

Miele

Miele

Miele

Miele Portuguesa Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telefone: 21 424 81 00
Fax: 21 424 81 09
E-mail: info@miele.pt
Website: www.miele.pt

Cozinhar e assar no forno

O livro de receitas

1.ª edição
N.º mat. 11 386 670
MMS 19-1508

Forno com micro-ondas

Cozinhar e assar no forno

O livro de receitas

Prefácio

Caros gourmets,

Há boas conversas e momentos maravilhosos quando nos reunimos para comer. A satisfação comum cria ligações, especialmente quando esta convence a todos os níveis. Tanto no dia a dia, como em ocasiões especiais.

O seu novo forno com micro-ondas oferece-lhe precisamente este potencial: com este verdadeiro talento polivalente prepara refeições de forma rápida e saudável, mas também menus culinários ao mais alto nível.

Este livro pretende fornecer uma verdadeira ajuda. O conhecimento e a curiosidade, a rotina e o inesperado encontram-se todos os dias na nossa cozinha experimental Miele, onde desenvolvemos dicas úteis para si e receitas de confiança. Descubra mais receitas, inspiração e temas entusiasmantes na nossa app Miele@mobile.

Tem alguma questão ou pedido? Gostamos de falar consigo. Encontra os nossos dados de contacto no fim do livro.

Desejamos-lhe momentos de degustação muito especiais.

A sua cozinha experimental Miele

Índice

Prefácio

Índice

Sobre este livro de receitas

Vista geral dos modos de funcionamento

Importante e interessante

Acessórios da Miele

3	Bolos	19
4	Tarte de maçã fina	20
6	Tarte de maçã coberta	22
	Bolo de chocolate	24
8	Base de bolacha	26
12	Recheios para base de bolacha	28
16	Base de biscoito	30
	Recheios para placas de massa de pão de ló	32
	Bolo de manteiga	34
	Bolo de iogurte e laranja	36
	Bolo de queijo	38
	Bolo mármore	40
	Tarte de ameixas e gengibre	42
	Bolo de areia	44
	Bolo Streusel com fruta	46
	Bolo de limão húmido	48
	Pastelaria	51
	Bolachinhas	52
	Muffins de mirtilo	54
	Bolinhos de amêndoa	56
	Sortido seco	58
	Kipferl de baunilha	60
	Muffins de nozes	62
	Pão	65
	Baguetes	66
	Pão Pita/árabe	68
	Trança	70
	Pão de cereais	72
	Pão branco (de forma)	74
	Pão branco (cozido)	76
	Pão doce	78
	Pizzas, etc.	81
	Pizza (massa levedada)	82
	Pizza (massa de requeijão e óleo)	84
	Quiche Lorraine	86

Carne

Pato (recheado)	90
Ganso (não recheado)	92
Frango	94
Peito de frango com mostarda	96
Peito de frango com beringela	98
Pernas de frango	100
Peru (recheado)	102
Perna de peru	104
Lombinho de vitela	
(cozinhar a baixas temperaturas)	106
Lombinho de vitela (assar)	108
Pernil de vitela	110
Lombo de vitela (assar)	112
Lombo de vitela	
(cozinhar a baixas temperaturas)	114
Vitela assada	116
Perna de borrego	118
Lombo de borrego (assar)	120
Lombo de borrego	
(cozinhar a baixas temperaturas)	122
Lombo de vaca (assar)	124
Lombo de vaca	
(cozinhar a baixas temperaturas)	126
Carne picada	128
Carne de vaca assada	130
Rosbife (assar)	132
Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)	134
Rolo de carne picada	136
Kasseler (assar)	138
Kasseler (cozinhar a baixas temperaturas)	140
Königsberger Klopse (almôndegas alemãs)	142
Presunto assado	144
Lombo de porco (assar)	146
Lombo de porco	
(cozinhar a baixas temperaturas)	148
Lombinho de porco em molho de queijo	
Roquefort	150
Perna de coelho	152
Coelho	154
Sela de veado	156
Lombo de veado	158

89 Peixe

Caril de peixe	162
Truta	164
Carpa	166
Truta arco-íris	168
Filetes de salmão	170

Empadão e gratinados

Empadão e gratinados	173
Gratinado de chicória	174
Tarte de cogumelos e frango	176
Batatas gratinadas com queijo	178
Lasanha	180
Macarrão gratinado	182
Paella	184
Moussaka de legumes	186

Acompanhamentos e legumes

Acompanhamentos e legumes	189
Batatas no forno	190
Feijão em molho de tomilho	192
Cenouras em natas e cerefólio	194
Batatas cozidas com casca	196
Arroz	198
Batatas cozidas sem casca	200
Risotto de tomate	202

Sopas e guisados

Sopas e guisados	205
Royale de ovos	206
Sopa de abóbora	208
Minestrone	210
Sopa de tomate	212
Ensopado de repolho	214

Sobremesas

Sobremesas	217
Gratinado doce de pão	218
Creme de caramelo	220
Crumble de fruta	222
Soufflé de requeijão	224
Bolinhos de chocolate	226

Sobre este livro de receitas

Sobre os programas automáticos

Antes de começar, reunimos algumas indicações sobre a utilização deste livro de receitas.

Existe uma receita adequada para cada programa automático, isto permite facilitar o começo da utilização do seu forno com micro-ondas da Miele.

Em muitos programas automáticos pode seleccionar individualmente o resultado ideal, a intensidade do tostado do pão e o grau de assadura da carne.

Para facilitar, o seu forno com micro-ondas será a seguir designado apenas como forno.

- Os programas automáticos não estão disponíveis em todos os modelos. Pode preparar todas as receitas, mesmo quando o seu forno não está equipado com o respetivo programa automático. Utilize então as regulações manuais. As diferenças são mencionadas no texto de preparação.
- Em cada receita com programa automático, o caminho para seleção do programa automático encontra-se nas indicações das regulações.
- Nos programas automáticos é sempre indicada a duração média do programa. No entanto, em muitos programas a duração real depende do grau de confeção planeado. Este é selecionado antes do início do programa automático.

Sobre os ingredientes

- Se existir uma vírgula (,) atrás do ingredientes individual, o texto subsequente descreve o alimento. Na maioria dos casos, este pode ser comprado neste estado: p. ex. farinha de trigo, tipo 405; ovos, tamanho M; leite, 3,5% de gordura.
- Se existir um traço reto (|) atrás de um ingrediente individual, a descrição refere-se ao processamento do alimento que é realizado normalmente ao cozinhar. Esta etapa do processamento já não é mencionada no texto de preparação. P. ex. queijo, condimentado | ralado; cebolas | em cubos pequenos; leite, 3,5 % de gordura | morno
- Caso não exista outra indicação, para a carne é sempre utilizado o peso transformado.
- No caso da fruta e dos legumes, a indicação do peso refere-se essencialmente ao estado com casca e caroço.
- A fruta e os legumes devem ser sempre limpos/ lavados antes da preparação ou, se necessário, descascados. Isto não é mencionado novamente como etapa de processamento nos textos de preparação.

Particularidades dos modelos de forno individuais

- Se o seu forno não possuir o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior, selecione o modo de funcionamento Ar quente plus.
- Se o seu forno não possuir a aplicação especial «Deixar levedar a massa», selecione o modo de funcionamento Ar quente plus e uma temperatura de 35 °C em vez disso. Cubra a massa com um pano húmido conforme descrito na receita.

Sobre as configurações

- Temperaturas e tempos: são indicados intervalos de temperatura e de tempo. Oriente-se pelas regulações mais baixas com a opção de aumentar um pouco o período de tempo de acordo com o aspeto e a prova.
- Níveis: os níveis para colocação de tabuleiros e grelhas são contados de baixo para cima.
- Louça: dependendo do modo de funcionamento, os recipientes devem ser resistentes às micro-ondas e às temperaturas elevadas. Observar as indicações sobre a louça mencionadas no livro de instruções e montagem.

Vista geral dos modos de funcionamento

Modos de funcionamento sem micro-ondas

Ar quente plus

Para cozer bolos e assar. Pode cozinhar simultaneamente em vários níveis. Pode assar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior, porque o ventilador distribui o calor de imediato sobre o alimento.

Aquecimento superior/inferior

Para cozer e assar de acordo com receitas tradicionais, preparar suflés e cozinhar a baixas temperaturas. Para preparar receitas de acordo com livros de receitas antigos, selecione a temperatura 10 °C mais baixa do que o indicado. O tempo de funcionamento não altera.

Aquecimento intensivo

Para cozer bolos com recheio húmido em que o fundo deva ficar crocante. Não utilize este modo de funcionamento para cozer bolos pouco altos e para assar, porque os bolos e o molho ficam muito escuros.

Sistema automático para assar

Durante a fase de tostar o forno é aquecido automaticamente a uma temperatura elevada. Logo que esta temperatura seja alcançada, o

forno reduz automaticamente a temperatura para a pré-selecionada. Assim, o exterior do alimento fica tostado e pode ser cozinhado até ao fim, sem necessidade de ajustar o modo de funcionamento.

Aqueci. inferior

Selecione este modo de funcionamento no final do tempo de confeção, quando pretender que o alimento fique mais tostado por baixo.

Grill

Para grelhar grandes quantidades de peças pouco altas e para gratinar em formas grandes. A resistência de aquecimento superior/grelhador fica vermelho incandescente para produzir os raios infravermelhos necessários.

Grill com circulação de ar

Para grelhar peças maiores (p. ex. frango). Pode grelhar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Grelhar, porque o ventilador distribui o calor de imediato sobre o alimento.

Ar quente Eco

Para pequenas quantidades, como, p. ex., pizza ultracongelada, carcaças e bolachinhas, mas também para pratos de carne e assados. Comparativamente a outros modos de funcionamento convencionais, economiza até 30% de energia, presumindo que a porta é mantida fechada durante o processo de confeção.

Funcionamento por micro-ondas

Para descongelar, aquecer ou cozinhar. Os tempos de funcionamento são mais curtos do que com uma placa ou forno. Além disso, os alimentos podem ser cozinhados sem ou com pouco líquido ou adição de gordura. Quanto mais teor de água o alimento tiver, mais rápido será o processo de cozedura ou aquecimento, pois as micro-ondas atuam em todos os lados.

Modos de funcionamento com micro-ondas

A combinação de modos de funcionamento convencionais e micro-ondas oferecem-lhe uma poupança de tempo de até 30%.

MO + Ar quente plus

Para aquecer e cozinhar rapidamente alimentos com o grau de tostado uniforme. Neste modo de funcionamento regista-se a maior poupança de tempo e energia.

MO + Sist.auto

Para assar com temperaturas elevadas e continuar o processo com temperaturas baixas. Graças ao aquecimento automático para uma elevada temperatura inicial, o alimento fica com um belo tom dourado. Além disso, a confeção pode ser realizada com temperaturas mais baixas predefinidas. O alimento é cozinhado mais rápido

através da utilização simultânea da função de micro-ondas.

MO + Grill

Para grelhar peças de carne finas e gratinar. As superfícies ficam com um apetitoso tom dourado graças ao grill. Graças ao micro-ondas, todo o alimento é aquecido a partir de todos os lados.

MO + Grelhar circulação de ar

Para grelhar peças maiores (p. ex. frango). Pode grelhar com temperaturas mais baixas do que com o modo de funcionamento Micro-ondas+-Grill, porque o ventilador distribui o calor de imediato sobre o alimento.

Vista geral dos modos de funcionamento

Alimentos	Quantidade/peso	Potência [W]	Tempo [min]	Indicações
Derreter manteiga/margarina	100 g	450	1–2	Derreter destapado
Derreter chocolate	100 g	450	2–3	Derreter destapado, mexer de vez em quando
Dissolver gelatina	1 pacote + 5 c. de sopa de água	450	0:15–0:20	Derreter destapado, mexer de vez em quando
Preparar recheio para bolos	1 pacote + 250 ml de líquido	450	4–5	Aquecer destapado, mexer de vez em quando
Levedar massa com fermento	Massa com 100 g de farinha	80	5–7	Levedar em recipiente tapado
	Massa com 500 g de farinha	80	8–10	Levedar em recipiente tapado
Pelar amêndoas	100 g	850	1–2	Aquecer tapado com um pouco de água
Fazer pipocas	1 c. de sopa (20 g) de milho para pipocas	850	5–7	Juntar o milho num copo de 1 litro, tapar, no final polvilhar com açúcar
Pipocas no micro-ondas	aprox. 100 g		máx. 4	Não deixe o processo decorrer sem supervisão
Temperar citrinos	150 g	150	1–2	Em prato destapado
Aumentar bolinhos de chocolate	20 g	600	0:15–0:20	Em prato destapado
Liquefazer o mel cristalizado	500 g	150	2–3	Aquecer recipiente do mel destapado, mexer de vez em quando
Aromatizar molho de salada	125 ml	150	1–2	Aquecer ligeiramente e destapado

Os valores indicados são de caráter orientativo.

Alimentos	Quantidade/peso	Potência [W]	Tempo [min]	Indicações
Cozinhar bacon para o pequeno-almoço	100 g	850	2–3	Destapado sobre papel vegetal
Marinar carne	1000 g	150	15–20	Em recipiente tapado, virar e cozinhar
Fazer uma dose de gelado	500 g	150	2	Em recipiente destapado
Demolhar frutos secos	250 g	80	20	deixar em recipiente destapado juntando um pouco de líquido
Preparar Porridge	250 ml de leite + 4 c. de sopa de flocos de aveia	850 + 150	2–3 + 2–3	Dar uma fervura ao leite em recipiente tapado, mexer
Pelar tomates	3 unidades	450	7–8	Cortar o bico em cruz, aquecer tapado em pouca água e pelar. Os tomates podem ficar muito quentes!
Carcaças	2 unidades	850	1–2	Colocar sobre a grelha, virar após metade do tempo decorrer
Descongelar a		150	1–2	
Aquecer a		Grill nível 3	3–4	
Preparar omeletas	150 g com 2 ovos, 4 c. de sopa de natas, sal, noz-moscada	450	3–4	Misturar os ovos com as natas, sal e noz-moscada. Colocar tapado no forno
Preparar doce de morango	300 g de morangos 300 g de açúcar cristalizado	850	7–9	Misturar a fruta com o açúcar, cozinhar em recipiente tapado
Os valores indicados são de carácter orientativo.				

Importante e interessante

12

Desligar automático

O seu forno possui um sistema eletrónico inteligente para oferecer o máximo conforto de utilização. Após o decurso do tempo de funcionamento, o forno desliga-se automaticamente.

Pré-seleção de início

Com a introdução de um tempo de funcionamento concreto, as indicações do tempo «Pronto às» ou «Início às» podem controlar os processos de cozinhar, desligar automaticamente e ligar e desligar.

Tempos de funcionamento

Pode definir previamente o tempo que o alimento necessita para cozinhar. Após o decurso deste tempo, o aquecimento do forno desliga-se automaticamente. Se também tiver selecionado a função «Pré-aquecimento», o tempo de cozinhar só começa quando a temperatura selecionada for alcançada e o alimento for introduzido.

Pré-aquecimento

O pré-aquecimento do forno só é necessário para poucas utilizações. A maior parte dos alimentos podem ser colocados diretamente no forno frio, para utilizar o calor já durante a fase de pré-aquecimento. Regra geral, encontra informações na receita. O forno deve ser pré-aquecido com os seguintes pratos:

- bolos e sortido com tempos de confeção curtos (até aprox. 30 minutos)
- massa de pão escuro
- rosbife e lombo

Booster

O seu forno disponibiliza a função Booster para que este alcance a temperatura desejada o mais rápido possível. Se definir uma temperatura superior a 100 °C e a função Booster estiver ligada, são ligados simultaneamente a resistência de aquecimento superior/resistência do Grill, a resistência circular e o ventilador. Desta forma o aquecimento é significativamente acelerado.

Crisp function

Para pratos extremamente crocantes, utilize a Crisp function. A redução da humidade no forno permite que as batatas fritas, pizzas, quiches, etc. fiquem extremamente crocantes – até a pele das aves fica crocante, enquanto a carne permanece suculenta. A Crisp function pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento e ligada consoante necessário.

Programas favoritos

Pode criar, memorizar e nomear individualmente até 20 programas favoritos. Combine até 10 etapas de cozinhar para o resultado perfeito com a sua receita favorita ou simplifique o seu dia a dia memorizando regulações utilizadas frequentemente. Para isso, selecione regulações como, por exemplo, modo de funcionamento, temperatura e tempo de funcionamento ou temperatura interior para cada etapa de confeção.

Sonda de temperatura

Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exata dos processos de confeção e assim determinar o ponto de confeção de forma precisa. Algumas notas sobre a utilização correta da sonda de temperatura:

- Certifique-se de que a ponta metálica está completamente inserida no centro da área mais espessa da carne.
- Se a peça de carne for demasiado pequena ou fina, é possível espetar uma batata crua na parte livre da sonda.
- A ponta da sonda de temperatura não deve entrar em contacto com ossos, tendões e camadas de gordura.
- No caso das aves, a sonda de temperatura deve ser espetada na parte dianteira mais espessa do peito.
- No decurso do processo de confeção, primeiro é exibido um tempo de funcionamento aproximado que é ajustado no final.
- Se forem confecionadas várias peças de carne simultaneamente, é necessário espetar a sonda de temperatura na peça mais alta.

Importante e interessante

14

Aplicações especiais

Dependendo do equipamento, o seu forno possui uma variedade de aplicações especiais. Disponibilizamos uma seleção.

Descongelar

Para descongelar cuidadosamente alimentos congelados. Pode selecionar uma temperatura entre os 25 °C e os 50 °C. Os alimentos congelados são descongelados uniformemente.

Aquecer

Para aquecer alimentos. Pode selecionar a partir de diferentes categorias de alimentos. Depois, o forno com micro-ondas determina a regulação ideal com base nesta seleção e na introdução do peso. Todas as outras intervenções manuais, como virar ou mexer os alimentos, são calculadas e exibidas no visor.

Deixar levedar a massa

Para levedar a massa com fermento de forma simples e segura. Pode selecionar uma temperatura entre os 30 °C e os 50 °C. Deixar a massa levedar até o volume duplicar.

Cozinhar a baixas temper.

Para a confecção delicada de carne extremamente tenra. A carne fica excepcionalmente perfeita e tenra graças à temperatura reduzida e ao tempo de funcionamento extremamente longo.

Progra. Sabbath

Para costumes religiosos, existe o programa Sabbath. Após selecionar o programa Sabbath, selecione o modo de funcionamento e a temperatura. O programa inicia só depois de abrir e fechar a porta.

ABC da cozinha

Termo	Explicação
Preparado	Carne ou peixe com espinhas ou ossos removidos.
Pronto a cozinhar	Alimentos que já foram lavados, mas ainda não foram preparados. Por exemplo, carne com gordura e tendões removidos, peixe com escamas removidas e fruta e legumes já lavados e descascados.

Quantidades e medidas

c. de chá = Colher de chá
 c. de sopa = Colher de sopa
 g = gramas
 kg = quilograma
 ml = mililitros
 pit. = uma pitada

1 colher de chá corresponde a aprox.:

- 3 g de fermento em pó
- 5 g de sal/açúcar/açúcar baunilhado
- 5 g de farinha
- 5 ml de líquido

1 colher de sopa corresponde a aprox.:

- 10 g de farinha/maisena/pão ralado
- 10 g de manteiga
- 15 g de açúcar
- 10 ml de líquido
- 10 g de mostarda

Acessórios da Miele

16

Acessórios

Com a nossa ampla seleção de acessórios, ajudamo-lo a alcançar os melhores resultados de confeitura. As dimensões e funções de cada peça foram feitas à medida dos fornos da Miele e testadas intensivamente de acordo com os padrões da Miele. Pode adquirir todos os produtos de forma simples na loja online Miele, através da linha telefónica para clientes da Miele ou no comércio especializado.

PerfectClean

Nunca foi tão fácil limpar: graças ao acabamento único PerfectClean do forno, é possível remover sujidades recentes sem esforço.

Esta tecnologia especial é aplicada em tabuleiros e formas da Miele, deixando de ser necessária a utilização de papel vegetal. O pão, as carcaças e bolachas não aderem e deslizam quase sozinhas do tabuleiro.

A superfície extremamente resistente a cortes permite cortar pizza, bolos, etc. diretamente sobre o tabuleiro. E, após a utilização, fica tudo limpo novamente com apenas a passagem de um pano.

Forma redonda

A forma redonda é indicada para todos os alimentos com uma forma redonda, como, por exemplo, pizzas, quiches e tartes.

O acabamento PerfectClean faz com que não seja necessária uma untadura adicional ou a utilização de papel vegetal.

Assadeira Gourmet da Miele

A assadeira Gourmet da Miele foi desenvolvida para a combinação ideal da placa e do aparelho de encastrar.

A assadeira Gourmet possui um revestimento antiaderente e é indicada para a preparação de estufados, peças de carne, sopas, molhos, soufflés e também doçaria. Estão disponíveis tampas adequadas para o efeito.

Tabuleiro de vidro

O tabuleiro de vidro é indicado para todos os modos de funcionamento no forno com micro-ondas. Utilize o tabuleiro de vidro para todas as aplicações com a função de micro-ondas. Além disso, pode ser utilizado na grelha para alourar ou cozinhar carne a baixas temperaturas, assim como para a confeitura de bolos.

Produtos de tratamento

Com uma limpeza e manutenção regulares poderá desfrutar de um excelente funcionamento e durabilidade do seu forno. Os produtos de tratamento originais da Miele são os mais adequados para fornos da Miele. Pode adquirir estes produtos de uma forma simples através da loja online da Miele, da linha telefónica para clientes da Miele ou no comércio especializado.

Produto de limpeza Miele para fornos

O produto de limpeza Miele para fornos diferencia-se pelo seu poder extremamente forte de dissolução de gordura e pela aplicação simples. Graças à sua consistência, também adere às paredes do forno. A sua fórmula especial também permite a limpeza fácil com tempos de pré-lavagem extra curtos e sem aquecimento.

MicroCloth Kit da Miele

É simples remover impressões digitais e pequenas sujidades com este conjunto. Consiste num pano universal, num pano para copos e num pano de alto brilho. Os panos altamente resistentes de microfibras delicadas possuem um desempenho de limpeza extremamente elevado.

Bolos

Doces momentos de prazer

As tortas e os bolos fazem parte de um café social ou de um agradável chá das cinco, assim como uma mesa repleta e uma conversa estimulante. Quem deseja mimar os seus convidados com delícias caseiras tem o tormento da escolha entre diferentes massas, ingredientes e coberturas. Devem ser frutadas? Cremosas? Crocantes? O melhor é um pouco de tudo. Porque como os doces aconchegam a alma, qualquer pessoa tem gosto em provar um segundo pedaço.

Tarte de maçã fina

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes

Para o recheio:

500 g de maçãs, ácidas

2 c. de sopa de sumo de limão

Para a massa:

150 g de manteiga | amolecida

150 g de açúcar

8 g de açúcar baunilhado

3 ovos, tamanho M

150 g farinha de trigo, tipo 405

½ c. de chá de fermento em pó

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm

Grelha

Coador, fino

Preparação

Descascar as maçãs e cortar em quartos. Cortar aprox. 1 cm no lado convexo, misturar com sumo de limão e reservar.

Untar a forma desmontável.

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado durante aprox. 2 minutos até obter uma mistura cremosa. Juntar e bater cada ovo individualmente durante ½ minuto.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Misturar a farinha com o fermento em pó e adicionar aos outros ingredientes.

Distribuir a massa uniformemente na forma desmontável. Pressionar ligeiramente as maçãs, com a curvatura para cima, contra a massa.

Introduzir a forma desmontável no interior do forno e cozer o bolo até alourar.

Deixar a tarte arrefecer na forma durante 10 minutos. Em seguida, soltar do rebordo da forma e deixar arrefecer na grelha. Polvilhar com açúcar em pó.

Regulação

Programa automático

Bolos | Tarte de maçã fina

Duração do programa: aprox. 62 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 165–175 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo: 50–60 minutos

Nível: 1

Dica

Em vez de açúcar em pó, o bolo pode ser barrado com geleia de alperce cremosa, ligeiramente aquecida.



Tarte de mașă fină

Tarte de maçã coberta

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

Ingredientes

Para a massa:

200 g manteiga | amolecida
100 g de açúcar
16 g de açúcar baunilhado
1 ovo, tamanho M
350 g farinha de trigo, tipo 405
1 c. de chá de fermento em pó
1 pitada de sal

Para o recheio:

1,25 kg de maçãs
50 g de passas
1 c. de sopa de Calvados
1 c. de sopa de sumo de limão
½ c. de chá de canela, moída
50 g de açúcar

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Para pincelar:

100 g de açúcar em pó
2 c. de sopa de água | quente

Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm
Película aderente
Grelha

Preparação

Para a massa, bater a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o ovo até obter uma mistura cremosa. Misturar a farinha, o fermento em pó e o sal e amassar. Coloque no frio durante aprox. 60 minutos.

Descascar as maçãs e cortar em fatias. Misturar as passas, o Calvados, o sumo de limão e a canela.

Untar a forma desmontável.

Dividir a massa em 3 partes. Estender a primeira parte no fundo da forma desmontável. Montar a forma desmontável. Formar um rolo comprido com a segunda parte e pressionar no rebordo da forma 4 cm para cima. Picar o fundo com um garfo várias vezes. Colocar a terceira parte da massa entre 2 camadas de película aderente e estender até obter o tamanho da forma desmontável.

Misturar as maçãs com o açúcar e distribuir por cima da base da massa. Colocar a placa de massa preparada sobre elas e fechar com o rebordo de massa.

Colocar a forma desmontável na grelha no forno e cozer a tarte.

Deixar a tarte arrefecer na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha.

Misturar o açúcar em pó com água e pincelar o bolo.

Regulação

Programa automático

Bolos | Tarte de maçã coberta

Duração do programa: aprox. 70 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

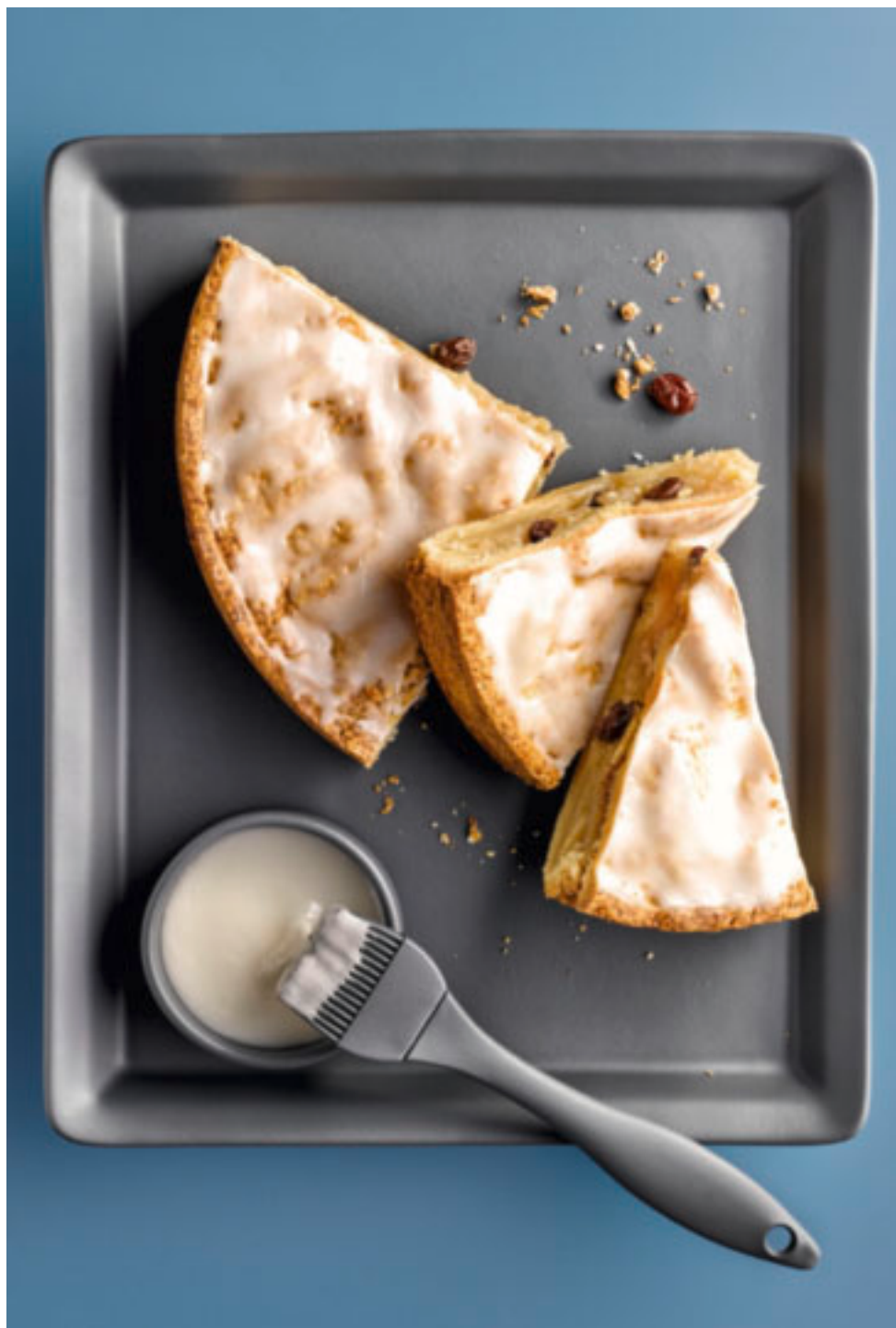
Temperatura: 150–160 °C

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo: 70–80 minutos

Nível: 1



Tarte de mașă coberta

Bolo de chocolate

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

Ingredientes

Ingredientes:

- 4 ovos, tamanho M
- 250 g de manteiga
- 250 g de açúcar
- 1 c. de chá de sal
- 250 g de farinha de trigo, tipo 405
- 3 c. de chá de fermento em pó
- 100 g de chocolate derretido
- 1 c. de chá de canela, moída

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Forma desmontável, Ø 26 cm
- Grelha

Dica

Para intensificar o sabor substituir os 50 g de açúcar por mel. É possível adicionar frutos secos, nozes picadas ou aroma de baunilha à massa.

Preparação

Separar os ovos. Bater a manteiga, o açúcar, o sal e a gema de ovo até obter uma mistura cremosa.

Bater as claras em castelo. Envolver cuidadosamente metade das claras batidas em castelo na mistura de açúcar e gema. Misturar a farinha com o fermento em pó e adicionar. Envolver as restantes claras batidas em castelo.

Envolver o chocolate derretido e a canela.

Untar a forma desmontável e colocar lá a massa.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Introduzir a forma desmontável no interior do forno e cozer o bolo até dourar.

Regulação

Programa automático

Bolos | Bolo de chocolate

Duração do programa: aprox. 60 minutos

Manual

Etapla 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Etapla 2

Temperatura: 150–180 °C

Tempo funcio.: 60–65 minutos

Nível: 1



Bolo de chocolate

Base de bolacha

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 75 minutos

Ingredientes

Para a massa:

4 ovos, tamanho M
4 c. de sopa de água | quente
175 g de açúcar
200 g da farinha de trigo,
tipo 405
1 c. de chá de fermento em pó

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Coador, fino
Forma desmontável, Ø 26 cm
Papel vegetal
Grelha

Preparação

Separar os ovos. Bater as claras em castelo bem firmes com água.
Adicionar o açúcar lentamente. Misturar e envolver a gema.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático
ou pré-aquecer o forno.

Misturar a farinha com o fermento em pó, peneirar por cima da
mistura de ovos e envolver com uma batedeira.

Untar o fundo da forma desmontável e colocar papel vegetal.
Colocar a massa na forma desmontável e alisar.

Introduzir a base de pão de ló no interior do forno e cozer até alourar.

Após cozer, deixar o bolo arrefecer 10 minutos na forma.
Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha. Cortar a
base duas vezes na horizontal de forma a criar três camadas.

Barrar com o recheio preparado.

Regulação

Programa automático

Bolos | Base de bolacha

Duração do programa: aprox. 38 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 170–180 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo: 25–35 minutos

Nível: 1

Dica

Para criar uma base de chocola-
te, adicionar 2 a 3 c. de chá de
cacau à mistura de farinha.



Recheios para base de bolacha

28

Ingredientes

Para o recheio de requeijão e natas:

500 g de requeijão,
20% de gordura na matéria seca
100 g de açúcar
100 ml de leite, 3,5% de gordura
8 g de açúcar baunilhado
1 limão | só o sumo
6 folhas de gelatina branca
500 g de natas

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Para polvilhar:

1 c. de sopa de cacau

Acessórios:

Tarteira
Coador, fino

Tempo de preparação:

30 minutos

Preparação do recheio de requeijão e natas

Para o recheio de requeijão e natas, misturar o requeijão com o açúcar, o leite, o açúcar baunilhado e o sumo de limão. Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou na zona de cozinhar com regulação baixa.

Adicionar um pouco da massa de requeijão à gelatina e misturar.

Incorporar a mistura na restante massa de requeijão e colocar no frio. Bater as claras em castelo e incorporar na massa de requeijão.

Colocar a primeira camada de bolacha numa tarteira, barrar a massa de requeijão, colocar a segunda camada de bolacha, barrar a massa de requeijão e colocar a terceira camada de bolacha.

Deixar a torta arrefecer bem. Antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

Dica

Para obter uma variante frutada do recheio de requeijão e natas, adicionar um pouco de raspa de limão e 300 g de gomos de mandarina escorridos ou pedaços de alperce à massa.

Ingredientes

Para o recheio com sabor a Cappuccino:

100 g de chocolate negro
500 g de natas
6 folhas de gelatina branca
80 ml de café expresso
80 ml de licor de café
16 g de açúcar baunilhado
1 c. de sopa de cacau

Para polvilhar:

1 c. de sopa de cacau

Acessórios:

Tarteira
Coador, fino

Preparação de recheio Cappuccino

Derreter o chocolate para o recheio com sabor a Cappuccino. Bater as natas e reservar uma pequena quantidade para barrar a camada superior. Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou na zona de cozinhar com regulação baixa e deixar arrefecer um pouco.

Incorporar metade do café expresso e do licor de café na gelatina e envolver as natas.

Dividir a mistura de café e natas em dois. Incorporar o açúcar baunilhado numa metade e o chocolate e o cacau na outra.

Colocar a primeira camada numa tarteira, salpicar com um pouco licor de café e café expresso e barrar as natas escuras por cima. Colocar a segunda camada, salpicar com o restante líquido e barrar as natas claras. Colocar a terceira camada, barrar com as natas reservadas e polvilhar com cacau.

Base de biscoito

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 150 g de açúcar
- 1 c. de chá de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 100 g da farinha de trigo, tipo 405
- 55 g de maisena
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 3 ovos, tamanho M
- 3 c. de sopa de água | quente

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Coador, fino
- Papel vegetal
- Tabuleiro de vidro
- Pano de cozinha

Dica

Para criar uma base de chocolate preto substituir 20 g da farinha de trigo por 20 g de cacau.

Preparação

Misturar o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa taça. Misturar a farinha, a maisena e o fermento em pó noutra taça.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Separar os ovos. Bater as claras em castelo com a água quente. Adicionar a mistura de açúcar lentamente e incorporar. Mexer as gemas lentamente.

Peneirar a mistura de farinha por cima da massa de ovos. Incorporar com uma batedeira.

Untar o tabuleiro de vidro e colocar papel vegetal. Distribuir a massa no tabuleiro e alisar.

Introduzir a base no interior do forno e deixar cozer.

Se a base for utilizada para fazer um rolo de biscoito, transferir a placa de massa para um pano de cozinha humedecido imediatamente após a cozedura, retirar o papel vegetal e enrolar. Deixar arrefecer.

Barrar com o recheio preparado e enrolar de novo.

Regulação

Programa automático

Bolos | Base biscoito
Duração do programa: aprox. 28 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 170–180 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo: 15–25 minutos
Nível: 2



Recheios para placas de massa de pão de ló

Ingredientes

Para o recheio de natas e licor de ovo:

2 folhas de gelatina branca
125 ml de licor de ovo
400 g de natas

Para o recheio de natas e arandos:

400 g de natas
12 g de açúcar baunilhado
200 g de arandos de frasco

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Tarteira
Coador, fino

Preparação: recheio de natas e licor de ovo

Mergulhar a gelatina em água fria, espremer e dissolver no micro-ondas ou sobre a placa e deixar arrefecer um pouco.

Adicionar licor de ovo à gelatina e mexer. Adicionar tudo ao resto do licor de ovo e mexer. Deixar a massa engrossar no frigorífico.

Bater as claras em castelo. Quando a massa de licor de ovo tiver engrossado ao ponto de ficarem visíveis rastros da batedeira, envolver as natas. Deixar o creme engrossar cerca de 30 minutos no frigorífico.

Em seguida, barrar o creme na placa de massa de pão de ló. Enrolar pela parte mais larga e colocar no frio até ao momento do consumo.

Pouco antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

Bater as natas com o açúcar baunilhado.

Espalhar os arandos pela placa de massa de pão de ló. Em seguida, distribuir as natas por cima. Enrolar pela parte mais larga e colocar no frio até ao momento do consumo.

Pouco antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

Ingredientes

Para o recheio de natas e manga:

2 mangas maduras
(aprox. 300 g)
½ laranja por tratar | só a raspa
100 g de açúcar
2 laranjas | só o sumo
(aprox. 100 ml)
3 c. de sopa de sumo de lima
6 folhas de gelatina branca
400 g de natas

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Tarteira
Coador, fino

Preparação: recheio de natas e manga

Reduzir as mangas a puré com raspa de laranja, açúcar, sumo de laranja e sumo de lima.

Mergulhar a gelatina em água fria, pressionar e dissolver no micro-ondas ou sobre a placa e deixar arrefecer um pouco. Adicionar um pouco de puré de manga à gelatina, mexer, adicionar tudo ao restante puré de manga e mexa. Deixar a massa engrossar no frigorífico.

Bater as claras em castelo. Quando a massa de manga tiver engrossado ao ponto de ficarem visíveis rastros da batedeira, envolver as natas. Deixar o creme engrossar cerca de 30 minutos no frigorífico.

Em seguida, barrar o creme na placa de massa de pão de ló. Enrolar pela parte mais larga e colocar no frio até ao momento do consumo.

Pouco antes de servir, polvilhar com açúcar em pó.

Bolo de manteiga

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 42 g de fermento, fresco
- 160 ml de leite, 3,5% de gordura
- | morno
- 400 g da farinha de trigo, tipo 405
- 40 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 40 g de manteiga
- 1 ovo, tamanho M

Para o recheio:

- 80 g de manteiga | amolecida
- 8 g de açúcar baunilhado
- 100 g de açúcar
- 80 g de amêndoas laminadas

Para a forma:

- 1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

- Tabuleiro de vidro

Preparação

Dissolver o fermento no leite mexendo. Amassar os restantes ingredientes durante 3 a 4 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar o tabuleiro de vidro. Amassar um pouco mais e estender a massa sobre o tabuleiro de vidro. Cobrir com um pano húmido e deixar levedar de acordo com os parâmetros da etapa de levedura 2.

Misturar a manteiga, o açúcar baunilhado e metade do açúcar para o recheio. Pressionar com os dedos para fazer cavidades na massa. Colocar a mistura de manteiga e açúcar nas cavidades. Distribuir o resto do açúcar e as amêndoas laminadas pela massa.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o bolo no forno.

Manual:

Deixar levedar durante 10 minutos à temperatura ambiente.

Em seguida, colocar o bolo no interior do forno e deixar alourar.

Regulação

Deixar levedar a massa

- Etapas de levedura 1 e 2
- Utiliza. especiais | Deixar levedar a massa
- Temperatura: 30 °C
- Tempo de levedura: 20 minutos

Cozer o bolo de manteiga

Programa automático

- Bolos | Bolo manteiga
- Duração do programa: aprox. 34 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 175–185 °C
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: 20–30 minutos
- Nível: 1



Bolo de manteiga

Bolo de iogurte e laranja

Para 10 fatias | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para a massa:

4 ovos, tamanho M
250 g manteiga | amolecida
250 g de açúcar
1 laranja por tratar | só a raspa
180 g de sêmola de trigo fina
150 g farinha de trigo, tipo 405
8 g de bicarbonato de sódio
250 g de iogurte grego

Para a cobertura:

5 laranjas | só o sumo (450 ml)
250 g de açúcar

Acessórios:

Forma desmontável, Ø 24 cm
Tabuleiro de vidro
Palito

Preparação

Separar os ovos. Mexer a manteiga, o açúcar e a raspa de laranja até obter uma mistura cremosa. Incorporar as gemas uma a uma. Misturar a farinha, a sêmola e o bicarbonato de sódio. Incorporar o iogurte na restante massa.

Bater as claras em castelo bem firmes e envolver com cuidado na massa. Colocar a massa na forma desmontável. Colocar a forma desmontável na grelha no forno e cozer o bolo.

Para a cobertura, levar o sumo de laranja e o açúcar ao lume numa caçarola e deixar ferver, depois deixar o sumo de laranja engrossar com calor baixo e durante aprox. 5 minutos.

Com o bolo ainda quente e com ajuda de um palito perfurar a superfície várias vezes e distribuir a cobertura uniformemente por cima

Regulação

Programa automático

Bolos | Bolo de iogurte com laranja

Duração do programa: aprox. 40 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus

Temperatura: 150 °C

Potência: 80 W

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: 40 minutos

Nível: 1

Dica

Servir o bolo frio com natas.



Bolo de iogurte e laranja

Bolo de queijo

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 160 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 150 g de farinha de trigo, tipo 405
- 2 c. de chá de fermento em pó
- 80 g de açúcar
- 1 ovo, tamanho M | só a gema
- 80 g de manteiga

Para o recheio:

- 2 ovos, tamanho M
- 1 ovo, tamanho M | só a clara
- 200 g de açúcar
- 1½ c. de chá de açúcar baunilhado
- 34 g de pó para molho para fazer (baunilha)
- 1 frasco de aroma de limão ou baunilha e manteiga
- 1 kg de requeijão magro

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Forma desmontável, Ø 26 cm
- Grelha

Preparação

Misturar a farinha, o fermento em pó e o açúcar. Amassar os restantes ingredientes rapidamente até obter uma massa lisa e colocar no frio, aprox. 60 minutos.

Untar a forma desmontável.

Estender dois terços da massa no fundo da forma desmontável. Montar a forma desmontável. Formar um rolo comprido com a restante massa e pressionar no rebordo da forma 2 cm para cima.

Para o recheio, mexer todos os ingredientes, colocá-os sobre a base de massa e alisar.

Colocar a forma desmontável sobre a grelha no interior do forno. Cozer o bolo.

Regulação

- Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo
- Temperatura: 150–160 °C
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: 90–100 minutos
- Nível: 1



Bolo de queijo

Bolo mármore

Para 18 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

Ingredientes

Para a massa:

250 g manteiga | amolecida
200 g de açúcar
8 g de açúcar baunilhado
4 ovos, tamanho M
200 g de natas ácidas
400 g da farinha de trigo,
tipo 405
16 g de fermento em pó
1 pitada de sal
3 c. de sopa de cacau

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma redonda com abertura,
Ø 26 cm
Grelha

Preparação

Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma mistura cremosa. Adicionar cada ovo individualmente e bater cada um durante ½ minuto. Adicionar as natas ácidas. Misturar a farinha com o fermento em pó e o sal e envolver nos restantes ingredientes.

Untar a forma redonda com abertura e verter metade da massa.

Incorporar o cacau na segunda metade da massa. Distribuir a massa escura por cima da massa clara. Fazer movimentos em espiral na massa, utilizando um garfo.

Colocar a forma com abertura sobre a grelha no interior do forno e cozer o bolo.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha.

Regulação

Programa automático

Bolos | Bolo mármore

Duração do programa: aprox. 60 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: 45–55 minutos

Nível: 1



Bolo mármore

Tarte de ameixas e gengibre

Para 10 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

Para o recheio:

6 ameixas | cortadas em oito
2 pedaços de gengibre, em
conserva | em pedaços
pequenos
2 c. de sopa de molho de
gengibre

Para o molho de caramelo:

150 g de açúcar mascavado
60 g de manteiga
150 g de natas

Para a massa:

175 g da farinha de trigo,
tipo 405
2 c. de chá de fermento em pó
150 g de manteiga
125 g de açúcar mascavado
2 ovos, tamanho L
2 c. de sopa de leite, 3,5% de
gordura
½ c. de sopa de gengibre moído
½ c. de chá de mistura de
especiarias

Dica

A mistura de especiarias é
composta por 4 c. de chá de
coentros, 4 c. de chá de canela,
1 c. de chá de pimenta da
Jamaica, 4 c. de chá de noz
moscada, 2 c. de chá de
gengibre, 1 c. de chá de
cravinho. Uma alternativa são
especiarias para pão de
gengibre.

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma de pudim, adequada para
micro-ondas, Ø 25 cm
Papel vegetal
Grelha

Preparação

Para o molho de caramelo, colo-
car o açúcar, a manteiga e as
natas numa caçarola, deixar fer-
ver e deixar a ferver novamente
durante 2 minutos. Verter para
outro recipiente e deixar arrefe-
cer.

Untar a forma de pudim e colo-
car papel vegetal. Deitar 4 c. de
sopa do molho de caramelo na
forma, distribuir as ameixas, o
gengibre e o molho de gengibre
uniformemente por cima.

Para a massa, misturar a farinha
com o fermento em pó. Misturar
a manteiga e o açúcar até obter
uma mistura cremosa e juntar al-
ternadamente os ovos, a farinha,
o leite e as especiarias.

Verter a massa sobre as ameixas
e alisá-la.

Programa automático:

Colocar a forma de pudim sobre
a grelha no forno e cozer a tarte.

Manual:

Colocar a forma de pudim sobre
a grelha no forno e cozer de
acordo com a etapa 1 a 3.

Desenformar ainda quente, co-
locar sobre um prato de servir e
espalhar o molho de caramelo
restante por cima.

Regulação**Programa automático**

Bolos | Tarte ameixas e gengibre

Duração do programa:

aprox. 30 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Ar quente Plus

Temperatura: 170 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Etapa 2

Modos de funcionamento:

M-O + Ar quente plus

Temperatura: 170 °C

Potência: 80 W

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo: 15 minutos

Nível: 1

Etapa 3

Temperatura: 170 °C

Potência: 150 W

Tempo: 10 minutos



Tarte de ameixas e gengibre

Bolo de areia

Para 18 fatias | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 250 g manteiga | amolecida
- 250 g de açúcar
- 8 g de açúcar baunilhado
- 4 ovos, tamanho M
- 2 c. de sopa de rum
- 200 g da farinha de trigo, tipo 405
- 100 g de maisena
- 2 c. de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga
- 1 c. de sopa de pão ralado

Acessórios:

- Forma retangular, 30 cm de comprimento
- Grelha

Preparação

- Untar a forma retangular e polvilhar com pão ralado.
- Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.
- Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter um preparado cremoso. Incorporar os ovos e o rum um após o outro.
- Misturar a farinha, a maisena, o fermento em pó e o sal e envolver nos restantes ingredientes.
- Encher a forma retangular com a massa e colocar na longitudinal sobre a grelha no interior do forno. Cozer o bolo.
- Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha.

Regulação

Programa automático

- Bolos | Bolo areia
- Duração do programa: aprox. 85 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 155–165 °C
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: ativado
- Crisp function: desligado
- Tempo: 60–70 minutos
- Nível: 1



Bolo de areia

Bolo Streusel com fruta

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 150 minutos

Ingredientes

Para a massa:

42 g de fermento, fresco
150 ml de leite, 3,5% de gordura
| morno
450 g de farinha de trigo,
tipo 405
50 g de açúcar
90 g manteiga | amolecida
1 ovo, tamanho M

Para o recheio:

1,25 kg de maçãs

Para o streusel:

240 g de farinha de trigo,
tipo 405
150 g de açúcar
16 g de açúcar baunilhado
1 c. de chá de canela
150 g de manteiga | amolecida

Para a forma:

1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

Tabuleiro de vidro

Preparação

Dissolver o fermento no leite mexendo. Amassar com a farinha, o açúcar, a manteiga e o ovo até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Descascar as maçãs, descaroçar e cortar em quartos.

Untar o tabuleiro de vidro.

Amassar um pouco mais e estender a massa sobre o tabuleiro de vidro. Distribuir as maçãs uniformemente sobre a massa. Misturar a farinha, o açúcar, o açúcar baunilhado e a canela e amassar com a manteiga até obter um Streusel. Espalhar por cima das maçãs.

Colocar o bolo no interior do forno e deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. De seguida, cozer o bolo até alourar.

Regulação

Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1 e 2
Utiliza.especiais | Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 30 minutos

Cozer o bolo

Programa automático

Bolos | Bolo Streusel com fruta
Duração do programa: aprox.
30 minutos

Manual

Modos de funcionamento:
M-O + Ar quente plus
Temperatura: 170–180 °C
Potência: 150 W
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 30–40 minutos
Nível: 2

Dica

Em vez das maçãs também se pode utilizar 1 kg de ameixas ou cerejas descaroçadas.



Bolo de limão húmido

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

Para o bolo:

225 g manteiga | amolecida
225 g de açúcar
4 ovos, tamanho M
225 g de farinha de trigo,
tipo 405
2 c. de chá de fermento em pó
2 limões, por tratar | só a raspa

Para a cobertura:

2 limões | só o sumo
90 g de açúcar

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma de vidro retangular,
25 cm de comprimento
Papel vegetal
Tabuleiro de vidro
Palito

Preparação

Untar a forma de vidro retangular e colocar papel vegetal.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Bater a manteiga com o açúcar até obter uma mistura cremosa e envolver os ovos um a um.

Misturar a farinha e o fermento em pó e incorporar a raspa da casca de limão na massa de ovos.

Verter a massa para a forma de vidro retangular e alisar.

Programa automático:

Introduzir a forma de vidro retangular no tabuleiro de vidro no forno.
Cozer o bolo.

Manual:

Introduzir a forma de vidro retangular no tabuleiro de vidro no forno.
Cozer de acordo com a etapa 2 e 3.

Misturar o sumo de limão com o açúcar até obter uma cobertura viscosa.

Com o bolo ainda quente e com ajuda de um palito perfurar a superfície várias vezes e distribuir a cobertura de limão uniformemente por cima.

Deixar arrefecer na forma.

Regulação

Programa automático

Bolos | Bolo de limão húmido

Duração do programa: aprox.
30 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Ar quente plus

Temperatura: 160 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Etapa 2

Modos de funcionamento:

M-O + Ar quente plus

Temperatura: 160 °C

Potência: 80 W

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo: 20 minutos

Nível: 1

Etapa 3

Temperatura: 160 °C

Potência: 150 W

Tempo: 10 minutos



Bolo de limão húmido

Pastelaria

Pequenas iguarias

Muffins, bolachinhas ou profiteroles: estas pequenas iguarias atraem qualquer um. Por vezes também é válido «quanto mais pequeno, melhor». Uma degustação de miniaturas doces proporciona uma grande alegria a miúdos e graúdos, velhos e novos.

Bolachinhas

Para 70 fatias (2 tabuleiros de vidro) | Tempo de preparação: 135 minutos

Ingredientes

Para as bolachinhas:

- 250 g de farinha de trigo, tipo 405
- ½ c. de chá de fermento em pó
- 80 g de açúcar
- 8 g de açúcar baunilhado
- ½ frasco de aroma de rum
- 3 c. de chá de água
- 120 g de manteiga | amolecida

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Rolo da massa
- Moldes
- Tabuleiro de vidro

Preparação

Misturar a farinha, o fermento em pó, o açúcar e o açúcar baunilhado. Amassar os restantes ingredientes rapidamente até obter uma massa lisa e colocar no frio, pelo menos, 60 minutos.

Untar o tabuleiro de vidro. Estender a massa com uma espessura aproximada de 3 mm, cortar as bolachas com os moldes e colocá-las num tabuleiro de vidro.

Introduzir as bolachinhas no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

- Sortido | Bolachinhas
- Duração do programa: aprox. 5 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Ar quente plus
- Temperatura: 140–150 °C
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo: 25–35 minutos
- Nível: 2

Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros de vidro. Para 1 tabuleiro, dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.



Muffins de mirtilo

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

225 g da farinha de trigo, tipo 405
110 g de açúcar
8 g de fermento em pó
8 g de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
1 c. de sopa de mel
2 ovos, tamanho M
100 ml de leiteiro
60 g manteiga | amolecida
250 g de mirtilos
1 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405

Acessórios:

Forma para muffins para 12 muffins com aprox. Ø 5 cm
12 formas de papel, Ø 5 cm
Grelha

Preparação

Misturar a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o açúcar baunilhado e o sal. Adicionar o mel, os ovos, o leiteiro e a manteiga e mexer brevemente.

Misturar os mirtilos com a farinha e envolver cuidadosamente na massa.

Colocar as formas de papel na forma para muffins. Distribuir a massa uniformemente pela formas com 2 colheres de sopa.

Colocar a forma para muffins sobre a grelha no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

Sortido | Muffins de mirtilos
Duração do programa: aprox. 35 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 160–170 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 35–45 minutos
Nível: 1

Dica

Os mais adequados são mirtilos de cultivo. Utilizar mirtilos ultracongelados.



Muffins de mirtilo

Bolinhos de amêndoa

Para 30 fatias (2 tabuleiros de vidro) | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

100 g de amêndoas amargas, peladas
200 g de amêndoas, doces, peladas
600 g de açúcar
1 pitada de sal
4 ovos, tamanho M | só as claras

Acessórios:

Tabuleiro de vidro
Papel vegetal
Saco de pasteleiro com bico redondo

Preparação

Triturar as amêndoas no processador de alimentos em porções com aprox. um terço de açúcar.

Misturar as amêndoas, o açúcar restante, o sal e as claras necessárias até obter uma massa um pouco espessa.

Colocar papel vegetal no tabuleiro de vidro. Fazer pequenas bolas de massa no tabuleiro de vidro com um saco de pasteleiro.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Humedecer uma colher e passar a parte de trás da colher pelas bolas de massa.

Programa automático:
Colocar os bolinhos de amêndoas no interior do forno e cozer até alourar.

Manual:
Colocar os bolinhos de amêndoas no interior do forno e cozer de acordo com a etapa 2 e 3.

Deixar os bolinhos de amêndoa arrefecer sobre o papel vegetal e só depois retirar.

Regulação

Programa automático

Sortido | Bolinhos de amêndoa
Duração do programa:
aprox. 17 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado

Etapa 2
Temperatura: 190 °C
Tempo funcio.: 12 minutos
Nível: 2

Etapa 3
Temperatura: 180 °C
Tempo funcio.: 1–7 minutos

Dica

As amêndoas amargas podem ser substituídas por amêndoas doces e meio frasco de aroma de amêndoa amarga.



Bolinhos de amêndoa

Sortido seco

Para 50 fatias (2 tabuleiros de vidro) | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

Para a massa:

160 g manteiga | amolecida
50 g de açúcar mascavado
50 g de açúcar em pó
8 g de açúcar baunilhado
1 pitada de sal
200 g da farinha de trigo,
tipo 405
1 ovo, tamanho M | só a clara

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Saco de pasteleiro
Bico em forma de estrela, 9 mm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Bater a manteiga até ficar cremosa. Adicionar o açúcar, o açúcar em pó, o açúcar baunilhado e o sal e mexer até obter uma massa macia. Incorporar a farinha e, por último, as claras.

Untar o tabuleiro de vidro. Colocar a massa num saco de pasteleiro e fazer tiras com 5–6 cm de comprimento no tabuleiro de vidro.

Colocar o sortido no interior do forno e cozer até alourar.

Regulação

Programa automático

Sortido | Sortido

Duração do programa: aprox. 25 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo: 20–30 minutos

Nível: 2

Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros de vidro. Para 1 tabuleiro de vidro, dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras.



Sortido seco

Kipferl de baunilha

Para 90 fatias (2 tabuleiros de vidro) | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 280 g de farinha de trigo, tipo 405
- 210 g manteiga | amolecida
- 70 g de açúcar
- 100 g de amêndoas moídas

Para envolver:

- 70 g de açúcar baunilhado

Para a forma:

- 1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

- Tabuleiro de vidro

Preparação

- Amassar a farinha, a manteiga, o açúcar e as amêndoas até obter uma massa lisa. Colocar a massa durante cerca de 30 minutos no frio.
- Untar o tabuleiro de vidro. Dividir a massa em pequenas porções com cerca de 7 g. Formar rolinhos e moldar depois em meias-luas e colocar no tabuleiro de vidro.
- Colocar as meias-luas de baunilha no interior do forno e cozer até alourar.
- Envolver as meias-luas ainda quentes em açúcar baunilhado.

Regulação

Programa automático

- Sortido | Kipferl de baunilha
- Duração do programa: aprox. 30 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Ar quente plus
- Temperatura: 140–150 °C
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo: 25–35 minutos
- Nível: 2



Muffins de nozes

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes

- 80 g de passas
- 40 ml de rum
- 120 g de manteiga | amolecida
- 120 g de açúcar
- 8 g de açúcar baunilhado
- 2 ovos, tamanho M
- 140 g da farinha de trigo, tipo 405
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 120 g de miolo de nozes | picadas grosseiramente

Acessórios:

- Forma para muffins para 12 muffins com Ø 5 cm
- Formas de papel, Ø 5 cm
- Grelha

Preparação

- Colocar as passas durante 30 minutos em rum.
- Bater a manteiga até ficar cremosa. Em seguida, juntar o açúcar, o açúcar baunilhado e os ovos. Misturar a farinha e o fermento em pó e mexer. Incorporar as nozes. Por último, incorporar as passas com o rum.
- Colocar as formas de papel na forma para muffins. Distribuir a massa uniformemente pelas formas.
- Colocar a forma para muffins sobre a grelha no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

- Sortido | Muffins de nozes
- Duração do programa: aprox. 40 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Ar quente plus
- Temperatura: 150–160 °C
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: 30–40 minutos
- Nível: 2



Muffins de nozes



Pão

Côdea crocante miolo macio

Pão fresco ainda quente é uma das iguarias mais fáceis de preparar. Quer seja ao pequeno-almoço no fim de semana com bastante manteiga e compota ou ao lanche após um longo dia de trabalho, (quase) toda a gente conhece e gosta de pão.

Baguetes

Para 2 pães com 10 fatias | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

Para a massa:

21 g de fermento, fresco
270 ml de água | fria
500 g de farinha de trigo,
tipo 405
2 c. de chá de sal
½ c. de chá de açúcar
1 c. de sopa de manteiga |
amolecida

Para pincelar:

1 c. de sopa de água

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Tabuleiro de vidro

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar com a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, cobrir com um pano húmido, colocar no forno e deixar levedar de acordo com os parâmetros da etapa de levedura 1.

Untar o tabuleiro de vidro. Dividir a massa em dois, formar baguetes com 35 cm de comprimento e colocá-las na transversal no tabuleiro de vidro. Fazer vários cortes na diagonal com 1 cm de profundidade. Cobrir com um pano húmido e deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2.

Pincelar os pedaços de massa com água. Introduzir as baguetes no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Deixar a massa levedar

Etapa de levedura 1
Aplicações especiais |
Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 30 minutos

Etapa de levedura 2
Aplicações especiais |
Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 15 minutos

Cozer o pão

Programa automático

Pão | Baguettes
Duração do programa:
aprox. 30 minutos

Manual

Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 30–40 minutos
Nível: 2



Baguettes

Pão Pita/árabe

Para 1 pão ázimo com 8 porções | Tempo de preparação: 85 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 42 g de fermento, fresco
- 200 ml de água | fria
- 375 g de farinha de trigo, tipo 405
- 1 ½ c. de chá de sal
- 2 c. de sopa de azeite

Para pincelar:

- Água
- ½ c. de sopa de azeite

Para polvilhar:

- ½ c. de sopa de sementes do cominho preto

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Tabuleiro de vidro

Dica

Envolver na massa 50 g de cebola frita e 2 c. de chá de ervas da Provença e ou 50 g de azeitonas pretas picadas, 1 c. de sopa de pinhões picados e 1 c. de chá de alecrim e amassar.

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar a farinha, o sal e o óleo durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Untar o tabuleiro de vidro. Estender a massa formando um pão ázimo com cerca de 25 cm e colocá-lo no tabuleiro de vidro.

Pincelar com água, polvilhar o pão com sementes de cominho preto e pressionar. Pincelar com azeite.

Deixar levedar mais 10 minutos à temperatura ambiente.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar o pão no interior do forno.

Manual:

Colocar o bolo no interior do forno e deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. De seguida, cozer os pãezinhos de acordo com as regulações.

Regulação

Deixar levedar a massa

- Aplicações especiais |
- Deixar levedar a massa
- Temperatura: 30 °C
- Tempo de levedura: 30 minutos

Cozer o pão

Programa automático

- Pão | Pão Pita/árabe
- Duração do programa: aprox. 35 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 200–210 °C
- Booster: ativado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo: 25–35 minutos
- Nível: 1



Pão Pita/árabe

Trança

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

Ingredientes

Para a massa:

42 g de fermento, fresco
150 ml de leite, 3,5% de gordura
| morno
500 g de farinha de trigo,
tipo 405
70 g de açúcar
100 g de manteiga
1 ovo, tamanho M
1 c. de chá de raspa de limão
2 pitadas de sal

Para pincelar:

2 c. de sopa de leite,
3,5% de gordura

Para polvilhar:

20 g de amêndoas, laminadas
20 g de açúcar granulado

Para a forma:

1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

Tabuleiro de vidro

Dica

Dependendo do seu gosto, adicionar 100 g de passas à massa.

Preparação

Dissolver o fermento no leite mexendo. Amassar a farinha, o açúcar, a manteiga, o ovo, a raspa de limão e o sal durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar o tabuleiro de vidro. Forme 3 bocados com 300 g e 40 cm com a massa. Faça uma trança com os 3 bocados de massa e coloque-a sobre o tabuleiro de vidro.

Pincelar a trança com leite e polvilhar com amêndoas laminadas e açúcar granulado.

Programa automático:

Iniciar o programa automático e colocar a trança no interior do forno.

Manual:

Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2. Em seguida cozer a trança.

Regulação

Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1
Aplicações especiais |
Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 30 minutos

Etapa de levedura 2
Aplicações especiais |
Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 15 minutos

Deixe cozer

Programa automático

Pão | Trança
Duração do programa:
aprox. 50 minutos

Manual

Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 35–45 minutos
Nível: 2



Pão de cereais

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes

Para a massa:

42 g de fermento, fresco
420 ml de água | fria
400 g de farinha de centeio,
tipo 1150
200 g da farinha de trigo,
tipo 405
3 c. de chá de sal
1 c. de chá de mel
150 g de massa azeda, líquida
20 g de sementes de linhaça
50 g de sementes de girassol
50 g de sésamo

Para polvilhar:

1 c. de sopa de sésamo
1 c. de sopa de sementes de
linhaça
1 c. de sopa de sementes de
girassol

Para pincelar:

1 c. de chá de água

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma retangular, 30 cm de
comprimento
Grelha

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar com a farinha, o sal, o mel e a massa azeda durante 3–4 minutos até obter uma massa macia.

Adicionar as sementes de linhaça, as sementes de girassol e sésamo e amassar durante mais 1–2 minutos.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar a forma retangular. Amassar a massa ligeiramente e colocá-la na forma retangular. Alisar a superfície com uma espátula de borracha húmida, pincelar com água e polvilhar com a mistura de sementes.

Colocar o pão no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 2.

De seguida, retirar o pão do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Introduzir o pão no interior do forno e deixar cozer.

Após o pão cozer, soltar da forma, deixar arrefecer sobre uma grelha para bolos.

Regulação**Deixar levedar a massa**

Etapa de levedura 1

Aplicações especiais |

Deixar levedar a massa

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura: 30 minutos

Etapa de levedura 2

Aplicações especiais |

Deixar levedar a massa

Temperatura: 30 °C

Tempo de levedura:

10–15 minutos

Cozer o pão**Programa automático**

Pão | Pão de cereais

Duração do programa:

aprox. 80 minutos

Manual

Modos de funcionamento:

Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220 °C, após

15 minutos 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo: 55–65 minutos

Nível: 1



Pão de cereais

Pão branco (de forma)

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 140 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 21 g de fermento, fresco
- 290 ml de água | fria
- 500 g de farinha de trigo, tipo 405
- 2 c. de chá de sal
- ½ c. de chá de açúcar
- 1 c. de sopa de manteiga

Para pincelar:

Água

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Forma retangular, 30 cm de comprimento
- Grelha

Preparação

- Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar com a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.
- Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.
- Untar a forma retangular. Amassar a massa ligeiramente, formar rolos com aprox. 28 cm de comprimento e colocar na forma retangular. Fazer cortes na longitudinal com aprox. 1 cm de profundidade.
- Cobrir com um pano húmido e deixar levedar de acordo com os parâmetros da etapa de levedura 2.
- Pincelar a massa com água. Colocar o pão no interior do forno e cozer de acordo com as regulações.
- Após o pão cozer, soltar da forma, deixar arrefecer sobre uma grelha para bolos.

Regulação

Deixar levedar a massa

- Etapa de levedura 1
- Aplicações especiais |
- Deixar levedar a massa
- Temperatura: 30 °C
- Tempo de levedura: 30 minutos

- Etapa de levedura 2
- Aplicações especiais |
- Deixar levedar a massa
- Temperatura: 30 °C
- Tempo de levedura: 15 minutos

Cozer o pão

Programa automático

- Pão | Pão de trigo | Forma
- Duração do programa: aprox. 70 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 190–200 °C
- Booster: ativado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo: 50–60 minutos
- Nível: 1



Pão branco (de forma)

Pão branco (cozido)

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 130 minutos

Ingredientes

Para a massa:
21 g de fermento, fresco
260 ml de água | fria
500 g de farinha de trigo,
tipo 405
2 c. de chá de sal
½ c. de chá de açúcar
1 c. de sopa de manteiga

Para pincelar:
Água

Para a forma:
1 c. de chá de manteiga

Acessórios:
Tabuleiro de vidro

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga durante 6–7 minutos até obter uma massa macia.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça no interior do forno e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar de acordo com as regulações da etapa de levedura 1.

Untar o tabuleiro de vidro. Amassar a massa ligeiramente, formar um pão com cerca de 25 cm de comprimento e colocá-lo no tabuleiro de vidro na transversal. Fazer vários cortes com 1 cm de profundidade.

Cobrir com um pano húmido e deixar levedar de acordo com os parâmetros da etapa de levedura 2.

Pincelar a massa com água. Introduzir o pão no interior do forno e deixar cozer.

Regulação
Deixar levedar a massa
Etapa de levedura 1
Utiliza.especiais | Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 30 minutos

Etapa de levedura 2
Utiliza.especiais | Deixar levedar a massa
Temperatura: 30 °C
Tempo de levedura: 15 minutos

Cozer o pão
Programa automático
Pão | Pão de trigo | sem forma
Duração do programa:
aprox. 45 minutos

Manual
Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 190–200 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 35–45 minutos
Nível: 1



Pão branco (cozido)

Pão doce

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 120 minutos

Ingredientes

Para o pão:

- 25 g de fermento, fresco
- 100 ml de leite, 3,5% de gordura
- | morno
- 500 g de farinha de trigo, tipo 405
- 1 pitada de sal
- 90 g de manteiga
- 2 ovos, tamanho M
- 3 c. de sopa de xarope de gengibre
- 40 g de gengibre, em conserva | picado
- 1 c. de chá de canela
- 100 g de açúcar granulado

Para a forma:

- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 c. de sopa de açúcar

Acessórios:

- Forma retangular, 25 cm de comprimento
- Grelha

Preparação

Dissolver o fermento no leite mexendo. Amassar com a farinha, o sal, a manteiga, os ovos e o xarope de gengibre até obter uma massa lisa. Formar uma bola com a massa, deixar levedar numa taça à temperatura ambiente durante 60 minutos.

Untar a forma retangular e polvilhar com açúcar.

Adicionar o gengibre, a canela e o açúcar candi à massa e amassar. Moldar a massa, colocar na forma retangular e deixar levedar mais 15 minutos.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Polvilhar a superfície do pão com açúcar.

Programa automático:

Colocar o pão no interior do forno e cozer até alourar.

Manual:

Colocar o pão no interior do forno e cozer até alourar de acordo com a etapa 2 e 3.

Regulação

Programa automático

Pão | Pão doce
Duração do programa:
aprox. 30 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Nível: 1

Etapa 2

Temperatura: 190 °C
Tempo funcio.: 25 minutos

Etapa 3

Temperatura: 170 °C
Tempo funcio.: 5–10 minutos



Pão doce

Pizzas, etc.

Favoritos e saborosos

Pizzas, tartes, pastéis, etc. são, para muitos, favoritos incontestáveis para qualquer ocasião – seja ela uma refeição à mesa com a família, um buffet numa festa ou como snack para consumir enquanto se vê um jogo ou uma série. Por vezes é a mistura de uma massa ligeira com acompanhamentos bem apurados, outras é a variação imaginativa de uma receita clássica – os petiscos salgados despertam os nossos desejos com o seu aroma e podem ser continuamente alterados com um pouco de imaginação.

Pizza (massa levedada)

82

Para | Tempo de preparação: 85 minutos

Ingredientes

Para a massa

(tabuleiro de vidro):

21 g de fermento, fresco
140 ml de água | morna
250 g de farinha de trigo,
tipo 405
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de sal
½ c. de chá de tomilho, picado
1 c. de chá de orégãos, picados
1 c. de chá de óleo

Para o recheio

(tabuleiro de vidro):

2 cebolas
1 dente de alho
400 g de tomates de lata,
pelados, em pedaços
2 c. de sopa de polpa de tomate
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de orégãos, picados
1 folha de louro
1 c. de chá de sal
Pimenta
100 g de queijo Mozzarella
100 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar:

1 c. de sopa de azeite

Dica

Em alternativa, colocar presunto, salame, cogumelos, cebolas ou atum na pizza.

Para a massa (forma):

10 g de fermento, fresco
70 ml de água | morna
130 g de farinha de trigo,
tipo 405
½ c. de chá de açúcar
½ c. de chá de sal
Tomilho, picado
½ c. de chá de orégãos, picados
1 c. de chá de óleo

Para o recheio (forma):

1 cebola
½ dente de alho
200 g de tomates de lata,
pelados, em pedaços
1 c. de sopa de polpa de tomate
½ c. de chá de açúcar
½ c. de chá de orégãos, picados
½ folha de louro
½ c. de chá de sal
Pimenta
60 g de queijo Mozzarella
60 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar:

1 c. de chá de azeite

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Tabuleiro de vidro ou forma
redonda e tabuleiro de vidro

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar com a farinha, o açúcar, o sal, o tomilho, os orégãos e o óleo durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar num recipiente e cobrir com um pano húmido e deixar levar à temperatura ambiente durante 20 minutos.

Cortar a(s) cebola(s) e o alho em cubos pequenos para o recheio. Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar as cebolas e o alho até ficarem transparentes. Adicionar os tomates, a polpa de tomate, o açúcar, os orégãos, a folha de louro e o sal.

Deixar o molho ferver e cozinhar alguns minutos em lume brando.

Retirar a folha de louro, temperar com sal e pimenta. Cortar o queijo Mozzarella em fatias.

Untar o tabuleiro de vidro. Estender a massa e colocá-la no tabuleiro de vidro ou na forma redonda. Cobrir com um pano húmido e deixar levar à temperatura ambiente durante 10 minutos.

Distribuir o molho por cima da massa, deixar um rebordo de cerca de 1 cm. Cobrir com

queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda.

Iniciar o programa Automático ou, se necessário, pré-aquecer o forno (pré-aquecimento apenas com a pizza na forma). Colocar a pizza no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

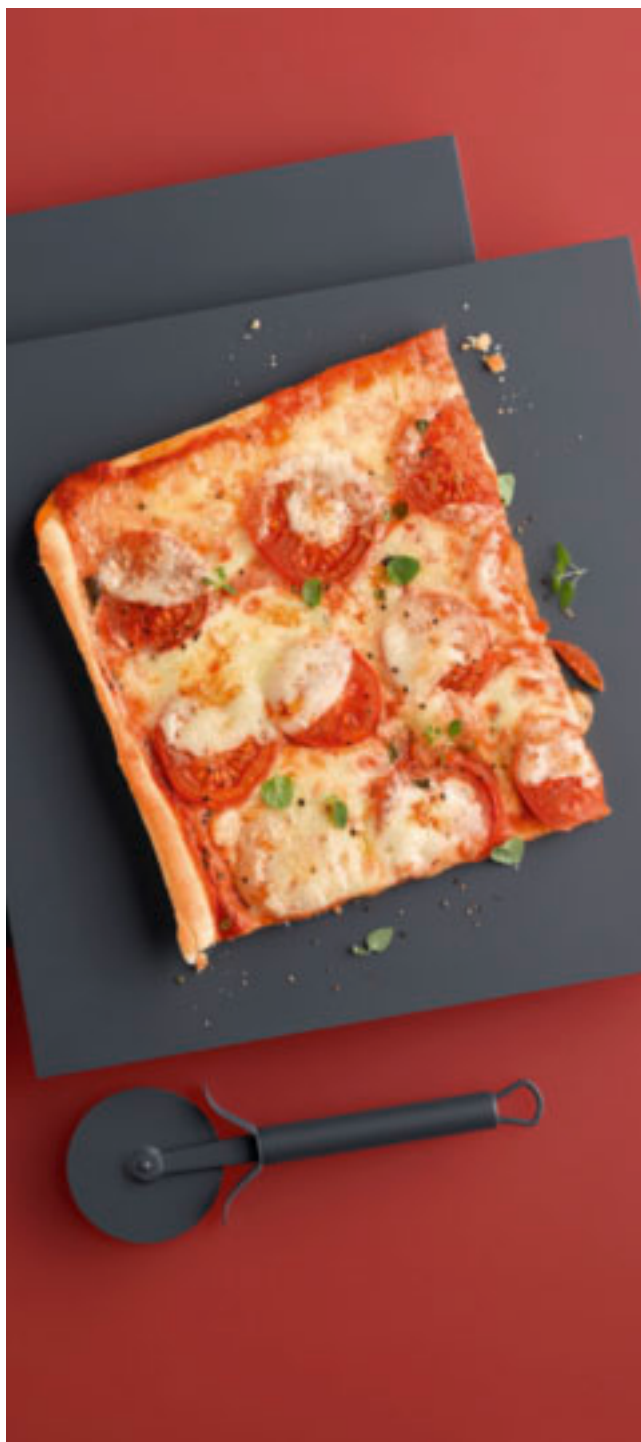
Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Pizza | Massa fermentada | Tabuleiro de vidro / Tabuleiro redondo
Duração do programa: 38 minutos

Manual

Tabuleiro redondo
Modos de funcionamento:
Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 210–220 °C
Potência: 150 W
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo: 20–30 minutos
Nível: 1

Tabuleiro de vidro
Modos de funcionamento:
M-O + Ar quente plus
Temperatura: 160–170 °C
Potência: 80 W
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 25–35 minutos
Nível: 2



Pizza (massa levedada)

Pizza (massa de requeijão e óleo)

Para 4 porções (tabuleiro de vidro), para 2 porções (forma) | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para a massa

(tabuleiro de vidro):

100 g de requeijão,
20% de gordura na matéria seca
3 c. de sopa de leite,
3,5% de gordura
3 c. de sopa de óleo
2 ovos, tamanho M | só a gema
1 c. de chá de sal
1 c. de chá de fermento em pó
200 g da farinha de trigo,
tipo 405

Para o recheio

(tabuleiro de vidro):

2 cebolas
1 dente de alho
400 g de tomates de lata,
pelados, em pedaços
2 c. de sopa de polpa de tomate
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de orégãos, picados
1 folha de louro
1 c. de chá de sal
Pimenta
100 g de queijo Mozzarella
100 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar:

1 c. de sopa de azeite

Para a massa (forma):

50 g de requeijão,
20% de gordura na matéria seca
2 c. de sopa de leite,
3,5% de gordura
2 c. de sopa de óleo
½ c. de chá de sal
1 ovo, tamanho M | só a gema
1 c. de chá de fermento em pó
110 g de farinha de tripo,
tipo 405

Para o recheio (forma):

1 cebola
½ dente de alho
200 g de tomates de lata,
pelados, em pedaços
1 c. de sopa de polpa de tomate
½ c. de chá de açúcar
½ c. de chá de orégãos, picados
½ folha de louro
½ c. de chá de sal
Pimenta
60 g de queijo Mozzarella
60 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar:

1 c. de chá de azeite

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Tabuleiro de vidro ou forma
redonda e tabuleiro de vidro

Preparação

Cortar as cebolas e o dente de alho aos cubos pequenos para o recheio. Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar as cebolas e o alho até ficarem transparentes. Adicionar os tomates, a polpa de tomate, o açúcar, os orégãos, a folha de louro e o sal.

Deixar o molho ferver e cozinhar alguns minutos em lume brando.

Retirar a folha de louro. Temperar com sal e pimenta. Cortar o queijo Mozzarella em fatias.

Para a massa, misturar o requeijão, o leite, o óleo, a gema e o sal. Misturar a farinha com o fermento em pó. Adicionar metade à massa e misturar. Em seguida, amassar o resto.

Untar o tabuleiro de vidro. Estender a massa e colocá-la no tabuleiro de vidro ou na forma redonda.

Distribuir o molho por cima da massa. Deixar um rebordo de aprox. 1 cm. Cobrir com queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda.

Dica

Em alternativa, colocar presunto, salame, cogumelos, cebolas ou atum na pizza.

Iniciar o programa Automático ou, se necessário, pré-aquecer o forno (pré-aquecimento apenas com a pizza na forma). Colocar a pizza no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Pizza |
Massa de requeijão e óleo |
Tabuleiro de vidro / Tabuleiro redondo

Duração do programa:
45 minutos

Manual

Tabuleiro redondo
Modos de funcionamento:
Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 190–200 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo: 20–30 minutos
Nível: 2

Tabuleiro de vidro
Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: 25–35 minutos
Nível: 2



Pizza (massa de requeijão e óleo)

Quiche Lorraine

Para | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para a massa:

125 g farinha de trigo, tipo 405
40 ml de água
50 g de manteiga

Para o recheio:

25 g de bacon, entremeado, fumado
75 g de toucinho
100 g de presunto, cozido
1 dente de alho
25 g de salsa, fresca
100 g de queijo Gouda, ralado
100 g de queijo Emmental, ralado

Para a cobertura:

125 g de natas
2 ovos, tamanho M
Noz-moscada

Acessórios:

Forma, Ø 27 cm
Grelha

Preparação

Amassar a farinha, a manteiga e a água até obter uma massa lisa. Deixar repousar no frigorífico durante 30 minutos.

Cortar o bacon, o toucinho e o presunto aos cubos para o recheio. Picar o dente de alho e a salsa. Alourar o bacon numa frigideira com revestimento. Adicionar o toucinho e o presunto e alourar. Envolver o alho e a salsa e deixar arrefecer.

Misturar as natas, os ovos e a noz-moscada para a cobertura.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Estender a massa e colocar na forma redonda. Levantar o rebordo. Distribuir a mistura com presunto por cima da massa e polvilhar com queijo. Verter a cobertura por cima.

Introduzir a quiche no interior do forno e deixar cozer.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Quiche Lorraine
Duração do programa: 42 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 210–220 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: ativado
Tempo: 30–40 minutos
Nível: 1



Quiche Lorraine

Carne

Carne não pode faltar

Quem na sua dieta consome ocasionalmente carne de porco, carne de vaca, borrego, carne de veado, etc., tem uma vida saudável, variada e agradável.

Pratos de aves são especialmente recomendados para o nosso bem-estar.

A preparação da carne é infinitamente versátil e através de uma enorme variedade de especiarias, molhos e acompanhamentos obtêm-se os mais diversos sabores.

Pato (recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 135 minutos

Ingredientes	Preparação																						
Para o pato: 1 pato (aprox. 2 kg), pronto a cozinhar 1 c. de chá de sal Pimenta 1 c. de chá de tomilho Para o recheio: 2 laranjas aos cubos 1 maçã aos cubos 1 cebola aos cubos ½ c. de chá de sal Pimenta 1 c. de chá de tomilho, picado 1 folha de louro Para o molho: 350 ml de caldo de galinha 125 ml de vinho branco 125 ml de sumo de laranja 1 c. de chá de maisena 1 c. de sopa de água fria Sal Pimenta Acessórios: 4 espetos de madeira Fio de cozinha Assadeira de vidro Sonda de temperatura Grelha	Temperar o pato com sal, pimenta e tomilho. Para o recheio, misturar os cubos de laranja, maçã e cebola. Temperar com sal, pimenta, tomilho e louro. Colocar o recheio dentro do pato e fechar com os palitos e o fio de cozinha. Colocar o pato na assadeira de vidro com o peito para cima. Inserir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira de vidro sobre a grelha no forno. Programa automático: Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o pato. Manual: Cozinhar o pato de acordo com as regulações. Após 30 minutos regar com ¼ l de líquido e acabar de cozinhar. Após o final do tempo de confeção retirar o pato. Eventualmente retirar a gordura e colocar o molho do assado numa caçarola. Adicionar o restante caldo de galinha, o vinho branco e o sumo de laranja para o molho. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Em seguida, deixar ferver. Temperar com sal e pimenta.																						
	<table><tr><th>Regulação</th><th>Manual</th></tr><tr><td>Programa automático</td><td>Modos de funcionamento:</td></tr><tr><td>Carne Aves Pato</td><td>M-O + Sist.auto</td></tr><tr><td>Duração do programa:</td><td>Temperatura: 170–180 °C</td></tr><tr><td>aprox. 110 minutos</td><td>Potência: 80 W</td></tr><tr><td></td><td>Temperatura interior: 95 °C</td></tr><tr><td></td><td>Booster: ativado</td></tr><tr><td></td><td>Pré-aquecer: desligado</td></tr><tr><td></td><td>Crisp function: desligado</td></tr><tr><td></td><td>Tempo: aprox. 110–120 minutos</td></tr><tr><td></td><td>Nível: 1</td></tr></table>	Regulação	Manual	Programa automático	Modos de funcionamento:	Carne Aves Pato	M-O + Sist.auto	Duração do programa:	Temperatura: 170–180 °C	aprox. 110 minutos	Potência: 80 W		Temperatura interior: 95 °C		Booster: ativado		Pré-aquecer: desligado		Crisp function: desligado		Tempo: aprox. 110–120 minutos		Nível: 1
Regulação	Manual																						
Programa automático	Modos de funcionamento:																						
Carne Aves Pato	M-O + Sist.auto																						
Duração do programa:	Temperatura: 170–180 °C																						
aprox. 110 minutos	Potência: 80 W																						
	Temperatura interior: 95 °C																						
	Booster: ativado																						
	Pré-aquecer: desligado																						
	Crisp function: desligado																						
	Tempo: aprox. 110–120 minutos																						
	Nível: 1																						



Ganso (não recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

- 1 ganso, pronto a cozinhar (cerca de 4,5 kg)
- 2 c. de sopa de sal
- 500 ml de caldo de legumes

Acessórios:

- Assadeira Gourmet
- Sonda de temperatura
- Tabuleiro de vidro

Preparação

- Esfregar sal no interior e no exterior do ganso.
- Colocar o ganso na assadeira Gourmet com o peito para cima.
- Inserir a sonda de temperatura. Introduzir a assadeira Gourmet no tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:
Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o ganso.

Manual:
Cozinhar o ganso. Após 30 minutos, verter o de caldo de galinha por cima. Após mais 30 minutos regar com o molho do assado e acabar de cozinhar.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Ganso | não recheado
Duração do programa: aprox. 85 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
Temperatura: 160–170 °C
Potência: 80 W
Temperatura interior: 95 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 140–160 minutos
Nível: 1



Frango

Para 2 porções | Tempo de preparação: 75 minutos

Ingredientes

1 frango, pronto para cozinhar
(aprox. 1,2 kg)
2 c. de sopa de óleo
1½ c. de chá de sal
2 c. de chá de colorau, doce
1 c. de chá de caril

Acessórios:

Fio de cozinha
Sonda de temperatura
Grelha
Tabuleiro de vidro

Preparação

Misturar o óleo, o sal, o colorau e o caril e pincelar o frango.

Unir as pernas do frango com fio de cozinha e colocar na grelha com o peito para cima. Inserir a sonda de temperatura.

Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno com as pernas viradas para a porta. Deixar o frango assar.

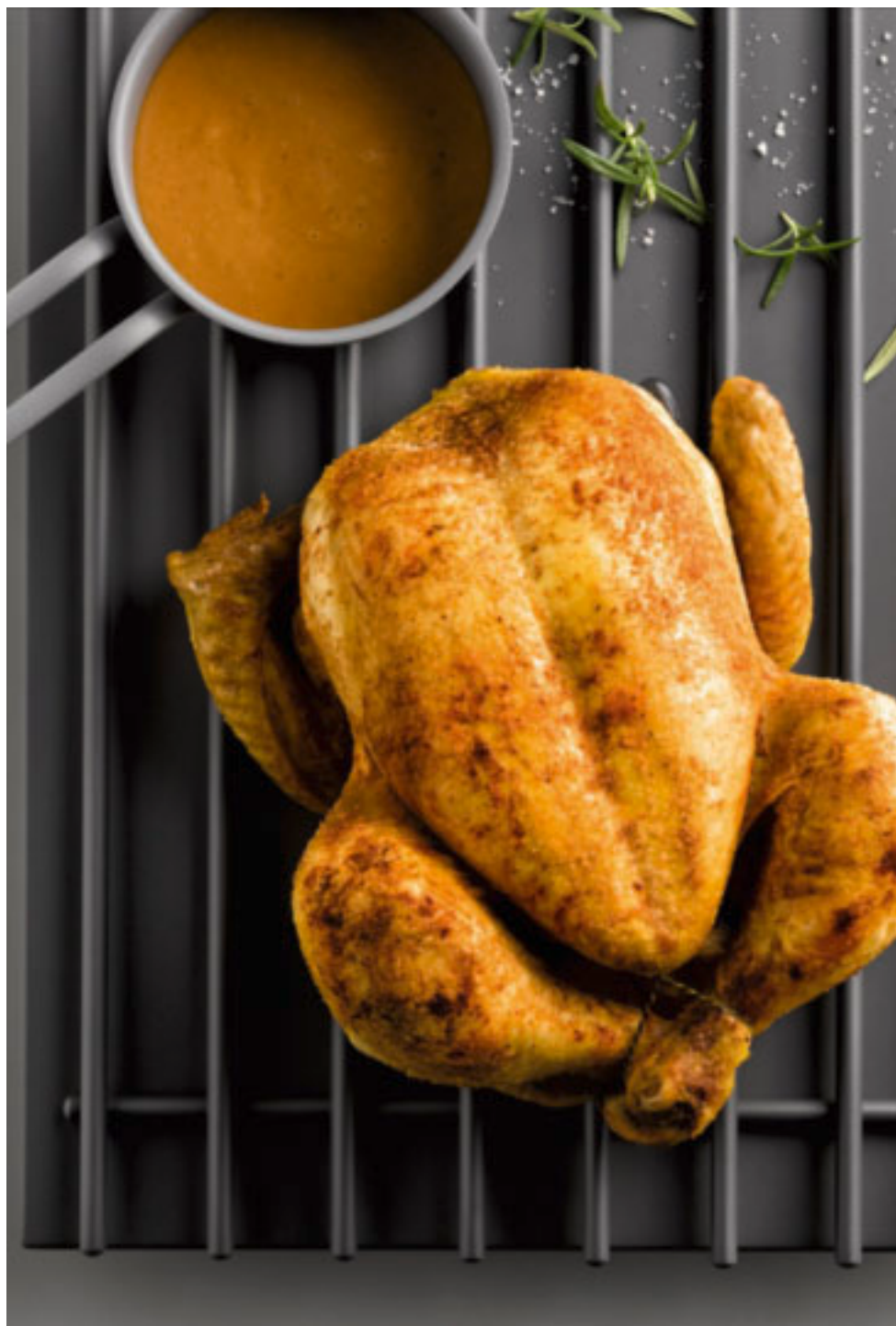
Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Frango | inteiro
Duração do programa: aprox. 50 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Sist.auto
Temperatura: 170–180 °C
Potência: 150 W
Temperatura interior: 85 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 40–50 minutos
Nível: 1



Peito de frango com mostarda

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

250 g de crème fraîche
1 dente de alho | esmagado
4 c. de sopa de mostarda, doce
1½ c. de chá de sal
½ c. de chá de salva
4 bifes de peito de frango
(aprox. 200 g), prontos a
cozinhar

Acessórios:

Assadeira de vidro com tampa
Tabuleiro de vidro

Preparação

Para o molho, misturar crème fraîche, o alho, a mostarda, o sal e a salva.

Colocar os bifes de peito de frango na assadeira de vidro e distribuir o molho por cima deles.

Colocar a assadeira de vidro tapada sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar os bifes de peito de frango.

Manual:

Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer o molho e virar os bifes de peito de frango. Cozinhar os bifes de peito de frango de acordo com a etapa 2.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Frango molho de mostarda

Duração do programa: aprox. 21 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo funcio.: 4 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Potência: 450 W

Tempo funcio.: 17 minutos

Dica

Em alternativa, pode utilizar mostarda em grão.



Peito de frango com mostarda

Peito de frango com beringela

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos + 4 horas para marinar

Ingredientes

Para o peito de frango:

4 bifes de peito de frango, prontos para cozinhar
5 c. de sopa de azeite
2 dentes de alho | picados finamente
10 g de gengibre, fresco | ralado finamente
1¼ c. de chá de cominhos
1 c. de chá de curcuma
1¼ c. de chá de colorau, doce
1 cebola | em rodelas finas
1 beringela, pequena | em cubos
2½ c. de sopa de mel
8 tâmaras, frescas | cortadas em quartos
2½ c. de sopa de sumo de limão
Sal
Pimenta
125 g de iogurte,
3,5% de gordura

Para polvilhar:

2½ c. de sopa de salsa, picada finamente

Acessórios:

Tabuleiro de vidro
Assadeira, adequada para micro-ondas

Dica

Cuscuz ou arroz combinam perfeitamente com o prato.

Preparação

Cortar os bifes de peito de frango ao meio. Misturar metade do óleo com o alho, o gengibre, os cominhos, a curcuma e o colorau e colocar os bifes de peito de frango na mistura no frio durante, no mínimo, 4 horas.

Colocar a cebola, a beringela e o restante óleo numa assadeira.

Colocar a assadeira sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o peito de frango.

Manual:

Cozinhar conforme a etapa 1. Adicionar o mel, as tâmaras e o frango, mexer e cozinhar destapado de acordo com a etapa 2.

Antes de servir, adicionar metade do sumo de limão. Temperar com sal e pimenta. Deixe repousar 5 minutos.

Misturar o iogurte com o resto do sumo de limão e verter a mistura sobre o frango. Guarnecer com salsa.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Frango e beringela
Duração do programa:
aprox. 30 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Micro-ondas
Potência: 600 W
Tempo funcio.: 10 minutos
Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:
MO + Grelhar circulação de ar
Temperatura: 180 °C
Potência: 300 W
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: 20 minutos



Pernas de frango

Para 4 porções | Tempo de preparação:

100

Ingredientes

Preparação

Para as pernas de frango:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1½ c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 c. de chá de colorau
- 4 pernas de frango (aprox. 200 g), prontas a cozinhar

Para os legumes:

- 4 c. de sopa de óleo
- 1 pimento, vermelho | em pedaços grandes com o mesmo tamanho
- 1 pimento, amarelo | em pedaços grandes com o mesmo tamanho
- 1 beringela | em pedaços grandes com o mesmo tamanho
- 1 curgete | em pedaços grandes com o mesmo tamanho
- 2 cebolas, roxas | em cubos grandes
- 2 dentes de alho | pressionados ligeiramente
- 2 hastes de alecrim, fresco
- 4 hastes de tomilho, fresco
- 200 g de tomate-cereja | cortados a meio
- 200 ml de tomates, triturados
- 100 ml de caldo de legumes
- ½ c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 c. de chá de açúcar
- Colorau, picante

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Assadeira Gourmet

Misturar o óleo, o sal, a pimenta e o colorau e pincelar as pernas de frango com a mistura. Colocar as pernas de frango no tabuleiro de vidro e introduzir no interior do forno e cozinhar.

Para os legumes, aquecer o óleo na assadeira Gourmet na placa num nível médio a alto. Alourar os pimentos e a beringela mexendo frequentemente durante aprox. 4 minutos. Adicionar a curgete, as cebolas e o alho e alourar no nível médio, mexendo frequentemente durante aprox. 5 minutos.

Incorporar o alecrim e o tomilho. Juntar as ervas, os tomates cortados a meio, os tomates passados e o caldo e cozinhar brevemente no nível médio a alto. Deixar cozinhar durante aprox. 15 minutos no nível médio, mexendo frequentemente.

Temperar com sal, pimenta, açúcar e colorau.

Regulação
Programa automático

Carne | Aves | Frango | Perna de frango
Duração do programa: aprox. 35 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Sist.auto
Temperatura: 190–200 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: 30–40 minutos
Nível: 2



Pernas de frango

Peru (recheado)

Para 8 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes	Preparação																						
Para o recheio: 125 g de passas 2 c. de sopa de vinho licoroso (Vinho da Madeira) 3 c. de sopa de óleo 3 cebolas aos cubos 100 g de arroz parboilizado 150 ml de água ½ c. de chá de sal 100 g de pistácios, descascados Sal Pimenta Caril Garam Masala (mistura de especiarias)	Para o recheio, salpicar o vinho licoroso por cima das passas. Alourar as cebolas no óleo. Adicionar o arroz, alourar brevemente e adicionar a água. Juntar o sal. Deixar ferver brevemente e deixar o arroz cozer em lume brando. Adicionar os pistácios e as passas em conserva e misturar. Temperar com sal, pimenta, caril e Garam Masala. Temperar o peru com sal e pimenta. Recheiar o peru e fechar com os palitos e o fio de cozinha. Eventualmente atar as pernas ligeiramente. Colocar o peru na assadeira Gourmet com o peito virado para cima e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet sobre o tabuleiro de vidro no forno. Programa automático: Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o peru. Manual: Cozinhar o peru. Após 30 minutos, regar com o caldo de galinha. Após mais 30 minutos regar com o molho do assado e acabar de cozinhar.																						
Para o peru: 1 peru (cerca de 5 kg), pronto a cozinhar 1 c. de sopa de sal 2 c. de chá de pimenta 500 ml de caldo de galinha	Retirar o peru e adicionar água ao molho do assado. Juntar crème fraîche. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Em seguida, deixar ferver. Temperar com sal e pimenta.																						
Para o molho: 250 ml de água 150 g de crème fraîche 2 c. de sopa de maisena 2 c. de sopa de água fria Sal Pimenta	<table><tr><th>Regulação</th><th>Manual</th></tr><tr><td>Programa automático</td><td>Modos de funcionamento:</td></tr><tr><td>Carne Perú inteiro</td><td>M-O + Ar quente plus</td></tr><tr><td>Duração do programa:</td><td>Temperatura: 150–160 °C</td></tr><tr><td>aprox. 160 minutos</td><td>Potência: 80 W</td></tr><tr><td></td><td>Temperatura interior: 85 °C</td></tr><tr><td></td><td>Booster: ativado</td></tr><tr><td></td><td>Pré-aquecer: desligado</td></tr><tr><td></td><td>Crisp function: desligado</td></tr><tr><td></td><td>Tempo: aprox. 180–220 minutos</td></tr><tr><td></td><td>Nível: 1</td></tr></table>	Regulação	Manual	Programa automático	Modos de funcionamento:	Carne Perú inteiro	M-O + Ar quente plus	Duração do programa:	Temperatura: 150–160 °C	aprox. 160 minutos	Potência: 80 W		Temperatura interior: 85 °C		Booster: ativado		Pré-aquecer: desligado		Crisp function: desligado		Tempo: aprox. 180–220 minutos		Nível: 1
Regulação	Manual																						
Programa automático	Modos de funcionamento:																						
Carne Perú inteiro	M-O + Ar quente plus																						
Duração do programa:	Temperatura: 150–160 °C																						
aprox. 160 minutos	Potência: 80 W																						
	Temperatura interior: 85 °C																						
	Booster: ativado																						
	Pré-aquecer: desligado																						
	Crisp function: desligado																						
	Tempo: aprox. 180–220 minutos																						
	Nível: 1																						
Acessórios: 6 espetos de madeira Fio de cozinha Assadeira Gourmet Sonda de temperatura Tabuleiro de vidro																							



Peru (recheado)

Perna de peru

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para a perna de peru:

2 c. de sopa de óleo

1 c. de chá de sal

Pimenta

1 perna de peru (aprox. 1,2 kg)

com osso, pronta a cozinhar

250 ml de água

Para o molho:

150 ml de água

200 g de natas

200 g de chutney de manga

1 lata de alperces às metades

(aprox. 280 g) | escorridas |
em pedaços

Sal

Pimenta

Acessórios:

Tabuleiro de vidro

Assadeira Gourmet

Sonda de temperatura

Preparação

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura na perna de peru. Colocar a perna de peru na assadeira Gourmet com a pele virada para cima e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar a perna de peru.

Manual:

Cozinhar a perna de peru. Após 45 minutos, regar com água e acabar de cozinhar.

Retirar a perna de peru. Para o molho, juntar água ao molho do assado. Adicionar as natas e o chutney e deixar ferver brevemente.

Adicionar os pedaços de alperce ao molho. Temperar com sal e pimenta. Deixar ferver novamente.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Perú | Perna de peru

Duração do programa: aprox. 120 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Sist.auto

Temperatura: 170–180 °C

Potência: 80 W

Temperatura interior: 85 °C

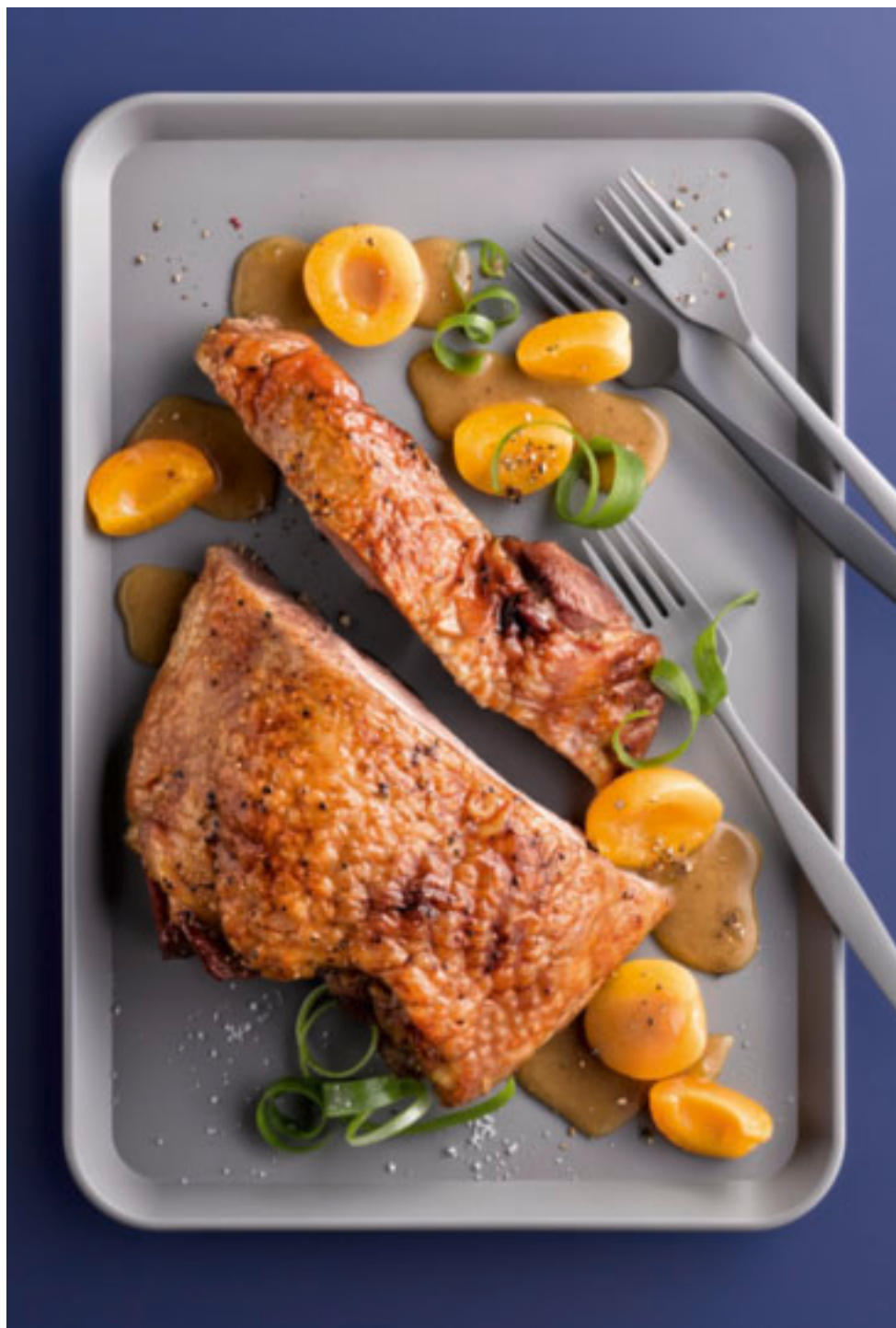
Booster: ativado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: aprox. 60–80 minutos

Nível: 1



Perna de peru

Lombinho de vitela

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para os lombinhos de vitela:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 kg de lombinhos de vitela, prontos a cozinhar

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Sonda de temperatura

Preparação

- Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.
- Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar os lombinhos de vitela com a mistura.
- Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os lombinhos de vitela em todos os lados durante 1 minuto.
- Retirar os lombinhos de vitela e introduzir a sonda de temperatura.
- Colocar os lombinhos de vitela na grelha e deixar cozinhar.

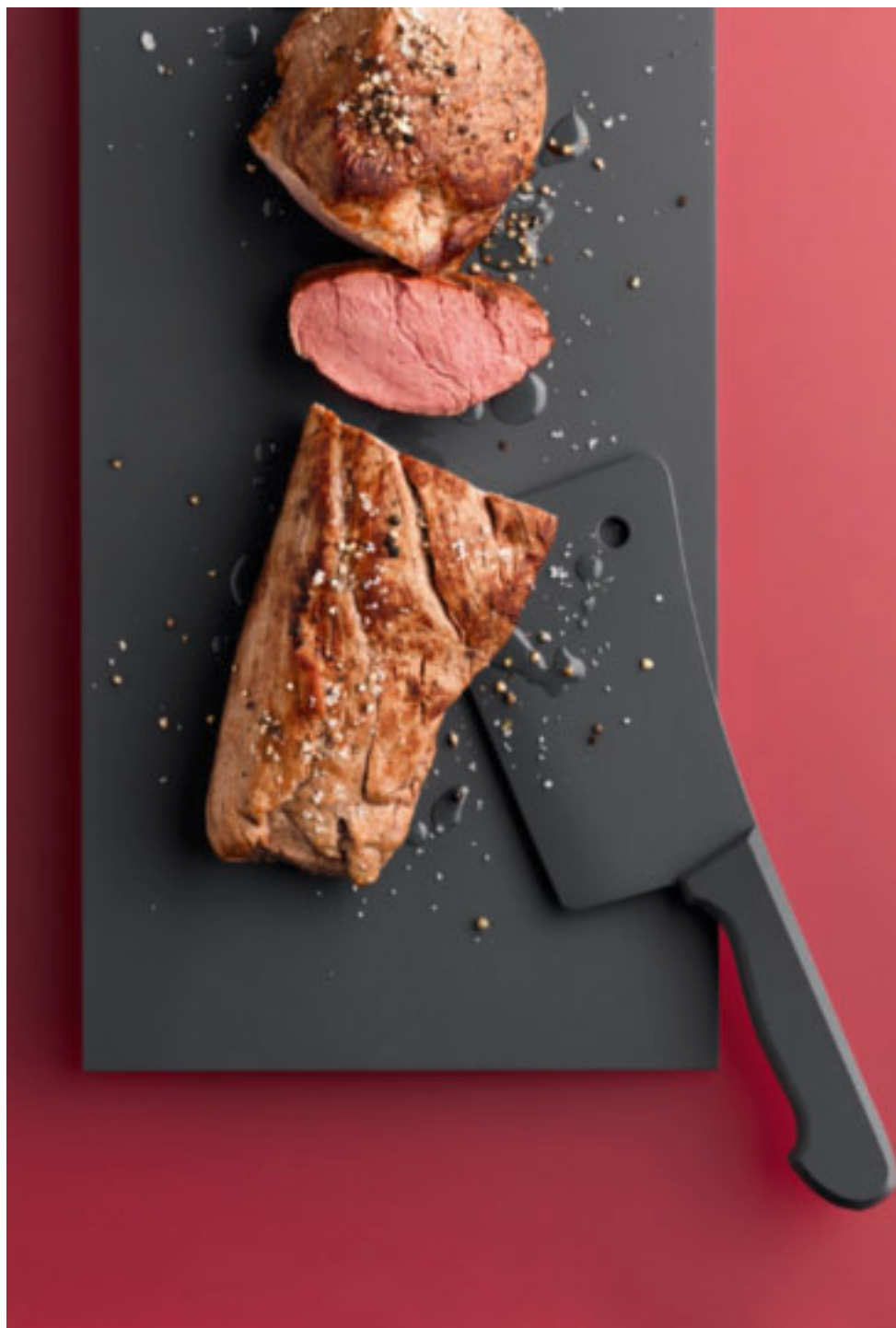
Regulação

Programa automático

- Carne | Vitela | Lombo de vitela | Cozinhar a baixas temper.
- Duração do programa: aprox. 100 minutos

Manual

- Aplicações especiais | Cozinhar a baixas temper.
- Temperatura: 80–100 °C
- Temperatura interior: 45 °C (ao ponto), 57 °C (médio), 66 °C (bem passado)
- Tempo funcio.: aprox. 40–60 minutos (ao ponto), 70–80 minutos (médio), 90–120 minutos (bem passado)
- Nível: 1



Lombinho de vitela (cozinhar a baixas temperaturas)

Lombinho de vitela (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Para os lombinhos de vitela:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 kg de lombinhos de vitela, prontos a cozinhar

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Para o molho:

- 30 g de cogumelos Morchella, desidratados
- 300 ml de água | a ferver
- 1 cebola
- 30 g de manteiga
- 150 g de natas
- 30 ml de vinho branco
- 3 c. de sopa de água | fria
- 1 c. de sopa de maisena
- Sal
- Pimenta
- Açúcar

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Sonda de temperatura
- Coador, fino

Dica

Também é possível utilizar boletos em vez de cogumelos Morchella desidratados.

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os lombinhos de vitela em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o lombinho de vitela. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar os lombinhos de vitela com a mistura.

Colocar os lombinhos de vitela sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro, introduzir-a no forno e deixar cozinhar os lombinhos de vitela.

Para o molho, regar os cogumelos Morchella com água e deixar de molho durante 15 minutos.

Cortar as cebolas aos cubos. Escorrer os cogumelos Morchella com um coador, reservando a água. Espremer os cogumelos Morchella e cortar aos cubos pequenos.

Alourar cebolas em manteiga durante 5 minutos. Adicionar os cogumelos Morchella e alourar mais 5 minutos.

Adicionar a água dos cogumelos, as natas e o vinho e ferver. Misturar a maisena com a água fria e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal, pimenta e açúcar.

Regulação

Programa automático

Carne | Vitela | Lombo de vitela | Assar

Duração do programa: aprox. 40 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C (ao ponto), 57 °C (médio), 75 °C (bem passado)
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 25–35 minutos (ao ponto), 35–45 minutos (médio), 45–55 minutos (bem passado)
Nível: 1



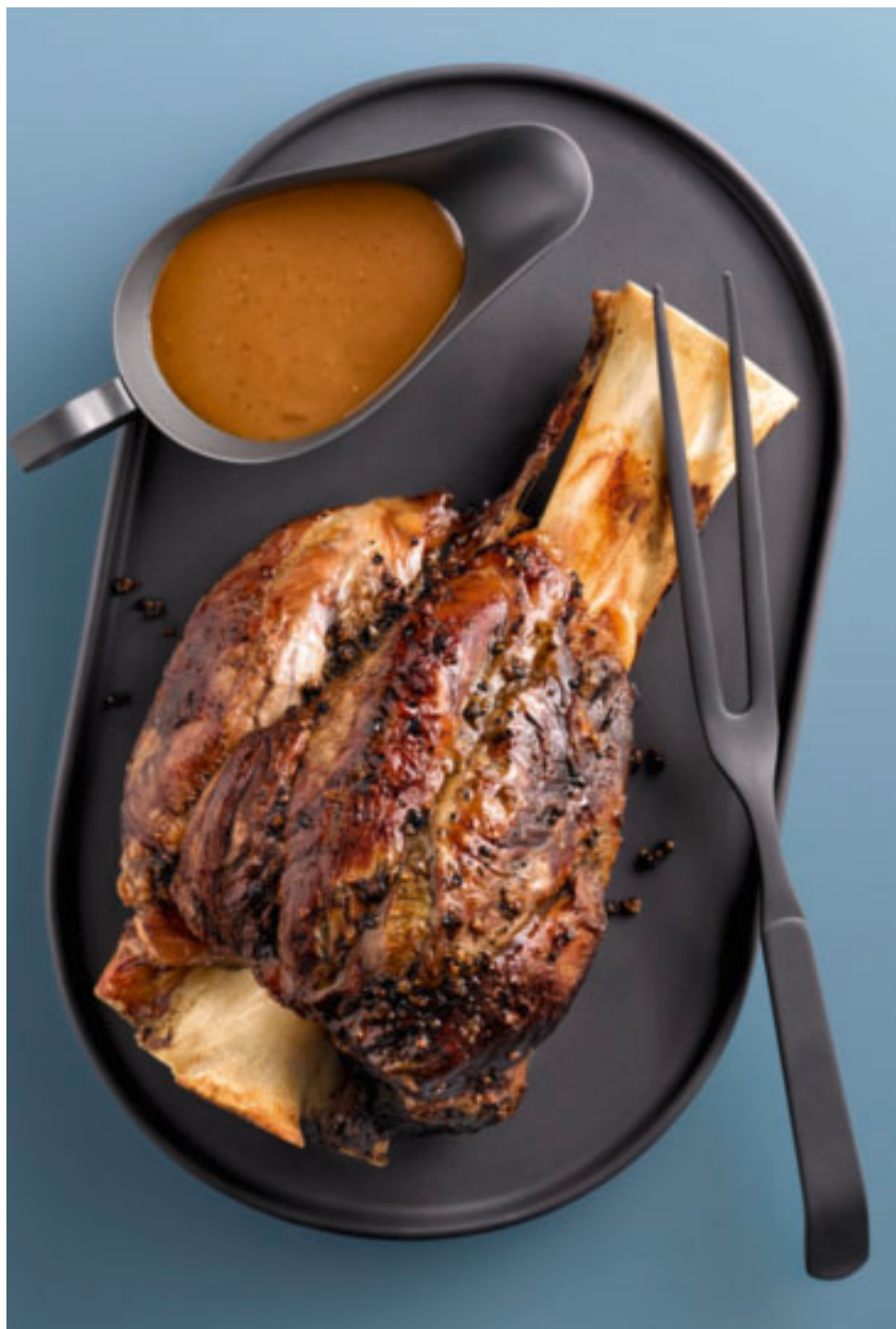
Lombinho de vitela (assar)

Pernil de vitela

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes	Preparação
Para o pernil de vitela: 2 c. de sopa de óleo 1½ c. de chá de sal ½ c. de chá de pimenta 1 pernil de vitela (aprox. 1,5 kg), pronto a cozinhar 1 cebola 1 cravinho 2 cenouras 80 g de aipo 1 c. de sopa de polpa de tomate 800 ml de caldo de vitela	Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o pernil de vitela com a mistura. Cortar cebolas em quartos e temperar com o cravinho. Descascar o aipo e as cenouras e cortar grosseiramente aos cubos. Colocar os legumes, a polpa de tomate e o pernil de vitela na assadeira Gourmet. Inserir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet sobre a grelha no forno.
Para o molho: 75 g de natas 1½ c. de sopa de maisena 2 c. de sopa de água fria Sal Pimenta	Programa automático: Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o pernil de vitela. Manual: Cozinhar o pernil de vitela. Após 30 minutos, regar com o caldo de vitela e acabar de cozinhar. Retirar o pernil de vitela e os legumes. Remover o cravinho das cebolas.
Acessórios: Assadeira Gourmet Grelha Sonda de temperatura Varinha mágica Coador, fino	Colocar os legumes e o molho do assado numa caçarola e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, regar com as natas e ferver. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

Regulação	Manual
Programa automático Carne Vitela Pernil de vitela Duração do programa: aprox. 100 minutos	Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior Temperatura: 190–200 °C Temperatura interior: 76 °C Booster: ativado Pré-aquecer: desligado Crisp function: desligado Tempo: aprox. 90–100 minutos Nível: 1



Pernil de vitela

Lombo de vitela (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para o lombo de vitela:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 kg de lombo de vitela, pronto a cozinhar

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Sonda de temperatura

Preparação

- Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vitela em todos os lados cerca de 1 minuto.
- Retirar o lombo de vitela. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vitela.
- Inserir a sonda de temperatura. Colocar o lombo de vitela sobre a grelha. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro, introduzir no forno e deixar cozinhar.

Regulação

Programa automático

- Carne Vitela | Lombo de vitela | Assar
- Duração do programa: aprox. 50 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 180–190 °C
- Temperatura interior: 45 °C (ao ponto), 57 °C (médio), 75 °C (bem passado)
- Booster: ativado
- Pré-aquecer: ativado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: aprox. 40–50 minutos (ao ponto), 50–60 minutos (médio), 60–70 minutos (bem passado)
- Nível: 1



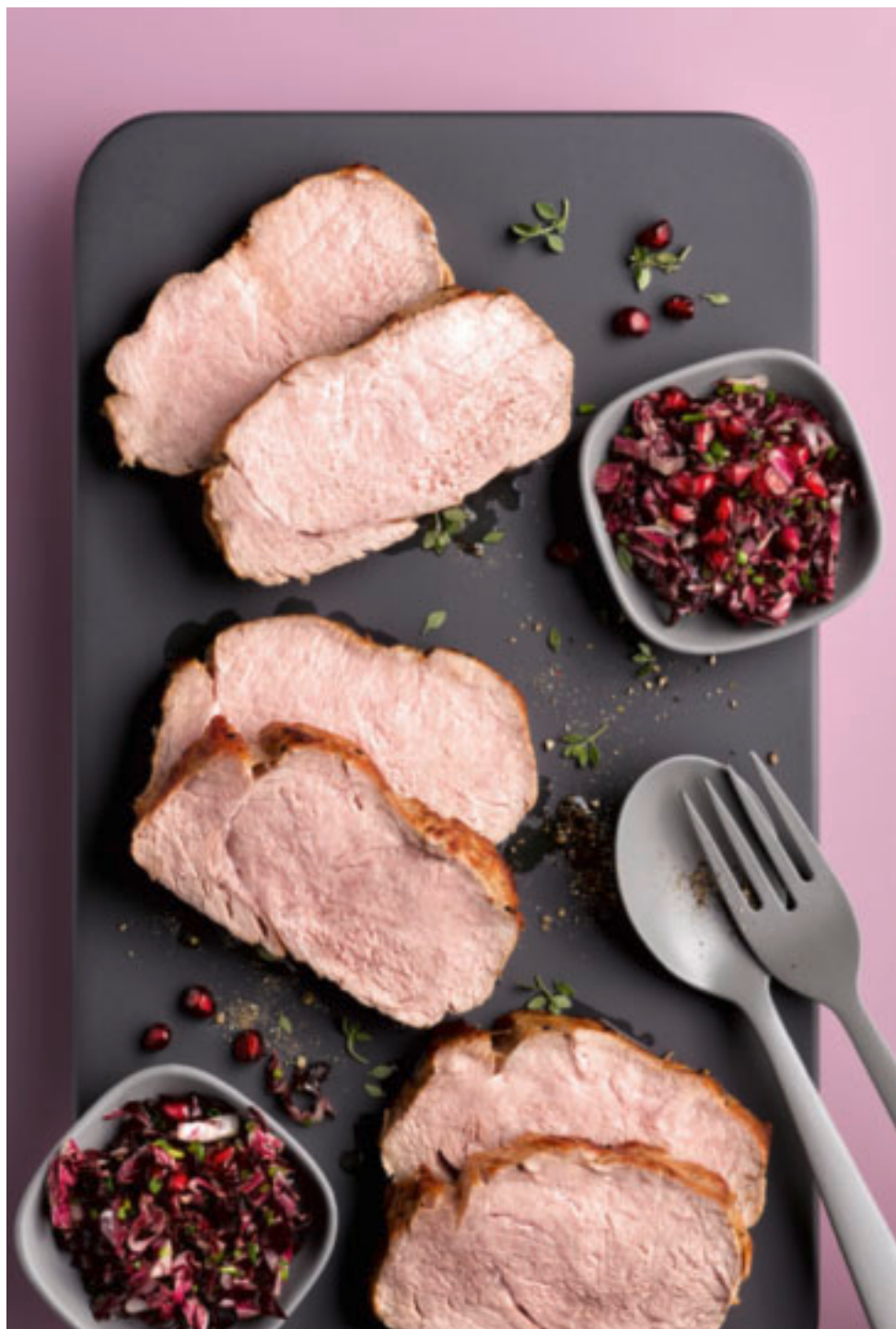
Lombo de vitela (assar)

Lombo de vitela

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes	Preparação
Para o lombo de vitela: 2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal Pimenta 1 kg de lombo de vitela, pronto a cozinhar Para alourar: 2 c. de sopa de óleo Acessórios: Grelha Tabuleiro de vidro Sonda de temperatura	Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vitela. Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vitela em todos os lados cerca de 1 minuto. Retirar o lombo de vitela e introduzir a sonda de temperatura. Colocar o lombo de vitela sobre a grelha e deixar cozinhar. Regulação Programa automático Carne Vitela Lombo de vitela Cozinhar a baixas temper. Duração do programa: aprox. 80 minutos Manual Aplicações especiais Cozinhar a baixas temper. Temperatura: 80–100 °C Temperatura interior: 45 °C (ao ponto), 57 °C (médio), 66 °C (bem passado) Tempo funcio.: aprox. 70–90 minutos (ao ponto), 100–130 minutos (médio), 130–150 minutos (bem passado) Nível: 1



Lombo de vitela (cozinhar a baixas temperaturas)

Vitela assada

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para o assado:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 kg carne de vitela (perna ou rabadilha), pronta a cozinhar
- 2 cenouras | aos cubos grandes
- 2 tomates | aos cubos grandes
- 2 cebolas | aos cubos grandes
- 2 ossos (vitela ou vaca)
- 500 ml de caldo de vitela
- 250 ml de água

Para o molho:

- 250 g de natas
- 1 c. de chá de maisena
- 1 c. de sopa de água | fria
- Sal
- Pimenta

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Acessórios:

- Grelha
- Assadeira Gourmet com tampa
- Tabuleiro de vidro
- Varinha mágica
- Coador, fino

Preparação

- Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno. Aquecer o óleo na assadeira Gourmet e alourar a carne de vitela de todos os lados durante 1 minuto.
- Retirar a carne de vitela. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a carne de vitela com a mistura. Misturar o caldo de vitela com água.
- Alourar os legumes na assadeira Gourmet. Adicionar os ossos e a carne. Regar com água e metade do caldo de vitela. Colocar a assadeira Gourmet tapada sobre o tabuleiro de vidro no forno.
- Programa automático:
Observar as instruções no visor e cozinhar a carne de vitela.
- Manual:
Retirar a tampa após 95 minutos. Após mais 5 minutos regar com ½ l de líquido e acabar de cozinhar.
- Remover a carne de vitela, os ossos e metade dos legumes. Colocar os restantes legumes e o molho do assado numa caçarola e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, adicionar as natas e deixar ferver.
- Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.
- Regulação**
Programa automático
Carne | Vitela | Vitela assada
Duração do programa:
aprox. 90 minutos
- Manual**
Modos de funcionamento:
Ar quente plus
Temperatura: 160–170 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo: 120–130 minutos
Nível: 1



Vitela assada

Perna de borrego

Para 6 porções | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes

Para a perna de borrego:

3 c. de sopa de óleo
1½ c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta
2 dentes de alho | esmagados
3 c. de chá de ervas
de Provença
1 perna de borrego (cerca
de 1,5 kg), pronta a cozinhar

Para regar:

100 ml de vinho tinto
400 ml de caldo de legumes

Para o molho:

50 g de crème fraîche
3 c. de sopa de água | fria
3 c. de chá de maisena
Sal
Pimenta

Acessórios:

Assadeira de vidro com tampa
Sonda de temperatura
Grelha

Preparação

Misturar o óleo, o sal, a pimenta, o alho e as ervas e pincelar a mistura na perna de borrego.

Colocar a perna de borrego na assadeira de vidro e introduzir a sonda de temperatura.

Colocar a assadeira de vidro tapada sobre a grelha no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático. Observar as instruções no visor e cozinhar a perna de borrego.

Manual:

Cozinhar a perna de borrego. Retirar a tampa após 30 minutos. Rregar com o vinho tinto e o caldo de legumes e acabar de cozinhar.

Retirar a perna de borrego. Para o molho, dissolver o molho do assado em água. Juntar o crème fraîche e deixar ferver brevemente. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Carne | Borrego | Perna borrego
Duração do programa: aprox. 100 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Sist.auto
Temperatura: 170–180 °C
Potência: 80 W
Temperatura interior: 76 °C
Booster: ativado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo: aprox. 90–110 minutos
Nível: 1



Perna de borrego

Lombo de borrego (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

Para o lombo de borrego:

2 c. de sopa de óleo

1 c. de chá de sal

Pimenta

3 filetes de borrego (cerca de 300 g), prontos a cozinhar

Para alourar:

1 c. de sopa de óleo

Acessórios:

Grelha

Tabuleiro de vidro

Sonda de temperatura

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira e alourar os filetes de borrego em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar os filetes de borrego. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos filetes de borrego.

Colocar os filetes de borrego sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Deixar os filetes de borrego cozinhar.

Regulação

Programa automático

Carne | Borrego | Lombo borrego | Assar

Duração do programa: aprox. 45 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 53 °C (ao ponto), 65 °C (médio), 80 °C (bem passado)

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo: aprox. 10–15 minutos (ao ponto), 15–20 minutos (médio), 20–25 minutos (bem passado)

Nível: 1



Lombo de borrego (assar)

Lombo de borrego

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes	Preparação
2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal Pimenta 3 filetes de borrego (cerca de 300 g), prontos a cozinhar	Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos filetes de borrego.
Acessórios: Grelha Tabuleiro de vidro Sonda de temperatura	Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar os filetes de borrego de todos os lados durante 1 minuto. Retirar os filetes de borrego e introduzir a sonda de temperatura. Colocar os filetes de borrego sobre a grelha e deixar cozinhar.
	Regulação Programa automático Carne Borrego Lombo borrego Cozinhar a baixas temper. Duração do programa: aprox. 100 minutos Manual Utiliza.especiais Cozinhar a baixas temper. Temperatura: 95–105 °C Temperatura interior: 53 °C (ao ponto), 65 °C (médio), 68 °C (bem passado) Tempo funcio.: aprox. 35–45 minutos (ao ponto), 75–85 minutos (médio), 90–100 minutos (bem passado) Nível: 1



Lombo de borrego (cozinhar a baixas temperaturas)

Lombo de vaca (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Para o lombo de vaca:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 kg de lombo de vaca, pronto a cozinhar

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Sonda de temperatura

Preparação

- Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.
- Retirar o lombo de vaca. Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vaca de todos os lados durante 1 minuto.
- Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vaca.
- Colocar o lombo de vaca sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Deixar o lombo de vaca cozinhar.

Regulação

Programa automático

- Carne | Vaca | Lombo de vaca | Assar
- Duração do programa: aprox. 50 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 180–190 °C
- Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 54 °C (médio), 75 °C (bem passado)
- Booster: ativado
- Pré-aquecer: ativado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: aprox. 20–30 minutos (mal passado), 35–45 minutos (médio), 50–60 minutos (bem passado)
- Nível: 1



Lombo de vaca (assar)

Lombo de vaca

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes	Preparação
Para o lombo de vaca: 2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal Pimenta 1 kg de lombo de vaca, pronto a cozinhar Para alourar: 2 c. de sopa de óleo Acessórios: Grelha Tabuleiro de vidro Sonda de temperatura	Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vaca. Aquecer o óleo numa frigideira e alourar o lombo de vaca em todos os lados durante 1 minuto. Retirar o lombo de vaca e introduzir a sonda de temperatura. Colocar o lombo de vaca sobre a grelha e deixar cozinhar. Regulação Programa automático Carne Vaca Lombo de vaca Cozinhar a baixas temper. Duração do programa: aprox. 60 minutos Manual Utiliza.especiais Cozinhar a baixas temper. Temperatura: 80–100 °C Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 54 °C (médio), 66 °C (bem passado) Tempo funcio.: aprox. 50–70 minutos (mal passado), 70–90 minutos (médio), 100–120 minutos (bem passado) Nível: 1



Lombo de vaca (cozinhar a baixas temperaturas)

Carne picada

Para 8 porções | Tempo de preparação: 250 minutos

Ingredientes	Preparação
30 g de manteiga 3 c. de sopa de óleo 1,2 kg de carne de vaca, pronta a cozinhar aos cubos Sal Pimenta 500 g de cebolas picadas finamente 2 folhas de louro 4 cravinhos 1 c. de sopa de açúcar mascavado 2 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405 1,2 l de caldo de carne 70 ml de vinagre	Aquecer a manteiga numa frigideira. Assim que aparecerem bolhas, adicionar o óleo e aquecer. Temperar a carne de vaca com sal e pimenta e alourar em todos os lados. Adicionar as cebolas, as folhas de louro, os cravinhos e o açúcar mascavado e cozinhar por mais 3 minutos. Polvilhar a carne de vaca com farinha e fritar durante mais 2–3 minutos. Adicionar o caldo de carne e o vinagre, mexendo sempre, criando um molho liso. Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1. Colocar o picadinho de vitela na assadeira de vidro. Manual: Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2. Colocar a assadeira de vidro no forno e deixar cozinhar. Mexer após metade do tempo de cozinhar. Antes de servir, temperar novamente com sal e pimenta.
Acessórios: Assadeira de vidro Grelha	
Regulação Programa automático Carne Vaca Carne picada à holandesa Duração do programa: aprox. 210 minutos	Pré-aquecer: ativado Crisp function: desligado Nível: 1 Etapa 2 Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus Temperatura: 180 °C Potência: 300 W Booster: desligado Pré-aquecer: desligado Crisp function: desligado Tempo funcio.: 180 minutos
Manual Etapa 1 Modos de funcionamento: Ar quente plus Temperatura: 180 °C Booster: ativado	



Carne picada

Carne de vaca assada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 145 minutos

Ingredientes

Para o assado:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 kg de carne de vaca (perna ou pá), pronta a cozinhar
- 200 g de cenouras | aos cubos grandes
- 2 cebolas | em cubos grandes
- 50 g de aipo | aos cubos grandes
- 1 folha de louro
- 500 ml de caldo de carne
- 250 ml de água

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Para o molho:

- 250 ml de água
- 125 g de crème fraîche
- 1 c. de chá de maisena
- 1 c. de sopa de água | fria
- Sal
- Pimenta

Acessórios:

- Assadeira Gourmet com tampa
- Tabuleiro de vidro
- Coador, fino
- Varinha mágica

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo na assadeira Gourmet. Alourar a carne de vaca em todos os lados durante 1 minuto.

Remover a carne de vaca. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura na carne de vaca.

Alourar os legumes na assadeira Gourmet. Juntar a carne de vaca e a folha de louro. Regar com água e metade do caldo de carne.

Colocar a assadeira Gourmet sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Observar as instruções no visor e cozinhar a carne de vaca.

Manual:

Após 105 minutos regar com ½ l de líquido. Após mais 10 minutos retirar a tampa e acabar de cozinhar a carne de vaca.

Retirar a carne de vaca e a folha de louro. Conforme necessário regar com água. Para o molho, colocar os legumes e o caldo do assado numa caçarola e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, adicionar o crème fraîche e deixar ferver.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Carne de vaca assada

Duração do programa: aprox. 120 minutos

Manual

Modos de funcionamento:

Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.:

aprox. 120–130 minutos

Nível: 1



Carne de vaca assada

Rosbife (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para o rosbife:

2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
Pimenta
1 kg de rosbife,
pronto para cozinhar

Para alourar:

2 c. de sopa de óleo

Para o molho:

150 g de iogurte,
3,5% de gordura
150 g de maionese
2 pepinos pequeninos
2 c. de sopa de alcaparras
1 c. de sopa de salsa
2 chalotas
1 c. de sopa de cebolinho
½ c. de chá de sumo de limão
Sal
Açúcar

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro de vidro
Sonda de temperatura

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer óleo numa frigideira e alourar o rosbife em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o rosbife. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o rosbife com a mistura.

Colocar o rosbife sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Deixar o rosbife cozinhar.

Para o molho de tártaro, misturar o iogurte e a maionese até obter um molho liso. Picar finamente os pepinos pequenos, as alcaparras e a salsa. Cortar as chalotas aos cubos pequenos e cortar o cebolinho em pedaços pequenos. Adicionar tudo à mistura de iogurte e maionese.

Temperar o molho de tártaro com sumo de limão, o sal e açúcar.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Rosbife | Assar

Duração do programa: aprox. 50 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 180–190 °C

Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 54 °C (médio), 75 °C (bem passado)

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: aprox. 35–45 minutos (mal passado),

45–55 minutos (médio), 55–65 minutos (bem passado)

Nível: 1



Rosbife (assar)

Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

Ingredientes

Para o rosbife:

2 c. de sopa de óleo

1 c. de chá de sal

Pimenta

1 kg de rosbife,

pronto para cozinhar

Para alourar:

2 c. de sopa de óleo

Acessórios:

Grelha

Tabuleiro de vidro

Sonda de temperatura

Preparação

Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno.

Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o rosbife com a mistura.

Aquecer óleo numa frigideira e alourar o rosbife em todos os lados durante 1 minuto.

Retirar o rosbife e introduzir a sonda de temperatura.

Colocar o rosbife sobre a grelha e deixar cozinhar.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Rosbife | Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa: aprox. 100 minutos

Manual

Aplicações especiais | Cozinhar a baixas temper.

Temperatura: 80–100 °C

Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 54 °C (médio),

66 °C (bem passado)

Tempo funcio.: aprox. 50–60 minutos (mal passado),

75–100 minutos (médio), 115–130 minutos (bem passado)

Nível: 1



Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)

Rolo de carne picada

Para 10 porções | Tempo de preparação: 75 minutos

Ingredientes 1 kg de carne picada, de porco 3 ovos, tamanho M 200 g de pão ralado 1 c. de chá de colorau Sal Pimenta Acessórios: Tabuleiro de vidro	Preparação Misturar a carne picada com os ovos, o pão ralado, o colorau, o sal e a pimenta. Formar um rolo em forma de pão com a carne picada e colocá-lo no tabuleiro de vidro. Programa automático: Introduzir o tabuleiro de vidro no forno e deixar o rolo de carne picada cozinhar. Manual: Introduzir o tabuleiro de vidro no forno e deixar o rolo de carne picada cozinhar de acordo com a etapa 1, 2 e 3.
Regulação Programa automático Carne Porco Rolo de Carne picada Duração do programa: aprox. 62 minutos Manual Etapa 1 Modos de funcionamento: Ar quente plus Temperatura: 220 °C Booster: desligado Pré-aquecer: desligado Crisp function: desligado Tempo funcio.: 12 minutos Nível: 2	Etapa 2 Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus Potência: 150 W Temperatura: 160 °C Crisp function: desligado Tempo funcio.: 45 minutos Etapa 3 Modos de funcionamento: Grill Nível: 3 Crisp function: desligado Tempo funcio.: 5–10 minutos



Rolo de carne picada

Kasseler (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

Ingredientes

Para o Kasseler:
1 kg de carne para Kasseler,
pronta a cozinhar

Para o pesto:
50 g de pinhões
60 g de tomate seco,
em conserva de azeite
30 g de salsa, lisa
30 g de manjerição
1 dente de alho
50 g de queijo duro (parmesão),
ralado
5 c. de sopa de óleo de girassol
5 c. de sopa de azeite

Acessórios:
Tabuleiro de vidro
Sonda de temperatura
Varinha mágica

Preparação

Coloque o Kasseler sobre o tabuleiro de vidro e introduza a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro de vidro no forno e deixar o Kasseler cozinhar.

Para o pesto, tostar os pinhões numa frigideira. Cortar os tomates, a salsa, o manjerição e o alho grosseiramente. Reduzir a puré juntamente com os pinhões, o parmesão e o óleo de girassol. Incorporar o azeite.

Regulação
Programa automático
Porco | Kasseler | Assar
Duração do programa: aprox. 40 minutos

Manual
Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
Temperatura: 150–160 °C
Potência: 80 W
Temperatura interior: 63 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 45–55 minutos
Nível: 1

Dica
Se utilizar tomate seco que não seja de conserva, basta uma quantidade de 30 g. Antes da preparação, colocar em água a ferver e deixar de molho cerca de 10 minutos. Em seguida, escorrer a água.



Kasseler (assar)

Kasseler (cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 170 minutos

Ingredientes

Para o Kasseler:

1 kg de carne para Kasseler,
pronta a cozinhar

Para alourar:

1 c. de sopa de óleo

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro de vidro
Sonda de temperatura

Preparação

Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno.
Iniciar o programa automático ou a aplicação especial.

Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar o Kasseler em todos os lados
durante 1 minuto.

Retirar o Kasseler e introduzir a sonda de temperatura.

Colocar o Kasseler sobre a grelha e deixar cozinhar.

Regulação

Programa automático

Porco | Kasseler | Cozinhar a baixas temper.
Duração do programa: aprox. 110 minutos

Manual

Aplicações especiais | Cozinhar a baixas temper.
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interior: 63 °C
Tempo funcio.: aprox. 140–160 minutos
Nível: 1



Kasseler (cozinhar a baixas temperaturas)

Königsberger Klopse

(almôndegas alemãs)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

Preparação

Para as almôndegas:
40 g de pão ralado
110 ml de água
1 cebola
250 g de carne picada, de porco
250 g de carne picada, de vaca
1 ovo, tamanho M
1 c. de chá de sal
Pimenta

Para o molho:
40 g manteiga | amolecida
40 g de farinha de trigo, tipo 405
500 ml de caldo de carne | frio
2 c. de sopa de natas
1 c. de sopa de alcaparras
1 c. de chá de açúcar

Acessórios:
Assadeira de vidro com tampa
Tabuleiro de vidro

Misturar o pão ralado com a água e mexer.

Picar as cebolas finamente. Adicionar a carne picada e as cebolas ao pão ralado. Amassar com o ovo, o sal e a pimenta, formando uma massa de carne. Forme 8 almôndegas e coloque-as na assadeira de vidro.

Para o molho, mexer a manteiga e a farinha e adicionar às almôndegas em pequenas porções. Adicionar o caldo de carne.

Colocar sobre o tabuleiro de vidro no forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar tapado de acordo com a etapa 1.

Colocar a assadeira de vidro tapada sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:
Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar as almôndegas alemãs.

Manual:
Cozinhar conforme a etapa 1. Adicionar as natas, as alcaparras e o açúcar. Mexer o molho e cozinhar as almôndegas alemãs de acordo com a etapa 2.

Regulação
Programa automático
Carne | Porco | Almôndegas
molho alcapar.
Duração do programa:
aprox. 14 minutos

Manual
Etapa 1
Modos de funcionamento:
Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 10 minutos
Nível: 1

Etapa 2
Potência: 450 W
Tempo funcio.: 4 minutos



Königsberger Klopse (almôndegas alemãs)

Presunto assado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 150 minutos

Ingredientes

Para o assado:

2 c. de sopa de óleo
2 c. de sopa de mostarda
1 c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta
½ c. de sopa de colorau
1 kg de carne de porco (perna),
pronta a cozinhar
250 ml de caldo de legumes

Para o molho:

250 ml de caldo de legumes
100 g de crème fraîche
1 c. de chá de maisena
1 c. de sopa de água | fria
Sal
Pimenta
Açúcar

Acessórios:

Assadeira de vidro com tampa
Sonda de temperatura
Grelha

Preparação

Misturar o óleo, a mostarda, a pimenta e o colorau e pincelar a mistura na carne de porco.

Colocar a carne de porco na assadeira de vidro e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira de vidro tapada sobre a grelha no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar a carne de porco.

Manual:

Cozinhar a carne de porco. Retirar a tampa após 30 minutos. Após mais 10 minutos regar com ¼ l de líquido e acabar de cozinhar.

Retirar a carne de porco. Adicionar água ao molho do assado e colocar numa caçarola. Adicionar o crème fraîche e ferver. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal, pimenta e açúcar.

Regulação

Programa automático

Carne | Porco | Presunto assado

Duração do programa: aprox. 95 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus

Temperatura: 150–160 °C

Potência: 80 W

Temperatura interior: 85 °C

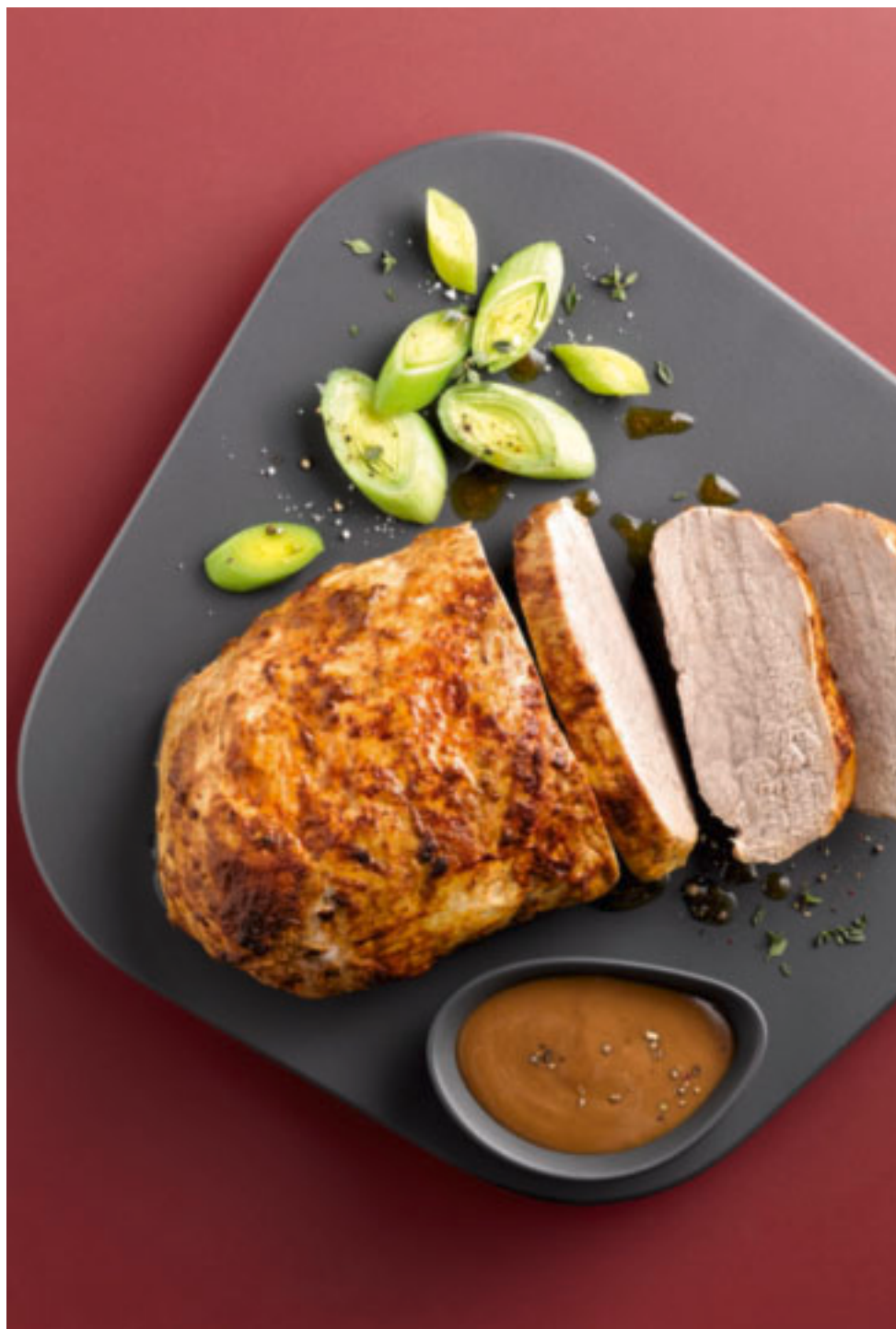
Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: aprox. 85–105 minutos

Nível: 1



Presunto assado

Lombo de porco (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para o lombo de porco:

- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 3 bifes de lombo de porco (aprox. 350 g), prontos a cozinhar

Para alourar:

- 2 c. de sopa de óleo

Para o molho:

- 500 g de chalotas
- 20 g de manteiga
- 1 c. de sopa de açúcar
- 100 ml de vinho branco
- 400 ml de caldo de legumes
- 4 c. de sopa de vinagre balsâmico
- 3 c. de chá de mel
- ½ c. de chá de sal
- Pimenta
- 1½ c. de chá de maisena
- 2 c. de sopa de água | fria

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Sonda de temperatura

Preparação

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar os bifes de lombo de porco em todos os lados durante 1 minuto.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura nos bifes de lombo de porco.

Colocar os bifes de lombo de porco sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Deixar os bifes de lombo de porco cozinhar.

Para o molho cortar as chalotas a meio longitudinalmente e às rodelas finas. Aquecer a manteiga numa frigideira. Saltear as chalotas em lume médio até alourarem.

Polvilhar as chalotas com o açúcar e deixar caramelizar no nível baixo. Deglaçar com o vinho, o caldo de legumes e o vinagre balsâmico. Deixar cozinhar durante aprox. 30 minutos em lume médio.

Temperar o molho com mel, sal e pimenta. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente.

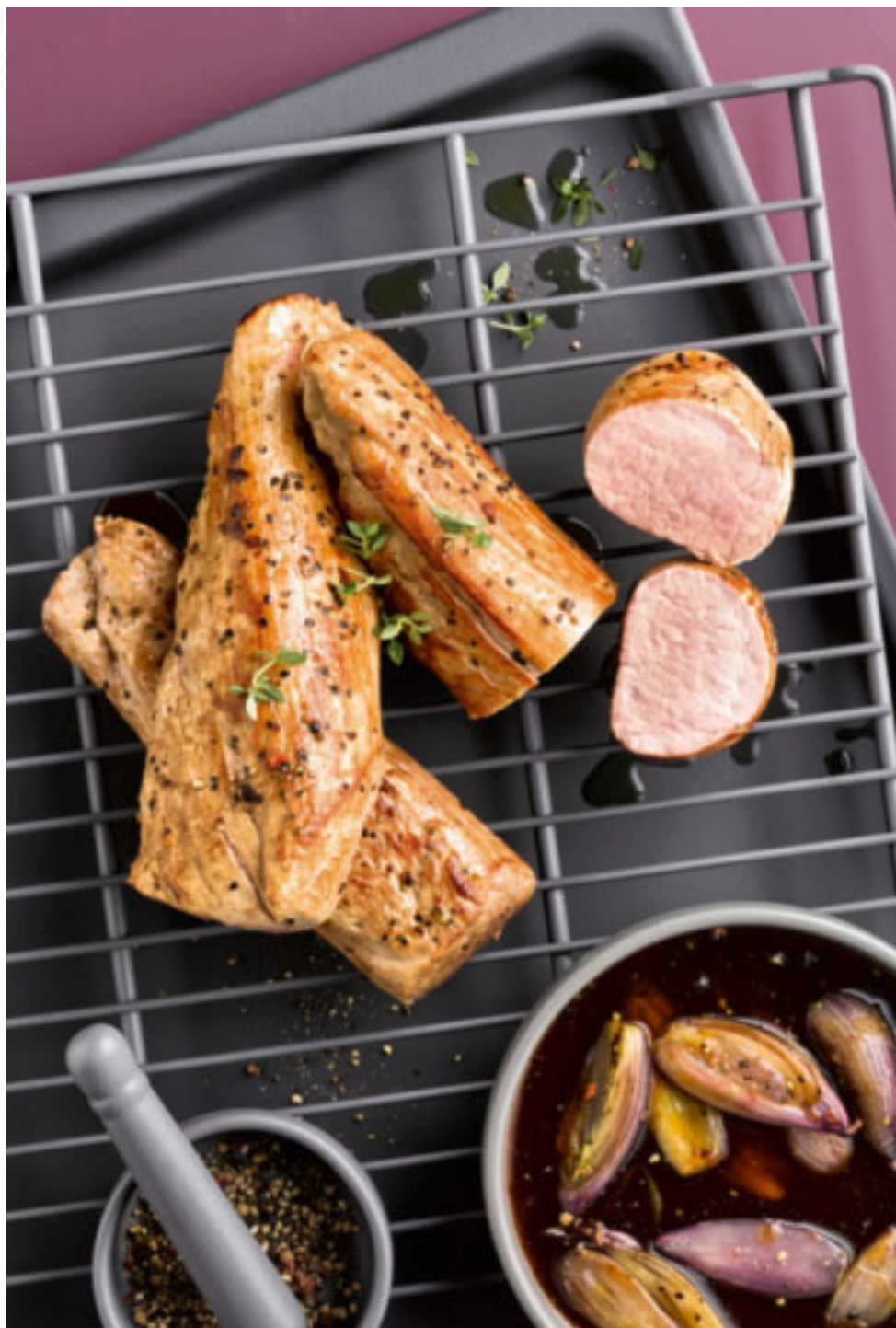
Regulação

Programa automático

Porco | Lombo de porco | Assar
Duração do programa: aprox. 45 minutos

Manual

Modos de funcionamento:
Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura interior: 60 °C (ao ponto), 66 °C (médio), 75 °C (bem passado)
Booster: ativado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 25–35 minutos (ao ponto), 35–45 minutos (médio), 45–55 minutos (bem passado)
Nível: 1



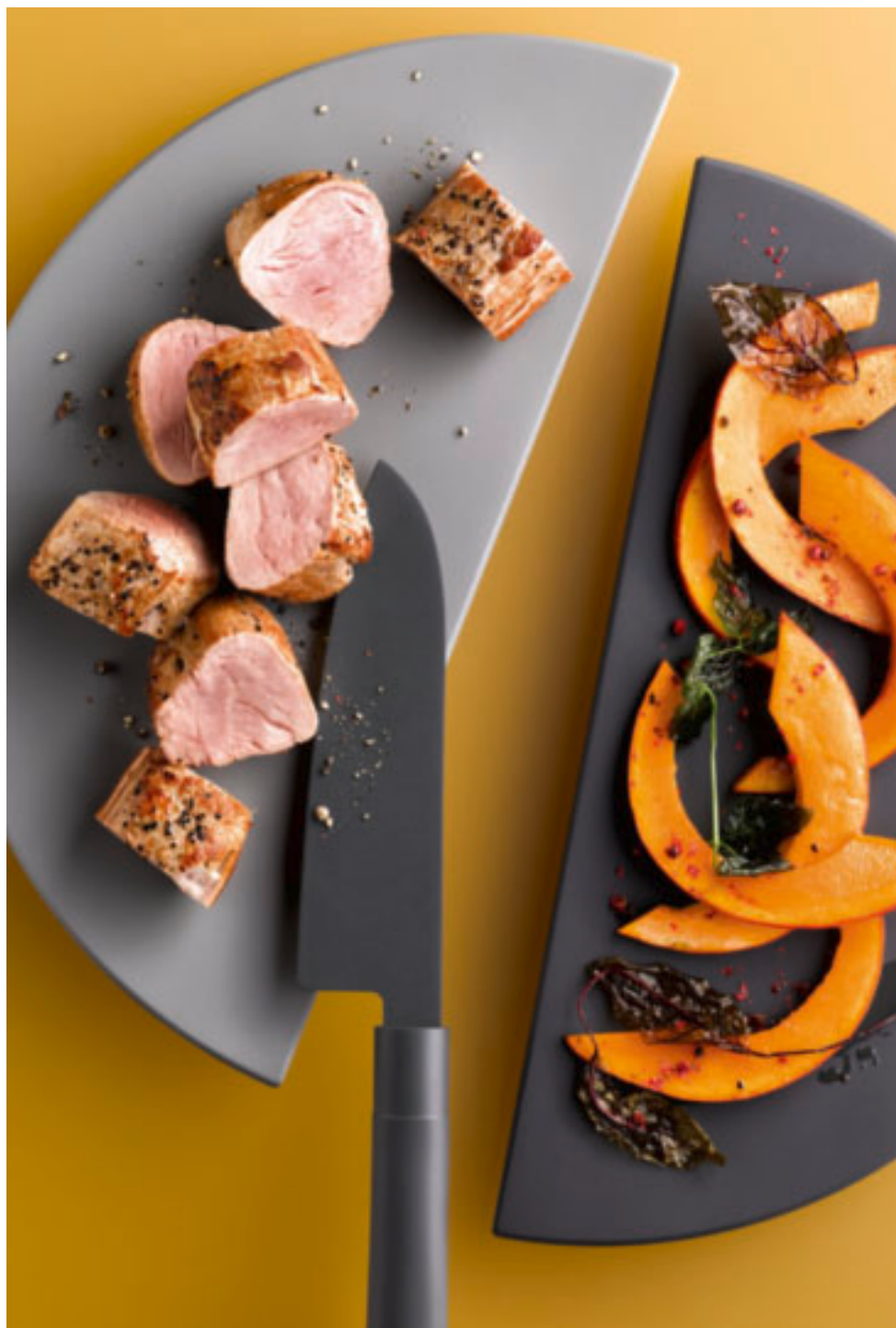
Lombo de porco (assar)

Lombo de porco

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes	Preparação
Para o lombo de porco: 2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal Pimenta 3 bifes de lombo de porco (aprox. 350 g), prontos a cozinhar Para alourar: 2 c. de sopa de óleo Acessórios: Grelha Tabuleiro de vidro Sonda de temperatura	Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Iniciar o programa automático ou a aplicação especial. Misturar o óleo com o sal e a pimenta e pincelar os bifes de lombo de porco com a mistura. Aquecer o óleo numa frigideira. Alourar os bifes de lombo de porco em todos os lados durante 1 minuto. Retirar os bifes de lombo de porco e introduzir a sonda de temperatura. Colocar os bifes de lombo de porco sobre a grelha e deixar cozinhar.
	Regulação Programa automático Porco Lombo de porco Cozinhar a baixas temper. Duração do programa: aprox. 110 minutos Manual Aplicações especiais Cozinhar a baixas temper. Temperatura: 90–100 °C Temperatura interior: 60 °C (ao ponto), 66 °C (médio), 69 °C (bem passado) Tempo funcio.: aprox. 60–75 minutos (ao ponto), 75–85 minutos (médio), 85–95 minutos (bem passado) Nível: 1



Lombo de porco (cozinhar a baixas temperaturas)

Lombinho de porco em molho de queijo Roquefort

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes	Preparação
200 g de queijo azul (Roquefort) 2 cebolas aos cubos 2 c. de sopa de salsa picada 125 g de natas 50 ml de vinho branco 3 c. de sopa de óleo ½ c. de chá de sal Pimenta 1 kg de lombo de porco, pronto a cozinhar	Esmagar o queijo azul com um garfo. Adicionar as cebolas e a salsa. Juntar as natas, o vinho e o óleo. Temperar com sal e pimenta. Colocar os bifes de lombo de porco na assadeira de vidro e adicionar o molho. Colocar a assadeira de vidro sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Programa automático: Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar os bifes de lombo de porco. Manual: Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer o molho e virar os bifes de lombo de porco. Cozinhar os bifes de lombo de porco de acordo com a etapa 2.

Acessórios:

Assadeira de vidro com tampa
Tabuleiro de vidro

Regulação

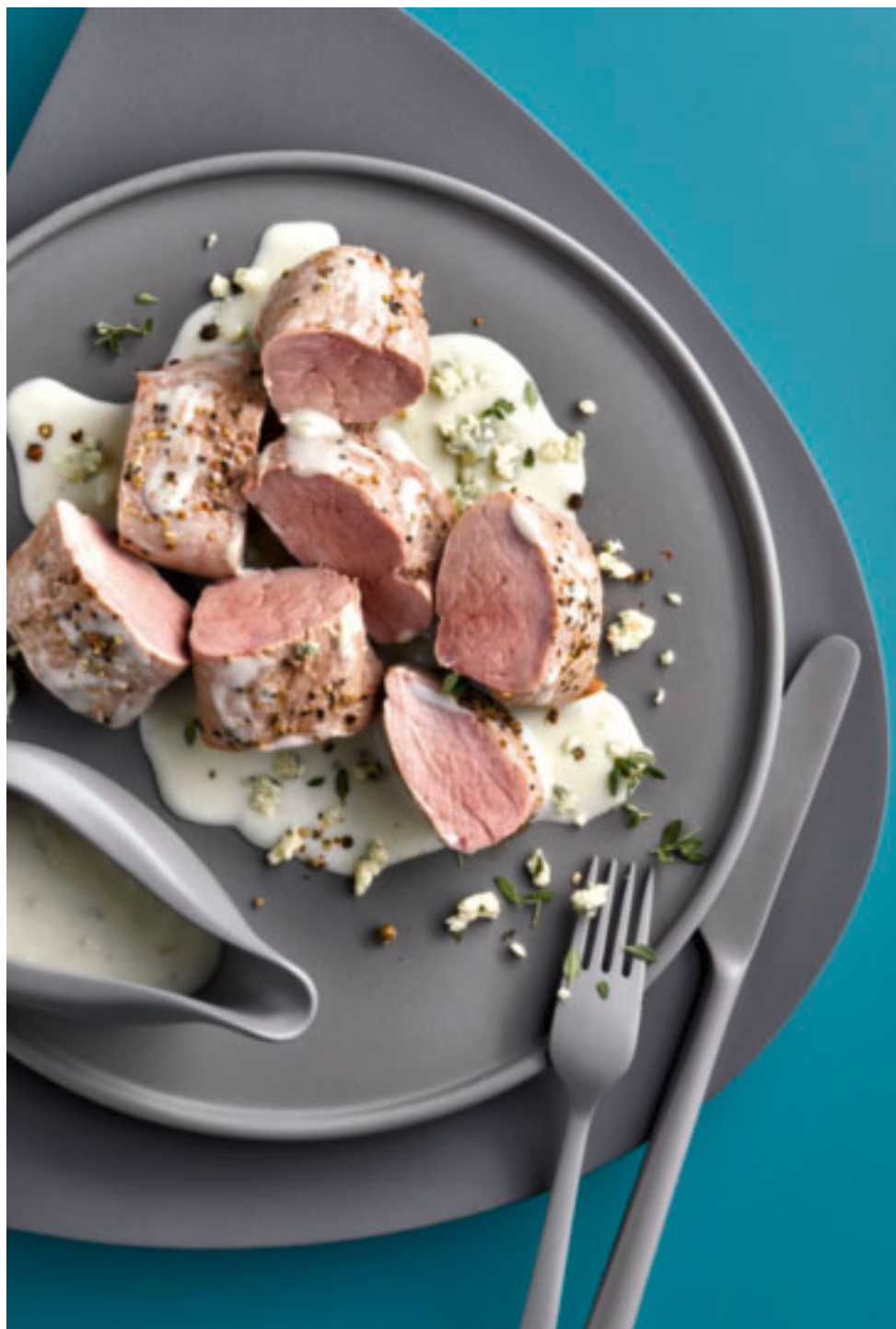
Programa automático

Carne | Porco | Lombo porco molho Roquef.
Duração do programa: aprox. 19 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento: Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 8 minutos
Nível: 1

Etapa 2
Potência: 450 W
Tempo funcio.: 11 minutos



Lombinho de porco em molho de queijo Roquefort

Perna de coelho

Para 6 porções | Tempo de preparação: 150 minutos + 12 horas em marinada

Ingredientes

- 2 pernas de coelho (cerca de 400 g), prontas a cozinhar
- 500 ml de leiteelho
- Sal
- Pimenta
- 2 c. de sopa de manteiga clarificada
- 50 ml de vinho tinto
- 200 g de natas
- 6 bagas de zimbro
- 2 folhas de louro
- 50 g de bacon, com gordura ou entremeado | às tiras
- 250 ml de caldo
- 150 ml de água
- 2 c. de sopa de maisena
- 2 c. de sopa de água

Acessórios:

- Assadeira Gourmet com tampa
- Tabuleiro de vidro

Preparação

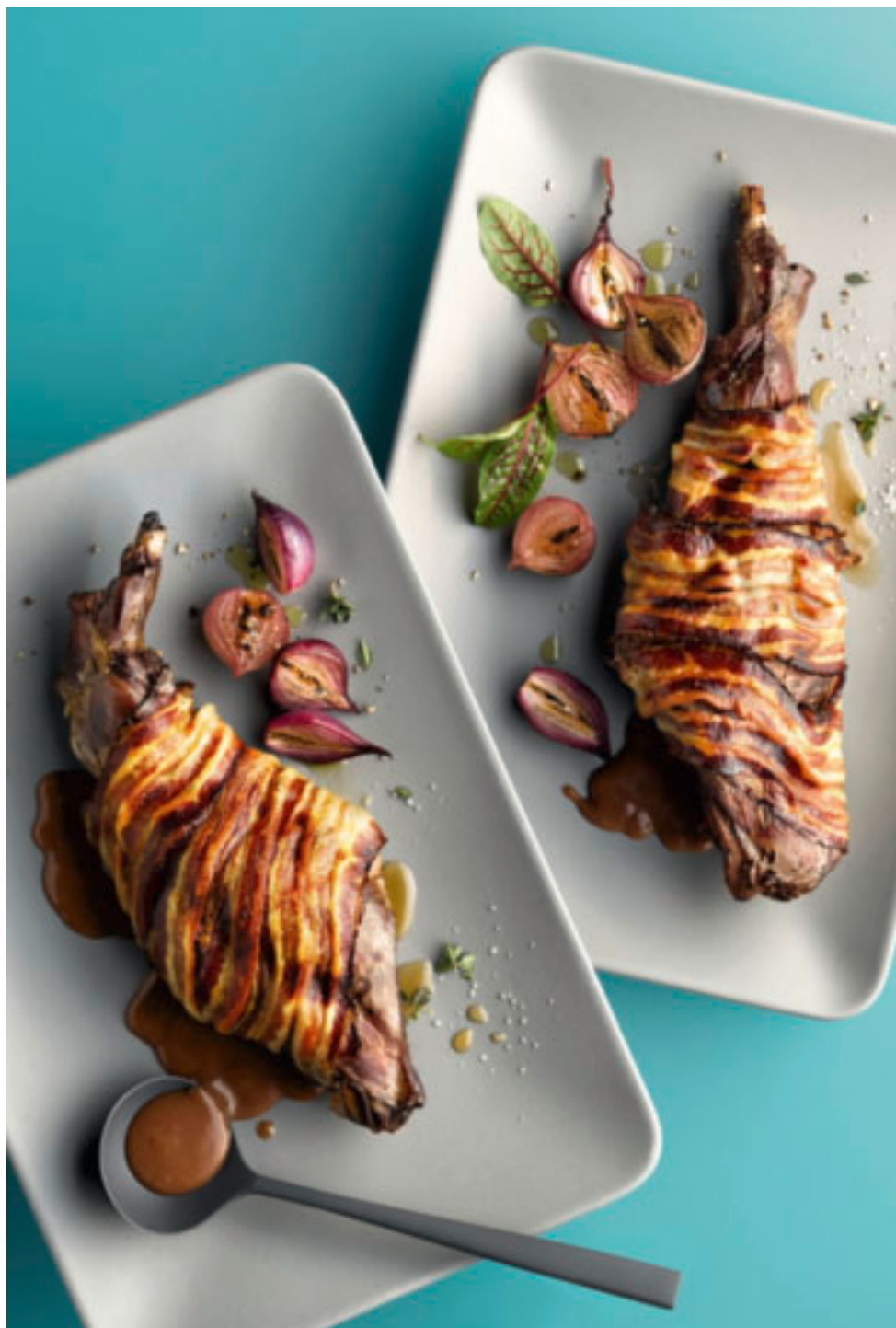
- Retirar a pele das pernas de coelho e colocar em leiteelho. Deixar repousar 12 horas no frigorífico.
- Retirar as pernas de coelho, passar por água, secar. Temperar com sal e pimenta.
- Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.
- Aquecer a manteiga clarificada na assadeira Gourmet na placa. Alourar as pernas de coelho em todos os lados. Deglaçar com o vinho tinto e metade das natas. Adicionar as bagas de zimbro e as folhas de louro. Colocar as tiras finas de bacon sobre as pernas.
- Programa automático:
 - Observar as instruções no visor e cozinhar as pernas de coelho.
- Manual:
 - Após 20 minutos regar com ¼ l de líquido e acabar de cozinhar as pernas de coelho.
 - Colocar a assadeira Gourmet tapada sobre o tabuleiro de vidro no forno e deixar as pernas de coelho cozinhar tapadas.
 - Após 15 minutos, adicionar o caldo e deixar cozinhar tapado.
 - Retirar as pernas de coelho, adicionar as restantes natas e a água ao molho do assado. Misturar a maisena com a água e incorporar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente.

Regulação

- Programa automático
- Carne | Caça | Perna de coelho
- Duração do programa: aprox. 60 minutos

Manual

- Modos de funcionamento:
- Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 140–150 °C
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: ativado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: 120–130 minutos
- Nível: 1



Perna de coelho

Coelho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

Para o coelho:

1,3 kg de coelho,
pronto a cozinhar
1 c. de chá de sal
Pimenta
2 c. de sopa de mostarda
de Dijon
30 g de manteiga
100 g de toucinho, aos cubos
2 cebolas | aos cubos
1 c. de chá de tomilho, picado
125 ml de vinho branco
125 ml de água

Para o molho:

1 c. de sopa de mostarda
de Dijon
100 g de crème fraîche
1 c. de sopa de maisena
2 c. de sopa de água
Sal
Pimenta

Acessórios:

Assadeira Gourmet com tampa
Tabuleiro de vidro

Preparação

Cortar o coelho em 6 partes. Temperar com sal e pimenta e pincelar com mostarda.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Aquecer a manteiga na assadeira Gourmet. Alourar o toucinho e as partes do coelho. Aloure as cebolas e o tomilho. Adicionar o vinho branco e a água.

Colocar a assadeira Gourmet tapada sobre o tabuleiro de vidro no forno e cozinhar o coelho.

Retirar as partes de coelho. Para o molho, adicionar a mostarda e o crème fraîche e deixar ferver na zona de cozinhar.

Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Carne | Caça | Coelho

Duração do programa: aprox. 82 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 140–150 °C

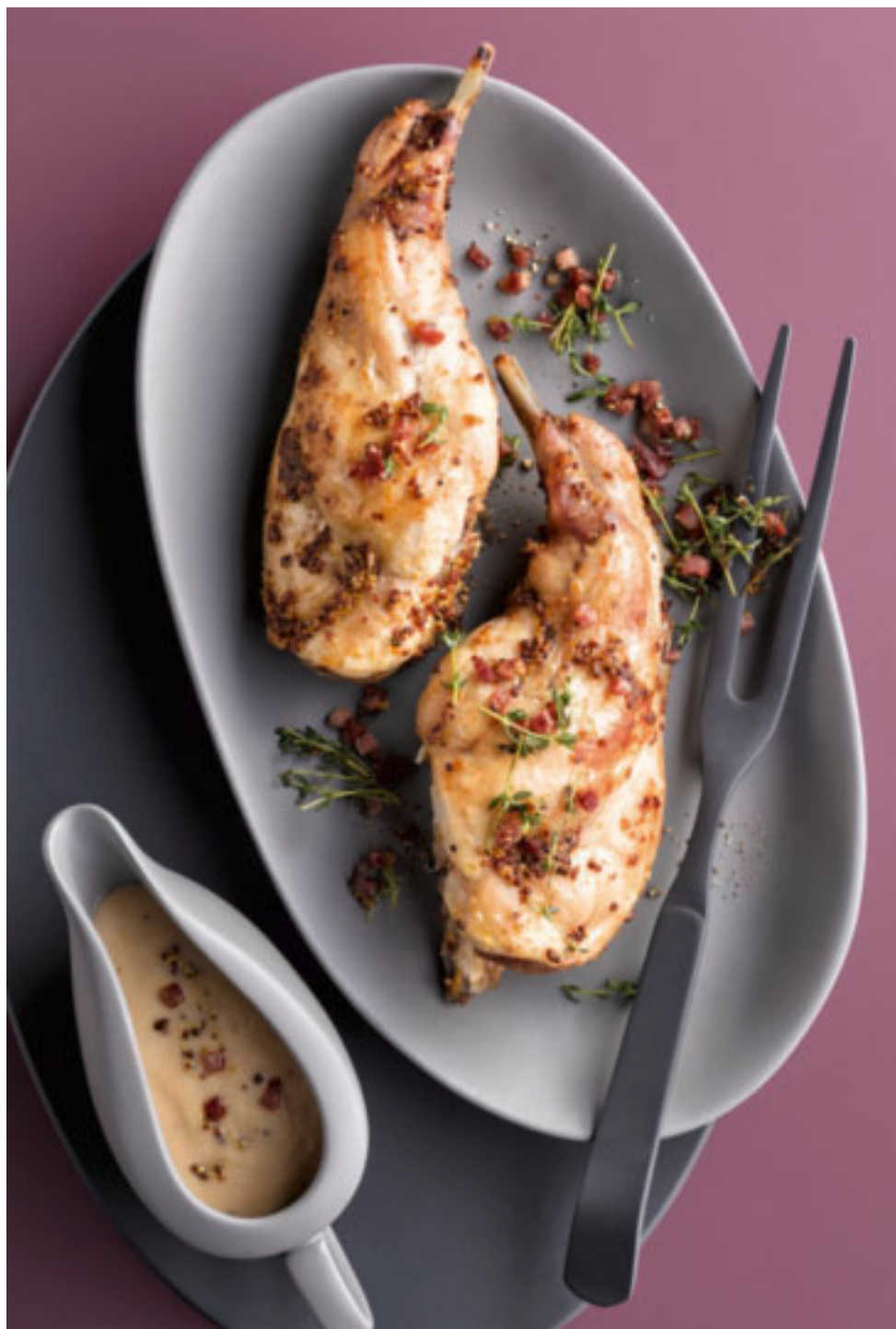
Booster: desligado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: 60–70 minutos

Nível: 1



Sela de veado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 110 minutos + 24 horas em marinada

Ingredientes

Para a marinada:

- 500 ml de vinho tinto
- 250 ml de água
- 1 cenoura | em cubos
- 3 cebolas | aos cubos

Para o lombo de veado:

- 1,2 kg de sela de veado, pronto a cozinhar
- 1 c. de chá de sal
- 1 c. de chá de pimenta, moída
- ½ c. de chá de salva, moída
- ½ c. de chá de tomilho
- 60 g de bacon, entremeado | às tiras
- 500 ml de caldo

Para o molho:

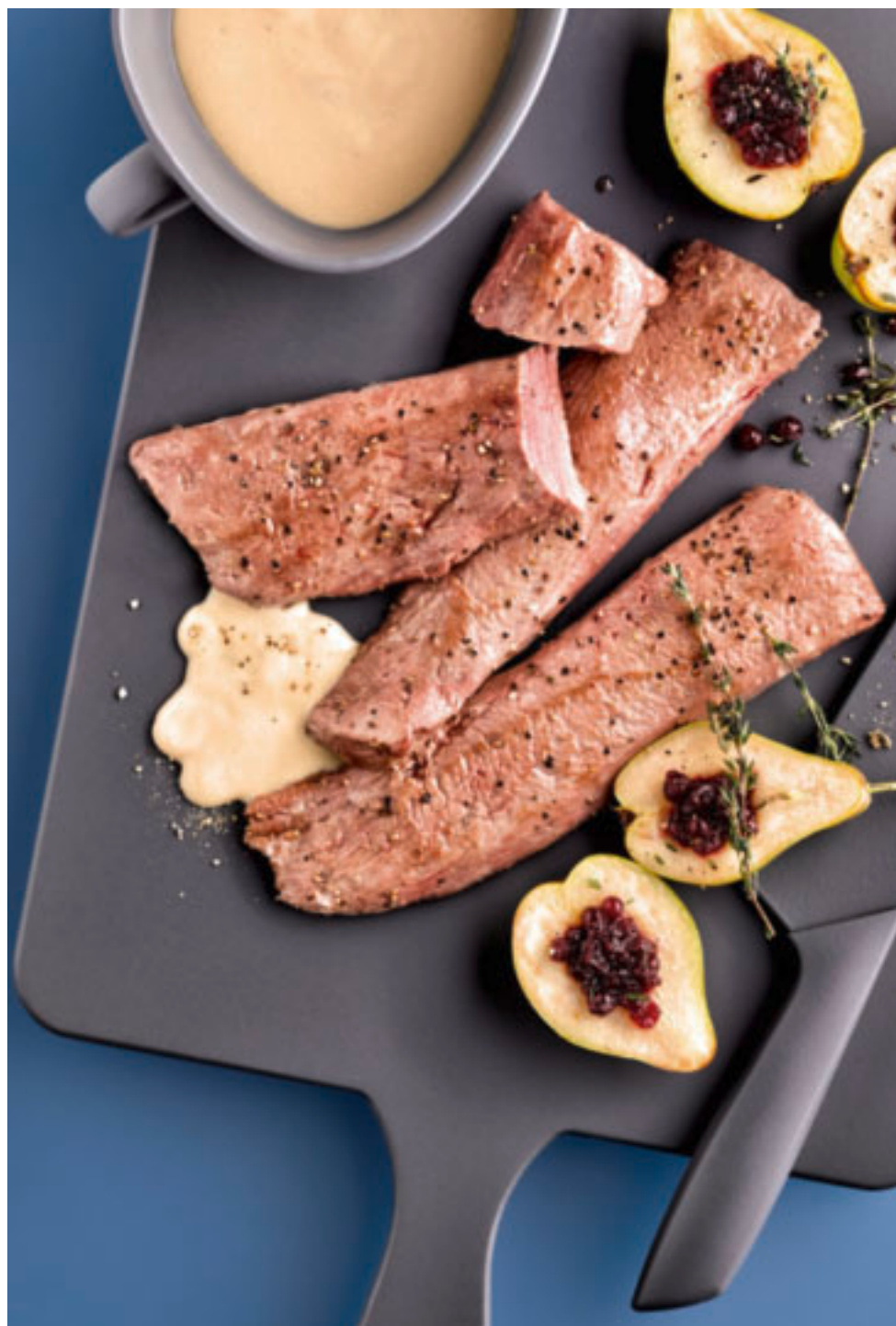
- 350 g de ginjas em frasco (peso escorrido)
- 200 ml de sumo de ginjas (do frasco)
- 200 g de natas
- 150 ml de água ou marinada
- 1 c. de sopa de maisena
- 1 c. de sopa de água ou marinada
- Sal
- Pimenta
- Açúcar

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Fio de cozinha
- Sonda de temperatura
- Assadeira Gourmet

Preparação

- Para a marinada, ferver o vinho, a água, as cenouras e as cebolas. Verter o líquido morno sobre o lombo de veado e deixar repousar 24 horas no frigorífico.
- Retirar a sela de veado e secar. Reservar a marinada. Misturar o sal, a pimenta e as ervas e esfregar a mistura no lombo de veado. Envolver a sela de veado no bacon e, se necessário, prender com fio de cozinha.
- Colocar a sela de veado na assadeira Gourmet e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a assadeira Gourmet sobre a grelha no forno. Deixar veado cozinhar.
- Após 30 minutos, regar com o caldo ou caldo de caça e deixar cozinhar.
- Para o molho, adicionar caldo ao molho de assado na assadeira Gourmet. Escorrer as ginjas e reservar o sumo das ginjas. Retirar a sela de veado, adicionar o sumo de ginjas, as natas e a água ou marinada ao molho do assado.
- Misturar a maisena com água e adicionar ao molho. Deixar tudo ferver e adicionar as ginjas. Temperar com sal, pimenta e açúcar e, eventualmente, marinada.
- Regulação**
- Programa automático**
- Carne | Caça | Sela de veado
- Duração do programa: aprox. 50 minutos
- Manual**
- Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
- Temperatura: 160–170 °C
- Temperatura interior: 60 °C (ao ponto), 72 °C (médio), 81 °C (bem passado)
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: aprox. 55–65 minutos (ao ponto), 65–75 minutos (médio), 75–85 minutos (bem passado)
- Nível: 1



Lombo de veado

Para 6 porções | Tempo de preparação: 80 minutos + 24 horas em marinada

Ingredientes

Para o lombo de veado:

- 1,2 kg de lombo de veado, desossado
- 1½ l de leiteiro
- 1 c. de chá de especiarias para carne de caça (mistura de especiarias)
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta

Para alourar:

- 30 g de manteiga clarificada

Para o molho:

- 125 ml de vinho tinto
- 800 ml de caldo de caça
- 125 g de crème fraîche
- 1 c. de sopa de maisena
- 2 c. de sopa de água | fria
- Sal
- Pimenta
- Especiarias para carne de caça (mistura de especiarias)

Acessórios:

- Assadeira Gourmet
- Grelha
- Tabuleiro de vidro
- Sonda de temperatura

Dica

Para servir, aquecer ligeiramente 6 metades de pera de lata. Colocar com a curvatura virada para cima em torno do lombo de veado e adicionar 1 colher de chá de compota de arando.

Preparação

Retirar a pele do lombo de veado e colocar em leiteiro durante cerca de 24 horas. Virar várias vezes durante o processo.

Retirar o lombo de veado, passar por água fria, secar. Temperar com especiarias para carne de caça, sal e pimenta.

Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno.

Alourar o lombo de veado em todos os lados com manteiga clarificada. Distribuir as tranches de peixe.

Retirar o lombo de veado, colocar sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Deixar cozinhar.

Para o molho, adicione o vinho tinto e o caldo ao molho do assado na assadeira Gourmet. Juntar o crème fraîche. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Deixar ferver. Temperar com sal, pimenta, açúcar e especiarias para carne de caça.

Regulação

Programa automático

Carne | Caça | Lombo veado
Duração do programa: aprox. 35 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior
Temperatura: 140–150 °C
Temperatura interior: 60 °C (ao ponto), 72 °C (médio), 81 °C (bem passado)
Booster: desligado
Pré-aquecer: ativado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 30–40 minutos (ao ponto), 40–50 minutos (médio), 50–60 minutos (bem passado)
Nível: 1



Lombo de veado

Peixe

Sente-se à mesa!

Muitos alimentos deliciosos são muito mais agradáveis ao paladar do que à silhueta. É reconfortante saber que o peixe está entre as exceções e é tão saudável quanto saboroso. Dependendo da qualidade do peixe, dos hábitos culinários e das preferências típicas de cada país, são servidas as mais diversas variedades e especialidades e vale sempre a pena provar. Neste capítulo encontra algumas sugestões.

Caril de peixe

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

Preparação

- 1 ananás, fresco (cerca de 400 g)
- 1 pimento, vermelho
- 1 banana
- 600 g filetes de peixe, prontos a cozinhar
- 3 c. de sopa de sumo de limão
- 125 ml de vinho branco
- 125 ml de sumo de ananás
- 1½ c. de chá de maisena
- ½ c. de chá de pimenta caiena
- 2 c. de sopa de caril
- 1½ c. de chá de sal
- 1 c. de chá de açúcar

Acessórios:

- Assadeira de vidro com tampa
- Tabuleiro de vidro

Descascar o ananás, cortá-lo em quartos, remover o caule e cortá-lo em cubos. Cortar o pimento em tiras finas e cortar a banana às rodelas.

Cortar o peixe aos cubos, colocar na assadeira de vidro e salpicar com o sumo de limão. Adicionar o ananás, o pimento e a banana e misturar.

Misturar o vinho branco, o sumo de ananás com a maisena, a pimenta caiena, o caril, o sal e o açúcar. Distribuir o molho por cima do peixe.

Colocar a assadeira de vidro tapada sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:
Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o caril de peixe.

Manual:
Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer o molho e o caril de peixe de acordo com a etapa 2.

Regulação
Programa automático

Peixe | Caril de peixe
Duração do programa: aprox. 25 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento: Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 9 minutos
Nível: 1

Dica

O acompanhamento perfeito é arroz.

Etapa 2
Potência: 450 W
Tempo funcio.: 16 minutos



Truta

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos

Ingredientes	Preparação
Para o peixe: 4 trutas (cerca de 250 g), prontas a cozinhar 2 c. de sopa de sumo de limão Sal Pimenta	Salpicar as trutas com o sumo de limão. Temperar o interior e o exterior com sal e pimenta. Para o recheio, limpar os cogumelos. Picar finamente e misturar a cebola, o alho, os cogumelos e a salsa. Temperar a mistura com sal e pimenta.
Para o recheio: 200 g de cogumelos, frescos ½ cebola 1 dente de alho 25 g de salsa Sal Pimenta 3 c. de sopa de manteiga	Untar o tabuleiro de vidro. Recheiar as trutas com a mistura e colocá-las no tabuleiro de vidro. Inserir a sonda de temperatura. Distribuir flocos de manteiga por cima. Introduzir o tabuleiro de vidro no forno e deixar a truta cozinhar.
Para a forma: 1 c. de chá de manteiga	Regulação Programa automático Peixe Truta Duração do programa: aprox. 20 minutos
Acessórios: Tabuleiro de vidro Sonda de temperatura	Manual Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus Temperatura: 160–170 °C Potência: 150 W Temperatura interior: 75 °C Booster: desligado Pré-aquecer: desligado Crisp function: desligado Tempo funcio.: aprox. 15–25 minutos Nível: 1

Dica

Servir as trutas com rodela de limão e manteiga derretida.



Carpa

Para 6 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

450 ml de água
50 ml de vinagre
50 ml de vinho branco
1 carpa, eviscerada,
com escamas (cerca de 1,5 kg),
pronta a cozinhar
Sal
1 folha de louro
5 grãos de pimenta

Acessórios:

Assadeira de vidro
Grelha
Sonda de temperatura

Preparação

Ferver a água com o vinagre e vinho branco na placa.

Limpar a carpa com escamas cuidadosamente sob água corrente, sem danificar a camada de muco.

Temperar o interior da carpa com sal e adicionar metade da água com vinagre.

Colocar a carpa na assadeira de vidro. Inserir a sonda de temperatura. Adicionar a restante água com vinagre com a folha de louro e os grãos de pimenta.

Colocar a assadeira de vidro sobre a grelha no forno e deixar as carpas cozinhar.

Regulação

Programa automático

Peixe | Carpa

Duração do programa: aprox. 40 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus

Temperatura: 160–170 °C

Potência: 150 W

Temperatura interior: 75 °C

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

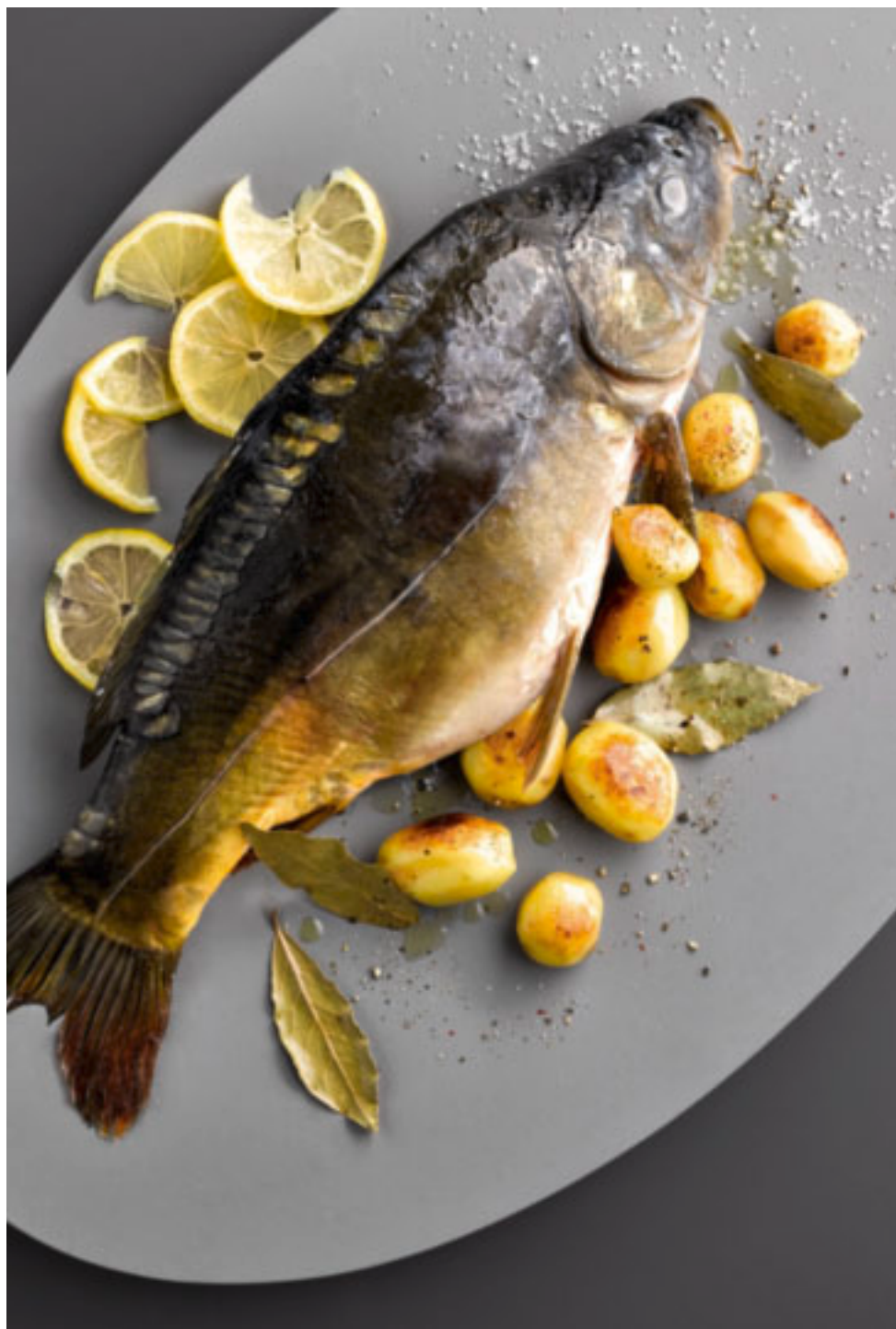
Crisp function: desligado

Tempo funcio.: aprox. 45–55 minutos

Nível: 1

Dica

Servir a carpa com rodela de limão e manteiga derretida.



Carpa

Truta arco-íris

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Para o peixe:

1 truta salmonada (cerca de 1 kg), inteira, pronta a cozinhar
1 limão | só o sumo
Sal

Para o recheio:

2 chalotas
2 dentes de alho
2 fatias de pão de forma
50 g de alcaparras, pequenas
1 ovo, tamanho M | só a gema
2 c. de sopa de azeite
Piripiri em pó
Pimenta

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Palitos
Tabuleiro de vidro
Sonda de temperatura

Preparação

Salpicar a truta com sumo de limão. Temperar o interior e o exterior com sal.

Para o recheio, cortar as chalotas, o alho e o pão de forma em cubos. Misturar as alcaparras, a gema, o azeite, as chalotas, o alho e o pão de forma. Temperar com sal, pimenta e piripiri em pó.

Recheiar a truta com a massa. Fechar a abertura com palitos pequenos.

Untar o tabuleiro de vidro. Colocar a truta salmonada sobre o tabuleiro de vidro e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir o tabuleiro de vidro no forno e deixar a truta salmonada cozinhar.

Regulação

Programa automático

Peixe | Truta arco-íris

Duração do programa: aprox. 40 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus

Temperatura: 160–170 °C

Potência: 150 W

Temperatura interior: 75 °C

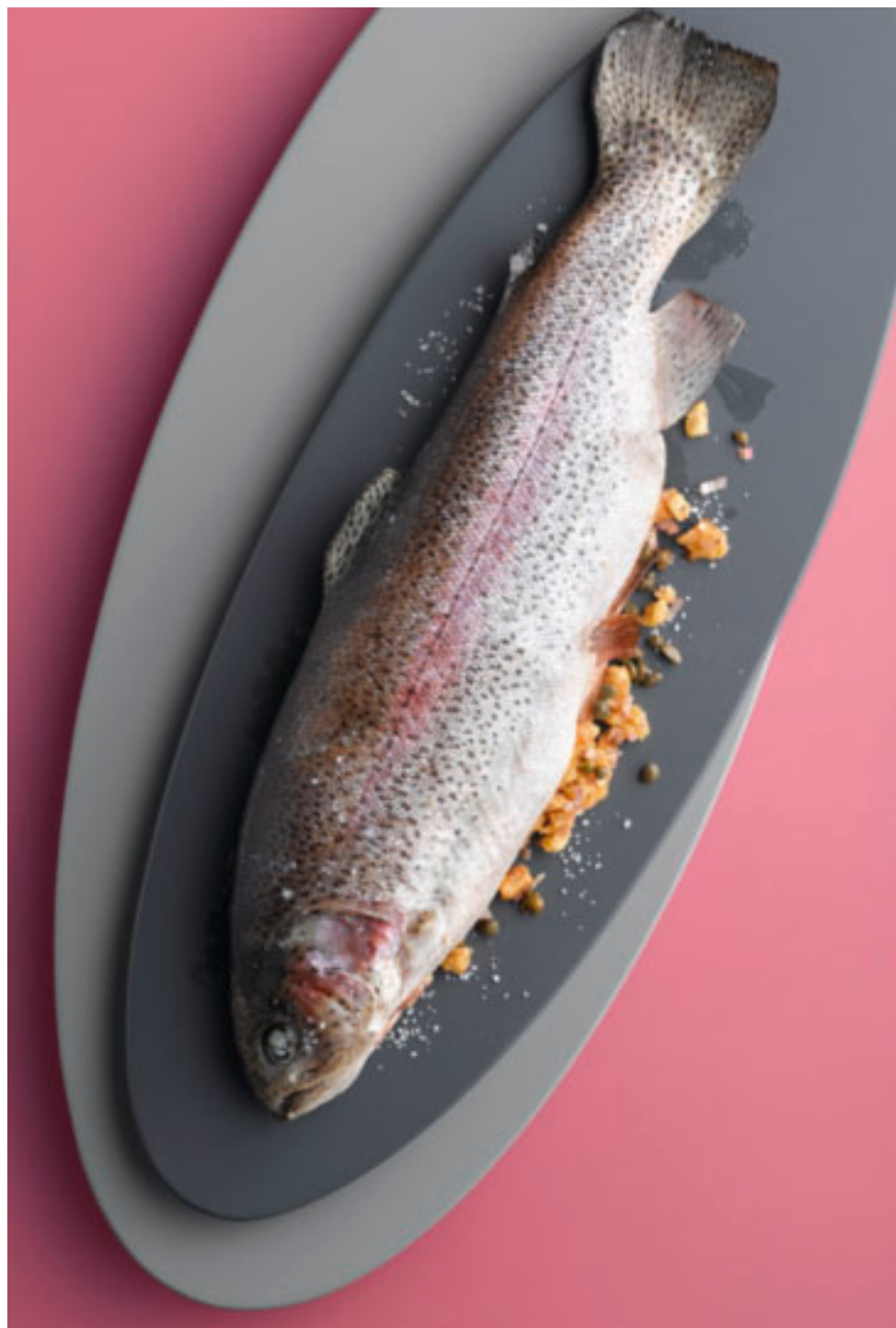
Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: aprox. 35–45 minutos

Nível: 1



Filetes de salmão

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

170

Ingredientes

Preparação

Para o peixe:
4 filetes de salmão (cerca de 200 g), prontos a cozinhar
2 c. de sopa de sumo de limão
Sal
Pimenta
3 c. de sopa de manteiga
1 c. de chá de endro, picado

Para a forma:
1 c. de chá de manteiga

Acessórios:
Tabuleiro de vidro
Sonda de temperatura

Untar o tabuleiro de vidro.

Colocar os filetes de salmão no tabuleiro de vidro. Salpicar com o sumo de limão. Temperar com sal e pimenta. Colocar flocos de manteiga por cima do salmão e polvilhar com endro. Inserir a sonda de temperatura.

Introduzir o tabuleiro de vidro no forno e deixar os filetes de salmão cozinhar.

Regulação
Programa automático
Peixe | Filetes salmão
Duração do programa: aprox. 20 minutos

Manual
Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
Temperatura: 160–170 °C
Potência: 150 W
Temperatura interior: 75 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: aprox. 20–30 minutos
Nível: 1



Filetes de salmão



Empadão e gratinados

Encontro agradável

Não há outro prato na mesa com tantas variantes como um gratinado.

Pode retirar o máximo dos ingredientes da estação e combiná-los uns com os outros. Este encontro de acompanhamentos é fácil de preparar e é bem recebido entre os convidados. E se sobrar alguma coisa, as sobras continuam saborosas depois de reaquecidas.

Gratinado de chicória

Para 5 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes	Preparação
Para as chicórias: 8 chicórias 50 g de manteiga 5 c. de chá de açúcar Sal Pimenta 8 fatias de presunto (3–4 mm de espessura), cozido	Remover a parte dura e amarga das chicórias. Derreter a manteiga numa frigideira. Alourar as chicórias. Em seguida, cozer a vapor em lume brando durante 25 minutos. Temperar com açúcar, sal e pimenta. Enrolar cada chicória numa fatia de presunto. Colocar lado a lado numa assadeira.
Para o molho de queijo: 30 g de manteiga 40 g de farinha de trigo, tipo 405 750 ml de leite, 1,5% de gordura 125 g de queijo, ralado 1 ovo, tamanho M só a gema Noz-moscada Sal Pimenta 1 salpico de sumo de limão	Para o molho de queijo derreter manteiga numa caçarola. Misturar a farinha e deixar alourar ligeiramente. Juntar o leite mexendo rapidamente, deixar ferver e juntar o queijo, a gema, a noz-moscada, o sal, a pimenta e o sumo de limão e mexer. Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1. Verter o molho de queijo sobre as chicórias e polvilhar com o queijo.
Para polvilhar: 125 g de queijo, ralado	Manual: Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.
Acessórios: Assadeira Grelha	Levar ao forno e deixar alourar.
Regulação Programa automático Empadão & gratinados Gratinado de chicória Duração do programa: aprox. 30 minutos	Manual Etapa 1 Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior Temperatura: 200 °C Booster: ativado Pré-aquecer: ativado Crisp function: desligado Nível: 1 Etapa 2 Temperatura: 180 °C Tempo funcio.: 25–40 minutos



Gratinado de chicória

Tarte de cogumelos e frango

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para a tarte:

1 chalota | picada finamente
2 dentes de alho |
picados finamente
1 alho-francês, pequeno |
às rodela
8 fatias de bacon, entremeado |
às tiras
200 g de cogumelos |
cubos com cerca de 1 cm
150 g cogumelos ostra |
em cubos de 1 cm
1½ c. de chá de tomilho, seco
Salsa | picada finamente
1½ c. de sopa de mostrada,
com grãos
Sal
Pimenta
150 ml de vinho branco
50 g de manteiga
60 g da farinha de trigo tipo 405
250 g de natas
500 ml de caldo de galinha
250 g de massa folhada
2 bifes de peito de frango,
prontos a cozinhar |
em cubos de 1 cm
4 coxas de frango (sem pele nem
ossos), prontas a cozinhar |
em cubos de 1 cm
2 ovos, tamanho M | só a gema

Para alourar:

1 c. de sopa de óleo

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma, alta, redonda, adequada
para micro-ondas, Ø 26 cm
Grelha

Preparação

Aquecer o óleo numa frigideira.
Saltear as chalotas. Adicionar o
alho, o alho-francês e o bacon e
deixar alourar até o bacon ficar
dourado.

Adicionar os cogumelos e os co-
gumelos ostra e deixar cozinhar.

Transferir para outro recipiente.
Juntar as ervas e a mostarda.
Temperar com sal e pimenta.

Para o molho colocar o vinho
branco numa caçarola e reduzir
em lume brando. Adicionar a
manteiga e deixar derreter. Mis-
turar a farinha até obter uma
pasta lisa. Juntar as natas e o
caldo e deixar ferver mexendo
sempre até obter um molho es-
pesso. Verter o molho para outro
recipiente.

Cortar a massa folhada de forma
que cubra a forma.

Introduzir a grelha no interior do
forno. Iniciar o programa Auto-
mático ou pré-aquecer o forno
de acordo com a etapa 1.

Misturar com o molho a mistura
de cogumelos e chalotas e tem-
perar. Juntar os cubos de frango
e colocar na forma.

Pincelar o rebordo da forma com
gema de ovo e colocar a massa

folhada. Cortar o excesso de massa e com uma faca afiada fazer pequenos cortes em cruz na tampa de massa folhada para permitir que o vapor saia durante a cozedura. Pincelar com gema de ovo.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Colocar a tarte de cogumelos e frango no forno e deixar cozinhar.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados |

Gratinado de frango

Duração do programa:

aprox. 25 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

M-O + Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Potência: 300 W

Tempo: 25 minutos



Tarte de cogumelos e frango

Batatas gratinadas com queijo

Para 4 porções | Tempo de preparação:

Ingredientes	Preparação
Para o gratinado: 600 g de batatas, qualidade farinhenta 75 g de queijo Gouda, ralado	Esfregar alho na assadeira. Para a cobertura, misturar as natas, o sal, a pimenta e a noz-moscada.
Para a cobertura: 250 g de natas 1 c. de chá de sal Pimenta Noz-moscada	Descascar as batatas, cortar às rodela finas de 3–4 mm. Misturar as batatas com o queijo e o molho e colocar tudo na assadeira. Polvilhar com o queijo Gouda.
Para polvilhar: 75 g de queijo Gouda, ralado	Colocar as batatas gratinadas com queijo sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar até ficarem douradas.
Para a forma: 1 dente de alho	Regulação Programa automático Empadão & gratinados Batatas gratinadas Duração do programa: aprox. 28 minutos
Acessórios: Assadeira, Ø 26 cm Grelha	Manual Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus Temperatura: 170–180 °C Potência: 300 W Booster: desligado Pré-aquecer: desligado Crisp function: desligado Tempo funcio.: 25–35 minutos Nível: 1



Batatas gratinadas com queijo

Lasanha

Para 4 porções | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

Para a lasanha:

8 placas de lasanha
(não pré-cozinhas)

Para o molho de tomate

e carne picada:

50 g de bacon, entremeado,
fumado | aos cubos
2 cebolas | aos cubos
375 g de carne picada, metade
carne de vaca, metade carne de
porco
800 g de tomate de lata, pelado
30 g de polpa de tomate
125 ml de caldo
1 c. de chá de tomilho, fresco |
picado
1 c. de chá de orégãos, frescos |
picados
1 c. de chá de manjerição,
fresco | picado
Sal
Pimenta

Para o molho de cogumelos:

20 g de manteiga
1 cebola | aos cubos
100 g de cogumelos, frescos |
laminados
2 c. de sopa de farinha de trigo,
tipo 405
250 g de natas
250 ml de leite, 3,5% de gordura
Sal
Pimenta
Noz-moscada
2 c. de sopa de salsa, fresca |
picada

Para polvilhar:

200 g de queijo Gouda, ralado

Acessórios:

Assadeira, 32 cm x 22 cm
Grelha

Preparação

Aquecer a frigideira para o molho de tomate e carne picada. Alourar os cubos de bacon, adicionar a carne picada e deixar alourar, ir virando. Juntar as cebolas e deixar alourar. Triturar os tomates. Adicionar os tomates, o sumo de tomate, a polpa de tomate e o caldo. Temperar com ervas, sal e pimenta. Deixar o molho cozinhar durante aprox. 5 minutos em lume brando.

Saltear as cebolas na manteiga para o molho de cogumelos. Adicionar os cogumelos e deixar alourar um pouco. Polvilhar a farinha por cima e mexer. Deglaçar com as natas e o leite. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Deixar o molho cozinhar durante aprox. 5 minutos em lume brando. Por fim, juntar a salsa.

Colocar os ingredientes para a lasanha um a um na assadeira em camadas:

- um terço do molho de tomate e carne picada
- 4 placas de lasanha
- um terço do molho de tomate e carne picada
- metade do molho de cogumelos
- 4 placas de lasanha
- um terço do molho de tomate e carne picada
- metade do molho de cogumelos

Polvilhar a lasanha com o queijo Gouda, colocar sobre a grelha no interior do forno e deixar cozinhar até ficar dourada.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Lasanha

Duração do programa:

aprox. 30 minutos

Manual

Modos de funcionamento:

M-O + Ar quente plus

Temperatura: 170–180

Potência: 300 W

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: 30–40 minutos

Nível: 1



Macarrão gratinado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 80 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 150 g de massa (Penne), indicação da embalagem de 11 minutos de tempo de confecção
- 1½ l de água
- 3 c. de chá de sal

Para o gratinado:

- 1½ c. de sopa de manteiga
- 2 cebolas | aos cubos
- 1 pimento | cubos com 1 cm
- 2 cenouras, pequenas | às rodela
- 150 g de crème fraîche
- 75 ml de leite, 3,5% de gordura
- Sal
- Pimenta
- 300 g de tomates carnudos | aos cubos grandes
- 100 g de presunto, cozido | aos cubos
- 150 g de queijo de cabra com ervas | aos cubos

Para polvilhar:

- 100 g de queijo Gouda, ralado

Acessórios:

- Assadeira, 24 cm x 24 cm
- Grelha

Preparação

Cozinhar a massa em água com sal durante 5 minutos.

Saltear os cubos de cebola na manteiga. Adicionar o pimento e as cenouras e saltear mais 5 minutos.

Misturar o crème fraîche e o leite e adicionar aos legumes. Temperar bem com sal e pimenta.

Colocar a massa, os tomates, o presunto e o queijo de cabra na assadeira. Juntar o molho de legumes.

Polvilhar o macarrão gratinado com queijo Gouda.

Colocar o macarrão gratinado sobre a grelha no interior do forno. Gratinar até ficar dourado.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Empadão de macarrão
Duração do programa: aprox. 30 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
Temperatura: 170–180 °C
Potência: 300 W
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: 30–40 minutos
Nível: 1

Dica

Para o gratinado, também se pode utilizar 350 g de massa cozida na véspera.



Macarrão gratinado

Paella

Para 8 porções | Tempo de preparação: 120 minutos

Ingredientes

Para a paella:

300 g de arroz agulha
2 cebolas
2 dentes de alho
1 pimento, vermelho
2 tomates
300 g de bife de peito de frango,
pronto a cozinhar | aos cubos
200 g de ervilhas,
ultracongeladas
300 g de argolas de lulas,
ultracongeladas
300 g de camarão,
ultracongelado
200 g de miolo de mexilhão,
ultracongelado

Ingredientes:

750 ml de caldo
6 c. de sopa de azeite
1 c. de chá de colorau, doce
½ c. de chá de açafrão, moído
Sal
Pimenta

Acessórios:

Tabuleiro de vidro

Preparação

Distribuir o arroz pelo tabuleiro de vidro. Cortar a cebola e os dentes de alho em cubos. Cortar o pimento em tiras e os tomates em cubos grandes. Distribuir os legumes sobre o arroz.

Colocar os bifes de peito de frango, as ervilhas, as argolas de lulas, o camarão e o miolo de camarão sobre os legumes.

Para o molho, misturar o caldo, o azeite, o pimento e o açafrão. Temperar com sal e pimenta e distribuir sobre os ingredientes. Introduzir o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar a Paella.

Manual:

Cozinhar a Paella de acordo com as regulações. Mexer a cada 30 minutos e deixar acabar de cozinhar.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Paella

Duração do programa: aprox. 75 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus

Temperatura: 120–130 °C

Potência: 150 W

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo funcio.: 60–70 minutos



Moussaka de legumes

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Moussaka:

- 5 curgetes | às rodela
- 1 cebola | às rodela
- 2 pimentos | em tiras finas
- 1 dente de alho | picado finamente
- 1 lata de tomate (cerca de 400 g), inteira
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- 35 g de hortelã | picada
- Sal
- Pimenta
- 150 g de queijo suíço (p. ex. Gruyère) | às fatias
- 3 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405
- 500 g de iogurte, 3,5% de gordura
- 2 ovos, tamanho M
- 180 g de queijo | ralado

Para alourar:

- 2½ c. de sopa de azeite

Para a forma:

- 1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

- Assadeira, adequada para micro-ondas
- Grelha

Dica

As curgetes podem ser substituídas por beringelas, abóbora ou batata-doce.

Preparação

- Aquecer o azeite numa frigideira. Alourar as rodela de curgete até ficarem douradas e reservar.
 - Alourar a cebola, o alho e as tiras de pimento na mesma frigideira durante 4 minutos. Juntar os tomates, a polpa de tomate e a hortelã. Temperar com sal e pimenta.
 - Untar a assadeira. Cobrir o fundo com metade das curgetes, adicionar metade do molho de tomate e cobrir com as fatias de queijo. Cobrir com molho de tomate e, por último, distribuir uniformemente as restantes rodela de curgete.
 - Juntar a farinha, o iogurte, os ovos e o queijo e distribuir sobre a Moussaka.
 - Colocar a assadeira sobre a grelha no forno. Deixar a Moussaka cozinhar.
- ### Regulação
- #### Programa automático
- Empadão & gratinados | Moussaka de legumes
- Duração do programa: aprox. 35 minutos
- ### Manual
- Modos de funcionamento: MO + Grelhar circulação de ar
- Temperatura: 180 °C
- Potência: 300 W
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: 35 minutos
- Nível: 1



Moussaka de legumes

Acompanhamentos e legumes

Os heróis desconhecidos

Só o facto de ingerirmos quase diariamente batatas, arroz ou massa sem ficarmos saturados é a prova de uma grande influência sobre o nosso bem-estar e de uma alimentação saudável e saborosa. Com seus inúmeros métodos de preparação, estes são muito mais do que um complemento saudável. Eles transformam constantemente os pratos, assim como os vegetais, que cada vez existem mais diversidades no mercado, e que dão um toque particularmente sedutor, graças à sua frescura e cor.

Batatas no forno

Para 4 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

Para as batatas:

- 4 batatas para cozer (cerca de 200 g)
- 1 c. de sopa de óleo
- Sal
- Pimenta

Para servir:

- 4 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Tabuleiro de vidro

Preparação

- Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.
- Picar as batatas várias vezes com um garfo. Misturar o óleo com o sal e a pimenta e esfregar a mistura nas batatas.
- Colocar as batatas no tabuleiro de vidro.
- Manual:
 - Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.
- Introduzir o tabuleiro de vidro no forno. Deixar as batatas cozer.
- Cortar as batatas em comprimento e servir com a manteiga.

Regulação

Programa automático

- Acompanham. e legumes | Batatas | Batatas no forno
- Duração do programa: aprox. 27 minutos

Manual

- Etapa 1
 - Modos de funcionamento: Ar quente plus
 - Temperatura: 200 °C
 - Booster: ativado
 - Pré-aquecer: ativado
 - Crisp function: desligado
- Etapa 2
 - Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
 - Temperatura: 200 °C
 - Potência: 300 W
 - Booster: desligado
 - Pré-aquecer: desligado
 - Crisp function: desligado
 - Tempo: 25 minutos
 - Nível: 1



Batatas no forno

Feijão em molho de tomilho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

750 g de feijão, verde,
ultracongelado
50 ml de água
150 g de natas
150 g de crème fraîche
2 c. de chá de mostarda
1½ c. de chá de sal
1 c. de chá de maisena
1 c. de sopa de tomilho
Pimenta

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Colocar o feijão no recipiente de vidro.

Misturar a água, as natas, o crème fraîche, a mostarda, o sal,
a maisena e o tomilho. Temperar com pimenta.

Adicionar o molho aos legumes e mexer. Colocar o recipiente de
vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e
cozinhar os feijões.

Manual:

Cozinhar de acordo com as regulações da etapa 1.

Mexer os feijões os legumes e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Regulação

Programa automático

Acompanham. e legumes | Feijão c/ molho de tomilho

Duração do programa: aprox. 30 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo funcio.: 10 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Potência: 450 W

Tempo funcio.: 10 minutos



Feijão em molho de tomilho

Cenouras em natas e cerefólio

Para 4 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

1 kg de cenouras | às rodelas
1 c. de sopa de manteiga
100 ml de caldo de legumes
150 g de natas
2 c. de sopa de vinho branco
1 c. de chá de açúcar
1½ c. de chá de sal
1 c. de chá de maisena
1 c. de chá de mostarda
1 c. de sopa de cerefólio, picado
Pimenta

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Colocar as cenouras, a manteiga e o caldo de legumes no recipiente de vidro.

Para o molho, misturar as natas com o vinho branco, o açúcar, o sal, a maisena, a mostarda e o cerefólio. Temperar com pimenta. Adicionar o molho aos legumes e mexer. Colocar o recipiente de vidro sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar as cenouras.

Manual:

Cozinhar de acordo com as regulações da etapa 1.
Mexer as cenouras e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Regulação

Programa automático

Acompanham. e legumes | Cenouras em natas&cerefólio
Duração do programa: aprox. 18 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo funcio.: 6 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Potência: 600 W

Tempo funcio.: 12 minutos



Cenouras em natas e cerefólio

Batatas cozidas com casca

Para 4 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

Para as batatas cozidas com casca:

800 g de batatas, duras
160 ml de água

Para o molho de ervas:

1 cebola | picada finamente
1 dente de alho |
picado finamente
250 g de requeijão magro
100 g de crème fraîche
2 c. de sopa de ervas, picadas
Sal
Pimenta

Para o molho de salmão:

150 g de salmão fumado
200 g de queijo fresco,
duplo creme
100 g de crème fraîche
½ c. de chá de endro, seco
Sal
Pimenta

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa,
adequado para micro-ondas,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Colocar as batatas com a água no recipiente de vidro. Colocar o recipiente de vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar as batatas com casca.

Manual:

Cozinhar de acordo com as regulações da etapa 1. Mexer as batatas com casca e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Para o molho de ervas, misturar os cubos de cebola e de alho com o requeijão, o crème fraîche e as ervas. Temperar com sal e pimenta.

Para o molho de salmão, cortar o salmão em tiras. Misturar o queijo fresco, o crème fraîche e o endro. Envolver as tiras de salmão. Temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Acompanham. e legumes | Batatas cozidas com casca
Duração do programa: aprox. 26 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo funcio.: 9 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Potência: 300 W

Tempo funcio.: 17 minutos



Batatas cozidas com casca

Arroz

Para 4 porções | Tempo de preparação: 25 minutos

Ingredientes

200 g de arroz parboilizado
400 ml de água
1 c. de chá de sal

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa,
adequado para micro-ondas,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Colocar o arroz, a água e o sal no recipiente de vidro.
Colocar o recipiente de vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro e
introduzir no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e
cozinhar as batatas com casca.

Manual:

Cozinhar de acordo com as regulações da etapa 1.
Mexer as batatas com casca e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Regulação

Programa automático

Acompanham. e legumes | Arroz
Duração do programa: aprox. 20 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento: Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 5 minutos
Nível: 1

Etapa 2
Potência: 150 W
Tempo funcio.: 15 minutos



Batatas cozidas sem casca

Para 4 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

900 g de batatas, duras
120 ml de água
1 c. de chá de sal

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa,
adequado para micro-ondas,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Descascar e lavar as batatas. Colocá-las no recipiente de vidro juntamente com a água e o sal.

Colocar o recipiente de vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar as batatas cozidas.

Manual:

Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer as batatas cozidas e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Regulação

Programa automático

Acompanham. e legumes | Batatas cozidas sem casca

Duração do programa: aprox. 21 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo funcio.: 8 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Potência: 300 W

Tempo funcio.: 14 minutos



Batatas cozidas sem casca

Risotto de tomate

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes	Preparação
Para o risotto: 1 cebola, roxa picada finamente 125 g de chouriço picado finamente 2 ½ c. de sopa de azeite 1 lata de tomate (cerca de 400 g), picado 375 ml de caldo de galinha 200 g de arroz de risoto 1 curgete em cubos pequenos 30 g de manteiga 50 g de queijo duro (parmesão), ralado 2 c. de sopa de salsa picada 100 g de azeitonas pretas, des- caroçadas picadas finamente 2 c. de sopa de cebolinho picado Para servir: 60 g de queijo de cabra 50 g de folhas de manjeriço Acessórios: Assadeira com tampa, adequada para micro-ondas Tabuleiro de vidro	Colocar a cebola, o chouriço e o azeite na assadeira. Colocar a assadeira sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com a etapa 1. Programa automático: Adicionar os tomates, o caldo de galinha e o arroz e deixar cozinhar. Manual: Adicionar os tomates, o caldo de galinha e o arroz e deixar cozinhar de acordo com a etapa 2. Programa automático: Juntar as curgetes, mexer bem e deixar cozinhar. Manual: Juntar as curgetes, mexer bem e deixar cozinhar de acordo com a etapa 3. Deixar o risotto repousar durante 2 minutos. Adicionar a manteiga e o parmesão. Antes de servir, juntar a salsa, as azeitonas e o cebolinho. Decorar com o queijo de cabra e o manjeriço. Regulação Programa automático Acompanham. e legumes Risotto de tomate Duração do programa: aprox. 21 minutos Manual Etapa 1 Modos de funcionamento: Micro-ondas Potência: 850 W Tempo funcio.: 3 minutos Nível: 1 Etapa 2 Potência: 850 W Tempo funcio.: 8 minutos Etapa 3 Potência: 850 W Tempo funcio.: 10 minutos



Risotto de tomate



Sopas e guisados

Uma sopa leve é o início perfeito de um menu sedutor, mas também pode ser uma refeição principal agradável. Batatas, legumes, peixe e outros - quase tudo o que enriquece a nossa alimentação é também uma ligação para um caldo. Uma sopa bem temperada e cremosa mostra a sua versatilidade. Além disso, os psicólogos confirmam o efeito estimulante das sopas: saboreá-las é um prazer e acalma os nervos mais tensos.

Royale de ovos

Para 6 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

Para a omeleta:

- 6 ovos, tamanho M
- 300 ml de leite, 3,5% de gordura
- ¼ c. de chá de sal

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Assadeira, adequada para micro-ondas, 20 cm x 20 cm
- Folha de alumínio, resistente ao calor
- Grelha

Preparação

Misturar os ovos e o leite sem fazer espuma.
Em seguida, temperar com sal.

Untar a assadeira. Recheiar com a massa de ovos e cobrir com a folha de alumínio.

Colocar a assadeira sobre a grelha no forno.
Deixar a royale cozinhar.

Regulação

Programa automático

Sopas e Guisados | Royale de ovos
Duração do programa: aprox. 19 minutos

Manual

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
Temperatura: 95 °C
Potência: 150 W
Booster: desligado
Crisp function: desligado
Pré-aquecer: desligado
Tempo funcio.: 17–22 minutos
Nível: 1



Sopa de abóbora

Para 6 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

Para a sopa:

750 g de abóbora (Hokkaido) | só a polpa | em cubos
1 cebola | em cubos
125 ml de leite, 3,5% de gordura
375 ml de caldo de legumes
1½ c. de chá de sal
2 c. de chá de açúcar
1 c. de sopa de manteiga
1 c. de sopa de Crème fraîche
Pimenta

Para decorar:

6 c. de sopa de natas
1 c. de sopa de sementes de abóbora | picadas grosseiramente

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa, adequado para micro-ondas, Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro
Varinha mágica

Preparação

Colocar a polpa da abóbora e os cubos de cebola no recipiente de vidro.

Adicionar o leite, o caldo de legumes, o sal e o açúcar e mexer.
Colocar o recipiente de vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro.
Colocar sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar a sopa de abóbora.

Manual:

Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer a sopa de abóbora e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Passar a sopa e juntar a manteiga e o crème fraîche.
Temperar com pimenta.

Para servir, decorar a sopa com as natas e sementes de abóbora.

Regulação

Programa automático

Sopas e Guisados | Sopa
Duração do programa: aprox. 22 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 10 minutos
Nível: 1

Etapa 2

Potência: 450 W
Tempo funcio.: 12 minutos



Sopa de abóbora

Minestrone

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos

Ingredientes

Para a minestrone:
50 g de toucinho | aos cubos
1 cebola | aos cubos
150 g de aipo | em cubos
2 tomates | aos cubos
150 g de cenouras | às rodelas
100 g de feijão, verde, ultracongelado
100 g de ervilhas, ultracongeladas
50 g de massa (massa búzios)
1 c. de sopa de mistura de ervas italianas, ultracongelada
1 l de caldo de legumes

Para polvilhar:
100 g de queijo duro (parmesão), em pedaços

Acessórios:
Recipiente de vidro com tampa, adequado para micro-ondas, Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Dica
Pode utilizar 150 g de batatas em cubos em vez da massa.

Preparação

Colocar o toucinho, cebolas, aipo, tomates e cenouras num recipiente de vidro.

Adicionar o feijão, as ervilhas, a massa, as ervas e o caldo e mexer. Colocar o recipiente de vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro.

Programa automático:
Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar a minestrone.

Manual:
Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer a minestrone e cozinhar de acordo com a etapa 2

Ralar o parmesão e polvilhar sobre o ensopado.

Regulação
Programa automático
Sopas e Guisados | Minestrone
Duração do programa: aprox. 25 minutos

Manual
Etapa 1
Modos de funcionamento: Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 10 minutos
Nível: 1

Etapa 2
Potência: 450 W
Tempo funcio.: 15 minutos



Minestrone

Sopa de tomate

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos

Ingredientes

Para a sopa:

250 g de cenouras | às rodela
1 cebola | aos cubos
1 c. de sopa de manteiga
850 g de tomate de lata
(peso escorrido)
350 ml de caldo de legumes
1 c. de chá de sal
1 c. de chá de açúcar
Pimenta

Para decorar:

100 g de natas
12 folhas de manjerição

Acessórios:

Recipiente de vidro com tampa,
adequado para micro-ondas,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro
Varinha mágica

Preparação

Colocar as rodela de cenoura, os cubos de cebola, a manteiga, os tomates, o caldo de galinha, o sal e o açúcar no recipiente de vidro. Colocar o recipiente de vidro sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar a sopa de tomate.

Manual:

Cozinhar a sopa de tomate conforme a etapa 1.
Mexer a sopa e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Passar a sopa. Temperar com pimenta.

Bater um pouco as natas e picar o manjerição. Antes de servir, decorar com as natas e o manjerição.

Regulação

Programa automático

Sopas e Guisados | Sopa de tomate
Duração do programa: aprox. 35 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas
Potência: 850 W
Tempo funcio.: 11 minutos
Nível: 1

Etapa 2

Potência: 450 W
Tempo funcio.: 24 minutos



Sopa de tomate

Ensopado de repolho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

200 g de carne picada, de vaca
½ c. de chá de sal
½ c. de chá de colorau, doce
Pimenta
1 cebola
250 g de batatas
100 g de alho-francês
250 g de couve branca
250 g de beterraba
250 ml de caldo de carne
1½ c. de chá de sal
150 g de crème fraîche
1 c. sopa de salsa | picada
2 c. de sopa de vinagre de vinho
tinto

Acessórios:

Ralador, grosseiro
Recipiente de vidro com tampa,
adequado para micro-ondas,
Ø 23 cm
Tabuleiro de vidro

Preparação

Amassar a carne picada com o sal, o colorau e a pimenta.
Formar pequenas almondegas e colocar no recipiente de vidro.

Cortar as cebolas e as batatas em cubos. Cortar o alho-francês às rodelas. Cortar a couve branca em tiras finas. Ralar a beterraba grosseiramente.

Colocar uma camada de legumes por cima das almondegas.
Adicionar o caldo de vaca e o sal. Colocar o recipiente de vidro tapado sobre o tabuleiro de vidro no forno.

Programa automático:

Iniciar o programa automático, observar as instruções no visor e cozinhar o ensopado de couve branca.

Manual:

Cozinhar conforme a etapa 1. Mexer o ensopado de couve branca e cozinhar de acordo com a etapa 2.

Incorporar o crème fraîche e a salsa. Temperar com vinagre de vinho tinto.

Regulação

Programa automático

Sopas e Guisados | Couve-branca

Duração do programa: aprox. 30 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo funcio.: 10 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Potência: 450 W

Tempo funcio.: 20 minutos



Ensopado de repolho



Sobremesas

Para uma sobremesa bem-sucedida há sempre um pouco mais de espaço no estômago. Na verdade, são poucos os que conseguem resistir a um tal desfecho mesmo depois de terem ingerido um delicioso repasto. Com gelados, soufflés, composições de fruta ou outro tipo de sedução doce, qualquer cozinheiro ou cozinheira tem a certeza de que os convidados abandonam a mesa felizes – e muitas vezes com pouca vontade, pois as sobremesas facilmente se tornam em grandes «vícios».

Souflé doce de pão

Para 10 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Ingredientes:

14 fatias de pão branco
70 g de manteiga, sem sal |
amolecida
8 ovos, tamanho M | só a gema
150 g de açúcar
1 vagem de baunilha
300 ml de leite, 3,5% de gordura
300 g de natas
100 g de passas

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar

Para a forma:

1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

Assadeira, plana
Grelha

Preparação

Untar a assadeira.

Aparar a crosta do pão. Barrar manteiga nas fatias de pão e cortar em dois na diagonal.

Misturar a gema e o açúcar.

Cortar a vagem de baunilha a meio longitudinalmente e aquecer juntamente com o leite e as natas numa caçarola.

Remover a vagem de baunilha e adicionar lentamente a mistura da gema e do ovo ao leite, mexendo sempre.

Distribuir metade do pão uniformemente pela assadeira. Espalhar as passas por cima e distribuir o resto do pão.

Colocar o leite quente por cima uniformemente e deixar repousar 20 minutos.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Polvilhar o gratinado com açúcar.

Manual:

Ajustar as regulações de acordo com a etapa 2.

Colocar o soufflé de pão no forno e deixar cozinhar.

Regulação

Programa automático

Sobremesas |

Gratinado doce de pão

Duração do programa:

aprox. 30 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Ar quente plus

Temperatura: 190 °C

Booster: ativado

Pré-aquecer: ativado

Crisp function: desligado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

M-O + Ar quente plus

Temperatura: 190 °C

Potência: 80 W

Booster: desligado

Pré-aquecer: desligado

Crisp function: desligado

Tempo: 25 minutos



Creme de caramelo

Para 10 porções | Tempo de preparação: 65 minutos +

Ingredientes

Para o caramelo:

150 g de açúcar
80 ml de água

Para o creme:

1 vagem de baunilha
500 ml de leite, 3,5% de gordura
75 g de açúcar
250 g de natas
2 ovos, tamanho M
4 ovos, tamanho M | só a gema

Acessórios:

Assadeira de vidro, Ø 22 cm
Folha de alumínio, resistente ao calor
Grelha

Dica

Servir o creme com um pouco de chantilly e frutos silvestres frescos.

Preparação

Para o caramelo, misturar o açúcar com água numa caçarola e deixar ferver até a massa ficar com uma cor dourada amarelada ou acastanhada. Certificar-se de que o caramelo não fica demasiado escuro, caso contrário pode ficar com um sabor amargo.

Colocar o caramelo na assadeira e deixar arrefecer.

Para o creme, cortar a vagem de baunilha na longitudinal e retirar a polpa com uma faca. Deixar o leite com o açúcar, a polpa e a vagem da baunilha ferver.

Adicionar as natas e deixar a massa arrefecer até cerca de 60 °C.

Misturar os ovos e a gema e juntar à mistura de leite e natas.
Retirar a vagem de baunilha.

Colocar a mistura na assadeira e cobrir com a folha de alumínio.
Colocar a assadeira sobre a grelha no forno.
Deixar o creme cozinhar.

Deixar o creme arrefecer durante 4–5 horas e, se possível, deixar no frigorífico durante a noite.

Para que seja possível soltar o creme e o caramelo facilmente da forma, colocar em água quente durante cerca de 2–3 minutos. Soltar o creme do rebordo cuidadosamente e transferir para um prato.

Regulação

Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
Temperatura: 95 °C
Potência: 150 W
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: 22–26 minutos
Nível: 1



Creme de caramelo

Crumble de fruta

Para 6 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

Para o gratinado:

- 800 g de maçãs | às rodelas
- 65 g de açúcar
- 200 g de mirtilos, frescos
- 75 g de farinha de trigo, tipo 405
- 90 g de açúcar mascavado
- 2 c. de chá de canela, moída
- 60 g de manteiga
- 50 g de flocos de aveia
- 50 g de nozes Pecã

Para o streusel:

- 75 g de farinha de trigo, tipo 405
- 90 g de açúcar mascavado
- 2 c. de chá de canela, moída
- 60 g de manteiga
- 50 g de flocos de aveia
- 50 g de nozes Pecã

Para a forma:

- 1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

- Assadeira, adequada para micro-ondas, Ø 25 cm
- Tabuleiro de vidro

Dica

Em vez de maçãs pode utilizar peras, alperces, pêssegos ou frutas idênticas. Os mirtilos podem ser substituídos por framboesas, groselhas, morangos ou rodelas de banana. Servir o crumble de fruta com chantilly ou iogurte grego.

Preparação

Untar a assadeira.

Colocar as rodelas de maçã na assadeira e polvilhar com o açúcar. Colocar a assadeira sobre o tabuleiro de vidro. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com a etapa 1.

Enquanto isso, misturar a farinha, o açúcar e a canela. Juntar a manteiga, os flocos de aveia e as nozes pecã e amassar os ingredientes formando um crumble.

Programa automático:

Em primeiro lugar, deitar sobre as maçãs os mirtilos e depois o crumble e deixar cozinhar.

Manual:

Em primeiro lugar, deitar sobre as maçãs os mirtilos e depois o crumble e deixar cozinhar de acordo com a etapa 2.

Deixar o crumble de fruta arrefecer durante 10 minutos.

Regulação

Programa automático

Sobremesas | Crumble de fruta
Duração do programa:
aprox. 24 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento:
MO + Grelhar circulação de ar
Potência: 300 W
Temperatura: 180 °C
Booster: desligado
Pré-aquecer: desligado
Crisp function: desligado
Tempo funcio.: 10 minutos
Nível: 1

Etapa 2
Potência: 300 W
Temperatura: 180 °C
Tempo funcio.: 14 minutos



Crumble de fruta

Souflé de requeijão

Para 4 porções | Tempo de preparação: 20 minutos

Ingredientes

Ingredientes:

- 500 g de requeijão magro
- 2 ovos, tamanho M
- 100 g de açúcar
- 8 g de açúcar baunilhado
- 4 c. de sopa de sumo de limão
- 125 g de passas
- 37 g de pudim em pó (baunilha)
- ½ c. de chá de fermento em pó
- 30 g de manteiga

Para polvilhar:

- 2 c. de sopa de pão ralado

Para a cobertura:

- 30 g de manteiga

Acessórios:

- Assadeira, adequada para micro-ondas, Ø 22 cm
- Tabuleiro de vidro

Preparação

Misturar o requeijão, os ovos, o açúcar, o açúcar baunilhado, o sumo de limão e as passas.

Misturar o pudim em pó e o fermento em pó e adicionar à massa. Encher a assadeira com a massa, polvilhar com pão ralado e distribuir os flocos de manteiga por cima.

Colocar a assadeira sobre o tabuleiro de vidro no forno. Deixar o soufflé de requeijão cozinhar.

Regulação

Programa automático

Sobremesas | Soufflé de requeijão

Duração do programa: aprox. 10 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Micro-ondas

Potência: 850 W

Tempo: 10 minutos

Nível: 1

Dica

Variante: substituir o pudim de baunilha por 125 g de sêmola.



Souflé de requeijão

Bolinhos de chocolate

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 70 g de chocolate negro
- 70 g de manteiga
- 70 g de açúcar
- 4 ovos, tamanho M
- 70 g de amêndoas | moídas
- 20 g de pão ralado

Para o molho:

- 500 ml de molho de baunilha
- 200 g de natas

Para polvilhar:

- 20 g de açúcar em pó

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- 8 formas individuais, Ø 6 cm
- Tabuleiro de vidro

Preparação

Derreter o chocolate numa caçarola em lume brando e deixar arrefecer um pouco.

Untar as formas individuais. Separar os ovos. Bater a manteiga, o açúcar e a gema até obter uma mistura cremosa. Juntar o chocolate, as amêndoas e o pão ralado.

Bater as claras em castelo e incorporar na massa de chocolate.

Encher as formas individuais com masse de chocolate.

Colocar as formas individuais sobre o tabuleiro de vidro e introduzir no forno. Cozer bolinhos de chocolate.

Para o molho, bater as natas em castelo e incorporar no molho de baunilha. Distribuir uniformemente por pratos de sobremesa.

Desenformar os bolinhos de chocolate imediatamente após cozer para um prato de sobremesa. Empratar os bolinhos com molho de baunilha e polvilhar com açúcar em pó. Servir morno.

Regulação

- Modos de funcionamento: M-O + Ar quente plus
- Temperatura: 150 °C
- Potência: 80 W
- Booster: desligado
- Pré-aquecer: desligado
- Crisp function: desligado
- Tempo funcio.: 17 minutos
- Nível: 1



Bolinhos de chocolate

Receitas de A a Z

228

Arroz	198	Kasseler (assar)	138
Baguetes	66	Kasseler (cozinhar a baixas temperaturas)	140
Base de biscoito	30	Kipferl de baunilha	60
Base de bolacha	26	Königsberger Klopse (almôndegas alemãs)	142
Batatas no forno	190	Lasanha	180
Batatas cozidas sem casca	200	Lombinho de porco em molho de queijo	
Batatas cozidas com casca	196	Roquefort	150
Batatas gratinadas com queijo	178	Lombinho de vitela (assar)	108
Bolachinhas	52	Lombinho de vitela	
Bolinhos de chocolate	226	(cozinhar a baixas temperaturas)	106
Bolinhos de amêndoa	56	Lombo de borrego (assar)	120
Bolo de areia	44	Lombo de borrego	
Bolo de chocolate	24	(cozinhar a baixas temperaturas)	122
Bolo de iogurte e laranja	36	Lombo de porco (assar)	146
Bolo de limão húmido	48	Lombo de porco	
Bolo de manteiga	34	(cozinhar a baixas temperaturas)	148
Bolo de queijo	38	Lombo de vaca (assar)	124
Bolo mármore	40	Lombo de vaca	
Bolo Streusel com fruta	46	(cozinhar a baixas temperaturas)	126
		Lombo de veado	158
Caril de peixe	162	Lombo de vitela (assar)	112
Carne de vaca assada	130	Lombo de vitela	
Carne picada	128	(cozinhar a baixas temperaturas)	114
Carpa	166		
Cenouras em natas e cerefólio	194	Macarrão gratinado	182
Coelho	154	Minestrone	210
Creme de caramelo	220	Moussaka de legumes	186
Crumble de fruta	222	Muffins de mirtilo	54
		Muffins de nozes	62
Ensopado de repolho	214		
Feijão em molho de tomilho	192	Paella	184
Filetes de salmão	170	Pão branco (cozido)	76
		Pão branco (de forma)	74
Frango	94	Pão de cereais	72
		Pão doce	78
Ganso (não recheado)	92	Pão Pita/árabe	68
Gratinado de chicória	174	Pato (recheado)	90
		Peito de frango com beringela	98

Peito de frango com mostarda	96
Perna de borrego	118
Perna de coelho	152
Perna de peru	104
Pernas de frango	100
Pernil de vitela	110
Peru (recheado)	102
Pizza (massa de requeijão e óleo)	84
Pizza (massa levedada)	82
Presunto assado	144
Quiche Lorraine	86
Recheios para base de bolacha	28
Recheios para placas de massa de pão de ló	32
Risotto de tomate	202
Rolo de carne picada	136
Rosbife (assar)	132
Rosbife (cozinhar a baixas temperaturas)	134
Royale de ovos	206
Sela de veado	156
Sopa de abóbora	208
Sopa de tomate	212
Sortido seco	58
Souflé de requeijão	224
Souflé doce de pão	218
Tarte de ameixas e gengibre	42
Tarte de cogumelos e frango	176
Tarte de maçã coberta	22
Tarte de maçã fina	20
Trança	70
Truta	164
Truta arco-íris	168
Vitela assada	116



Redação:

Fábrica de Oelde

Desenvolvimento de receitas:

Cozinha experimental, fábrica de Oelde

Fotografia:

Fotostudio Casa, Münster

Styling:

Renate Neetix, Bielefeld

Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling:

Renate Neetix, Bielefeld

Conceito, realização e produção:

Marketing Communications International

Miele Gütersloh

Reprodução, mesmo por partes, só permitida com a autorização expressa da Miele & Cie. KG e indicação de fontes.

© Miele & Cie. KG

Gütersloh

Alterações reservadas

1.^a edição

MMS 19-1508

N.º mat. 1138667