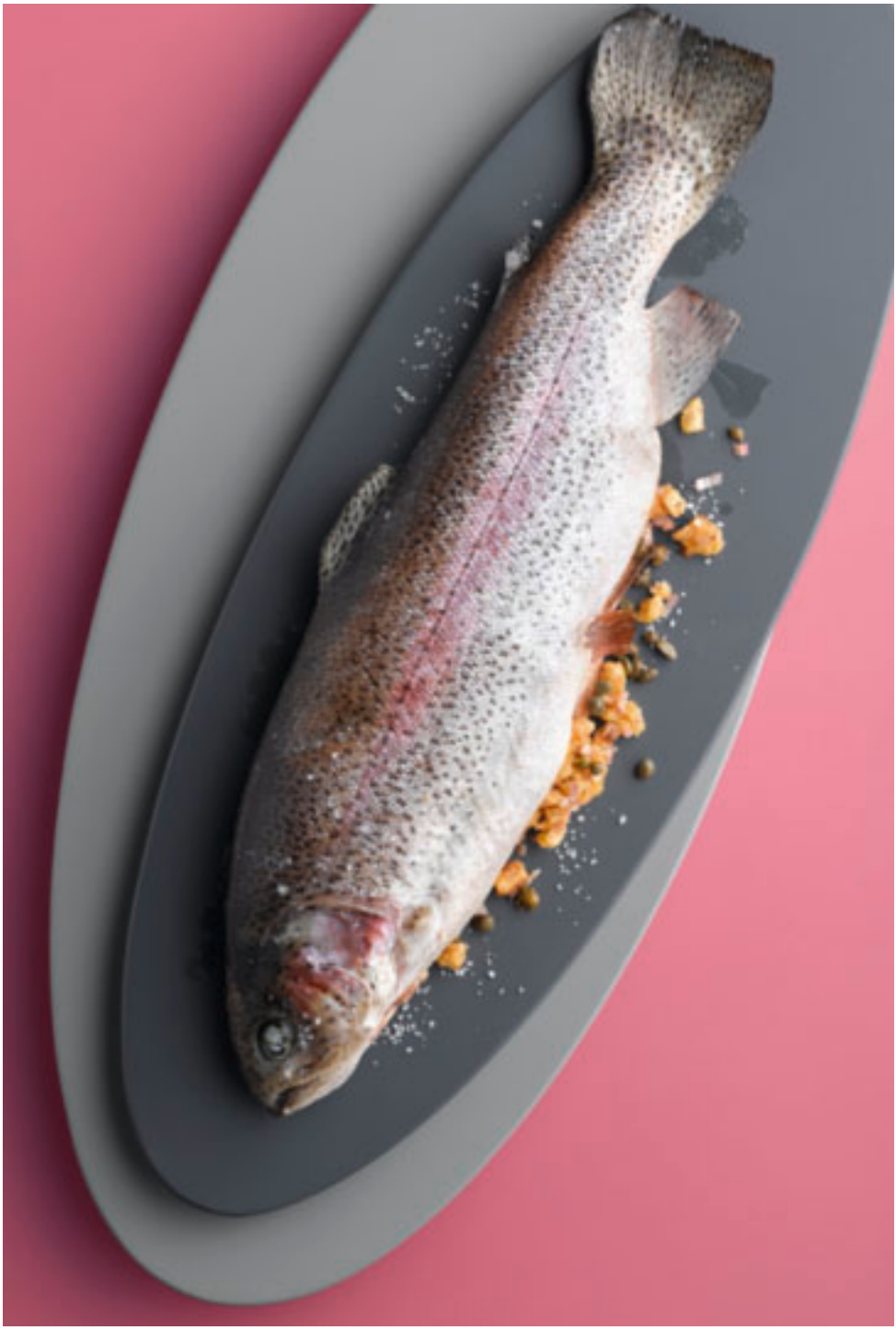
Farcire la trota salmonata con la massa. Richiudere l‘apertura con dei piccoli stuzzicadenti.

Disporre la trota salmonata sulla teglia universale e infilare la sonda termometrica. Inserire la teglia universale nel vano cottura.
Cuocere la trota salmonata.

Impostazione
Programma automatico
Pesce | Filetto di salmone
Durata del programma: ca. 52 minuti

Manuale

Modalità:	Cott.con vapore Calore sup./inf.
Temperatura:	210–220 °C
Temperatura interna:	75 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Temperatura:	160–180 °C
Numero/ Tipo di immissione di vapore:	1 immissione di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti
Durata cott.:	ca. 30–40 minuti
Livello:	2 [1] (1)



Trota salmonata

Filetto di merluzzo

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

Per la filetto merluzzo:
3 cipolle
40 g di burro
500 g di pomodori
750 g di filetto merluzzo, pronto da cuocere
½ limone | solo il succo
Sale
Pepe
100 ml di latte, con il 3,5 % di grasso
1 cucchiaio di pangrattato
2 cucchiai di prezzemolo | tritato

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Pirofila, 2 26 cm
Sonda termometrica
Griglia

Preparazione

Tagliare la cipolla a fettine sottili e imbiondirla in metà burro.
Tagliare i pomodori a fette.

Irrorare il merluzzo con il succo di limone. Condire di sale e pepe.

Ungere la pirofila. Versare le cipolle nella pirofila.
Disporre i pomodori a strati. Condire di sale e pepe.
Disporre il filetto di merluzzo sui pomodori.

Inserire la griglia nel vano cottura. Preriscaldare il forno.

Fondere il burro rimasto. Versare il burro e il latte sul merluzzo.
Cospargervi il pangrattato. Inserirvi la sonda termometrica.

Infornare nel vano cottura e cuocere.

Cospargere di prezzemolo e servire.

Impostazione
Modalità Cott.con vapore Calore sup./inf.

Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interna:	75 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	ca. 30–40 minuti
Numero/tipo di immissioni di vapore:	2 immissioni di vapore / controllo a tempo, 1° dopo 5 minuti, 2° dopo 15 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Suggerimento
Anziché il filetto di merluzzo con questa ricetta è possibile preparare anche la spigola.

Filetto di merluzzo

Filetto di lucioperca su letto di verdure

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti

4 filetti di lucioperca (da 150 g), pronti da cuocere
1 limone | solo il succo
Sale
Pepe
4 scalogni | a dadini
150 g di pomodorini
1 peperone, rosso | a dadini da 1 cm
1 peperone, giallo | a dadini da 1 cm
1 zucchina | a dadini di 1 cm
1 cucchiaio di erbette | tritate
5 cucchiai di olio d‘oliva

Accessori:
Casseruola Gourmet

Preparazione

Inserire la casseruola Gourmet nel vano cottura.
Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Irrorare con succo di limone e condire con sale e pepe.
Mescolare le verdure in una fondina. Condire con sale, pepe ed erbette.
Togliere la casseruola Gourmet preriscaldata dal vano cottura e spennellarla con olio. Distribuire la verdura nella casseruola Gourmet.
Infornare la casseruola Gourmet nel vano cottura e cuocere.

Manuale:
adeguare le impostazioni secondo la fase di cottura 2.

Disporre i filetti di pesce sulla verdura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Pesce | Filetto lucioperca su verdure
Durata del programma: 15 minuti

Manuale
Fase di cottura 1
Modalità: Cott. con vapore + Therm. plus

Temperatura:	200 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Quantità /Tipo d‘immissione di vapore:	1 immissione di vapore / manuale / 1° subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cott.:	10 minuti
Livello:	3 [2] (3)

Fase di cottura 2

Modalità:	Grill grande
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Temperatura:	240 °C
Durata cott.:	5 minuti

Filetto di lucioperca su letto di verdure

Sformati/Gratin

Un incontro ricco di gusto
Pochi piatti vengono portati in tavola con così tante varianti come uno sformato. Per gli ingredienti potete attingere a piene mani nel vero senso della parola, e combinarli l‘uno con l‘altro a seconda della stagione e delle provviste a disposizione. Questo incontro di contorni è perfetto da preparare e riscuote molto successo anche tra gli ospiti. E se ne dovesse avanzare un po‘, risulta ottimo anche riscaldato.

Gratin di indivia belga (cicoria)

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti

Per l‘indivia:
8 cespi di indivia belga
50 g di burro
5 cucchiaini di zucchero
Sale
Pepe
8 fette di prosciutto
(spesse 3-4 mm), cotto

Per la salsa al formaggio:
30 g di burro
40 g di farina di frumento tipo 00
750 ml di latte,
con il 1,5 % di grassi
250 g di formaggio grattugiato
1 uovo, di medie dimensioni |
solo il tuorlo
Noce moscata
Sale
Pepe
1 spruzzo di succo di limone

Accessori:
Pirofila
Griglia

Preparazione

Rimuovere il torsolo duro e amaro dell‘indivia.

Far sciogliere il burro in una padella. Stufare l‘indivia finché risulterà marrone dorata. Quindi stufare per 25 minuti a fuoco basso.

Condire con zucchero, sale e pepe.

Arrotolare l‘indivia in una fetta di prosciutto. Disporne una vicina all‘altra nella pirofila.

Per la salsa al formaggio fondere il burro in una pentola. Aggiungere mescolando la farina e farla imbiondire. Aggiungere il latte mescolando energicamente, portare a ebollizione e incorporare metà del formaggio, il tuorlo d‘uovo, la noce moscata, il sale, il pepe e il succo di limone.

Versare la salsa al formaggio sull‘indivia e cospargervi sopra il formaggio restante.

Infornare sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Gratin di cicoria
Durata del programma: 40 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	33–46 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Gratin di indivia belga (cicoria)

Gratin di patate Jansson

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 95 minuti

Ingredienti

Per la pirofila:
1 kg di patate
125 g di filetti di acciughe svedesi
1 cipolla | a fette
200 g di panna
2 cucchiai di pangrattato

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
Grattugia, grossa
Pirofila, 29 cm x 21 cm
Pellicola in alluminio

Preparazione

Pelare le patate e tagliarle a bastoncini sottili. Ungere la pirofila.

Disporre a strati nella pirofila le patate, i filetti di acciuga e la cipolla ad anelli alternandoli. Iniziare e concludere con uno strato di patate. Irrorare con panna e cospargere di pangrattato.

Infornare nel vano cottura e cuocere.

Dopo 30 minuti ricoprire con carta stagnola affinché la superficie non si scurisca troppo.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Gratin di patate Jansson
Durata del programma: 67 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	65–75 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Suggerimento
Questa ricetta è originaria della Svezia.

Gratin di patate Jansson

Sformato di patate

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

Per il gratin:
1 kg di patate, non farinose | a fette sottili
400 g di panna
Sale
Pepe
Noce moscata
50 g di formaggio grattugiato

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Pirofila in porcellana, capacità di 3 l
Griglia

Preparazione

Ungere la pirofila. Aggiungere le patate a fette.

Insaporire con panna con sale, pepe e noce moscata e mescolare con le patate.

Cospargere di formaggio.

Infornare sulla griglia nel vano cottura e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Sformato patate/formaggio
Durata del programma: 50 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	50 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Suggerimento
Il gratin diventa più leggero con un mix di latte e panna.

Sformato di patate

Sformato di patate e formaggio

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti

Per il gratin:
600 g di patate, farinose
75 g di formaggio Gouda grattugiato

Per la glassa:
250 g di panna
1 cucchiaino di sale
Pepe
Noce moscata

Per guarnire:
75 g di formaggio Gouda grattugiato

Per lo stampo:
1 spicchio d‘aglio

Accessori:
Pirofila, Ø 26 cm
Griglia

Preparazione

Passare l‘aglio dentro la pirofila.

Per la salsa mescolare la panna con il sale, il pepe e la noce moscata.

Pelare le patate e tagliarle a fette sottili 3-4 mm. Mescolare le patate con il formaggio Gouda e la salsa e riversare il tutto nella pirofila.

Cospargere di formaggio Gouda.

Disporre lo sformato di patate e formaggio sulla griglia nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Sformato patate/formaggio
Durata del programma: ca. 58 minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	180–190 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Sformato di patate e formaggio

Soufflé di formaggio

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

Per il soufflé:
40 g di burro
40 g di farina di frumento tipo 00
375 ml di latte,
con il 3,5 % di grassi
100 g di formaggio speziato | grattugiato
3 uova di medie dimensioni
Sale
Pepe

Per lo stampo:
1 cucchiaio di burro

Accessori:
Stampo per soufflé Ø 20 cm
Teglia universale

Preparazione

Far sciogliere il burro. Aggiungere la farina. Continuando a mescolare aggiungere il latte e sobbollire, in modo da ottenere una salsa besciamella.

Ridurre la salsa per alcuni minuti continuando a mescolare. Incorporare il formaggio.

Ungere lo stampo per soufflé. Separare i tuorli dagli albumi, montare questi ultimi a neve.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Incorporare il tuorlo d'uovo nel composto di formaggio e besciamella leggermente raffreddatosi. Incorporare l'albume montato a neve. Condire di sale e pepe.

Versare il composto nello stampo. Infornare sulla teglia universale e aggiungere circa 1 l (2 l) di acqua nella teglia.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Soufflè di formaggio
Durata del programma: 41 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus [
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	35–45 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Soufflé di formaggio

Lasagne

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 125 minuti

Ingredienti

Per le lasagne:
8 fogli di lasagne
(senza precottura)
Per la salsa di pomodori e carne macinata:
50 g di pancetta, affumicata | a dadini
2 cipolle | a dadini
375 g di carne macinata, misto manzo e maiale
800 g di pomodori (barattolo), pelati
30 g di concentrato di pomodoro
125 ml di brodo
1 cucchiaino di timo, fresco | tritato
1 cucchiaino di origano, fresco | tritato
1 cucchiaino di basilico, fresco | tritato
Sale, Pepe
Per la salsa ai funghi:
20 g di burro
1 cipolla | a dadini
100 g di funghi champignon, freschi | a fette
2 cucchiai di farina di frumento, tipo 00
250 g di panna
250 ml di latte, con il 3,5 % di grassi
Sale, Pepe
Noce moscata
2 cucchiai di prezzemolo, fresco | tritato
Per guarnire:
200 g di formaggio Gouda grattugiato
Accessori:
Pirofila, 32 cm x 22 cm
Griglia

Preparazione

Per il ragù al pomodoro, riscaldare la padella. Rosolare lo speck a dadini, aggiungere la carne macinata e rosolare il tutto sempre mescolando. Aggiungere le cipolle e stufare. Tagliare i pomodori. Aggiungere i pomodori, il succo di pomodoro, il concentrato di pomodoro e il brodo. Condire con il sale, il pepe e le erbette. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso.

Per la salsa ai funghi soffriggere le cipolle nel burro. Aggiungere i funghi champignon e rosolare brevemente. Setacciarvi sopra la farina e mescolare. Sfumare con la panna e il latte. Salare, pepare e insaporire con la noce moscata. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco basso. Infine aggiungere il prezzemolo.

Per le lasagne disporre gli ingredienti a strati uno di seguito all'altro nella pirofila:
– un terzo di sugo di ragù al pomodoro
– 4 fogli di lasagna
– un terzo di sugo di ragù al pomodoro
– ½ sugo ai funghi champignon
– 4 fogli di lasagne
– un terzo di sugo di ragù al pomodoro
– ½ sugo ai funghi champignon

Cospargere le lasagne con il formaggio Gouda, posizionarle sulla griglia nel vano cottura e cuocere finché risulteranno marrone dorato.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Lasagne
Durata del programma: 60 [60] (58) minuti

Manuale

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	185–195 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	On
Durata cott.:	55–65 minuti
Livello:	1

Lasagne

Moussaka

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

1,25 kg di melanzane
Sale
90 ml di olio d‘oliva

Per la salsa di carne macinata:
3 cucchiai di olio
750 g di carne macinata, misto manzo e maiale
1 cipolla | a dadini
480 g di pelati in scatola (peso sgocciolato) | a pezzettini
2 cucchiai di prezzemolo, fresco | tritato
125 ml di vino bianco
Sale
Pepe
3 cucchiai di pangrattato
2 uova | solo l‘albume

Per la salsa besciamella:
40 g di burro
40 g di farina di frumento tipo 00
500 ml di latte, 3,5 %
1 cucchiaino di sale
Pepe
Noce moscata
50 g di formaggio Gouda grattugiato
2 uova | solo il tuorlo

Per guarnire:
50 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori:
Griglia
2 teglie
Carta da cucina
Pirofila, 32 cm x 22 cm

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette spesse ca. 1 cm per il lungo, cospargerle di sale e lasciarle riposare per ca. 20 minuti.

Per la salsa di carne macinata rosolare la carne nell‘olio. Aggiungere le cipolle e imbiondirle. Aggiungere pomodoro, prezzemolo e vino. Condire con abbondante sale e pepe. Far bollire la salsa per circa 15 minuti a fuoco basso. Far raffreddare la salsa. Incorporare pangrattato e albume d‘uovo.

Preriscaldare il forno in base alle impostazioni. Asciugare con carta da cucina le melanzane e distribuirle sulle 2 teglie. Sui due lati spennellarle con olio. Infornare le teglie e cuocere.

Voltare le melanzane a metà cottura e cuocere finché si dorano.

Per la salsa besciamella riscaldare il burro, aggiungere farina e cuocere. Sfumare con il latte. Ridurre la salsa per 5 minuti continuando a mescolare. Salare, pepare e insaporire con la noce moscata. Togliere la pentola dal fuoco. Incorporare il tuorlo e il formaggio.

Disporre metà delle melanzane nella pirofila e distribuirvi sopra la salsa di carne macinata. Poi disporre le melanzane rimaste e sopra la besciamella. Cospargere la Moussaka del formaggio rimasto.

Infornare sulla griglia e cuocere finché si dora.

Impostazione
Cuocere melanzane
Modalità: Thermovent plus

Temperatura:	200 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	20–25 minuti
Livello:	1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Moussaka
Durata del programma:
47 [47] (43) minuti

Manuale
Modalità: Thermovent plus

Temperatura:	170–180 °C
Booster:	On
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	40–50 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Moussaka

Pasta al forno

Per 4 persone | Tempo di preparazione: 85 minuti

Ingredienti

Per la pasta:
150 g di pasta (penne), indicazioni di cottura sulla confezione 11 minuti
1½ l di acqua
3 cucchiaini di sale

Per la pirofila:
1½ cucchiaio di burro
2 cipolle | a dadini
1 peperone | a dadini da 1 cm
2 carote, piccole | a rondelle
150 g di crème fraîche
75 ml di latte, con il 3,5 % di grassi
Sale
Pepe
300 g di pomodori carnosi | a dadi grossolani
100 g di prosciutto, cotto | tagliato a dadini
150 g di pecorino alle erbe | tagliato a dadini

Per guarnire:
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori:
Pirofila, 24 cm x 24 cm
Griglia

Suggerimento
Per lo sformato vanno benissimo anche 350 g di pasta cotta il giorno prima.

Preparazione

Cuocere la pasta per 5 minuti nell‘acqua salata.

Soffriggere la cipolla a dadini in una pentola di cottura con del burro. Aggiungere i peperoni e le carote e stufare per altri 5 minuti.

Mescolare la crème fraîche con il latte e aggiungere il tutto alle verdure. Condire con abbondante sale e pepe.

Versare nella pirofila la pasta, i pomodori, il prosciutto e il pecorino. Aggiungere mescolando la salsa di verdure.

Cospargere lo sformato di pasta di formaggio Gouda.

Disporre lo sformato di pasta sulla griglia nel vano cottura. Gratinare finché risulterà marrone dorato.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Pasta al forno
Durata del programma: 40 [38] (40) minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	35–45 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Pasta al forno

Sformato di carne Shepherd‘s pie

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 100 minuti

Ingredienti

Per la pirofila:
2 cipolle | tritate finemente
2 carote | a dadini
2 gambi di sedano | a pezzetti
1 kg di carne macinata di agnello
½ cucchiaino di timo, fresco | tritato finemente
½ cucchiaino di rosmarino fresco | tritato finemente
1 cucchiaino e ½ di concentrato di pomodoro
200 ml di vino rosso
1 cucchiaio di farina di frumento, tipo 00
250 ml di brodo di gallina
1 cucchiaio di salsa worcestershire
Sale
Pepe
1,5 g di patate, farinose | a cubetti
25 g di burro
5 cucchiai di latte, 3,5 % di grassi

Per rosolare:
2½ cucchiai di burro

Accessori:
Pirofila, capacità di 2,5 l

Suggerimento
Anziché l‘agnello si può utilizzare carne di manzo.

Preparazione

Riscaldare il burro in una padella. Soffriggere le cipolle per 2-3 minuti. Aggiungere le carote e il sedano e cuocere per altri 8–10 minuti. Aggiungere la carne macinata rosolarla, mescolando. Aggiungere dell‘olio, timo, rosmarino, concentrato di pomodoro e vino rosso.

Ridurre la salsa di un terzo a fuoco medio, aggiungervi la farina a pioggia e lasciarla cuocere per altri 2–3 minuti.

Aggiungere il brodo di gallina e la salsa worcestershire e far sobbollire per 45-50 minuti. Aggiustare di sale e pepe.
Nel frattempo, cuocere le patate e lavorarle con burro e latte fino a ottenere del purè.

Mettere la miscela di carne macinata nella pirofila, distribuirvi sopra il purè di patate. Infornare nel vano cottura e cuocere finché risulterà marrone dorato.

Impostazione
Programma automatico
Sformati e gratin | Sformato carne Shepherd‘s Pie
Durata del programma: 50 minuti

Manuale

Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	180 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	50 minuti
Livello:	2 [1] (1)

Sformato di carne Shepherd's pie

Dessert

Dulcis in fundo
Un dessert riuscito si riconosce dal fatto che al momento di servirlo, si ha sempre ancora voglia di gustarlo. Alla fine di un pasto prelibato nessuno deve poter resistere a un gran finale. Che si tratti di gelato, flan, composizioni di frutta o altre dolci seduzioni lo chef di casa congederà i suoi ospiti quando questi si alzeranno appagati da tavola. Di solito sono proprio i dessert a dare grandi soddisfazioni, con pochissimo impegno deliziano il palato.

Strudel di mele viennese

Per 2 strudel | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

100 g di pangrattato
4 fogli di pasta sfoglia per strudel (confezione)
100 g di burro | fuso
1,5 kg di mele | a fettine sottili
150 g di zucchero
50 g di uvetta
Cannella

Per rosolare:
50 g di burro

Accessori:
2 canovacci
Teglia standard o teglia universale

Preparazione

Versare il pangrattato nella padella e rosolarlo con il burro.

Adagiare due sfoglie di strudel sovrapponendole leggermente su un canovaccio.

Spennellare la pasta sfoglia di strudel con metà burro e cospargere di pangrattato.

Mescolare le mele con lo zucchero, l'uvetta e la cannella.
Versare il mix di mele sul pangrattato.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Arrotolare lo strudel e spennellare con il burro rimasto. Disporre sulla teglia standard o sulla teglia universale, infornare e cuocere.

Impostazione
Programma automatico
Dessert | Strudel di mele alla viennese
Durata del programma: 45 minuti

Manuale

Modalità:	Cottura intensa
Temperatura:	170 °C
Preriscaldare:	On
Crisp function:	On
Durata cott.:	40–50 minuti
Livello:	2 [1] (2)

Strudel di mele viennese

Meringa

Per 6 persone | Tempo di preparazione: 130 minuti

Ingredienti

5 uova di medie dimensioni | solo l'albume
275 g di zucchero
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
1 cucchiaio di aceto bianco
600 g di panna
1 cucchiaio di zucchero a velo
500 g di mirtilli neri
500 g di fragole
500 g di lamponi

Accessori:
1 o 2 teglie standard o 1 teglia universale
Carta forno

Preparazione

Montare gli albumi a neve ben ferma e aggiungere lo zucchero mescolando. Aggiungere l'aroma alla vaniglia e l'aceto.
Per una meringa grande rivestire una teglia con carta da forno e per più meringhe piccole 2 teglie.
Forno da 90 cm:
rivestire la teglia universale con carta da forno.
Versare il composto di albume sulla teglia e formare un cerchio alto ca. 3-4 cm o tanti piccoli cerchi con un diametro di circa 8 cm.

Programma automatico:
infornare nel vano cottura e cuocere.

Manuale:
infornare nel vano cottura e cuocere secondo la fase di cottura 1 e 2.
Far raffreddare.

Montare la panna con lo zucchero a velo, distribuirla sulla meringa uniformemente. Guarnire con la frutta.

Impostazione
Programma automatico
Dessert | Baiser (meringa) | Di grandi dimensioni / In piccole parti, numerose
Durata del programma di grandi dimensioni: 100 minuti
Durata del programma in piccole parti, numerose: 65 minuti

Manuale
Uno grande

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	110 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	80 minuti
Livello:	1
Fase di cottura 2	
Temperatura:	30 °C
Durata cott.:	20 minuti

Molte piccole

Fase di cottura 1	
Modalità:	Thermovent plus
Temperatura:	110 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	Off
Crisp function:	Off
Durata cott.:	45 minuti
Livello:	1 + 3 [1 + 3] (1)
Fase di cottura 2	
Temperatura:	30 °C
Durata cott.:	20 minuti

Meringa

Torta meringata al limone

Per 10 fette | Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti

Per l‘impasto:
275 g di farina di frumento tipo 00
150 g di burro
25 g di zucchero
2 uova, di medie dimensioni | solo i tuorli
2–3 cucchiai di acqua | fredda

Per il ripieno:
4 limoni, non trattati | succo e buccia | grattugiata
75 g di amido di mais
500 ml di acqua
5 uova di medie dimensioni
175 g di zucchero

Per la glassa :
275 g di zucchero

Accessori:
Stampo da crostata Ø 25 cm
Griglia

Preparazione

Lavorare farina, burro, zucchero, acqua e tuorlo d‘uovo fino a ottenere un impasto liscio e metterlo in frigorifero per 30 minuti.
Per il ripieno mescolare bene la buccia di limone, il succo di limone e l‘amido di mais. Portare l‘acqua a ebollizione in una pentola, aggiungere il mix di amido di mais e limone e mescolando far sobbollire finché si ottiene una salsa gelatinosa.
Separare gli albumi dai tuorli. Mettere da parte gli albumi per la glassa. Mescolare zucchero e albumi, portare a bollore, togliere dal fuoco e far raffreddare.
Spianare l‘impasto, disporlo nello stampo, aggiungervi la crema al limone e distribuirla.
Inserire la griglia nel vano cottura. Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.
Montare le chiare d’uovo a neve con lo zucchero per la glassa.
Infine distribuire uniformemente sulla crema al limone.

Programma automatico:
infornare nel vano cottura e cuocere fino a doratura.

Manuale:
infornare nel vano cottura e cuocere fino a doratura secondo la fase di cottura 1 e 2.

Impostazione
Programma automatico
Dessert | Torta meringata al limone (GB)
Durata del programma: 60 minuti

Manuale

Fase di cottura 1	
Modalità:	Cottura intensa
Temperatura:	185 [185] (180) °C
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	40 minuti
Livello:	1
Fase di cottura 2	
Temperatura:	170 °C
Durata cott..	20 minuti

Torta meringata al limone

Tortino al cioccolato

Per 8 persone | Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti

Per l'impasto:
70 g di cioccolato fondente
70 g di burro
70 g di zucchero
4 uova di medie dimensioni
70 g di mandorle | tritate
20 g di pangrattato
500 ml di salsa di vaniglia
200 g di panna

Per spolverizzare:
40 g di zucchero a velo

Per lo stampo:
1 cucchiaino di burro

Accessori:
8 formine, Ø 6 cm
Teglia universale
Colino, fine

Preparazione

Fondere il cioccolato in un pentolino a fiamma bassa e farlo poi raffreddare leggermente.

Mescolare il burro, lo zucchero e i tuorli fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere mescolando il cioccolato, le mandorle e il pangrattato.

Avviare il programma automatico o preriscaldare il forno.

Montare gli albumi a neve e incorporarli alla massa di cioccolato.

Ungere gli stampini. Distribuire il composto.

Posizionare le formine sulla teglia universale e inserire il tutto nel vano cottura. Cuocere i tortini al cioccolato.

Montare a neve la panna e incorporarla alla salsa di vaniglia. Distribuire uniformemente sul piatti da dessert.

Servirsi di un coltello per staccare i tortini al cioccolato dagli stampini. Rovesciare un tortino su ogni piattino da dessert. Cospargere di zucchero a velo e servire tiepido.

Impostazione

Modalità:	Calore super./ inferiore
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Preriscaldare:	On
Crisp function:	Off
Durata cott.:	35–45 minuti
Livello:	1

Tortino al cioccolato

Ricette dalla A alla Z

Amaretti 72
Anatra (ripiena) 142
Arrosto in crosta 200

Baguette 90
Base di Pan di Spagna 32
Beef Wellington 178
Bignè 80
Biscotti di pasta frolla 74
Biscotti ritagliati 66
Biscottini di Linz 70
Brasato di manzo 186
Brasato di vitello 166

Carrè di agnello con verdura 170
Coniglio 214
Consigli per la preparazione 140
Cornetti alla vaniglia 76
Cosce di pollo 150
Coscia di agnello 172
Coscia di agnello 174
Coscia di lepre 212
Coscia di tacchino 154
Costolette affumicate (arrosto) 196
Costolette affumicate (cottura a basse temperature) 198
Crostata di frutta (pasta frolla) 52
Crostata di frutta (pasta sfoglia) 50

Farce per basi di Pan di Spagna 34
Farce per Pan di Spagna 38
Farcia per bignè 82
Filetto di lucioperca su letto di verdure 236
Filetto di maiale (cottura a basse temperature) 208
Filetto di maiale (arrosto) 206
Filetto di manzo (arrosto) 182
Filetto di manzo (cottura a basse temperature) 184
Filetto di merluzzo 234
Filetto di salmone 230
Filetto di vitello (arrosto) 156
Filetto di vitello (cottura a basse temperature) 158
Flammkuchen (pizza alsaziana) 126
Focaccia 96

Gratin di indivia belga (cicoria) 240
Gratin di patate Jansson 242

Karpfen 228

Lasagne 250

Meringa 262
Moussaka 252
Muffin ai mirtilli neri 68
Muffin alle noci 78

Oca (ripiena) 144
Oca (senza ripieno) 146
Orata 224
Ossobuco 168

Pan di Spagna 36
Pancetta di maiale 204
Pandolce 116
Pane ai semi misti 106
Pane al farro 94
Pane alle noci 102
Pane bianco (a cassetta) 110
Pane bianco (senza stampo) 112
Pane casereccio (ricetta svizzera) 92
Pane misto di frumento scuro 114
Pane misto segale 104
Pane tigrato 108
Panini ai cereali 118
Panini di frumento 122
Panini di segale 120
Pasta al forno 254
Pizza (Impasto al lievito) 128
Pizza (impasto di olio e ricotta) 130
Pollo 148
Polpettone 194
Prosciutto arrosto 202
Prosciutto di Natale 210

Quiche Lorraine 132

Ragù di manzo 180
Roastbeef (arrosto) 188
Roastbeef (cottura a basse temperature) 190

Sella di agnello (arrosto) 176
Sella di capriolo 218
Sella di cervo 216
Sella di vitello (arrosto) 162
Sella di vitello (cottura a basse temperature) 164
Sformato di carne Shepherd‘s pie 256
Sformato di patate 244
Sformato di patate e formaggio 246
Soufflé di formaggio 248
Stinco di vitello 160
Stollen (dolce tipico tedesco) 60
Strudel di mele viennese 260

Tacchino (ripieno) 152
Torta al burro 40
Torta al cioccolato e noci 58

Torta alla frutta e granella 62
Torta alla ricotta 46
Torta alle albicocche
con composto di panna 26
Torta di frutta (Ø 15 cm) 42
Torta di frutta (Ø 20 cm) 44
Torta di frutta (Ø 25 cm) 45
Torta di mele delicata 22
Torta di mele ricoperta 24
Torta di pere con glassa
alle mandorle 30
Torta in bicchiere 28
Torta Margherita 56
Torta marmorizzata 48
Torta meringata al limone 264
Torta Sacher 54
Tortino al cioccolato 266
Tortino piccante (pasta frolla) 136
Tortino piccante
(pasta sfoglia) 134
Treccia al lievito 98
Treccia al lievito
(ricetta svizzera) 100
Trota 226
Trota salmonata 232

Yorkshire pudding 192

Colophon

Redazione:
Werk Oelde
Werk Gütersloh

Sviluppo delle ricette:
Versuchsküche, Werk Oelde

Fotografie:
Fotostudio Casa, Münster

Styling:
Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling:
Renate Neetix, Bielefeld

Concetto, design e produzione:
Marketing Communications International
Miele Gütersloh

La ristampa, anche parziale, è ammessa solo dietro espressa autorizzazione di Miele & Cie. KGe e indicazione della fonte.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Salvo modifiche

3. edizione
MMS 21-0116
M-Nr. 11332310