

Miele

Miele

Miele

Miele Portuguesa, Lda.

Avenida do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos

Telefone: 21 424 81 00

Fax: 21 424 81 09

E-mail: info@miele.pt

Website: www.miele.pt

Cozer, assar e cozinhar a vapor

O livro de receitas

2.ª edição
MMS 20-0755
M.-Nr. 11 157 690 (06/20)

Forno a vapor combinado XL

Cozer, assar e cozinhar a vapor

O livro de receitas

Prefácio

Caros gourmets,

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

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

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

Tem alguma questão ou pedido? Contacte-nos, temos todo o gosto em conversar 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	3	ABC da cozinha	14
Índice	4	Quantidades e medidas	15
Sobre este livro de receitas	6	Acessórios da Miele	16
Modos de funcionamento	8	Produtos de tratamento	18
Aplicações especiais	10		
Conforto de utilização/ curiosidades	12		
Bolos		Pão	
Tarte de maçã fina	26	Baguetes	86
Tarte de maçã coberta	28	Pão rústico suíço	88
Strudel de maçã	30	Pão de espelta	90
Bolo de chocolate	32	Pão Pita/árabe	92
Base de bolacha	34	Trança	94
Recheios para base de bolacha	36	Trança suíça	96
Base de biscoito	38	Pão de nozes	98
Recheios para bases de biscoito	40	Pão de centeio com mistura	100
Bolo de manteiga	42	Pão de cereais	102
Bolo de queijo e cereja	44	Pão tigre	104
Bolo mármore	46	Pão branco (de forma)	106
Tarte com frutas (massa folhada)	48	Pão branco (sem forma)	108
Tarte com frutas (massa quebrada)	50	Pão de mistura escuro	110
Bolo de areia	52	Pão doce	112
Rolo de chocolate	54	Pãezinhos doces	
Stollen	56	(massa levedada)	114
Bolo Streusel com fruta	58	Pãezinhos doces	
		(massa de óleo e requeijão)	116
Pastelaria		Brioche de manteiga	118
Biscoitos	62	Croissants	120
Muffins de mirtilo	64	Pãezinhos de cereais	122
Biscoitos de queijo	66	Carcaças de trigo	124
Bolinhas de amêndoas	68	Pães de centeio	126
Sortido seco	70	Pizzas, etc.	
Kipferl de baunilha	72	Tarte Flambée	130
Muffins de nozes	74	Tarte de salmão	132
Profiteroles	76	Pizza (massa levedada)	134
Recheios dos profiteroles	78	Pizza (massa de requeijão e óleo)	136
		Quiche Lorraine	138
		Quiche com salmão fumado	140
		Tarte picante (massa folhada)	142
		Tarte picante (massa quebrada)	144
		Carne	
		Pato (recheado)	152
		Pato (não recheado)	154
		Peito de pato à moda de Shanghai	156
		Ganso (não recheado)	158
		Frango	160
		Frango Pilaw	162
		Peito de frango	164
		Bife de peito de frango com tomates secos	166
		Pernas de frango	168
		Frango com paprica	170
		Peru (recheado)	172
		Peito de peru com ragu de espargos verdes e brancos	174
		Perna de peru	176
		Avestruz (Assar Gourmet)	178
		Tikka Masala com arroz	180
		Lombinho de vitela (assar)	182
		Lombinho de vitela (Assar Gourmet)	184
		Pernil de vitela	186
		Lombo de vitela (assar)	188
		Lombo de vitela (Assar Gourmet)	190
		Vitela assada	192
		Pernil de borrego	194

Perna de borrego (Assar Gourmet)	196	Peixe	Pepinos japoneses	316
Lombo de borrego (Assar Gourmet)	198	Caril de peixe com pêssego	Bolinhos de massa de pão	318
Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate	200	Truta com cogumelos	Tomates gregos	320
Couve recheada	202	Filetes de salmão (cozinhar a baixas temperaturas)	Sopas e guisados	
Lombo de vaca	204	Salmão em massa folhada	Feijoada com borrego	324
Lombo de vaca (assar)	206	Truta arco-íris em massa	Sopa de gulache	326
Lombo de vaca (Assar Gourmet)	208	salgada	Canja de galinha	328
Lombo de vaca escalfado com legumes	210	Cavala grelhada em	Sopa de batata	330
Carne picada	212	Lecsó de tomate	Sopa de abóbora à moda da Austrália	332
Bifes de vaca enrolados	214	Bivalves em molho	Arroz de carne	334
Carne de vaca assada	216	Ruivo recheado	Sopa com jardineira de legumes	336
Estufado de carne de vaca	218	Robalo recheado		
Rosbife (assar)	220	Empadão e gratinados		
Rosbife (Assar Gourmet)	222	Chicórias gratinadas	Sobremesas	
Lombo de vaca com molho de rábano e maçã	224	Gratinado de funcho e cenouras	Pudim de frutos silvestres	340
Tafelspitz à vienense	226	Batatas gratinadas	Pudim de Natal	342
Pudim Yorkshire	228	Soufflé de queijo e cebolinho	Crème Brûlée	344
Rolo de carne picada	230	Batatas gratinadas	Germknödel (sobremesa austríaca)	346
Kasseler (assar)	232	com queijo	Soufflé de sêmola	348
Assado estaladiço	234	Lasanha	Kaiserschmarrn	350
Presunto assado	236	Macarrão gratinado	Creme de caramelo	352
Lombo de porco (assar)	238	Gratinado de massa com pre- sunto	Bolo de tâmaras e caramelo	354
Pernil de veado (Assar Gourmet)	240	Acompanhamentos & legumes	Peras	356
Sela de veado (Assar Gourmet)	242	Legumes para antepasto	Cheesecake de lima	358
Coelho	244	Couve roxa com maçã	Pãezinhos doces com recheio Nougat	360
Perna de veado (Assar Gourmet)	246	Legumes com funcho	Bolinhos de requeijão	362
Lombo de veado (Assar Gourmet)	248	Soufflé de legumes	Soufflé de requeijão	364
Perna de javali (Assar Gourmet)	250	Bolinhos de batata	Peras escalfadas em vinho tinto	366
		Puré de batata	Treacle Sponge Pudding	368
		Batatas aos gomos	Pudim de chocolate e noz	370
		Almôndegas de queijo		
		Risotto de abóbora		
		Cenouras com chalotas		
		glaceadas		
		Queijo de ovelha envolto em curgete		

Sobre este livro de receitas

6

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

Existe uma receita adequada para cada programa automático, que lhe facilita o começo da utilização do seu forno a vapor combinado da Miele.

Em muitos programas automáticos pode seleccionar individualmente o resultado ideal para si: a intensidade do tostado para pão e pasteleria e o grau de confeção da carne.

Sobre os programas automáticos

- Os programas automáticos não estão disponíveis em todos os modelos. Pode preparar todas as receitas, mesmo quando o seu forno a vapor combinado não está equipado com o respetivo programa automático. Utilize então as regulações manuais.
- 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 de fábrica a duração média do programa. No entanto, em muitos programas a duração real depende do grau de confeção planeado. Este é seleccionado antes do início do programa automático.

Sobre os ingredientes

- Se existir uma vírgula (,) atrás do ingrediente 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.

Sobre as regulações

Temperaturas e tempos: são indicados intervalos de temperatura e de tempo. Oriente-se sempre pelas regulações mais baixas com a opção de aumentar ligeiramente o período de tempo de acordo com o aspeto e o teste de cozedura.

Níveis: os níveis para colocação de tabuleiros e grelhas são contados de baixo para cima.

Programas favoritos: para o maior conforto de utilização possível também pode memorizar as regulações de receitas manuais como programa favorito. O forno a vapor combinado altera, assim, automaticamente a temperatura ou o modo de funcionamento, sem que tenha de intervir durante o processo de confeção. Pode criar e memorizar até 20 programas com respetivamente até 9 etapas de confeção.

Modos de funcionamento

Cozinhar Combi

Para cozer bolos e assar em combinação com humidade. Utilize este modo de funcionamento para cozer pão e massas levedadas, para cozinhar peixe e carne e em muitas outras ocasiões.

O sensor Clima da Miele mede e regula de forma precisa a humidade no interior do forno, para um clima de confeção perfeito. O pão obtém assim uma cêdea estaladiça e brilhante. A carne e o peixe são cozinhados ao ponto e desfazem-se na boca. A secagem de ervas, fruta e legumes decorre de forma rápida e delicada.

Selecione uma das seguintes possibilidades de combinação:

Combi c/ Ar quente +

Combi c/ aq. sup./inf.

Cozin. Combi com Grill

Coz. vapor

Para cozinhar delicadamente todos os alimentos. Pode cozinhar simultaneamente em vários níveis sem transferência de sabores. Através da tecnologia DualSteam e dos geradores de vapor potentes, os nutrientes, o sabor e a estrutura são preservados. O peixe e a carne magra permanecem suculentos, os legumes preservam a sua cor e o arroz fica solto e granulado.

Sous-vide

Para confeção delicada de alimentos numa embalagem de vácuo com temperaturas baixas e com uma duração mais longa. Devido ao vácuo, a humidade não evapora durante o processo de confeção e todas as substâncias aromáticas são preservadas.

Descubra ainda mais receitas para cozinhar em Sous vide e outros temas interessantes na nossa app Miele@mobile.

Ar quente plus

Para cozer. Pode cozinhar simultaneamente em vários níveis e, no fundo, com temperaturas mais baixas do que no modo de funcionamento Aquecimento sup./inf., uma vez que o calor é distribuído de imediato pelo interior do forno.

Aquecimento sup./inf.

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.

Aqueci. inferior

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

Aquecimento superior

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

Grill total

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 parcial

Para grelhar pequenas quantidades de peças pouco altas (p. ex. bifes) e para gratinar em formas pequenas. Só a zona interior da resistência está ligada e fica vermelho incandescente para produzir os raios infravermelhos necessários.

Grill c/ circulação 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.

Bolos especial

Para bolos de massa batida. Não é conduzida qualquer humidade para fora do interior do forno e o bolo fica especialmente húmido e fofo.

Aplicações especiais

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

Mix & Match

Para a preparação simples e descomplicada de pratos combinados está disponível a aplicação especial Mix & Match. Com esta aplicação pode aquecer alimentos que já foram cozinhados ou, a partir de alimentos frescos, compor as porções de alimento num prato e cozinhá-las em simultâneo.

Na preparação, pode optar entre um resultado de confeção crocante e tostado ou um prato combinado cuidadosamente preparado com uma superfície suculenta, mas sem tostar adicionalmente.

Para saber que alimentos pode combinar para Mix & Match, consulte a app Miele@mobile.

Cozinhar menu

Não consegue fazer tudo ao mesmo tempo? Com o Cozinhar menu automático, consegue! Pode selecionar até três componentes do menu no visor do seu forno a vapor combinado e só tem de seguir as instruções no visor.

O forno a vapor combinado determina o momento em que cada componente deve ser inserido no interior do forno e informa-o através de um sinal acústico. Todos os componentes são cozinhados a 100 °C e estão prontos a servir ao mesmo tempo.

Deixar levedar a massa

Este programa foi especialmente desenvolvido para o sucesso da levedura de massa com fermento de padeiro. Pode selecionar o tempo de levedura conforme pretender para deixar a massa levedar até o volume duplicar.

Branquear

Deseja congelar frutas ou legumes? Ao branquear garante uma preservação otimizada da qualidade durante o armazenamento em congeladores ou arcas congeladoras. O processo de branquear demora 1 minuto a 100 °C. Ao aquecer por um curto período são reduzidas as enzimas presentes na fruta e legumes que degradam aromas e vitaminas durante o armazenamento com congelação.

Descongelar

Descongelar no forno a vapor combinado é muito mais rápido do que ao ar ambiente: a 50–60 °C descongele de forma delicada todos os produtos congelados comuns como legumes, fruta, peixe, carne, aves e alimentos pré-confeccionados. Mesmo os produtos lácteos ou bolo congelados ficam prontos a consumir de uma forma muito mais rápida.

Conservas

Preparar conservas sem o processo oneroso de decantar líquidos quentes: o seu forno a vapor combinado da Miele proporciona-lhe esta comodidade. Pode preparar conservas de fruta, legumes, carne e charcutaria. O forno a vapor combinado assume ainda a esterilização dos itens de vidro. A este respeito tenha também em atenção as informações no livro de instruções.

Progra. Sabbat

O Progra. Sabbat destina-se a apoiar costumes religiosos. Após selecionar o Progra. Sabbat, selecione o modo de funcionamento e a temperatura. O programa inicia só depois de abrir e fechar a porta.

Conforto de utilização/ curiosidades

Desligar automático

O seu forno a vapor combinado possui um sistema eletrónico inteligente para o máximo conforto de utilização. Após o decurso do tempo de confeção, o forno a vapor combinado 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 confeção

Pode definir previamente o tempo que o alimento necessita para cozinhar. Após o decurso deste tempo, o aquecimento do forno desliga-se automaticamente. No modo de funcionamento Cozinhar a vapor e se selecionou a função «Pré-aquecimento», o tempo de confeção inicia apenas quando a temperatura selecionada for alcançada e o alimento for introduzido.

Pronto às

Determina a hora à qual o processo de confeção deve terminar. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.

Início às

Determina a hora à qual o processo de confeção deve iniciar. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.

Pré-aquecimento

O pré-aquecimento do interior 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 aquecimento. Regra geral, encontra informações relativamente a isto na receita.

Booster

O seu forno a vapor combinado 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. Durante o pré-aquecimento e nos modos de funcionamento Ar quente plus e Aquecimento sup./inf., o Booster está pré-configurado e, se necessário, a sua seleção pode ser anulada.

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 9 etapas de confeitura para o resultado perfeito com a sua receita favorita ou simplifique o seu dia a dia memorizando as regulações utilizadas frequentemente. Para isso, selecione regulações como, p. ex., modo de funcionamento, temperatura, humidade e tempo de confeitura ou temperatura interna para cada etapa de confeitura.

Sonda de temperatura

Com a sonda de temperatura (em função do aparelho) pode monitorizar a temperatura exata dentro de um alimento num processo de confeitura. Em alguns programas automáticos e aplicações especiais será instruído especificamente para usar a sonda de temperatura. Se o seu aparelho não tiver sonda de temperatura, oriente-se pela duração de confeitura indicada.

A ponta metálica da sonda de temperatura é espetada no alimento e mede a temperatura interna do alimento durante o processo de confeitura. A temperatura interna no alimento reflete o grau de confeitura. Ajuste uma temperatura interna mais baixa ou mais alta (máx. 99 °C), de acordo com as preferências para médio ou bem passado.

Pode encontrar indicações sobre os alimentos e as temperaturas internas destes na tabela Assar no final deste livro de receitas.

ABC da cozinha

14

Termo	Explicação
Modelo	Designação do perfil pretendido dos produtos de panificação.
Dessosado	Carne ou peixe com espinhas ou ossos removidos.
Fenestração	Designa-se por fenestração as pequenas rachadelas que surgem na crosta.
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 eviscerado e fruta e legumes já lavados e descascados.
Pedaço de massa	Um pedaço de massa crua processada e formada.
Selagem da massa	Designação da junção no pão que surge através da moldagem.
Estaladiço	Designação da propriedade folheada da crosta.
Boleamento	Técnica para moldar pão e pãezinhos. Pode consultar uma descrição precisa no capítulo «Pão e pãezinhos».

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

Acessórios

Com a nossa ampla seleção de acessórios, ajudamo-lo a alcançar os melhores resultados de confeitão. As dimensões e funções de cada peça foram feitas à medida dos fornos a vapor combinados da Miele e testadas intensivamente de acordo com os padrões da Miele. Pode adquirir todos os produtos de forma simples na loja online da Miele, através da linha telefónica para clientes da Miele ou na loja especializada.

PerfectClean

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

Também os tabuleiros para forno e tabuleiros universais são revestidos com PerfectClean. Isso facilita não só a limpeza como também torna a utilização de papel vegetal, na maioria das vezes, redundante. O pão, as carcaças e bolachas não aderem e deslizam quase automaticamente 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.

Tabuleiro

O tabuleiro mais plano é ideal para todos os alimentos que perdem apenas uma pequena quantidade de líquido durante o processo de cozedura ou confeitão. É adequado, por exemplo, para pastelaria, pães, batatas fritas e legumes de forno.

Tabuleiro universal

Use a bandeja universal mais profunda para bolos mais altos e com cobertura, para recolher suco da cozedura ou dourar carne.

Tabuleiro Gourmet

O tabuleiro Gourmet é especialmente adequado para produtos de panificação de massa levedada e massa de requeijão e óleo, pão e pãezinhos. A perfuração fina facilita o dourar no lado inferior.

Além disso, o tabuleiro Gourmet é adequado para secar ou desidratar fruta e legumes.

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.

Tabuleiro para grelhar e assar

O tabuleiro para grelhar e assar é colocado no tabuleiro universal para evitar que os alimentos fiquem no molho que se solta. Assim a superfície fica crocante e evita que o suco da cozedura cozinhe. O suco da cozedura recolhido adequa-se perfeitamente para uma preparação de molho.

A forma nervurada e ranhurada do tabuleiro para grelhar e assar também evita salpicos de gordura e impede que o interior do forno fique demasiado sujo.

Recipientes para cozinhar não perfurados

Para a preparação de alimentos em molhos, caldos e água como, por exemplo, arroz, sopas ou ensopados com a função Cozinhar a vapor, são especificamente apropriados os nossos recipientes para cozinhar não perfurados.

Pode escolher entre diferentes profundidades e tamanhos: os recipientes para cozinhar baixos servem para confeccionar quantidades menores ou alimentos que não precisam ser completamente cobertos com líquido. Os recipientes para cozinhar mais fundos são adequados para a confeção de quantidades maiores ou de alimentos que devem estar completamente cobertos com líquido, por exemplo ensopados, estufados ou sopas.

Recipiente para cozinhar perfurado

O recipiente para cozinhar perfurado adequa-se idealmente para cozinhar a vapor ou esquentar diretamente. Devido à perfuração o vapor pode alcançar o alimentos por todos os lados. Por isso, os alimentos devem ser colocados nos recipientes para cozinhar o mais raso possível e não sobrepostos.

Assadeira Gourmet da Miele

Pode utilizar a assadeira Gourmet da Miele tanto na zona de cozinhar como no forno a vapor combinado. Após alourar na placa, a assadeira Gourmet pode ser facilmente introduzida na grelha lateral do interior do forno. Regar com o suco da cozedura ou mexer é particularmente conveniente em conjunto com as FlexiClips, pois deixa de ser necessário levantar a assadeira gourmet da Miele do interior do forno, sendo apenas extraída.

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

Calhas telescópicas FlexiClip

As calhas telescópicas FlexiClip permitem uma extração cómoda e segura de tabuleiros ou grelhas individuais. Podem ser facilmente colocados nos diferentes níveis do interior do forno e reposicionados com a mesma facilidade num outro nível. As calhas telescópicas FlexiClip estão disponíveis com revestimento PerfectClean ou como variante PyroFit.

Produtos de tratamento

Com uma limpeza e manutenção regulares poderá desfrutar de um melhor funcionamento e durabilidade dos seus aparelhos. Os produtos de tratamento da Miele originais são perfeitamente adaptados aos aparelhos. Pode adquirir estes produtos de uma forma simples através da loja online da Miele, da linha telefónica para clientes da Miele ou na loja especializada.

DGClean da Miele

Em caso de sujidade resistente após assados, o detergente DGClean da Miele com a sua fórmula especialmente desenvolvida ajuda para uma limpeza fácil. Esse detergente está idealmente adaptado ao revestimento PerfectClean do interior do forno.

Pastilhas de descalcificação

A Miele desenvolveu pastilhas de descalcificação especiais para descalcificar condutas e reservatórios de água. Deste modo, descalcifica o seu aparelho não só de modo altamente eficaz, mas também de forma particularmente preservadora do material.

Kit de MicroCloth

É simples remover impressões digitais e pequenas sujidades com este conjunto – é composto por um pano universal, um pano para vidraria e um pano de alto brilho. Os panos altamente resistentes de microfibras delicadas possuem um desempenho de limpeza extremamente elevado.

Bolos

As tortas e os bolos fazem parte de um café social ou de um confortável «chá das cinco», tal como uma mesa repleta e uma conversa estimulante. Quem deseja mimar os seus convidados com delícias caseiras tem dificuldade em escolher entre as diferentes massas, ingredientes e coberturas. Devem ser frutadas? Ou cremosas? Ou crocantes? O melhor é um pouco de tudo. Porque como os doces aconchegam a alma, qualquer pessoa tem gosto em repetir.

Dicas para a preparação

Com algumas dicas simples terá sucesso ao fazer os melhores produtos de panificação. A cozinha experimental Miele, partilha, nesse momento, os seus conhecimentos consigo.

Tipos de farinha

No fabrico da farinha é utilizado grão inteiro ou apenas parte dele, conforme os tipos de farinha.

O tipo de farinha indica o teor de matéria mineral em mg por 100 g de farinha. Quanto mais elevado o número de tipos, mais substâncias minerais contém. Dependendo do grau de moagem, é feita uma distinção entre os seguintes tipos de farinha de trigo, p. ex.:

Tipo 405

Farinha branca fina que é adequada tanto para cozinhar ao lume como para cozer no forno. É constituída principalmente por amido e glúten.

Tipo 550

Farinha boa para forno em massas de porosidade fina; pode ser utilizada como farinha multiusos.

Tipo 1050

Esta farinha tem uma moagem média, é mais escura e é um intermédio entre a farinha integral e a farinha branca. Ao preparar qualquer receita pode substituir metade deste tipo de farinha por farinha branca sem alterar muito os resultados pretendidos.

Tipo 1700

Trata-se de uma farinha escura, em que as camadas externas do grão permanecem intactas quase na totalidade. É particularmente adequada para cozer pão.

Farinha integral

Nesta qualidade de farinha não é especificado o tipo. Trata-se de uma farinha de grão inteiro, com todos os seus ingredientes. Pode ser submetida a uma moagem grossa ou fina e é especialmente adequada para cozer pão.

Levedante

Os levedantes fazem com que a massa levede e fique solta após ser amassada ou batida.

Levedura

A levedura é um levedante natural para soltar a massa, sendo a levedura fresca e seca igualmente adequada para a cozedura. Os fungos da levedura necessitam de calor (temperaturas de 35 °C a 50 °C, no máximo), tempo e um meio de cultura de farinha, açúcar e líquido para levedar.

Fermento em pó

O fermento em pó é o levedante químico mais conhecido. O pó branco sem sabor constituído predominantemente por carbonato de sódio deve ser usado diversificadamente para diferentes tipos de massas.

Carbonato de amónio

O carbonato de amónio ou o carbonato de potássio são levedantes típicos para doces de natal como bolo de mel e pão de especiarias.

Bicarbonato de sódio (carbonato de sódio)

O bicarbonato de sódio é um pó branco com sabor doce, ligeiramente alcalino. É elemento integrante do fermento em pó e, além disso, acelera a cozedura de leguminosas.

Os tipos de massas

Massa tipo pão de ló

A massa tipo pão de ló é uma massa solta e fofa. Esta consistência é conseguida batendo as gemas de ovos, os ovos inteiros e as claras de ovos batidas em castelo.

O que deve ser considerado durante a preparação da massa?

Utilize preferencialmente ovos refrigerados.

Bater, de preferência, as claras em castelo firmemente.

Coza a massa imediatamente após a preparação.

O que deve ser considerado durante a cozedura?

Não deixe que a massa fique muito escura. Caso contrário, a placa de massa torna-se demasiado firme e pode partir-se mais facilmente.

O que deve ser considerado após a cozedura?

O bolo quente pode ser solto mais facilmente se pincelar o papel vegetal de baixo com um pouco de água.

Se base de pão de ló deve ser a base de um bolo deve cozê-lo no dia anterior, pois ele pode então ser dividido com precisão e facilidade.

Para dividir o bolo horizontalmente, é melhor cortá-lo todo com uma faca afiada a uma distância uniforme. Coloque um fio nos cortes e cruze as extremidades na frente. Ao separar as extremidades do fio cria-se uma divisão uniforme em 2 bases.

Massa folhada

A massa folhada é composta por várias camadas que crescem de modo folheado durante a cozedura.

O que deve ser considerado?

Não amassar a massa restante pois isso impede que esta cresça de modo folheado. Preferivelmente: coloque a massa restante sobreposta e estenda-a de novo.

A adição de humidade na primeira fase de cozedura melhora o crescimento de modo folheado da massa e cria um brilho agradável na superfície da massa.

Massa de choux

O seu nome indica prontamente a sua característica distintiva. Durante a preparação esta massa é «queimada» na caçarola e depois é cozida.

O que deve ser considerado?

Mantenha impreterivelmente a porta fechada durante os primeiros 10 minutos de tempo de cozedura. Durante este tempo a massa de choux está tão sensível que seria impedida uma levadação sem ar.

Encha os profiteroles ou os éclairs somente mesmo antes de servir. Assim a massa fica crocante.

Bolos

24

Massa quebrada

A massa ou massa quebrada é particularmente bem-sucedida em fornos a vapor combinados, uma vez que a adição de vapor torna a massa particularmente friável.

O que deve ser considerado?

Amassar os ingredientes apenas brevemente. Se amassar durante muito tempo, a pastelaria produzida não obtém a consistência friável pretendida.

A fim de obter tempos de amassadura curtos use, de preferência, uma gordura macia.

O tempo de refrigeração após a amassadura aumenta a consistência friável pretendida da pastelaria produzida.

Ao estender a massa use o mínimo possível de farinha. A maleabilidade da massa será assim melhor preservada.

A massa restante pode ser juntada e amassada de novo. Se a massa ficar muito friável, adicione um pouco de água.

A massa quebrada é fácil de preparar. Permanece fresca no frigorífico durante 2–3 dias, se bem embalada.

Massa simples

A massa simples é uma massa cremosa e espessa que consiste principalmente em gordura, açúcar e ovos. Estes ingredientes garantem que o bolo fica agradavelmente suculento.

O que deve ser considerado?

Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura cremosa e adicionar os outros ingredientes rapidamente.

Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente.

Se a massa se tornar demasiado firme pode adicionar-se um pouco de líquido, por exemplo, leite.

Polvilhe frutas, nozes e pedaços de chocolate com um pouco de farinha e envolva-os na massa para finalizar. Isto garante que estes ingredientes permanecem uniformemente distribuídos no bolo durante a cozedura.

Coza a massa imediatamente após a preparação.

Para um teste de cozedura espete simplesmente um palito no bolo. O bolo está completamente cozido quando não há migalhas húmidas e pegajosas coladas ao mesmo depois de ter sido removido.

O bolo quente pode ser solto mais facilmente se pincelar o papel vegetal de baixo com um pouco de água.

Massa de requeijão e óleo

A massa de requeijão e óleo é uma alternativa rápida às massas fermentadas e é muito semelhante a estas quando cozida fresca.

O que deve ser considerado?

Amasse os ingredientes apenas brevemente. Caso contrário, existe o perigo de a massa ficar muito gomosa.

Coza a massa imediatamente após a preparação.

Tarte de maçã fina

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 90 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 de 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

Preparação

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

Introduzir a grelha.

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.

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.

Colocar a forma desmontável na grelha no interior do forno e cozer a tarte de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourado.

Deixar a tarte 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: 50 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 150–170 °C

Tempo: 50 minutos

Nível: 2

Dica

Em vez de açúcar em pó, pode barrar com geleia de alperce cremosa, ligeiramente aquecida.



Tarte de maça fina

Tarte de maçã coberta

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 120–140 minutos

Ingredientes

Para a massa:

200 g de manteiga | amolecida
100 g de açúcar
16 g de açúcar baunilhado
1 ovo, tamanho M
350 g de 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:

Grelha
Forma desmontável, Ø 26 cm
Película aderente

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.

Introduzir a grelha.

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 entre 2 camadas de película aderente e estender ao tamanho da forma desmontável.

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

Colocar a forma desmontável na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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

Misturar o açúcar em pó com água e pincelar.

Regulação**Programa automático**

Bolos | Tarte de maçã coberta

Duração do programa:

72–92 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 100 °C

Humidade: 100%

Tempo: 2 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 160 °C

Humidade: 0%

Tempo: 70–90 minutos



Tarte de maçã coberta

Strudel de maçã

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 153 minutos

Ingredientes

Para a massa:

30 g de manteiga
250 g de farinha de trigo,
tipo 405
1 pitada de sal
1 ovo, tamanho M
90 ml de água

Para processar:

1 c. de sopa de farinha de trigo,
tipo 405

Para o recheio:

100 g de passas
3 c. de sopa de Calvados
60 g de manteiga
80 g de pão ralado
900 g de maçãs | descascadas,
aos cubos
1 c. de chá de canela, moída
60 g de açúcar
1 c. de sopa de açúcar em pó

Para pincelar:

20 g de manteiga

Acessórios:

Papel vegetal
Pano de cozinha
Tabuleiro universal

Preparação

Para a massa, derreter a manteiga em lume brando e deixar arrefecer. Reservar um pouco de manteiga para cobrir. Amassar a restante manteiga com a farinha de trigo, o sal, o ovo e a água até se formar uma massa brilhante. Com a massa formar uma bola lisa e pincelar com a restante manteiga, envolver em papel vegetal e colocar numa taça aberta no interior do forno e deixar levedar conforme as regulações.

Para o recheio misturar as passas com o Calvados e reservar.

Aquecer a manteiga num recipiente, juntar o pão ralado, deixar alourar e arrefecer.

Misturar as maçãs com a canela e o açúcar.

Amassar novamente a massa e com o rolo da massa estender em retângulo sobre um pano de cozinha grande, polvilhado com farinha. Alisar a massa até a mesma ficar fina e ser possível ver o padrão do pano de cozinha (aprox. 60 x 40 cm). Com as mãos segurar a massa por baixo e estender a mesma sobre as costas da mão a partir do centro.

Distribuir o pão ralado sobre a massa, de forma a ficar uma tira livre larga relativamente a todos os rebordos. Distribuir as maçãs e passas sobre o pão ralado. Cortar os rebordos de massa mais grossos a toda a volta. Envolver a massa a partir do lado comprido e enrolar a partir do lado curto.

Para barrar derreter a manteiga. Pincelar com manteiga o Strudel de maçã no lado da junção, de forma que esta adira.

Colocar o strudel de maçã sobre o tabuleiro universal e barrar finamente com manteiga. Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com as regulações manuais.

Barrar o strudel de maçã com a manteiga restante, polvilhar com o açúcar em pó e servir enquanto ainda estiver quente.

Regulação

Deixar levedar a massa

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 30 °C

Humidade: 20%

Tempo de repouso: 30 minutos

Programa automático

Bolos | Strudel de maçã

Duração do programa:

44–70 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento.:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 30 °C

Humidade: 90%

Tempo: 7 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 190 °C

Humidade: 0%

Tempo: 37–63 minutos



Bolo de chocolate

Para 12 fatias | Tempo de preparação: 80 minutos

Ingredientes

Para o bolo:

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 pepitas de chocolate
1 c. de chá de canela, moída

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm
Grelha

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 as pepitas de chocolate e a canela.

Untar a forma desmontável e colocar lá a massa.

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

Regulação

Programa automático

Bolos | Bolo de chocolate

Duração do programa: 55–70 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 140–180 °C

Humidade: 80%

Tempo: 55–70 minutos

Nível: 1

Dica

Para intensificar o sabor substituir um quinto do açúcar por mel. Refinar a massa a gosto com frutos secos, nozes picadas ou aroma de baunilha.



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 de farinha de trigo,
tipo 405
1 c. de chá de fermento em pó

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

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

Preparação

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

Inserir a grelha e pré-aquecer e iniciar o programa automático ou as regulações manuais.

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.

Colocar a forma desmontável sobre a grelha no interior do forno.
Cozer a base de bolacha de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourada.

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 3 camadas.

Barrar com o recheio preparado.

Regulação

Programa automático

Bolos | Base de bolacha
Duração do programa: 40 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.
Temperatura: 140–160 °C
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 40 minutos
Nível: 2

Dica

Para criar uma base de bolacha de chocolate, adicionar 2 a 3 c. de chá de cacau à mistura de farinha.



Recheios para base de bolacha

Tempo de preparação: 30 minutos

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

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 placa 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.

Para a variante frutada, envolver os gomos de tangerina na massa.

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

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 preto
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 do recheio de 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 placa 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 12 fatias | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes	Preparação
Para a massa: 190 g de açúcar 8 g de açúcar baunilhado 1 pitada de sal 125 g de farinha de trigo, tipo 405 70 g de maisena 1 c. de chá de fermento em pó 4 ovos, tamanho M 4 c. de sopa de água quente	Misturar o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa taça. Misturar a farinha, a maisena e o fermento em pó noutra taça. 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.
Para a forma: 1 c. de chá de manteiga	Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.
Acessórios: Coador, fino Papel vegetal Tabuleiro universal Pano de cozinha	Untar o tabuleiro universal 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 bolacha, 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: 16 minutos

Manual
Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.
Temperatura: 160 °C
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 16 minutos
Nível: 2

Dica
Para criar uma massa de biscoito e chocolate preto substituir 25 g de farinha de trigo por 25 g de cacau.



Recheios para bases de biscoito

Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

Para o recheio de natas e licor de ovo:

3 folhas de gelatina branca
150 ml de licor de ovo
500 g de natas

Para o recheio de natas e arandos:

500 g de natas
16 g de açúcar baunilhado
200 g de arandos em frasco

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Tarteira
Coador, fino

Preparação do recheio de natas e licor de ovo

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.

Adicionar um pouco de 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 natas. Quando a massa de licor de ovo tiver engrossado ao ponto de ficarem visíveis rastos da batedeira, envolver as natas. Deixar o creme engrossar durante aprox. 30 minutos no frigorífico.

Em seguida, barrar o creme na placa. 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. 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
da casca
120 g de açúcar
2 laranjas | só o sumo
(aprox. 120 ml)
1 lima | apenas o sumo
7 folhas de gelatina branca
500 g de natas

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Tarteira
Coador, fino

Preparação do 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, espremer e dissolver no micro-ondas ou na zona de cozinhar com regulação baixa.

Adicionar um pouco de puré de manga à gelatina e mexer.
Adicionar tudo ao resto do puré de manga e mexer.
Deixar a massa engrossar no frigorífico.

Bater as natas. Quando a massa de manga tiver engrossado ao ponto de ficarem visíveis rastos da batedeira, envolver as natas.
Deixar o creme engrossar durante aprox. 30 minutos no frigorífico.

Em seguida, barrar o creme na placa. 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 20 unidades | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes	Preparação
Para a massa: 42 g de fermento, fresco 200 ml de leite, 3,5% de gordura morno 500 g de farinha de trigo, tipo 405 50 g de açúcar ½ c. de chá de sal 50 g de manteiga 1 ovo, tamanho M	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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações. Amassar ligeiramente a massa e estender sobre o tabuleiro universal. Deixar de novo a levedar de acordo com as regulações. Misturar a manteiga, o açúcar baunilhada e metade do açúcar para a cobertura. 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. Colocar o bolo na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourado.
Para o recheio: 100 g de manteiga amolecida 16 g de açúcar baunilhado 120 g de açúcar 100 g de amêndoas laminadas	
Acessórios: Tabuleiro universal	
	Regulação Deixar levedar a massa Etapas de levedura 1 e 2 Aplicações especiais Deixar levedar a massa Tempo de levedura: 20 minutos Programa automático Bolos Bolo de manteiga Duração do programa: 25 minutos
	Manual Regular através de Programas favoritos: Etapas 1 Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf. Temperatura: 160 °C Humidade: 90% Tempo: 15 minutos Nível: 2 Etapas 2 Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf. Temperatura: 120–165 °C Humidade: 0% Tempo: 10 minutos



Bolo de manteiga

Bolo de queijo e cereja

Para 16 unidades | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 470 g de farinha de trigo, tipo 405
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 220 g de manteiga
- 125 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 ovos, tamanho M

Para o recheio:

- 1 kg de requeijão magro
- 1 pacote de pudim em pó, de baunilha
- 1 ovo, tamanho M
- 125 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 850 g de ginja

Para o streusel:

- 300 g de farinha de trigo, tipo 405
- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pitada de sal

Acessórios:

- Tabuleiro universal

Preparação

Preparar a massa quebrada com a farinha de trigo, fermento em pó, manteiga, açúcar, sal e ovos e colocar no frio durante 30 minutos.

Estender a massa sobre o tabuleiro universal.

Mexer o requeijão magro, pudim em pó, ovo, açúcar e o sal e distribuir sobre a base. Distribuir as ginja por cima.

Preparar o Streusel com a farinha de trigo, a manteiga, o açúcar e o sal, distribuir uniformemente sobre o bolo e cozer de acordo com as regulações.

Regulação

- Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo
- Temperatura: 170–190 °C
- Tempo: 45 minutos
- Nível: 1



Bolo de queijo e cereja

Bolo mármore

Para 18 fatias | Tempo de preparação: 85 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 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 sopa 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 a 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 redonda com abertura na grelha no interior do forno e cozer o bolo de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Deixar o bolo na forma durante 10 minutos. Em seguida, retirar da forma e deixar arrefecer na grelha. Polvilhar com açúcar em pó.

Regulação

Programa automático

Bolos | Bolo mármore

Duração do programa: 55 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Bolos especial

Temperatura: 145–180 °C

Tempo: 55 minutos

Nível: 1



Bolo mármore

Tarte com frutas (massa folhada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 45–55 minutos

Ingredientes

Para a massa:

230 g de massa folhada

Para o recheio:

30 g de avelãs, picadas

500 g de fruta (p. ex. alperces,
ameixas, peras, maçãs, cerejas)

| em pedaços pequenos

Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M

200 g de natas

50 g de açúcar

1 c. de chá de açúcar

baunilhado

Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø

Grelha

Preparação

Forrar a forma com a massa folhada e polvilhar com avelãs.

Distribuir os pedaços de fruta por cima da massa.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Para a calda misturar os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e verter sobre a fruta.

Colocar a tarte com frutas no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Bolos | Tarte com frutas | Massa folhada

Duração do programa: 45–50 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.

Temperatura: 220 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.

Temperatura: 190–205 °C

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Aqueci. inferior

Temperatura: 200 °C

Tempo: 35–40 minutos



Tarte com frutas (massa folhada)

Tarte com frutas (massa quebrada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 120 minutos

Ingredientes

Para a massa:

200 g de farinha de trigo,
tipo 405
65 ml de água
80 g de manteiga
¼ c. de chá de sal

Para o recheio:

30 g de avelãs, picadas
500 g de fruta (p. ex. alperces,
ameixas, peras, maçãs, cerejas)
| em pedaços pequenos

Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M
200 g de natas
50 g de açúcar
1 c. de chá de açúcar
baunilhado

Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø
Grelha

Preparação

Cortar a manteiga aos cubos e amassar rapidamente com farinha, sal e água até obter uma massa lisa. Colocar no frio durante 30 minutos.

Forrar a forma com a massa e polvilhar com avelãs.

Distribuir a fruta uniformemente sobre a massa.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Para a calda misturar os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e verter sobre a fruta.

Colocar a tarte com frutas no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 e 3 das regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Bolos | Tarte com frutas | Massa de tarte
Duração do programa: 36–42 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.

Temperatura: 220 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.

Temperatura: 190–210 °C

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Modos de funcionam.: Aqueci. inferior

Temperatura: 190–200 °C

Tempo: 26–32 minutos



Tarte com frutas (massa quebrada)

Bolo de areia

Para 18 unidades | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 250 g de manteiga | amolecida
- 250 g de açúcar
- 8 g de açúcar baunilhado
- 4 ovos, tamanho M
- 2 c. de sopa de rum
- 200 g de 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.
- 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 de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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: 60 minutos

Manual

- Cozer
- Modos de funcionamento: Bolos especial
- Temperatura: 170 °C
- Tempo: 60 minutos
- Nível: 1



Bolo de areia

Rolo de chocolate

Para 1 bolo | Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

Para a base de chocolate:

- 2 c. de sopa de açúcar
- 6 ovos, tamanho M
- 175 g de açúcar
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 50 g de cacau em pó, peneirado
- 2 c. de sopa de açúcar

Para o recheio:

- 1 copo de ginjas (aprox. 390 g)
- 150 g de natas
- 150 g de natas azedas
- 2 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

- Forma, retangular
- 33 cm x 23 cm
- Papel vegetal
- Tabuleiro universal
- Pano de cozinha

Preparação

Forrar a forma com papel vegetal e polvilhar com açúcar.

Introduzir o tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Separar os ovos e recolher as claras para usar mais tarde. Bater a gema, o açúcar e o extrato de baunilha até obter uma mistura cremosa. Envolver o cacau em pó.

Bater as claras em castelo bem firmes e envolver com cuidado na massa. Distribuir uniformemente pela forma.

Colocar a forma sobre o tabuleiro universal e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Estender uma folha grande de papel vegetal na área de trabalho e polvilhar com açúcar. Colocar a base de chocolate logo após estar cozida sobre o papel vegetal e tapar com um pano de cozinha e deixar arrefecer.

Escorrer as ginjas e reservar o sumo das mesmas. Cortar as ginjas em metades.

Bater as claras em castelo e envolver as natas.

Retirar o papel vegetal da base arrefecida. Pincelar a base com um pouco de sumo de ginja e cortar os rebordos. Cortar aprox. 1½ cm do rebordo na longitudinal num dos lados mais curtos. Barrar com a mistura de natas, distribuir as ginjas e enrolar a partir do lado cortado.

Colocar sobre um tabuleiro e polvilhar com açúcar em pó.

Regulação

Programa automático

Bolos | Rolo de chocolate

Duração do programa:

20 minutos

Manual

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 160 °C

Humidade: 50%

Pré-aquecer: Ativado

Tempo: 20 minutos

Nível: 1



Stollen

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 160 minutos

Ingredientes

Para a massa:

42 g de fermento, fresco
8 g de açúcar baunilhado
70 ml de leite, 3,5% de gordura
| morno
200 g de passas
50 g de amêndoas, picadas
50 g de casca de limão cristalizada
50 g de casca de laranja cristalizada
2–3 c. de sopa de rum
275 g de manteiga
500 g de farinha de trigo,
tipo 405
1 pitada de sal
100 g de açúcar
½ c. de chá de raspa da casca
de limão
1 ovo, tamanho M

Para pincelar:

75 g de manteiga

Para polvilhar:

50 g de açúcar

Para polvilhar:

35 g de açúcar em pó

Acessórios:

Tabuleiro universal
Coador, fino

Dica

Envolver o Stollen em película de alumínio e armazenar fechado num saco plástico hermético.

Preparação

Diluir o fermento e o açúcar baunilhado no leite e deixar levedar coberto durante 15 minutos. Misturar as passas, as amêndoas, a casca de limão cristalizada e a casca de laranja cristalizada com o rum e reservar.

Amassar o leite fermentado com a manteiga, a farinha, o sal, o açúcar, a raspa de limão e o ovo até obter uma massa lisa. Envolver brevemente a casca de limão cristalizada, a casca de laranja cristalizada, as passas e as amêndoas com o rum. Colocar a massa numa taça não coberta no interior do forno e deixar levedar de acordo com as regulações.

Formar com a massa um Stollen com aprox. 30 cm de comprimento sobre um pouco de farinha. Colocar no tabuleiro universal, introduzir no interior do forno e cozer.

Derreter a manteiga para barrar, barrar o Stollen ainda quente e polvilhar com açúcar.

Deixar arrefecer, depois polvilhar generosamente com açúcar em pó.

Regulação**Deixar levedar a massa**

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 60 minutos

Programa automático

Bolos| Stollen

Duração do programa:
65 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 80%

Tempo: 20 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 130–160 °C

Humidade: 0%

Tempo: 45 minutos



Bolo Streusel com fruta

Para 20 unidades | Tempo de preparação: 100 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 de 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

Acessórios:

Tabuleiro universal

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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Descascar as maçãs e cortar em fatias.

Amassar ligeiramente a massa e estender sobre o tabuleiro universal. 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 o Streusel. Espalhar por cima das maçãs.

Colocar o bolo no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourado.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

Bolos | «Streusel» com fruta
Duração do programa: 45 minutos

Manual

Cozer

Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 145–165 °C

Humidade: 30%

Tempo: 45 minutos

Nível: 2

Dica

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



Pastelaria

Pequenas iguarias

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

Biscoitos

Para 70 unidades (2 tabuleiros) | Tempo de preparação: 161 minutos

Ingredientes

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
1 frasco de aroma de rum
3 c. de sopa de água
120 g de manteiga | amolecida

Acessórios:

Moldes
1 tabuleiro universal

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 durante, pelo menos, 60 minutos.

Dividir a massa a meio e estender a primeira metade com uma espessura aproximada de 3 mm, cortar com os moldes.

Colocar no tabuleiro universal no interior do forno. Cozer conforme o programa automático ou de acordo com as regulações manuais.

Repetir o procedimento com a segunda metade da massa.

Regulação

Programa automático

Sortido | Biscoitos | 1 tabuleiro

Duração do programa: 20–28 minutos por tabuleiro

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 160 °C

Humidade: 60%

Tempo: 10 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 160 °C

Humidade: 0%

Tempo: 10–18 minutos



Muffins de mirtilo

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

225 g de 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 de manteiga | amolecida
250 g de mirtilos
1 c. de sopa de farinha de trigo,
tipo 405

Acessórios:

12 formas de papel, Ø 5 cm
Forma para muffins para 12 muf-
fins com aprox. 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 pelas formas.

Colocar a forma para muffins na grelha no interior do forno e cozer o bolo de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Sortido | Muffins mirtilo
Duração do programa: 32 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Bolos especial
Temperatura: 140–180 °C
Tempo: 32 minutos
Nível: 2

Dica

Os mirtilos frescos são os mais indicados.



Muffins de mirtilo

Biscoitos de queijo

Para 15–20 unidades | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 125 g de manteiga
- 1 ovo, tamanho M
- ¼ c. de chá de sal
- 200 g de farinha de trigo, tipo 405
- 10 g de sementes de papoila
- 125 g de queijo Gouda, ralado

Para processar:

- 1 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405

Acessórios:

- Tabuleiro universal

Preparação

Cortar a manteiga aos cubos e amassar juntamente com o ovo, sal, a farinha de trigo, as sementes de papoila e queijo, formando uma massa quebrada e deixar depois repousar ½ hora no frio.

Com o rolo da massa, estender a massa fresca sobre farinha de trigo com uma espessura de ½ cm. Cortar as bolachinhas, colocar no tabuleiro universal e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Sortido | Biscoitos de queijo
Duração do programa: 18–23 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Ar quente plus
Temperatura: 185 °C
Tempo: 18–23 minutos
Nível: 2

Dica

No segundo tabuleiro
reduzir o tempo de confeitura
em 3 minutos.



Bolinhos de amêndoa

Para 30 unidades | 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
3 a 4 ovos, tamanho M |
só as claras

Acessórios:

Tabuleiro universal
Papel vegetal
Saco de pasteleiro com bico
redondo

Preparação

Triture as amêndoas no processador de alimento em dois passos
com aprox. um terço de açúcar.

Misturar com o açúcar restante, um pouco de sal e as claras
necessárias até obter uma massa um pouco viscosa.

Dispor o tabuleiro universal com papel vegetal e com um saco de
pasteleiro formar pequenas bolas de massa.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as
regulações manuais.

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

Colocar os bolinhos de amêndoa no interior do forno e cozer de
acordo com a sequência do programa ou com as regulações
manuais.

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

Regulação

Programa automático

Sortido | Bolinhos de amêndoa
Duração do programa: 10–15 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 175 °C
Humidade: 10%
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 10–15 minutos
Nível: 1



Sortido seco

Para 50 unidades (2 tabuleiros) | Tempo de preparação: 80 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Saco de pasteleiro
Bico em forma de estrela, 9 mm
1 tabuleiro universal

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.

Dividir a massa a meio e colocar a primeira metade num saco de pasteleiro e formar tiras com cerca de 5–6 cm de comprimento no tabuleiro universal.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar o sortido no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourado.

Repetir o procedimento com a segunda metade da massa.

Regulação

Programa automático

Sortido | Sortido seco | 1 tabuleiro

Duração do programa: 29 minutos por tabuleiro

Manual

Modos de funcionamento: Bolos especial

Temperatura: 135–155 °C

Pré-aquecer: Ativado

Tempo: 29 minutos

Nível: 2

Dica

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



Kipferl de baunilha

Para 90 unidades (2 tabuleiros) | Tempo de preparação: 120 minutos

Ingredientes

Para a massa:

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

Para envolver:

- 70 g de açúcar baunilhado

Acessórios:

- 1 tabuleiro universal

Preparação

Amassar a farinha, a manteiga, o açúcar e as amêndoas até obter uma massa lisa. Colocar a massa no frio durante aprox. 30 minutos.

Dividir a massa e da primeira metade dividir pequenas porções com aprox. 7 g. Formar rolinhos e moldar depois croissants ou meias-luas e colocar no tabuleiro universal.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar as meias-luas de baunilha no interior do forno e cozer de acordo com a regulações até dourar.

Envolver as meias-luas ainda quentes em açúcar baunilhado.

Repetir o procedimento com a segunda metade da massa.

Regulação

Programa automático

Sortido | Kipferl de baunilha | 1 tabuleiro
Duração do programa: 12–17 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.
Temperatura: 170 °C
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 12–17 minutos
Nível: 2

Dica

A quantidade de ingredientes aplica-se a 2 tabuleiros. Para 1 tabuleiro dividir a quantidade a meio ou cozer as bolachinhas umas a seguir às outras. No segundo tabuleiro reduzir o tempo de confeção em 2 minutos.



Muffins de nozes

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 90 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 de farinha de trigo, tipo 405
- 8 g de fermento em pó
- 120 g de miolo de nozes | picadas grosseiramente

Acessórios:

- Forma para muffins para 12 muffins com aprox. 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.
- Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.
- Colocar as formas de papel na forma para muffins. Distribuir a massa com 2 colheres de sopa uniformemente pelas formas.
- Colocar a forma para muffins na grelha no interior do forno e cozer o bolo de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

- Sortido | Muffins de nozes
- Duração do programa: 32 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Bolos especial
- Temperatura: 140–180 °C
- Tempo: 32 minutos
- Nível: 2



Profiteroles

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 80 minutos

Ingredientes

250 ml de água
50 g de manteiga
1 pitada de sal
170 g de farinha de trigo,
tipo 405
4–5 ovos, tamanho M
1 c. de chá de fermento em pó

Acessórios:

Saco de pasteleiro
Bico em forma de estrela,
11 mm
Tabuleiro universal

Preparação

Ferver numa caçarola a água com a manteiga e o sal.

Retirar a caçarola do fogão. Verter a farinha no líquido a ferver e mexer rapidamente até se formar uma bola. «Queimar» a bola na caçarola mexendo enquanto está quente até que no fundo da caçarola se deposite uma camada branca.

Colocar a massa numa taça. Mexer os ovos um após o outro até que a massa tenha uma superfície macia e brilhante. Misturar depois o fermento em pó.

Verter a massa para um saco de pasteleiro. Fazer rosetas no tabuleiro universal. Cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficarem dourados.

Após a cozedura cortar de imediato os profiteroles a meio na horizontal e deixar arrefecer. Caso ainda seja visível alguma camada de massa húmida retirar.

Regulação

Programa automático

Sortido | Profiteroles

Duração do programa: 35–50 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 185 °C

Humidade: 0%

Tempo: 35–50 minutos

Nível: 2



Recheios dos profiteroles

Para 12 profiteroles | Tempo de preparação: 20 minutos

Ingredientes

Para o recheio de natas e tangerina:

400 g de natas
16 g de açúcar baunilhado
16 g de estabilizante de natas
350 g de tangerinas de lata
(peso escorrido)

Para o recheio de natas e café:

750 g de natas
100 g de açúcar
2 c. de chá de café, solúvel
16 g de estabilizante de natas

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Saco de pasteiro
Bico em forma de estrela,
12 mm

Preparação para o recheio de natas e tangerina

Bater as natas em castelo com o açúcar baunilhado e o estabilizante de natas. Colocar as tangerinas nas metades inferiores dos profiteroles. Verter as natas para um saco de pasteiro e despejar sobre as tangerinas.

Colocar as metades superiores e servir polvilhados com açúcar em pó.

Preparação para o recheio de café e natas

Bater as natas com o açúcar, o café em pó e o estabilizante de natas em neve e verter as natas para um saco de pasteiro.

Com o saco de pasteiro, colocar a massa de café e natas nas metades inferiores dos profiteroles.

Tapar com as metades superiores e polvilhar com açúcar antes de servir.

Ingredientes

Para o recheio de natas e ginja:

350 g de ginjas em frasco
(peso escorrido)
100 ml de sumo de ginjas
(do frasco)
40 g de açúcar
1 c. de sopa de maisena
1 c. de sopa de água
500 g de natas
30 g de açúcar em pó
8 g de açúcar baunilhado
16 g de estabilizante de natas

Para polvilhar:

1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

Saco de pasteleiro
Bico em forma de estrela,
12 mm

Preparação do recheio de natas e ginja

Escorrer as ginjas e recolher o sumo. Ferver o sumo com o açúcar. Misturar a maizena com água e ligar com a mistura quente. Deixar cozer, incorporar as ginjas e deixar arrefecer. Bater as natas durante aprox. meio minuto, peneirar o açúcar em pó, misturar com o açúcar baunilhado e com o estabilizante de natas e bater em ponto de neve. Recheiar as metades inferiores dos profiteroles com a massa de ginja. Colocar as natas no saco de pasteleiro e colocar sobre as ginjas. Tapar com as metades de cima e polvilhar com açúcar antes de servir.

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.

Dicas para a preparação

Para garantir que o seu pão seja um sucesso, compilamos para si as informações mais relevantes sobre o processamento da massa.

O tempo de amassadura adequado é crucial para um bom pão:

- As massas firmes requerem um tempo de amassadura mais curto do que as massas mais macias.
- As massas com farinha de centeio requerem menos tempo de amassadura do que as massas com farinha de trigo.

As massas para pão e pãezinhos são aerificadas com levedura ou massa azeda. Para que os microrganismos contidos na massa tenham ótimas condições de trabalho e para que a massa levede o melhor possível, é necessário um clima húmido e quente. Por isso, recomendamos um programa automático especial para aerificar as suas massas fermentadas.

Se for adicionada humidade durante a cozedura, isto tem 2 efeitos positivos:

- Durante a cozedura forma-se muito lentamente uma película sobre a massa. Assim, o pão tem mais tempo para levedar de forma ideal.
- A gelatinização do amido na superfície do pão produz uma crosta brilhante e estaladiça.

Preparação da massa fermentada para pão

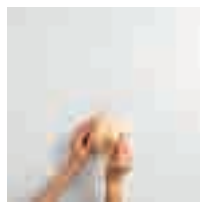
1. Preparar e levedar a massa fermentada de acordo com as instruções na receita. Além disso, encontra vídeos úteis para moldar pão e pãezinhos na app Miele@mobile.



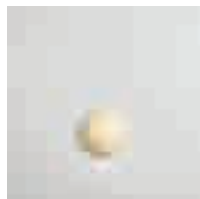
2. Se a área de trabalho para o processamento da massa deve ser enfarinhada depende da sua composição: se a massa colar aos dedos quando tocada, a área de trabalho deve ser sempre enfarinhada ligeiramente.



3. Puxar a massa ligeiramente para cima a partir do exterior e pressionar para baixo no meio. Repetir este processo, pelo menos, seis vezes. A massa é colocada com a selagem da massa voltada para baixo.



4. O pedaço de massa deve então descansar durante, pelo menos, 1 minuto antes de ser transformado em pão ou pãezinhos.



Preparação de pão e baguete sem forma

Os pães que não são cozidos numa forma são pães sem forma.

1. Alinhar o pedaço de massa com a selagem da massa voltada para cima e pressionar com a borda da mão longitudinalmente no meio.
2. Dobrar um lado para o meio e pressionar firmemente. Repetir o processo no outro lado. Em seguida, virar a massa e enrolar na forma adequada com um pouco de pressão.
3. Existem 2 formas de criar o modelo:
 - Se for necessário um perfil uniforme, os pedaços de massa são colocados com a selagem da massa voltada para baixo e depois cortados na parte superior lisa.
 - Se for necessário um perfil mais rústico, os pedaços de massa são colocados no lado liso para que a selagem da massa aponte para cima.

Que fazer quando...

...a massa ficar demasiado firme?

Adicione um pouco de líquido, uma vez que o teor de humidade das farinhas varia, de modo que, por vezes, é necessário mais ou menos líquido para obter uma massa maleável.

...a massa ficar demasiado húmida?

O tempo de amassadura deve ser prolongado, mas não deve exceder 10 minutos.

Se amassar durante mais tempo não for suficiente, deve ser adicionada gradualmente alguma farinha.

... o pão se divide?

Uma possibilidade é a redução do tempo de confeção. Se este for demasiado prolongado, são produzidos demasiados gases que já não podem ser retidos pela massa. A massa fica incrustada e perde a forma.

Usar ingredientes líquidos tão frios quanto possível, pois a massa aquece durante o processo de amassadura. Se a temperatura da massa for demasiado alta, o processo de fermentação decorre demasiado rápido.

Cozer o pão a uma temperatura mais elevada durante os primeiros 10 minutos.

...o pão apresentar pontos compactos, húmidos (faixas de água)?

Cozer o pão a uma temperatura mais reduzida durante os primeiros 10 minutos.

O clima de cozedura é demasiado húmido, pelo que não é possível libertar humidade da massa para o ambiente.

Prolongar as fases de fermentação para reter previamente mais humidade na estrutura da massa.

... o pão ficar com fissuras não intencionais?

Na fase de fermentação e na 1.ª fase de cozedura deve sempre prevalecer um clima húmido. A humidade forma um condensado na superfície da massa, que cria uma película elástica.

A massa não é suficientemente funda e frequentemente cortada.

... o pão tem uma superfície romba?

Na fase de fermentação e na 1.ª fase de cozedura deve ser sempre assegurada uma humidade suficiente. A humidade faz com que o amido gelifique na superfície da massa.

... o pão não ficar suficientemente crocante?

Garantir mais humidade na primeira fase de cozedura para que não seque.

Um tempo de cozedura mais prolongado pode libertar mais humidade da massa para o ambiente e formar uma côdea mais espessa.

Cozer o pão a uma temperatura mais elevada durante os primeiros 10 minutos.

Baguetes

Para 2 pães com aprox. 10 fatias | Tempo de preparação: 85 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Tabuleiro universal

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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Dividir a massa em dois, moldar duas baguetes com 35 cm de comprimento, colocar na transversal no tabuleiro universal e fazer vários cortes na diagonal com 1 cm de profundidade.

Colocar as baguetes no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

Pão| Baguettes
Duração do programa:
48 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 40 °C
Humidade: 100%
Tempo: 8 minutos
Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 50 °C
Humidade: 100%
Tempo: 4 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 210 °C
Humidade: 50%
Tempo: 6 minutos

Etapa 4

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 180–210 °C
Humidade: 0%
Tempo: 30 minutos



Pão rústico suíço

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 160 minutos

Ingredientes

Para o pão:

25 g de fermento, fresco
300 ml de leite | morno
350 g de farinha de trigo,
tipo 405
150 g de farinha de centeio,
tipo 997
1 c. de chá de sal

Para polvilhar:

1 c. de sopa de farinha de trigo,
tipo 405

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Dissolver o fermento no leite mexendo. Amassar a farinha e o sal até obter uma massa macia e lisa.

Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar 60 minutos à temperatura ambiente.

Moldar a massa em um pão redondo e colocar no tabuleiro universal. Polvilhar com farinha. Fazer cortes no pão, em cima, na longitudinal ou em forma de círculo, com aprox. 1 cm de profundidade.

Deixar levedar 30 minutos à temperatura ambiente.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar no interior do forno e confeccionar de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 a 8 das regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Pão | Pão camp. suíço

Duração do programa: 40 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Pré-aquecer: Ativado

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 200 °C

Humidade: 0%

Tempo: 3 minutos

Nível: 1

Dica

Refinar a massa com cubos de
bacon ou nozes.

Etapa 3
Humidade: 100%
Tempo: 3 minutos
Etapa 4
Humidade: 0%
Tempo: 3 minutos
Etapa 5
Humidade: 100%
Tempo: 3 minutos
Etapa 6
Humidade: 0%
Tempo: 3 minutos
Etapa 7
Humidade: 100%
Tempo: 3 minutos
Etapa 8
Humidade: 0%
Tempo: 22 minutos



Pão de espelta

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

- 120 g de cenouras
- 42 g de fermento, fresco
- 210 ml de água | fria
- 300 g de farinha integral de espelta
- 200 g de farinha de espelta, tipo 630
- 2 c. de chá de sal
- 100 g de amêndoas, inteiras

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

- Descascar e raspar as cenouras finamente.
- Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar a farinha, o sal e as cenouras durante 4–5 minutos até obter uma massa lisa.
- Adicionar as amêndoas e amassar durante mais 2–3 minutos.
- Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.
- Amassar a massa ligeiramente, formar um pão com aprox. 25 cm de comprimento, colocar na transversal no tabuleiro universal e fazer vários cortes na diagonal com ½ cm de profundidade.
- Colocar o pão no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

- Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
- Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

- Pão | Pão de espelta
- Duração do programa: 58 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 40 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 8 minutos
- Nível: 1

Etapa 2

- Temperatura: 50 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 4 minutos

Etapa 3

- Temperatura: 210 °C
- Humidade: 50%
- Tempo: 6 minutos

Etapa 4

- Temperatura: 170–200 °C
- Humidade: 0%
- Tempo: 40 minutos

Dica

Podem ser usadas nozes ou sementes de abóbora em vez das amêndoas.



Pão Pita/árabe

Para 1 pão (4 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
- 1½ 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

Acessórios:

- Tabuleiro universal

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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.
- Estender a massa formando um pão com aprox. 25 cm de diâmetro e colocar no universal.
- Pincelar com água, polvilhar o pão com sementes de cominho preto e pressionar. Pincelar com azeite.
- Colocar o pão no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

- Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
- Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

- Pão| Pão Pita/ár.
- Duração do programa: 43 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
- Temperatura: 40 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 10 minutos
- Nível: 2

Etapa 2

- Temperatura: 50 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 2 minutos

Etapa 3

- Temperatura: 210 °C
- Humidade: 0%
- Tempo: 6 minutos

Etapa 4

- Temperatura: 155–190 °C
- Humidade: 0%
- Tempo: 25 minutos



Trança

Para 16 fatias | Tempo de preparação: 100 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

Acessórios:

Tabuleiro universal

Dica

Dependendo do seu gosto,
adicionar 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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Formar 3 filamentos com aprox. 300 g e 40 cm de comprimento com a massa. Fazer uma trança com os 3 filamentos e colocar no tabuleiro universal.

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

Colocar a trança no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar
levedar a massa
Tempo de levedura: 30 minutos

Programa automático

Pão| Trança
Duração do programa:
45 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ aq. sup./inf.
Temperatura: 40 °C
Humidade: 100%
Tempo: 8 minutos
Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 50 °C
Humidade: 100%
Tempo: 2 minutos

Etapa 3

Temperatura: 200 °C
Humidade: 27%
Tempo: 15 minutos

Etapa 4

Temperatura: 140–170 °C
Humidade: 0%
Tempo: 20 minutos



Trança suíça

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 120 minutos

Ingredientes	Preparação
675 g de farinha de trigo, tipo 405 75 g de farinha de espelta, tipo 630 120 g de manteiga amolecida 2 c. de chá de sal 42 g de fermento, fresco 400 ml de leite morno	Peneirar a farinha para uma taça, juntar a manteiga e o sal. Dissolver o fermento no leite e adicionar. Amassar os ingredientes até obter uma massa lisa. Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano húmido. Deixar levedar durante aprox. 60 minutos à temperatura ambiente. Formar 3 filamentos com a massa. Fazer uma trança com os 3 filamentos e colocar no tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais. Colocar no interior do forno e confeccionar de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 a 6 das regulações manuais.

Acessórios:
Coador, fino
Tabuleiro universal

Regulação	Etapa 3
Programa automático	Humidade: 100%
Pão Trança suíça	Tempo: 3 minutos
Duração do programa:	Etapa 4
55 minutos	Humidade: 0%
	Tempo: 3 minutos
Manual	Etapa 5
Regular através de Programas favoritos:	Humidade: 100%
Pré-aquecimento 1	Tempo: 3 minutos
Modos de funcionamento:	Etapa 6
Ar quente plus	Humidade: 0%
Temperatura: 190 °C	Tempo: 43 minutos
Pré-aquecer: Ativado	
Etapa 2	
Modos de funcionamento:	
Combi c/ Ar quente +	
Temperatura: 170–200 °C	
Humidade: 0%	
Tempo: 3 minutos	
Nível: 1	



Pão de nozes

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 200 minutos

Ingredientes	Preparação
Para a massa: 175 g de centeio triturado 500 g de farinha de trigo integral 14 g de fermento seco 2 c. de chá de sal 75 g de beterraba sacarina 500 ml de leiteiro morno 50 g de miolo de nozes, cortados a meio 100 g de miolo de avelã, inteiro	Misturar o centeio, a farinha, o fermento seco e o sal. Amassar com a beterraba sacarina e o leiteiro durante 4–5 minutos até obter uma massa macia. Adicionar as nozes e amassar durante mais 2–3 minutos. Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.
Para a forma: 1 c. de chá de manteiga	Untar a forma retangular. Amassar ligeiramente a massa macia numa superfície polvilhada com farinha, formar rolos com aprox. 28 cm de comprimento e colocar na forma retangular. Colocar na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.
Acessórios: Forma retangular, 30 cm de comprimento Grelha Tabuleiro de refrigeração	Após o pão cozer retirar da forma retangular, deixar arrefecer num tabuleiro de refrigeração e embalar hermeticamente.
Regulação Deixar levedar a massa Aplicações especiais Deixar levedar a massa Tempo de levedura: 60 minutos Programa automático Pão Pão de nozes Duração do programa: 125 minutos	Manual Regular através de Programas favoritos: Etapa 1 Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente + Temperatura: 30 °C Humidade: 100% Tempo: 15 minutos Nível: 1 Etapa 2 Temperatura: 150 °C Humidade: 50% Tempo: 10 minutos Etapa 3 Temperatura: 150 °C Humidade: 0% Tempo: 100 minutos

Dica
O pão sabe melhor quando é cortado no dia seguinte.



Pão de centeio com mistura

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 105 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 21 g de fermento, fresco
- 1 c. de sopa de extrato de malte de cevada
- 350 ml de água | fria
- 350 g de farinha de centeio, tipo 1150
- 170 g de farinha de trigo, tipo 405
- 2½ c. de chá de sal
- 75 g de massa azeda, líquida

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Forma retangular, 25 cm de comprimento
- Grelha

Dica

Também pode utilizar mel ou beterraba sacarina em vez de extrato de malte de cevada.

Preparação

Dissolver a levedura e o extrato de malte de cevada em água mexendo. Amassar a farinha, o sal e a massa azeda durante 3–4 minutos até obter uma massa lisa.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Untar a forma retangular. Sovar ligeiramente a massa com uma espátula de borracha e colocar na forma retangular. Alisar a superfície com a espátula de borracha húmida.

Colocar na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Após o pão cozer retirar da forma retangular, deixar arrefecer num tabuleiro de refrigeração e embalar hermeticamente.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

Pão| Pão mistura
Duração do programa:
75 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 30 °C
Humidade: 100%
Tempo: 20 minutos
Nível: 1
Etapa 2
Temperatura: 210 °C
Humidade: 50%
Tempo: 5 minutos
Etapa 3
Temperatura: 190–210 °C
Humidade: 0%
Tempo: 50 minutos



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 de 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:

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.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Untar a forma retangular. Sovar ligeiramente a massa com uma espátula de borracha e colocar na forma retangular. Alisar a superfície com a espátula de borracha húmida, pincelar com água e polvilhar com a mistura de sementes.

Colocar o pão no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

Pão | Pão de cereais

Duração do programa: 70 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 30 °C

Humidade: 100%

Tempo: 15 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 210 °C

Humidade: 50%

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Temperatura: 170–180 °C

Humidade: 0%

Tempo: 45 minutos



Pão tigre

Para 15 fatias | Tempo de preparação: 125 minutos

Ingredientes

Para o pão:

- 15 g de fermento, fresco
- 300 ml de água | morna
- 500 g de farinha de trigo, tipo 405
- 2 c. de chá de sal
- 20 g de manteiga

Para a cobertura:

- 100 g de farinha de arroz
- 125 ml de água
- 1 c. de chá de açúcar
- 5 g de fermento seco

Acessórios:

- Forma retangular, 25 cm de comprimento
- Grelha

Preparação

Dissolver o fermento em água mexendo. Amassar com a farinha, o sal e a manteiga até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa, deixar levedar coberta numa taça à temperatura ambiente durante 30 minutos.

Estender a massa formando um quadrado de 30 cm. Dobrar 2 lados para o meio até que se unam. Enrolar o pão de um dos lados dobrados e colocar numa forma retangular. Deixar levedar coberto durante mais 30 minutos.

Entretanto, misturar os ingredientes para a calda e deixar levedar coberto durante 30 minutos à temperatura ambiente.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com a etapa 1.

Pincelar o pão com cobertura.

Colocar a forma retangular sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 a 4 das regulações manuais.

Regulação

Programa automático

- Pão | Pão tigre
- Duração do programa: 66–84 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 30 °C
- Humidade: 100%

- Booster: Ativado
- Tempo: 30 minutos
- Nível: 1
- Etapa 2
- Temperatura: 220 °C
- Humidade: 80%
- Tempo: 10 minutos
- Etapa 3
- Humidade: 20%
- Tempo: 10 minutos
- Etapa 4
- Humidade: 0%
- Tempo: 16–34 minutos



Pão tigre

Pão branco (de forma)

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 100 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 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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

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.

Introduzir o pão no interior do forno e deixar cozer.

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

Regulação

Deixar levedar a massa

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

Programa automático

- Pão | Pão branco| Forma
- Duração do programa: 48 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 40 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 8 minutos
- Nível: 1

Etapa 2

- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 50 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 4 minutos

Etapa 3

- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 210 °C
- Humidade: 50%
- Tempo: 6 minutos

Etapa 4

- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 170–225 °C
- Humidade: 0%
- Tempo: 30 minutos



Pão branco (de forma)

Pão branco (sem forma)

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 100 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Tabuleiro universal

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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Amassar a massa ligeiramente, formar um pão com cerca de 25 cm de comprimento e colocar na transversal no tabuleiro universal. Fazer vários cortes com 1 cm de profundidade.

Colocar o tabuleiro universal no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
Tempo de levedura: 30 minutos

Programa automático

Pão | Pão branco | Sem forma
Duração do programa:
48 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 40 °C
Humidade: 100%
Tempo: 8 minutos
Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 50 °C
Humidade: 100%
Tempo: 4 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 210 °C
Humidade: 50%
Tempo: 6 minutos

Etapa 4

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 170–210 °C
Humidade: 0%
Tempo: 30 minutos



Pão branco (sem forma)

Pão de mistura escuro

Para 20 fatias | Tempo de preparação: 145 minutos

Ingredientes

Para a massa:
350 g de farinha de trigo integral
150 g de farinha de centeio,
tipo 1150
7 g de fermento seco
2½ c. de chá de sal
300 ml de água | fria
1 c. de chá de mel
50 ml de óleo

Para polvilhar:
1 c. de sopa de farinha de trigo
integral

Para a forma:
1 c. de chá de manteiga

Acessórios:
Forma retangular, 25 cm de
comprimento
Grelha

Preparação

Misturar farinha, fermento seco e sal. Amassar com a água, o mel e o óleo durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Untar a forma retangular. Amassar a massa ligeiramente, formar um rolo com 23 cm de comprimento. Fazer vários cortes primeiro longitudinalmente e depois na transversal com cerca de 1 cm de profundidade de modo a formar pequenos quadrados. Colocar na forma retangular e polvilhar com farinha.

Colocar a forma retangular sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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

Regulação
Deixar levedar a massa
Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
Tempo: 30 minutos
Programa automático
Pão | Pão mist. esc.
Duração do programa:
76 minutos

Manual
Regular através de Programas favoritos:
Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 30 °C
Humidade: 100%
Tempo: 30 minutos
Nível: 1

Etapa 2
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 210 °C
Humidade: 50%
Tempo: 6 minutos

Etapa 3
Modos de funcionamento:
Bolos especial
Temperatura: 210 °C
Tempo: 5 minutos

Etapa 4
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 195–205 °C
Humidade: 0%
Tempo: 35 minutos



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 chá 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.

Envolver o gengibre, a canela e o açúcar granulado na massa. Moldar a massa, colocar na forma retangular e deixar levedar mais 15 minutos.

Colocar a forma retangular sobre a grelha no interior do forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com a etapa 1.

Polvilhar a superfície da massa com açúcar.

Cozer de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 e 3 das regulações manuais até ficar dourado.

Regulação

Programa automático

- Pão | Pão doce
- Duração do programa: 59–65 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 30 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 30 minutos
- Nível: 1

Etapa 2

- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 190 °C
- Humidade: 80%
- Tempo: 5 minutos

Etapa 3

- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 180 °C
- Humidade: 0%
- Tempo: 24–30 minutos



Pãezinhos doces (massa levedada)

Para 12 pãezinhos | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Preparação

Para os pãezinhos:
500 g de farinha de trigo,
tipo 405
60 g de açúcar
45 g de manteiga
1 c. de chá de sal
42 g de fermento, fresco
250 ml de leite, 3,5% de gordura
| morno

**Para a variante 1, pãezinhos
com passas:**
75 g de passas

**Para a variante 2, pãezinhos
de chocolate:**
75 g de pepitas de chocolate,
estáveis à cozedura

Acessórios:
Tabuleiro universal

Colocar a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga e o sal numa taça.
Dissolver o fermento em leite, mexendo, amassar com os restantes
ingredientes durante aprox. 7 minutos até obter uma massa lisa.

Para a variante 1, adicionar passas.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno e deixar
levedar de acordo com as regulações.

Para a variante 2, adicionar pepitas de chocolate.

Com a massa, moldar 12 pãezinhos e colocar no tabuleiro
universal. Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com
as regulações manuais.

Regulação
Deixar levedar a massa
Aplicações especiais | Deixar
levedar a massa
Tempo de levedura: 20 minutos
Programa automático
Carcaças | Pãezinhos doces |
Massa levedada
Duração do programa:
33 minutos

Manual
**Regular através de Programas
favoritos:**
Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ aq. sup./inf.
Temperatura: 40 °C
Humidade: 100%
Tempo: 8 minutos
Nível: 2
Etapa 2
Temperatura: 50 °C
Humidade: 100%
Tempo: 2 minutos
Etapa 3
Temperatura: 140 °C
Humidade: 50%
Tempo: 10 minutos
Etapa 4
Temperatura: 145–185 °C
Humidade: 0%
Tempo: 13 minutos



Pãezinhos doces (massa levedada)

Pãezinhos doces

(massa de óleo e requeijão)

Para 12 pãezinhos | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 250 g de requeijão magro
- 90 ml de leite, 3,5% de gordura
- 90 ml de óleo de girassol
- 1 ovo, tamanho M
- 500 g de farinha de trigo, tipo 405
- 15 g de fermento em pó
- 100 g de açúcar
- 8 g de açúcar baunilhado
- ½ c. de chá de sal

Para a variante 1, pãezinhos

com passas:

- 75 g de passas

Para a variante 2, pãezinhos de chocolate:

- 75 g de pepitas de chocolate, estáveis à cozedura

Para processar:

- 1 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405

Acessórios:

- Papel vegetal
- Tabuleiro universal

Preparação

Bater o requeijão, leite, óleo de girassol e o ovo com uma batedeira.

Misturar a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o açúcar baunilhado e o sal.

Para a variante 1, adicionar passas.

Para a variante 2, adicionar pepitas de chocolate.

Amassar tudo com a massa de requeijão durante 3 minutos.

Reservar a massa e deixar em repouso durante 5–10 minutos.

Dividir a massa em 12 partes iguais.

Polvilhar as mãos com farinha, formar 1 pãezinho com cada parte. Colocar papel vegetal no tabuleiro universal e colocar os pãezinhos sobre o mesmo.

Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

- Carga | Pãezinhos doces |
- Massa de requeijão
- Duração do programa: 26–36 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
- Temperatura: 50 °C
- Humidade: 100%
- Tempo: 5 minutos
- Nível: 2
- Etapa 2
- Temperatura: 165 °C
- Humidade: 50%
- Tempo: 5 minutos
- Etapa 3
- Temperatura: 165 °C
- Humidade: 0%
- Tempo: 16–26 minutos



Pãezinhos doces (massa de óleo e requeijão)

Brioche de manteiga

Para 2–3 tranças | Tempo de preparação: 125 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 500 g de farinha de trigo, tipo 480
- 7 g de sal
- 75 g de açúcar
- 90 g de manteiga | amolecida
- 8 g de açúcar baunilhado
- 2 ovos, tamanho M | só a gema
- 7 g de fermento seco
- 220 ml de leite,
- 3,5% de gordura | morno
- ½ limão, não tratado | só a raspa da casca
- ½ laranja, não tratada | só a raspa da casca

Para pincelar:

- 1 ovo, tamanho M | batido
- 3 c. de sopa de açúcar granulado
- 5 c. de sopa de amêndoas, picadas

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Colocar os ingredientes numa taça e amassar até obter uma massa lisa e colocar durante cerca de 10 minutos no nível mais baixo.

Deixar a massa levedar coberta num local quente durante 30 minutos.

Dividir a massa em porções de 100 g, primeiro amassar até obter uma bola, de seguida formar filamentos longitudinais e fazer tranças com cada 3 filamentos.

Colocar as tranças no tabuleiro universal e deixar levedar em local quente durante 35 minutos.

Pincelar as tranças com ovo e polvilhar com amêndoas e açúcar granulado.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar o tabuleiro universal no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 a 4 das regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carcaças |
Brioques de manteiga
Duração do programa:
15–25 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 180 °C
Pré-aquecer: Ativado

Etapa 2

Humidade: 100%

Tempo: 5 minutos

Nível: 1

Etapa 3

Humidade: 70%

Tempo: 5–10 minutos

Etapa 4

Humidade: 0%

Tempo: 5–10 minutos



Brioche de manteiga

Croissants

Para 8 unidades | Tempo de preparação: 200 minutos

Ingredientes

Para massa levedada:

- 500 g de farinha de trigo, tipo 405
- 1 c. de chá de sal
- 50 g de açúcar
- 50 g de manteiga | amolecida
- 42 g de fermento, fresco
- 300 ml de leite,
- 3,5% de gordura | morno

Para a cobertura:

- 150 g de manteiga | fria

Para processar:

- 1 c. de sopa de farinha de trigo, tipo 405

Acessórios:

- Tabuleiro universal

Preparação

Colocar a farinha de trigo, o sal, o açúcar e a manteiga numa taça. Dissolver o fermento no leite e adicionar. Amassar todos os ingredientes durante 7 minutos até obter uma massa lisa. Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno e deixar levedar de acordo com as regulações.

Amassar a massa sobre uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha, formar uma bola e deixar repousar durante 1 minuto. Estender a massa em retângulo (40 cm x 25 cm) com o rolo da massa ligeiramente polvilhado.

Cortar a manteiga em 8 a 10 fatias finas e com a mesma cobrir uma metade da massa (20 cm x 25 cm) deixando um rebordo com 1 cm livre em toda a volta. Colocar a outra metade da massa por cima e pressionar os rebordos.

Voltar a estender a massa num retângulo (40 cm x 25 cm). De seguida, dobrar ambos os lados curtos para o centro, de forma que as arestas colidam. Voltar a dobrar os lados curtos para o centro, de forma a surgirem quatro camadas. Colocar durante 15 minutos no frio sobre uma tábua.

Voltar a estender a massa formando um retângulo (40 cm x 25 cm) e dobrar em três camadas começando pelos lados mais curtos. Colocar a massa no frio durante 10 minutos. Repetir este processo mais uma vez.

Estender novamente a massa formando um retângulo rômbo (60 cm x 22 cm) e cortar 2 x 4 triângulos (15 cm x 22 cm) lateralmente desfasados, utilizando uma faca grande. Deixar a massa em repouso durante 5 minutos.

Enrolar a massa em triângulo até à ponta, formando croissants e colocar sobre o tabuleiro universal.

Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com as regulações manuais.

Regulação**Deixar levedar a massa**

Aplicações especiais |

Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 45 minutos

Programa automático

Carcaças | Croissants

Duração do programa:

42 minutos

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 90 °C

Humidade: 100%

Tempo: 2 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 160 °C

Humidade: 90%

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Temperatura: 160–170 °C

Humidade: 0%

Tempo: 30 minutos



Pãezinhos de cereais

Para 8 unidades | Tempo de preparação: 200 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 10 g de farelo de trigo
- 25 g de sementes de chia
- 25 g de sementes de girassol
- ½ c. de chá de sal
- 240 ml de água | morna
- 150 g de farinha de espelta, tipo 630
- 150 g de farinha de trigo integral
- 1 pitada de açúcar
- 1 c. de chá de sal
- 10 g de fermento, fresco
- ½ c. de chá de vinagre
- 1 c. de chá de óleo

Para pincelar:

Água

Para envolver:

- 1 c. de sopa de sementes de linhaça
- 1 c. de sopa de sésamo
- 1 c. de sopa de sementes de papoila

Acessórios:

Tabuleiro universal

Dica

Para um processamento mais rápido, colocar a levedar no dia anterior.

Preparação

Misturar o farelo de trigo, as sementes de chia, as sementes de girassol, o sal e a água e deixar repousar durante, pelo menos, 90 minutos.

Misturar a farinha, o açúcar e o sal. Esmigalhar o fermento por cima. Amassar com o vinagre, o óleo, as sementes e a água durante 9–10 minutos até obter uma massa macia.

Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Misturar as sementes de linhaça, o sésamo e as sementes de papoila.

Formar com a massa 8 pãezinhos com aprox. 75 g. Pincelar a parte superior com um pouco de água, envolver na mistura de sementes e colocar no tabuleiro universal.

Colocar no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 45 minutos

Programa automático

Carcaças | Pãezinhos de cereais

Duração do programa: 42 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 30 °C

Humidade: 100%

Tempo: 20 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 50%

Tempo: 5 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:

Bolos especial

Temperatura: 225 °C

Tempo: 5 minutos

Etapa 4

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 200–225 °C

Humidade: 0%

Tempo: 12 minutos



Carcaças de trigo

Para 8 unidades | Tempo de preparação:

Ingredientes

Para a massa:

10 g de fermento, fresco
200 ml de água | fria
340 g de farinha de trigo,
tipo 405
1½ c. de chá de sal
1 c. de chá de açúcar
1 c. de chá de manteiga |
amolecida

Acessórios:

Tabuleiro universal

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 lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Moldar 8 pãezinhos com aprox. 70 g a partir da massa e colocar no universal. Fazer cortes em cruz com aprox. ½ cm de profundidade.

Colocar no interior do forno e cozer os pãezinhos de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais |
Deixar levedar a massa
Tempo de levedura: 45 minutos

Programa automático

Carcaças | Carcaças de trigo |
1 tabuleiro
Duração do programa:
42 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 30 °C
Humidade: 100%
Tempo: 20 minutos
Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 150 °C
Humidade: 50%

Tempo: 5 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:
Bolos especial
Temperatura: 225 °C
Tempo: 5 minutos

Etapa 4

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 180–220 °C
Humidade: 0%
Tempo: 12 minutos

Dica

Moldar os pãezinhos, pincelar com água e mergulhar nas sementes de papoila ou no sésamo. Em alternativa polvilhar com sal grosso e os cominhos inteiros.



Carcaças de trigo

Pães de centeio

Para 8 unidades | Tempo de preparação: 140 minutos + 12–15 horas para a massa fermentada

Ingredientes

Para a massa:

250 g de farinha integral de centeio
75 g de massa azeda, líquida
7 g de fermento seco
300 ml de água | fria
300 g de farinha de trigo, tipo 405
2 c. de chá de sal

Para polvilhar:

2 c. de sopa de farinha integral de centeio

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Misturar a farinha integral de centeio, a massa azeda, o fermento seco e a água até obter uma papa. Colocar numa taça e cobrir com um pano. Deixar levedar 12–15 horas à temperatura ambiente.

Amassar com a farinha de trigo e o sal durante 6–7 minutos até obter uma massa lisa.

Formar uma bola com a massa e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

Dividir a massa em 8 porções com aprox. 110 g e colocar sobre uma superfície polvilhada com farinha.

Puxar a massa de cada porção ligeiramente para cima a partir do exterior e pressionar para baixo no meio. Repetir este processo várias vezes.

Moldar bolas com os pedaços de massa com as palmas das mãos.

Colocar os pedaços de massa com a selagem da massa voltada para cima no tabuleiro universal e polvilhar com bastante farinha.

Em seguida, cozer os pãezinhos de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação**Deixar levedar a massa**

Aplicações especiais |

Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 45 minutos

Programa automático

Carcaças | Pãezinhos de
centeio

Duração do programa:

65 minutos

Manual**Regular através de Programas
favoritos:**

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 30 °C

Humidade: 100%

Tempo: 30 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 155 °C

Humidade: 90%

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Temperatura: 190–210 °C

Humidade: 0%

Tempo: 25 minutos



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 assiste a um jogo ou a um programa televisivo. 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.

Tarte Flambée

Para 4 unidades | Tempo de preparação: 115 minutos

Ingredientes

Para a massa:

180 g de farinha de trigo,
tipo 405
½ c. de chá de sal
2 c. de sopa de azeite
80 ml de água | fria

Para o recheio:

120 g de cebolas
100 g de bacon, fumado
100 g de crème fraîche
Sal
Pimenta
Noz-moscada

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Amassar a farinha, o sal, o óleo e a água até obter uma massa lisa. Formar uma bola com a massa, colocar numa taça e cobrir com um pano. Deixar repousar 90 minutos à temperatura ambiente.

Cortar o bacon e as cebolas aos cubos para o recheio. Aquecer uma frigideira com revestimento e alourar aí o bacon. Adicionar as cebolas, alourar e deixar arrefecer. Temperar o crème fraîche com sal, pimenta e noz-moscada.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Estender a massa sobre tabuleiro universal e picar várias vezes com um garfo. Espalhar o crème fraîche na massa e distribuir por cima a mistura do bacon e das cebolas.

Colocar a tarte Flambée no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Tarte flambée

Duração do programa: 17–20 minutos

Manual

Pré-aquecimento

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 200 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Temperatura: 200 °C

Tempo: 17–20 minutos



Tarte Flambée

Tarte de salmão

Para 6 porções | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes

Para a massa:

2 ovos, tamanho M
200 g de farinha de trigo integral
100 g de manteiga | amolecida
1 pitada de açúcar
1 c. de chá de sal
3 c. de sopa de água | fria

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Para o recheio:

250 g de espinafres, ultraconge-
lados | descongelados
150 g de salmão fumado |
picado finamente
400 g de filetes de salmão sem
pele, prontos a cozinhar |
aos cubos
1 c. de sopa de endro | picado
Sal
Pimenta
Noz-moscada
1 c. de sopa de sumo de limão
200 g de queijo Gouda, ralado

Para decorar:

1 ramo de endro (aprox. 20 g)
150 g de creme Quark
Sal
Pimenta
100 g de salmão fumado

Acessórios:

Forma desmontável, Ø 26 cm
Grelha

Dica

A tarte de salmão é saborosa
tanto quente como fria.

Preparação

Separar os ovos e recolher as claras para usar mais tarde. Amassar a gema de ovo com a farinha de trigo integral, manteiga, o açúcar, o sal e a água até obter uma massa lisa. Untar a forma desmontável com manteiga e revestir com a massa, formando um rebordo com aprox. 3 cm de altura. Picar várias vezes a massa e colocar no frio durante 30 minutos.

Separar os ovos, bater as claras em castelo e colocar no frio. Espremer bem os espinafres e picar finamente. Misturar o salmão fumado com os cubos de salmão, os espinafres e o endro. Temperar com sal, pimenta, noz-moscada e sumo de limão. Envolver as claras batidas em castelo.

Colocar a mistura sobre a massa e polvilhar com queijo Gouda.

Colocar a forma desmontável sobre a grelha no interior do forno.

Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com as regulações manuais até ficar dourado.

Antes de servir, arrancar as pontas do endro, picar finamente e misturar o creme quark, o sal e a pimenta. Cortar o salmão fumado em 6 pedaços barrar com o requeijão de endro, enrolar e colocar sobre a tarte.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Tarte de salmão
Duração do programa: 50 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo
Temperatura: 185–210 °C
Tempo: 50 minutos
Nível: 1



Tarte de salmão

Pizza (massa levedada)

Para 4 porções (tabuleiro universal), para 2 porções (forma redonda)
Tempo de preparação: 75 minutos

Ingredientes

Para a massa

(tabuleiro universal):

23 g de fermento, fresco
170 ml de água | morna
300 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 sopa de azeite

Para o recheio

(tabuleiro universal):

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
125 g de queijo Mozzarella
125 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar

(tabuleiro universal):

1 c. de sopa de azeite

Para a massa

(forma redonda):

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 azeite

Para o recheio

(forma redonda):

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 (forma redonda):

1 c. de chá de azeite

Acessórios:

Tabuleiro universal ou forma redonda e grelha

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 e colocar numa taça aberta no interior do forno. Deixar levedar de acordo com as regulações.

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 cozinhar durante 5 minutos em lume brando.

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

Para o tabuleiro universal: estender a massa sobre o tabuleiro universal.

Para a forma redonda: estender a massa ou colocar na forma redonda.

Distribuir o recheio sobre a massa. Deixar um rebordo de

Dica

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

aprox. 1 cm. Cobrir com queijo Mozzarella e polvilhar com queijo Gouda.

Colocar o tabuleiro universal (ou a forma redonda na grelha) no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais |

Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 15 minutos

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Pizza

| Massa levedada| Tabuleiro

universal ou Tabuleiro red.

Duração do programa:

25 (20) minutos

Manual

Tabuleiro universal

Modos de funcionamento:

Aquecimento intensivo

Temperatura: 175–220 °C

Tempo: 30 minutos

Nível: 1

Forma redonda

Modos de funcionamento:

Aquecimento intensivo

Temperatura: 175–220 °C

Tempo: 25 minutos

Nível: 1



Pizza (massa de requeijão e óleo)

Para 4 porções (tabuleiro universal), para 2 porções (forma redonda)
Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para a massa

(tabuleiro universal):

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

Para o recheio

(tabuleiro universal):

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
125 g de queijo Mozzarella
125 g de queijo Gouda, ralado

Para alourar

(tabuleiro universal):

1 c. de sopa de azeite

Para a massa

(forma redonda):

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 trigo,
tipo 405

Para o recheio

(forma redonda):

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 (forma redonda):

1 c. de chá de azeite

Acessórios:

Tabuleiro universal ou
forma redonda e grelha

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 cozinhar durante 5 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.

Estender a massa e colocar no tabuleiro universal ou na forma redonda.

Distribuir o recheio sobre a 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.

Colocar o tabuleiro universal ou a forma redonda na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Pizza | Massa de requeijão| Tabuleiro universal ou Tabuleiro red.
Duração do programa: 25 (20) minutos

Manual

Tabuleiro universal

Modos de funcionamento:
Aquecimento intensivo
Temperatura: 165–195 °C
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 25 minutos
Nível: 2

Forma redonda

Modos de funcionam.:
Aquecimento intensivo
Temperatura: 165–195 °C
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 20 minutos
Nível: 1



Quiche Lorraine

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 125 g de 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 redonda
- 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.

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.

Colocar a quiche na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Quiche Lorraine

Duração do programa: 35 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Temperatura: 190–220 °C

Tempo: 35 minutos

Nível: 1



Quiche Lorraine

Quiche com salmão fumado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

Preparação

Para a massa:
125 g de farinha de trigo,
tipo 405
40 ml de água
50 g de manteiga
½ c. de chá de sal

Para o recheio:
1 c. de sopa de manteiga
300 g de alho-francês |
às rodelas
150 g de natas azedas
1 c. de sopa de maisena
2 ovos, tamanho M
Sal
Pimenta
1 ramo de endro (aprox. 20 g) |
picado
200 g de salmão fumado |
em tiras

Acessórios:
Forma redonda
Grelha

Amassar a farinha de trigo, a água, a manteiga e o sal até obter uma massa elástica, estender a massa e colocar na forma redonda. Levantar o rebordo.

Para o recheio aquecer a manteiga na zona de cozinhar e alourar o alho-francês aí.

Misturar as natas azedas com a maisena, os ovos, o sal, a pimenta e o endro, adicionar o alho-francês e o salmão fumado e distribuir a mistura sobre a massa.

Colocar a quiche sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com as regulações.

Regulação
Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo
Temperatura: 200 °C
Tempo: 30–35 minutos
Nível: 1



Quiche com salmão fumado

Tarte picante (massa folhada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Para a massa:

230 g de massa folhada

Para a tarte de legumes:

500 g de legumes (p. ex. alho-francês, cenouras, brócolos, espinafres) | em pedaços pequenos
1 c. de chá de manteiga
50 g de queijo, condimentado | ralado

Para a tarte de queijo:

70 g de bacon | aos cubos
280 g de queijo, condimentado | ralado

Para a cobertura:

2 ovos, tamanho M
200 g de natas
Sal
Pimenta
Noz-moscada

Acessórios:

Forma redonda, 27 cm de Ø
Grelha

Dica

Os tipos de queijos picantes são, p. ex., Gruyère, Sbrinz ou Emmental.

Preparação

Forrar a forma com a massa folhada.

Preparação da tarte com recheio de legumes:

Refogar os legumes em manteiga e deixar arrefecer.
Distribuir por cima da massa e polvilhar com queijo.

Preparação da tarte com recheio de queijo:

Alourar o bacon e deixar arrefecer. Distribuir sobre a massa e polvilhar com queijo.

Introduzir a grelha. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Misturar as natas e os ovos para a cobertura. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada.

Verter a cobertura sobre a tarte.

Colocar a forma sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. | Tarte picante | Massa folhada
Duração do programa:
45–55 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1
Modos de funcionamento:
Aquecimento sup./inf.
Temperatura: 220 °C
Pré-aquecer: Ativado
Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:
Aquecimento sup./inf.
Temperatura: 190–210 °C
Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:
Aqueci. inferior
Temperatura: 190–200 °C
Tempo: 26–31 minutos



Tarte picante (massa folhada)

Tarte picante (massa quebrada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 120 minutos

Ingredientes	Preparação																						
Para a massa quebrada: 200 g de farinha de trigo, tipo 405 65 ml de água 80 g de manteiga ¼ c. de chá de sal Para o recheio de legumes: 500 g de legumes (p. ex. alho-francês, cenouras, brócolos, espinafres) em pedaços pequenos 1 c. de chá de manteiga 50 g de queijo, condimentado ralado Para o recheio de queijo: 70 g de bacon aos cubos 290 g de queijo, condimentado (p. ex. Gruyère, Sbrinz e Emmental) ralado Para a cobertura: 2 ovos, tamanho M 200 g de natas Sal Pimenta Noz-moscada Acessórios: Forma redonda, 27 cm de Ø Grelha	Cortar a manteiga aos cubos e amassar rapidamente com farinha, sal e água até obter uma massa. Colocar no frio durante 30 minutos. Colocar a massa na forma. Preparação da tarte com recheio de legumes: Refogar os legumes em manteiga e deixar arrefecer. Distribuir por cima da massa e polvilhar com queijo. Preparação da tarte com recheio de queijo: Alourar o bacon e deixar arrefecer. Distribuir sobre a massa e polvilhar com queijo. Introduzir a grelha. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais. Misturar as natas e os ovos para a cobertura. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Verter a cobertura sobre a tarte. Colocar a forma sobre a grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.																						
	<table><tr><th>Regulação</th><th>Temperatura: 220 °C</th></tr><tr><td>Programa automático</td><td>Pré-aquecer: Ativado</td></tr><tr><td>Pizza, quiches & Co. Tarte picante Massa de tarte</td><td>Nível: 1</td></tr><tr><td>Duração do programa: 36–42 minutos</td><td>Etapa 2</td></tr><tr><td></td><td>Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.</td></tr><tr><td></td><td>Temperatura: 190–210 °C</td></tr><tr><td></td><td>Tempo: 10 minutos</td></tr><tr><td>Manual</td><td>Etapa 3</td></tr><tr><td>Regular através de Programas favoritos:</td><td>Modos de funcionamento: Aqueci. inferior</td></tr><tr><td>Pré-aquecimento 1</td><td>Temperatura: 190–200 °C</td></tr><tr><td>Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.</td><td>Tempo: 26–32 minutos</td></tr></table>	Regulação	Temperatura: 220 °C	Programa automático	Pré-aquecer: Ativado	Pizza, quiches & Co. Tarte picante Massa de tarte	Nível: 1	Duração do programa: 36–42 minutos	Etapa 2		Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.		Temperatura: 190–210 °C		Tempo: 10 minutos	Manual	Etapa 3	Regular através de Programas favoritos:	Modos de funcionamento: Aqueci. inferior	Pré-aquecimento 1	Temperatura: 190–200 °C	Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.	Tempo: 26–32 minutos
Regulação	Temperatura: 220 °C																						
Programa automático	Pré-aquecer: Ativado																						
Pizza, quiches & Co. Tarte picante Massa de tarte	Nível: 1																						
Duração do programa: 36–42 minutos	Etapa 2																						
	Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.																						
	Temperatura: 190–210 °C																						
	Tempo: 10 minutos																						
Manual	Etapa 3																						
Regular através de Programas favoritos:	Modos de funcionamento: Aqueci. inferior																						
Pré-aquecimento 1	Temperatura: 190–200 °C																						
Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.	Tempo: 26–32 minutos																						



Tarte picante (massa quebrada)



Carne

Carne e aves

Muito mais do que simplesmente apenas carne.

O consumo de carne deveria ser sempre algo de especial, quer se trate do tradicional assado de domingo ou do bife mal passado. Alcançar o grau de confeção adequado a cada peça de carne, aperfeiçoar a sua textura e suculência é a arte nobre de cada cozinha.

Dicas para a preparação

A carne tenra é uma arte mágica e é preparada de forma prática com o seu forno a vapor combinado da Miele. Para que isto seja facilmente conseguido, a cozinha experimental reuniu as dicas mais importantes para si:

- Utilize carne magra, bem maturada, sem nervos e margens de gordura. O osso deve, em função da receita, ser previamente removido.
- Se quiser assar vários pedaços de carne ao mesmo tempo, utilize pedaços da mesma altura, se possível. O tempo de confeção depende da espessura e da qualidade do alimento, não do peso. Quanto mais espesso o pedaço, maior o tempo de confeção. Uma peça de carne com 500 g e 10 cm de altura tem um tempo de confeção superior a uma peça com 500 g e 5 cm de altura.
- Asse a carne sobre a grelha com o tabuleiro universal encaixado por baixo. Poderá usar o suco da carne recolhido para, de seguida, preparar o molho.
- Não tape a carne durante a confeção.
- Deixe o assado pronto em «repouso» durante 10 minutos antes de cortar para minimizar a perda do suco da carne.
- A carne tem uma temperatura de consumo ideal. Emprate em pratos pré-aquecidos e sirva com molho muito quente, para que não arrefeça tão rapidamente.

Cozinhar Combi

A combinação de humidade e calor simplifica a preparação de carne em qualquer área. Pode consultar os esclarecimentos e exemplos, sobre a forma de utilizar esta função da melhor forma para os diversos tipos de carne e melhores métodos de preparação, nas seguintes secções e nas tabelas Assar e Cozinhar a vapor no fim deste livro de receitas.

Assar Gourmet

Com os programas automáticos para Assar Gourmet a carne torna-se muito tenra e suculenta sem o menor esforço e, além disso, alcança um grau de confeção extremamente uniforme. Pode consultar as regulações exatas na tabela Assar no fim deste livro de receitas.

É suprimido o alourar na zona de cozinhar Assar Gourmet. Coloque a peça de carne crua, temperada, sobre a grelha no forno pré-aquecido. O passo de alourar está integrado nos programas.

Através do controlo preciso da temperatura e da humidade, é possível durante o processo alcançar uma temperatura precisa na peça de carne. Uma vez que a carne de vaca e vitela obtêm uma consistência mais tenra através de uma fase de maturação adicional, está integrado nos programas outra etapa, na qual a carne pode ser levada a uma temperatura interna de aprox. 45-50 °C. Com esta temperatura ocorre um aumento da atividade enzimática; a carne torna-se mais macia, tenra e aromática. Na última etapa, a carne é levada à temperatura interna pretendida.

Também o planeamento do menu se torna mais fácil com os programas Assar Gourmet: a duração do programa para os tipos de carne individuais é sempre a mesma, apenas o tempo de confeção para os níveis de confeção individuais é diferente. Assim, mesmo antes do início do tempo de confeção fica claro quanto tempo a sua carne perfeita tem de cozinhar.

Ao assar, a carne é cozinhada com elevado calor e forma-se uma crosta castanha. A utilização do modo de funcionamento Grill c/ circulação ar associado à sonda de temperatura representa uma alternativa rápida ao Assar Gourmet. Pode consultar as melhores regulações para assar na tabela Assar no fim deste livro de receitas.

Estufar

Os pedaços de carne para estufar distinguem-se pela elevada percentagem de tecido conjuntivo. Para cozinhar a mesma de forma a ficar tenra e aromática, utilize baixas temperaturas, um clima húmido (> 60%) e um tempo de confeção mais prolongado.

Se seleccionou um programa automático para estufar, o alourar na zona de cozinhar é suprimido, uma vez que esta etapa está integrada no programa.

Carne

150

Aves e carne rica em gordura

Aves com pele tostada e assados com crosta crocante são uma delícia. Em caso de utilização do modo de funcionamento Cozinhar Combi obtém este resultado e simultaneamente uma carne suculenta.

No início do processo de confeção selecione uma temperatura elevada com humidade baixa a média para aquecer a gordura. Para de seguida eliminar a gordura e cozinhar a carne, selecione uma temperatura baixa e humidade média. Por fim, selecione uma etapa de Grill sem humidade para assar a pele ou a crosta de forma a ficar crocante.

Cozinhar a vapor

Sobretudo para a preparação de pedaços de carne que são cozinhados mas não necessitam de dourar como, p. ex., carne de vaca ou carne para a sopa, é idealmente adequado o Cozinhar a vapor. No Cozinhar a vapor as vitaminas, os minerais e os aromas ficam em grande parte preservados na carne e não se perdem no líquido de cozedura, como ao cozer. O sabor é mais intenso.

Outros ingredientes podem ser cozinhados em simultâneo ou adicionados posteriormente. Não necessita de monitorizar o processo de confeção, uma vez que é impossível algo se queimar ou derreter no forno a vapor.

Mesmo os pratos, que apenas necessitam de um curto tempo de confeção e são servidos num molho como, p. ex., tiras de carne, caril ou enso-pados, podem ser preparados de forma rápida e simples com este processo de confeção. Misture todos os ingredientes para o molho diretamente com a carne e cozinhe tudo junto.

Sonda de temperatura

A partir da temperatura interna de uma peça de carne pode-se deduzir diretamente o seu grau de cozedura. A carne perfeitamente cozinhada já não está reservada apenas para profissionais.

- Certifique-se de que a ponta de metal da sonda de temperatura está completamente no meio da parte mais espessa da carne.
- Se a peça de carne for demasiado pequena ou fina pode espetar uma batata crua na parte exposta da sonda de temperatura.
- A ponta da sonda de temperatura não deve entrar em contacto com ossos, tendões ou camadas de gordura.
- No caso de aves espete a sonda de temperatura na parte dianteira e mais espessa da carne do peito.
- Caso use a sonda de temperatura sem fios, a pega deve apontar para cima o mais obliquamente possível.
- No início do processo de cozedura o visor apresenta um tempo de cozedura aproximado que é ajustado no final.
- Se pretender cozinhar várias peças de carne em simultâneo espete a sonda de temperatura na peça mais alta.

Mais algumas indicações para uma experiência gustativa agradável

- Utilize carne magra, bem maturada, sem nervos e margens de gordura. O osso deve, em função da receita, ser previamente removido.
- Não tape a carne durante a cozedura.
- A carne tem uma temperatura de consumo ideal. Emprate em pratos pré-aquecidos e sirva com molho muito quente, para que não arrefeça tão rapidamente.

Pato (recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 150–180 minutos

Ingredientes

Para o pato:

- 1 pato (aprox. 2 kg), pronto a cozinhar
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 c. de chá de tomilho
- 750 ml de água

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:

- 125 ml de vinho branco
- 350 ml de caldo de galinha
- 125 ml de sumo de laranja
- 3 c. de chá de maisena
- 2 c. de sopa de água | fria
- Sal
- Pimenta

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro universal
- 4 espetos de madeira
- Fio de cozinha

Preparação

- 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. Colocar a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Na grelha certificar-se de que as pernas do pato estão direcionadas para a porta. Despejar água no tabuleiro universal.
- Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.
- Para o molho, colocar o vinho branco, o caldo de galinha e o sumo de laranja num recipiente e reduzir a metade.
- Após o final do tempo de confeção retirar o pato, escorrer a gordura e colocar num copo medidor. Adicionar 400 ml do molho do assado ao molho e ferver.
- Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Em seguida, deixar ferver. Temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Pato | Inteiro |

Recheado

Duração do programa:

120–150 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 130 °C

Humidade: 80%

Tempo: 75 minutos

Nível:

Grelha sobre o tabuleiro

universal: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 170 °C

Humidade: 40%

Tempo: 30–60 minutos

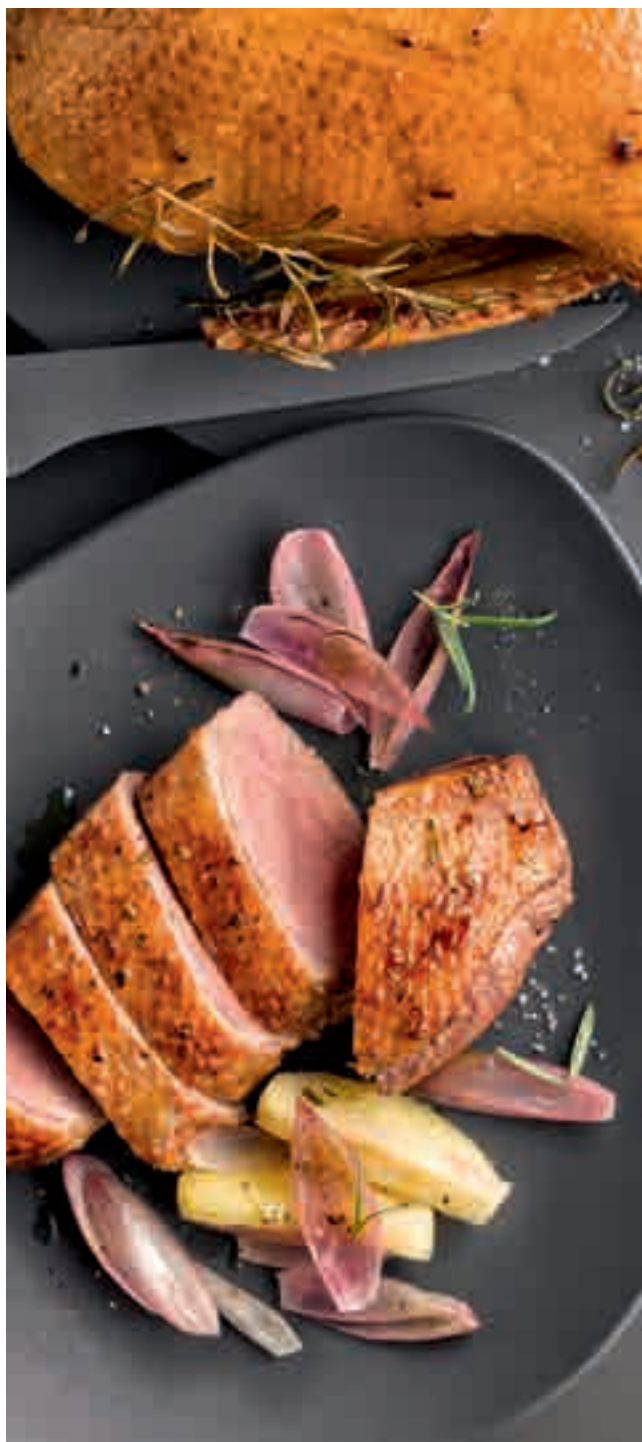
Etapa 3

Modos de funcionamento:

Grill c/ circulação ar

Temperatura: 190 °C

Tempo: 15 minutos



Pato (recheado)

Pato (não recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 125–155 minutos

Ingredientes

Para o pato:

- 1 pato (aprox. 2 kg), pronto a cozinhar
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 c. de chá de tomilho
- 750 ml de água

Para a base do molho:

- 250 g de cenouras | em pedaços grandes
- 250 g de aipo | em pedaços grandes
- 2 cebolas | em pedaços grandes
- 2 c. de sopa de óleo
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- 250 ml de vinho tinto, seco
- 25 g de farinha de trigo, tipo 405
- 400 ml de água | fria
- 250 g de alho-francês | aos cubos grandes
- 1 pés de tomilho
- Sal
- Pimenta

Acessórios:

- Fio de cozinha
- Grelha
- Tabuleiro universal
- Coador, fino

Preparação

- Temperar o pato com sal, pimenta e tomilho e atar os pernis com fio de cozinha. Colocar o pato na assadeira de vidro com o peito para cima.
- Colocar a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Na grelha certificar-se de que as pernas do pato estão direcionadas para a porta. Despejar água no tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações manuais.
- Para a base do molho tostar em óleo as cenouras, o aipo e as cebolas na zona de cozinhar. Adicionar a polpa de tomate e continuar a tostar. Deglaçar com ¼ do vinho tinto e deixar ferver até os legumes começarem a tostar. Repetir este processo três vezes. Em seguida, polvilhar a base do molho com farinha de trigo. Continuar a tostar brevemente.
- Regar com água. Adicionar puré e deixar ferver. Adicionar tomilho e deixar a ferver durante 15 minutos.
- Retira o tomilho. Reduzir a base do molho a puré, verter para um recipiente, passando-o por um coador fino.
- Quando o pato estiver cozinhado, verter o molho do assado do tabuleiro universal para um copo medidor e, consoante o gosto, retirar a gordura com uma colher.
- Adicionar o molho do assado do tabuleiro universal à base do molho e ferver até o molho obter uma boa consistência. Verter o molho através de um coador fino. Temperar com sal e pimenta.

Regulação**Programa automático**

Carne | Aves | Pato | Inteiro |

Sem recheio

Duração do programa:

105–135 minutos

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 130 °C

Humidade: 80%

Tempo: 60 minutos

Nível:

Grelha sobre o tabuleiro

universal: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 170 °C

Humidade: 40%

Tempo: 30–60 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:

Grelhar por circula. de ar

Temperatura: 190 °C

Tempo: 15 minutos



Peito de pato à moda de Shanghai

Para 4 porções | Tempo de preparação: 15 minutos + 60 minutos para marinar

Ingredientes

Para o peito de pato:

4 peitos de pato com pele
(aprox. 300 g)
1 c. de chá de sal

Para a marinada:

4 c. de sopa de molho de soja,
doce (Ketjap manis)
1 ½ c. de sopa de Mirin (vinho
de arroz japonês)
1 dente de alho
1 anis estrelado, esmagado
1 c. de chá de óleo de sésamo

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Coador

Preparação

Cortar a pele do peito de pato várias vezes na transversal e esfregar com sal.

Misturar todos os ingredientes para a marinada, colocar os peitos de pato dentro e massajar com a marinada, deixando a marinar durante 1 hora.

Introduzir o tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar os peitos de pato sobre a grelha e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Passar a marinada por um coador e, de seguida, num recipiente, ferver como molho.

Servir o pato com a marinada.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Pato | Peito de Pato à Xangai
Duração do programa: 6–12 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Grill c/ circulação ar

Temperatura: 210 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 3

Cozinhar 2

Modos de funcionamento: Cozin. Combi com Grill

Nível: 3

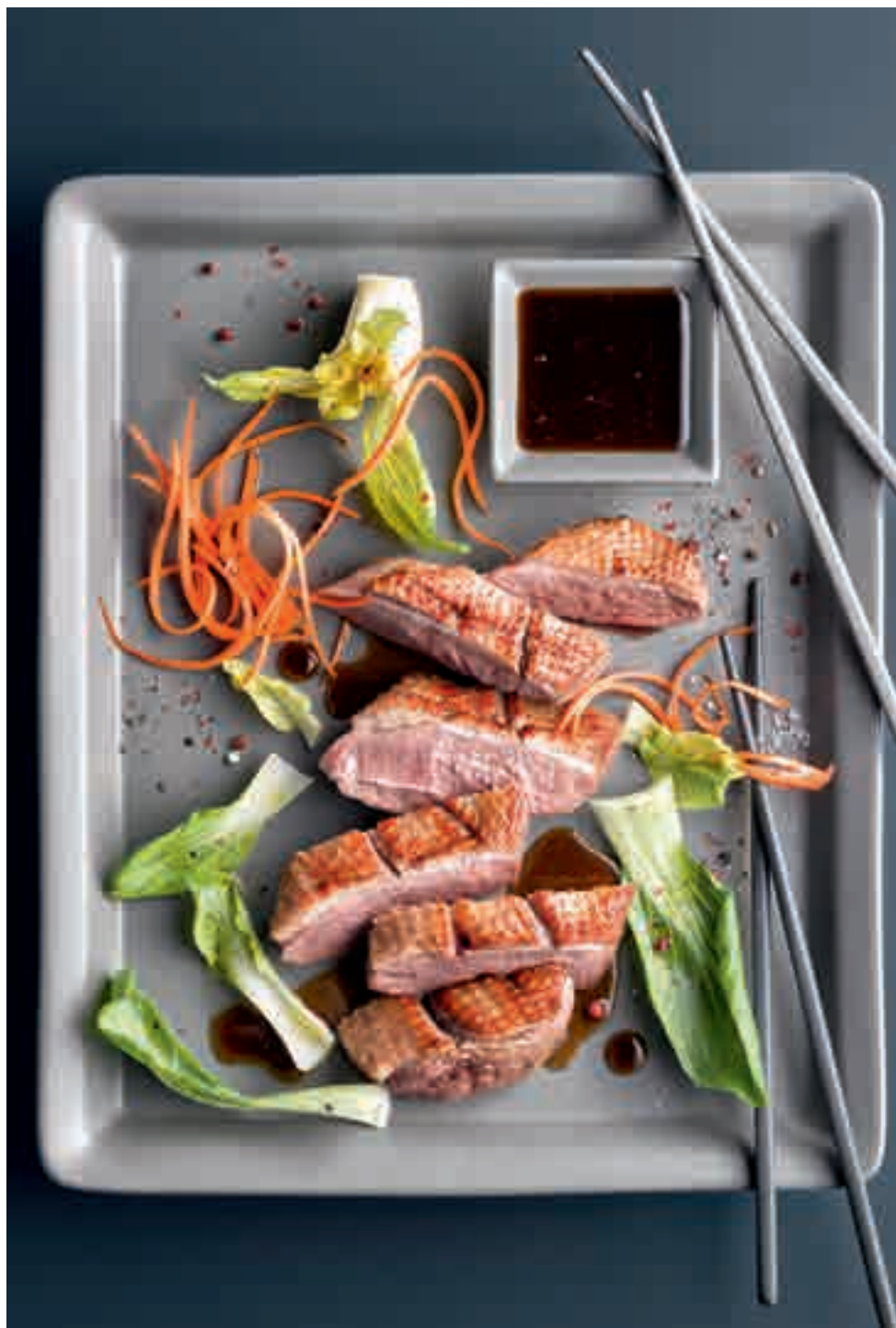
Humidade: 85%

Crisp function: Ativado

Tempo: 6–12 minutos

Dica

Servir, p. ex., com couve-chinesa cozinhada a vapor e arroz de coco.



Peito de pato à moda de Shanghai

Ganso (não recheado)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 185–275 minutos

Ingredientes

1 ganso, (aprox. 4,5 kg), pronto a cozinhar
2 c. de sopa de sal

Preparação

Esfregar sal no interior e no exterior do ganso.
Colocar o ganso com o peito virado para cima na grelha e inserir juntamente com o tabuleiro universal no interior do forno.

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Ganso
Duração do programa: 173–263 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 190 °C
Humidade: 40%
Tempo: 30 minutos
Nível:
Grelha sobre o tabuleiro universal: 1
Etapa 2
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 100 °C
Humidade: 80%
Tempo: 120–210 minutos
Etapa 3
Modos de funcionamento: Grelhar por circula. de ar
Temperatura: 190 °C
Tempo: 23 minutos



Frango

Para 2 porções | Tempo de preparação: 70–90 minutos

Ingredientes

1 frango, pronto a 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
500 ml de água

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Fio de cozinha

Preparação

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

Unir as pernas do frango com fio de cozinha, colocar na grelha com o peito para cima e inserir no forno com as pernas viradas para a porta. Introduzir o tabuleiro universal. Despejar água no tabuleiro universal.

Iniciar o programa automático ou assar o frango de acordo com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Frango | Inteiro
Duração do programa: 60–80 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 200 °C
Humidade: 30%
Tempo: 15 minutos
Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1
Etapa 2
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 150 °C
Humidade: 55%
Tempo: 30–50 minutos
Etapa 3
Modos de funcionamento: Grill total
Nível: 3
Tempo: 15 minutos



Frango Pilaw

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

Para o frango:

4 filletes do peito de frango
4 c. de sopa de chutney de manga
1 c. de sopa de caril em pó, médio
3 c. de chá de cominhos, inteiros
4 c. de chá de óleo de girassol
Sal
Pimenta

Para o arroz condimentado:

200 g de arroz basmati
10 folhas de caril
½ pau de canela
¼ c. de chá de curcuma
400 ml de caldo de legumes
1 mão cheia de folhas de coentros, frescos
½ limão | apenas o sumo

Para servir:

2–4 chalotas | às rodelas
1 c. de sopa de óleo vegetal
1 c. de chá de manteiga
iogurte
Hortelã
Gomos de limão

Acessórios:

Palito
Tabuleiro
Recipiente para cozinhar não perfurado, pequeno

Preparação

Abrir o peito de frango criando uma bolsa pequena. Ter atenção para que a extremidade posterior do bife de peito de frango não seja totalmente separada. Encher com o chutney de manga e fechar com um palito.

Misturar o caril em pó, os cominhos e o óleo de girassol e temperar com sal e pimenta. Pincelar os bifes de peito de frango com a mistura e colocar no tabuleiro.

Colocar o arroz basmati num recipiente para cozinhar não perfurado, adicionar as folhas de caril, o pau de canela, a curcuma e o caldo de legumes e mexer bem.

Inserir o arroz basmati no nível 1 e o frango no nível 2. Iniciar o programa automático ou cozinhar manualmente de acordo com a etapa 1.

Retirar o arroz basmati, incorporar os coentros e o sumo de limão, cobrir e colocar de lado.

Manual: continuar a cozinhar os bifes de peito de frango de acordo com a etapa 2.

Fritar as chalotas com óleo vegetal e manteiga na frigideira até ficarem douradas e estaladiças.

Retirar os bifes de peito de frango do forno e misturar o suco com o arroz basmati.

Guarnecer com as chalotas, o iogurte, a hortelã e os gomos de limão e servir.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Frango | Frango
Pilaw

Duração do programa:
20 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 180 °C

Humidade: 100%

Nível:

Recipiente para cozinhar não

perfurado (arroz basmati): 1

Tabuleiro (frango): 2

Tempo: 15 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Cozin. Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 30%

Tempo: 5 minutos



Peito de frango

Para 6–8 porções | Tempo de preparação: 30 minutos + 120 minutos para marinar

Ingredientes

Para a marinada:

1 c. de chá de casca de limão, ralada
4 ½ c. de sopa de sumo de limão
5 ½ c. de sopa de óleo
2 dentes de alho
3 cm de gengibre | f resco, ralado finamente
2 c. de chá de cominhos, moídos
1 colher de sopa de coentros, moídos
½ c. de chá de pimenta caiena, moída
1 ¼ c. de chá de colorau, doce

Para os filetes do peito de frango:

4 filetes do peito de frango, com pele
Sal
Pimenta

Para o molho de iogurte e hortelã:

200 ml de iogurte, 3,5% de gordura
1 ½ c. de sopa de hortelã, fresca | picada
¾ c. de sopa de cebolinho | picado
2 dentes de alho | picados finamente
2–3 c. de sopa de sumo de limão
⅓ c. de chá de sal marinho, grosso

Preparação

Para a marinada, misturar os ingredientes e deixar o peito de frango pelo menos durante 2 horas a marinar.

Temperar os bifes de peito de frango com sal e pimenta de ambos os lados.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar os bifes de peito de frango com a pele virado para cima sobre a grelha. Introduzir a grelha com o tabuleiro universal. Cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais e grelhar.

Para o molho de hortelã e iogurte, misturar os ingredientes.

Cobrir os bifes de peito de frango com película de alumínio e deixar repousar durante 5 minutos.

Cortar os bifes de peito de frango e servir com o molho de hortelã e iogurte.

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Película de alumínio

Regulação**Programa automático**

Carne | Aves | Frango | Peito de frango

Duração do programa:
15 minutos

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 225 °C

Humidade: 60%

Pré-aquecer: Ativado

Cozinhar e grelhar 2

Modos de funcionamento:

Cozin. Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 85%

Tempo: 15 minutos

Nível: 3



Bife de peito de frango com tomates secos

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes	Preparação
Para os bifes de peito de frango: 4 bifes de peito de frango (aprox. 150 g), prontos a cozinhar Sal	Fazer um corte lateral nos bifes de peito de frango e temperar com sal. Misturar o queijo fresco, o crème fraîche, o manjericão e os orégãos e temperar com sal, pimenta e coentros.
Para o recheio de queijo fresco: 75 g de queijo fresco, cremoso 30 g de crème fraîche 15 g de manjericão 15 g de orégãos Sal Pimenta Coentros 50 g de tomate seco, em conserva de azeite	Deixar os tomates a escorrer bem num coador, cortar finamente e misturar ao recheio de queijo fresco. Inserir o recheio de queijo fresco nos bifes de peito de frango e, se necessário, fechar com um palito. Colocar num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar de acordo com as regulações.
Acessórios: Coador Recipiente para cozinhar perfurado 4 espetos de madeira	Regulação Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 8 minutos



Bife de peito de frango com tomates secos

Pernas de frango

Para 4 porções | Tempo de preparação: 95 minutos

Ingredientes

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:

- 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, vermelhas
- 2 dentes de alho | pressionados ligeiramente
- 200 g de tomate-cereja
- 4 c. de sopa de óleo
- 2 hastes de alecrim, fresco
- 4 hastes de tomilho, fresco
- 200 ml de tomate, triturados
- 100 ml de caldo de legumes
- 1 c. de chá de açúcar
- ½ c. de chá de sal
- Pimenta
- Colorau, picante

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro universal
- Assadeira Gourmet

Preparação

Misturar o óleo, o sal, a pimenta e o colorau e pincelar a mistura nas pernas de frango.

Colocar as pernas de frango sobre a grelha e introduzir no interior do forno. Introduzir o tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou assar as pernas de frango de acordo com as regulações manuais.

Para os legumes, aquecer o óleo na assadeira Gourmet na zona de cozinhar no 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: 42 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapas 1
- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 200 °C
- Humidade: 30%

Tempo: 15 minutos

Nível:

- Grelha: 2
- Tabuleiro universal: 1
- Etapas 2

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 55%

Tempo: 15 minutos

Etapas 3

- Modos de funcionamento: Grill total
- Nível: 3
- Tempo: 12 minutos



Frango com paprica

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

2 pimentos, amarelos |
em pedaços grandes
2 pimentos, vermelhos |
em pedaços grandes
4 chalotas |
em pedaços grandes
2 dentes de alho
4 pernas de frango
Sal
Colorau, doce
1 limão | só o sumo
100 g de natas azedas

Acessórios:

Assadeira Gourmet
Varinha mágica

Preparação

Colocar o pimento, as chalotas e o alho na assadeira Gourmet.

Temperar as pernas de frango com sal e colorau e distribuir sobre os legumes.

Regar os legumes e as pernas de frango com o sumo de limão e colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações manuais.

Tirar as pernas de frango da assadeira Gourmet e colocar no quente.

Reduzir o molho dos pimentos a puré, adicionar as natas azedas e mexer até ficar cremoso.

Temperar com sal e voltar a colocar as pernas de frango na assadeira.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Frango | Frango
com paprica
Duração do programa:
45 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 225 °C
Humidade: 70%
Nível: 1
Tempo: 20 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 160 °C
Humidade: 40%
Tempo: 20 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:
Cozin. Combi com Grill
Nível: 3
Humidade: 10%
Tempo: 5 minutos

Dica

Como acompanhamentos
adequam-se polenta, massa
ou Spätzle.



Peru (recheado)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 180–205 minutos

Ingredientes

- Para o recheio:**
125 g de passas
2 c. de sopa de vinho licoroso (Vinho da Madeira)
3 c. de sopa de azeite
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 peru:**
1 peru (aprox. 5 kg), pronto a cozinhar
1 c. de sopa de sal
2 c. de chá de 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

- Acessórios:**
Recipiente para cozinhar, não perfurado
6 espetos de madeira
Fio de cozinha
Grelha
Tabuleiro universal
Coador, fino
Película, resistente ao vapor

Preparação

- Para o recheio, salpicar o vinho licoroso por cima das passas. Colocar as cebolas e o óleo num recipiente para cozinhar não perfurado, cobrir e inserir no forno. Alourar as cebolas de acordo com as regulações.
- Adicionar o arroz, a água, o sal, os pistácios e passas de conserva e cozinhar o arroz de acordo com as regulações. 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 com o peito virado para cima sobre a grelha com as pernas viradas para a porta. Introduzir a grelha juntamente com o tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou cozinhar o peru de acordo com as regulações manuais.

- Retirar o peru. Passar o molho do assado por um coador e colocar numa caçarola. Adicionar a água e o crème fraîche. Misturar a maisena com a água e adicionar ao molho. Em seguida, deixar ferver. Temperar com sal e pimenta.

- Regulação**
Programa automático
Carne | Aves | Perú | Inteiro
Duração do programa: 125–150 minutos
Alourar as cebolas
Especial | Alourar cebola
Duração do programa: 4 minutos
Cozinhar arroz
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 14 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 190 °C

Humidade: 40%

Tempo: 20 minutos

Nível:

Grelha sobre o tabuleiro universal: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 70%

Tempo: 95–120 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:

Grelhar por circula. de ar

Temperatura: 190 °C

Tempo: 10 minutos



Peito de peru com ragu de espargos verdes e brancos

Para 4 porções | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes

Para o peito de peru:

2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta
1 kg de peito de peru,
pronto a cozinhar

Para os legumes:

600 g de espargos, brancos
600 g de espargos, verdes
500 ml de água
Sal
1 c. de chá de manteiga
1 c. de chá de açúcar

Para o molho:

50 g de manteiga
1 molho de cebolinha verde |
em rodelas finas
30 g de farinha de trigo, tipo 405
100 g de natas
¼ limão, não tratado |
só a raspa da casca e o sumo
1 c. de chá de açúcar
Pimenta
1 molho de cerefólio
(aprox. 15 g) |
folhas picadas finamente

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Coador

Preparação

Misturar o óleo e o sal e a pimenta e barrar o peito de peru.

Colocar o peito de peru sobre a grelha e colocar a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações manuais.

Lavar os espargos. Descascar completamente o espargo branco, retirar o gomo terminal. Apenas descascar o espargo verde no terço inferior. Cortar as extremidades lenhosas do espargo, cortar os talos em pedaços com aprox. 4 cm de comprimento.

Colocar as extremidades lenhosas e as cascas numa caçarola, cobrir com água e ferver. Temperar com sal e deixar ferver durante 10 minutos. Passar por um coador e recolher o líquido.

Colocar a calda numa caçarola, adicionar a manteiga e o açúcar e ferver. Adicionar os pedaços de espargos brancos (sem gomos terminais) e cozinhar durante 5 minutos. Adicionar os pedaços de espargos verdes e gomos brancos e deixar cozinhar durante mais 3–5 minutos. Verter e reservar a calda dos espargos.

Para o molho, derreter a manteiga numa caçarola no nível médio, adicionar as cebolinhas verdes e alourar até ficarem transparentes. Polvilhar com farinha de trigo, alourar ligeiramente e deglaçar com a calda dos espargos. Deixar ferver 3–4 minutos. Adicionar as natas, temperar com a casca de limão, o sumo de limão, o açúcar, o sal e a pimenta.

Colocar os pedaços de espargos no molho e aquecer. Incorporar as folhas de cerefólio.

Regulação**Programa automático**

Carne | Aves | Perú | Peito de

perú | Assar

Duração do programa:

87 minutos

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 170 °C

Humidade: 65%

Tempo: 85 minutos

Nível:

Grelha: 2

Tabuleiro universal: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Grill total

Nível: 3

Tempo: 2 minutos



Peito de peru com ragu de espargos verdes e brancos

Perna de peru

Para 4 porções | Tempo de preparação: 115 minutos

Ingredientes

Preparação

Para a perna de peru:
2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
Pimenta
1 perna de peru com osso
(aprox. 1,2 kg), pronta a cozinhar

Para o molho:
150 ml de água
200 g de natas
200 g de chutney de manga
1 lata de metades de alperces
(aprox. 280 g) | escorridas |
em pedaços
Sal
Pimenta

Acessórios:
Grelha
Tabuleiro universal
Coador, fino
Fio de cozinha

Misturar o óleo com o sal e a pimenta e pincelar a perna de peru com a mistura. Colocar a perna de peru com o lado da pele virado para cima sobre a grelha. Colocar a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Retirar a perna de peru. Para o molho, dissolver o molho do assado em água, passar por um coador e colocar numa caçarola. 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: 95 minutos

Manual
Regular através de Programas favoritos:
Etapa 1
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 200 °C
Humidade: 30%
Tempo: 15 minutos
Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1
Etapa 2
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 150 °C
Humidade: 55%
Tempo: 60 minutos
Etapa 3
Modos de funcionamento: Grelhar por circula. de ar
Temperatura: 200 °C
Tempo: 20 minutos



Avestruz (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 195 minutos

Ingredientes

1 c. de sopa de óleo
Sal
Pimenta
800 g de carne de avestruz,
pronta a cozinhar

Acessórios:

Tabuleiro universal
Grelha

Preparação

Colocar o tabuleiro universal e a grelha no interior do forno.
Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as
regulações manuais.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a carne de avestruz
com a mistura.

Colocar a carne de avestruz sobre a grelha e assar de acordo com
a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Aves | Carne de avestruz | Assar Gourmet
Duração do programa: 190–195 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste
livro de receitas.



Tikka Masala com arroz

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos + 30 minutos para marinar

Ingredientes

Para a marinada:

- 4 dentes de alho
- 2½ cm de gengibre
- 1 malagueta, vermelha, grande
- 2 c. de chá de cominhos, moídos
- 2 c. de chá de coentros, moídos
- 1 c. de chá de curcuma
- 1 c. de chá de colorau
- 1 c. de chá de Garam Masala
- 1 c. de chá de sal
- 1½ c. de sopa de óleo
- 100 g de iogurte,
- 3,5% de gordura

Para o frango:

- 500 g de filletes do peito de frango, prontos a cozinhar | aos cubos

Para o molho:

- 2 cebolas | em tiras
- 1 c. de sopa de óleo
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 lata de tomate, picado (aprox. 400 g)
- 1 c. de sopa de polpa de tomate
- 1 c. de sopa de chutney de manga
- 100 ml de natas

Para o arroz:

- 300 g de arroz basmati
- 450 ml de água

Para decorar:

- ½ molho de coentros (aprox. 70 g) | picados

Acessórios:

- 2 recipientes para cozinhar não perfurados
- Varinha mágica

Preparação

Processar o alho, o gengibre e a malagueta juntamente com as especiarias, o sal e o óleo com uma varinha mágica até obter uma pasta. Misturar com o iogurte natural e marinar aí os bifes de peito de frango durante, pelo menos, 30 minutos.

Alourar cebolas em óleo e manteiga na zona para cozinhar durante 10–12 minutos até a ficarem transparentes. Adicionar os bifes de peito de frango e a marinada e cozinhar mais 3–4 minutos em lume médio. Juntar os tomates, a polpa de tomate, o chutney de manga e as natas e deixar ferver brevemente.

Colocar num recipiente para cozinhar não perfurado e cobrir. Iniciar o programa automático ou cozinhar manualmente de acordo com a etapa 1.

Colocar o arroz basmati num recipiente para cozinhar não perfurado, regar com água.

Programa automático:
Conforme a sequência do programa adicionar o arroz basmati e continuar a cozinhar.

Manual:
Adicionar o arroz basmati e acabar de cozinhar conforme a etapa 2.

Guarnecer com coentros.

Regulação

Programa automático

- Carne | Aves | Frango | Frango
- Tikka Massala
- Duração do programa: 30 minutos

Manual

- Etapas 1
- Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
- Temperatura: 100 °C
- Tempo: 15 minutos
- Etapas 2
- Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
- Temperatura: 100 °C
- Tempo: 15 minutos



Lombinho de vitela (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 60–90 minutos

Ingredientes

Para os lombinhos de vitela:

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

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
- Sonda de temperatura
- Tabuleiro universal
- Coador, fino

Dica

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

Preparação

Dobrar a extremidade plana do lombinho de vitela para o meio e amarrar com fio de cozinha.

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 e o tabuleiro universal no interior do forno e cozinhar os lombinhos de vitela de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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

Cortar a cebola 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 e adicionar ao molho. Deixar ferver de novo brevemente. Temperar com sal, pimenta e açúcar.

Regulação

Programa automático

Carne | Vitela | Lombinho de vitela | Inteiro | Assar
Duração do programa: aprox. 30–60 minutos

165 °C (médio),
160 °C (bem passado)
Temperatura interior:
45 °C (mal passado),
55 °C (médio),
75 °C (bem passado)
Tempo:
aprox. 30 minutos (rosé),
45 minutos (médio),
60 minutos (bem passado)

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Modos de funcionamento:
Grill c/ circulação ar
Temperatura:
175 °C (mal passado),

Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1



Lombinho de vitela (assar)

Lombinho de vitela (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90–170 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro universal
- Fio de cozinha

Preparação

Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Dobrar a extremidade plana do lombinho de vitela para o meio e amarrar com fio de cozinha.

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 cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Vitela | Lombinho de vitela | Inteiro | Assar Gourmet
Duração do programa: 78–160 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Lombinho de vitela (Assar Gourmet)

Pernil de vitela

Para 4 porções | Tempo de preparação: 150 minutos

Ingredientes

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

Para o molho:

- 1 cebola
- 1 cravinho
- 2 cenouras
- 50 g de aipo
- 1 c. de sopa de polpa de tomate
- 800 ml de caldo de vitela
- 150 ml de água
- 75 g de natas
- 1½ c. de sopa de maisena
- 2 c. de sopa de água | fria
- Sal
- Pimenta

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro universal
- Varinha mágica
- Coador, fino

Dica

Em caso de um pernil de vitela maior, o tempo de confeção prolonga-se em aprox. 30 minutos por 500 g de peso a mais na etapa 1.

Preparação

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o pernil de vitela com a mistura.

Colocar o pernil de vitela sobre a grelha e inserir a mesma juntamente com o tabuleiro universal no interior do forno e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Cortar a cebola em quartos e temperar com o cravinho. Descascar o aipo e as cenouras e cortar grosseiramente aos cubos.

Tostar os legumes na caçarola em lume forte até ficarem dourados. Adicionar a polpa de tomate e deixar tostar ligeiramente. Regar com o caldo e cozinhar os legumes no mesmo em lume médio.

Adicionar água ao molho do assado e colocar numa caçarola.

Remover o cravinho da cebola e reduzir os legumes 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

Programa automático

Carne | Vitela | Pernil de vitela
Duração do programa:
127 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionam.:
Combi c/ aq. sup./inf.
Temperatura: 100 °C
Humidade: 84%
Tempo: 110 minutos
Nível:
Grelha sobre o tabuleiro universal: 1
Etapa 2
Modos de funcionam.:
Grelhar por circula. de ar
Temperatura: 190 °C
Tempo: 17 minutos



Pernil de vitela

Lombo de vitela (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 40–70 minutos

Ingredientes	Preparação
2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal Pimenta 1 kg de lombo de vitela (sem osso), pronto a cozinhar	Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vitela. Colocar o lombo de vitela sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar o lombo de vitela de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.
Acessórios: Grelha Sonda de temperatura Tabuleiro universal	Regulação Programa automático Carne Vitela Lombo de vitela Unidade Assar Duração do programa: aprox. 30–60 minutos Manual Regular através de Programas favoritos: Modos de funcionamento: Grill c/ circulação ar Temperatura: 175 °C (mal passado), 165 °C (médio), 160 °C (bem passado) Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 55 °C (médio), 75 °C (bem passado) Tempo: aprox. 30 minutos (rosé), 45 minutos (médio), 60 minutos (bem passado) Nível: Grelha: 2 Tabuleiro universal: 1



Lombo de vitela (assar)

Lombo de vitela (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90–170 minutos

Ingredientes

Para o assado:

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

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro universal

Preparação

Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a mistura no lombo de vitela.

Colocar o lombo de vitela sobre a grelha e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Vitela | Lombo de vitela | Unidade | Assar Gourmet
Duração do programa: 78–160 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Lombo de vitela (Assar Gourmet)

Vitela assada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

Ingredientes

Preparação

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)

Para o molho:
250 g de natas
1 c. de chá de maisena
1 c. de sopa de água | fria
Sal
Pimenta

Acessórios:
Tabuleiro universal
Varinha mágica
Coador, fino

Cortar as cenouras, os tomates e as cebolas aos cubos grandes.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a carne de vitela com a mistura.

Colocar a carne de vitela sobre o tabuleiro universal, distribuir os legumes e o osso em volta da carne. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Retirar a carne de vitela do tabuleiro universal e passar o molho do assado por um coador e colocar num copo medidor.

Colocar 400 ml do molho do assado (se necessário, adicionar água) com metade dos legumes 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
Programa automático
Carne | Vitela | Vitela assada
Duração do programa: 90 minutos

Manual
Regular através de Programas favoritos:
Etapa 1
Modos de funcionamento: Cozin. Combi com Grill
Nível: 3
Humidade: 0%
Tempo funcio.: 20 minutos
Nível: 2
Etapa 2
Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
Temperatura: 100 °C
Humidade: 84%
Tempo funcio.: 70 minutos



Pernil de borrego

Para 6 porções | Tempo de preparação: 210 minutos

Ingredientes	Preparação
6 pernis de borrego (aprox. 250–300 g)	Colocar os pernis na assadeira Gourmet, temperar com sal e pimenta. Adicionar os restantes ingredientes.
Sal	
Pimenta	Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.
2 fatias de bacon aos cubos	
1 cebola	
3 c. de sopa de polpa de tomate	Após aprox. 85 minutos, virar.
1 c. de chá de canela	
2 c. de chá de cominhos	Tirar os pernis da assadeira Gourmet e colocar de lado e manter quente.
6 cravinhos	
4 dentes de alho, grandes descascados	Colocar o líquido na zona de cozinhar e levar a ferver, retirar a gordura e partes sólidas. Esmagar o alho e adicionar ao molho. Deixar ferver até o molho engrossar. Temperar com sal e pimenta.
250 ml de vinho tinto	
100 ml de molho da carne de vaca	
600 ml de caldo de galinha	Colocar os pernis na assadeira Gourmet, cobrir com o molho e servir.
2 laranjas, só a raspa da casca	
1 ramo de alecrim	

Acessórios:
Assadeira Gourmet

Regulação
Programa automático
Carne | Borrego | Pernil de borrego
Duração do programa: 170 minutos

Manual
Cozinhar
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 130 °C
Humidade: 90%
Tempo: 170 minutos
Nível: 2



Pernil de borrego

Perna de borrego (Assar Gourmet)

Para 6 porções | Tempo de preparação: 200–240 minutos

Ingredientes

Para o recheio:

- 100 g de queijo Manchego | ralado finamente
- 100 g de nozes | picadas
- 100 g de ameixas secas | descaroçadas e picadas
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta
- 1 c. de sopa de ervas de Provença

Para a perna de borrego:

- 1 perna de borrego sem osso (aprox. 1,4 kg), pronta a cozinhar
- 2 c. de sopa de óleo
- 1 c. de chá de sal
- Pimenta

Para o molho:

- 250 g de cenouras | em pedaços grandes
- 250 g de aipo | em pedaços grandes
- 2 cebolas | em pedaços grandes
- 2 c. de sopa de óleo
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- 250 ml de vinho tinto, seco
- 25 g de farinha de trigo, tipo 405
- 400 ml de caldo de legumes
- 400 ml de água | fria
- 250 g de alho-francês
- 3 pés de salsa
- Sal
- Pimenta

Acessórios:

- Grelha
- Tabuleiro universal
- Fio de cozinha
- Assadeira Gourmet
- Coador, fino

Preparação

Para o recheio misturar o queijo Manchego, as nozes e as ameixas secas até obter uma massa. Temperar com sal, pimenta e as ervas de Provença.

Colocar a carne de borrego sobre a área de trabalho, rechear, enrolar e unir o rolo com fio de cozinha.

Colocar a carne de borrego sobre a grelha e colocar juntamente com o tabuleiro universal no interior do forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Para o molho, tostar as cenouras, o aipo e as cebolas na assadeira Gourmet na zona de cozinhar.

Adicionar a polpa de tomate e continuar a tostar. Deglaçar com ¼ do vinho tinto e deixar ferver até os legumes começarem a tostar. Repetir este processo três vezes. Em seguida, polvilhar a base do molho com farinha de trigo. Continuar a tostar brevemente.

Regar com o caldo dos legumes e água. Adicionar o puré e a salsa. Deixar ferver o molho até este obter uma boa consistência. Passar o molho por um coador e colocar numa caçarola.

Retirar a carne de borrego da grelha. Passar o molho do assado do tabuleiro universal por um coador e adicionar ao molho.

Dica

No caso de pernas de borrego mais pequenas, o tempo de confeção é reduzido em aprox. 30 minutos por 500 g de peso a menos na etapa 2. No caso de pernas de borrego maiores, o tempo de confeção prolonga-se em aprox. 30 minutos por 500 g de peso a mais na etapa 2.

Regulação

Programa automático

Carne | Borrego | Perna borrego

| Assar Gourmet

Duração do programa:

170–210 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Lombo de borrego (Assar Gourmet)

Para 2 porções | Tempo de preparação: 160 minutos

Ingredientes

Para o lombo de borrego:

1 kg de lombo de borrego com osso, pronto a cozinhar
2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
Pimenta

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal

Preparação

Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal e inserir no interior do forno. Iniciar o programa Automático ou pré-aquecer o forno de acordo com a etapa 1.

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o lombo de borrego a mistura.

Colocar o lombo de borrego sobre a grelha e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Borrego | Lombo borrego | Assar Gourmet
Duração do programa: 151 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Lombo de borrego (Assar Gourmet)

Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes	Preparação
Para os legumes: 1 cebola aos cubos pequenos ½ pimentos vermelhos aos cubos 1 c. de sopa de azeite Sal 1 c. de chá de colorau, picante Para os hambúrgueres: 1 pãozinho (do dia anterior) Água morna 500 g de carne picada, de vaca 1 ovo, tamanho M Sal Pimenta 2–3 c. de sopa de pão ralado Para o creme de abacate: 2 abacates, maduros (aprox. 230 g) 2 c. de sopa de sumo de limão 150 g de queijo fresco, gordo 1–2 dentes de alho picados finamente Pimenta caiena 2 tomates (aprox. 100 g) pelados e aos cubos pequenos ½ pimentos amarelos aos cubos pequenos Acessórios: Recipiente para cozinhar não perfurado Grelha Dica Para pelar, alourar os tomates juntamente com o azeite, as cebolas e o pimento. Após 1 minuto, retirar os tomates.	Colocar o azeite, as cebolas e o pimento num recipiente para cozinhar não perfurado, colocar no forno e alourar as cebolas conforme as regulações. Temperar com sal e colorau e deixar arrefecer. Amolecer o pãozinho na água e espremer bem. Amassar o pãozinho com a carne picada, os legumes alourados e o ovo e temperar com o sal e a pimenta. Se a massa de carne estiver demasiado mole, adicionar um pouco de pão ralado. Formar 8 hambúrgueres planos, colocar sobre a grelha no forno e grelhar de acordo com as regulações. Para o creme de abacate, reduzir a polpa do fruto com sumo de limão a puré. Misturar o puré de abacate com o queijo fresco e o alho e temperar com sal e pimenta de Cayenne. Incorporar os cubos de tomate e de pimento. Regulação Alourar cebolas Especial Alourar cebola Duração do programa: 4 minutos Grelhar Modos de funcionamento: Grill total Nível: 3 Tempo: 20 minutos (após dois terços do tempo, virar o alimento) Nível: Grelha: 3 Tabuleiro universal: 1



Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate

Couve recheada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 85 minutos

Ingredientes	Preparação
Para a couve branca: 1 couve branca (cerca de 1,2 kg)	Retirar o caule da couve branca e branquear num recipiente para cozinhar não perfurado conforme a configuração.
Para o recheio: 2 pãozinhos 1 cebola picada finamente 30 g de manteiga clarificada 450 g de carne picada, metade carne de vaca, metade carne de porco 1 ovo, tamanho M 2 dentes de alho picados finamente Sal Pimenta Manjericão 2 c. de chá de salsa picada	Arrancar as folhas externas e pousar na área de trabalho. Para o recheio amolecer os pãozinhos num pouco de água, espremer bem e coar. Alourar a cebola na manteiga clarificada. Misturar bem a carne picada, a massa dos pãozinhos, o ovo, o alho, as especiarias, a salsa e a cebola. Pressionar as folhas da couve branca achatando-as e distribuir o recheio por estas. Envolver as folhas de couve branca lateralmente e enrolar.
Para os legumes: 4 chalotas em cubos pequenos 2 dentes de alho picados finamente 2 pimentos (cerca de 175 g), amarelos em cubos grandes 2 pimentos (cerca de 175 g), vermelhos em cubos grandes 100 g de natas azedas 1 limão só o sumo	Colocar as chalotas, o alho e os pimentos num recipiente para cozinhar não perfurado, colocar os rolos de couve recheados com a parte fechada para baixo sobre a cama de legumes e iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as configurações manuais. Retirar os rolos de couve recheados do recipiente para cozinhar não perfurado e manter quentes.
Acessórios: Recipiente para cozinhar não perfurado Varinha mágica	Adicionar as natas azedas e o sumo de limão aos legumes, reduzir a puré com uma varinha mágica e temperar com sal. Programa automático e manual: colocar os rolos de couve recheados no molho dos pimentos e acabar de cozinhar conforme a etapa.

Regulação

Programa automático e manual

Branquear couve branca

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Duração de tempo:

10–15 minutos

Regulação

Programa automático

Cozinhar os rolos de couve recheados

Carne | Vaca | Couve recheada

Duração do programa:

30 minutos

Manual

Cozinhar os rolos de couve recheados

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 30 minutos

Programa automático e manual

Acabar de cozinhar

Modo de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 5 minutos



Lombo de vaca

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40–90 minutos

Ingredientes

Para o lombo de vaca:
450–650 g de lombo de vaca
(peça ou medalhões),
pronto a cozinhar
3 c. de sopa de óleo
250 g de natas azedas
70 g de maionese
3 c. de chá de creme de rábano
2 c. de chá de mostarda,
grãos grossos
3–4 tomates, secos |
picados finamente
Sal
Pimenta
1–2 baguetes de pão | cortadas
ao meio, na longitudinal

Para decorar:

100 g de rúcula

Acessórios:

Fio de cozinha
Recipiente para cozinhar não
perfurado

Dica

O grau de confeção depende da espessura da peça de carne. No caso de uma peça de carne fina selecionar primeiro um tempo de confeção reduzido.

Preparação

Atar o lombo de vaca de modo a obter uma peça de espessura uniforme.

Aquecer óleo numa frigideira e cozinhar o lombo de vaca até ficar dourado, colocar num recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Deixar o lombo de vaca repousar durante 5–10 minutos após cozinhar. Misturar as natas azedas, a maionese, o creme de rábano, a mostarda, os tomates, sal e pimenta e espalhar sobre a metade da baguete.

Cortar o lombo de vaca em fatias muito finas e colocar sobre a baguete. Guarnecer com rúcula.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Unidade | Cozinhar a vapor

Duração do programa por peça: 60 minutos

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Medalhões | Cozinhar a baixas temp.

Duração do programa com medalhões: 20 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor

Temperatura: 53 °C (mal passado), 63 °C (médio),

75 °C (bem passado)

Tempo para uma peça: 70 minutos (mal passado),

60 minutos (médio), 50 minutos (bem passado)

Medalhões para medalhões (1 cm de espessura): 10 minutos

Medalhões para medalhões (2 cm de espessura):

30 minutos (mal passado), 20 minutos (médio),

20 minutos (bem passado)

Medalhões para medalhões (3 cm de espessura):

40 minutos (mal passado), 30 minutos (médio),

30 minutos (bem passado)



Lombo de vaca

Lombo de vaca (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 45–100 minutos

Ingredientes	Preparação
1 kg de lombo de vaca, pronto a cozinhar 2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal Pimenta	Dobrar a extremidade plana do lombo de vaca para o meio e amarrar com fio de cozinha. Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o lombo de vaca com a mistura.
Acessórios: Grelha Sonda de temperatura Tabuleiro universal	Colocar o lombo de vaca sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar o lombo de vaca de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Unidade | Assar
Duração do programa: aprox. 35–75 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Modos de funcionamento: Grill c/ circulação ar
Temperatura: 175 °C (mal passado), 170 °C (médio), 165 °C (bem passado)
Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 55 °C (médio), 75 °C (bem passado)
Tempo: aprox. 35 minutos (mal passado), 55 minutos (médio), 90 minutos (bem passado)
Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1



Lombo de vaca (assar)

Lombo de vaca (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90–225 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal

Preparação

Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno.
Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as
regulações manuais.

Dobrar a extremidade plana do lombo de vaca para o meio e
amarrar com fio de cozinha.

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 cozinhar de acordo
com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Unidade | Assar Gourmet
Duração do programa: 80–213 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste
livro de receitas.



Lombo de vaca (Assar Gourmet)

Lombo de vaca escalfado com legumes

Para 2 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

Para os legumes:

250 ml de caldo de carne
200 g de cenouras |
em pedaços pequenos
200 g de couve-flor | cortada
2 curgetes (aprox. 200 g) |
em pedaços pequenos
8 cebolinhas verdes |
sem a parte verde
100 g de ervilhas tortas

Para o lombo de vaca:

500 g de lombo de vaca,
pronto a cozinhar
Salsa | picada

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Cozinhar o caldo de carne num recipiente para cozinhar não perfurado com as cenouras e a couve-flor, conforme a etapa 1.

Adicionar as curgetes, a cebolinha verde e as ervilhas tortas e cozinhar conforme a etapa 2.

Retirar os legumes do caldo de legumes e manter quentes.

Cortar o lombo de vaca em fatias com 1 cm de espessura e escalfar no caldo resultante conforme a etapa 3.

Empratar a carne com os legumes e servir polvilhado com salsa.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 8 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 4 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 4 minutos



Lombo de vaca escalfado com legumes

Carne picada

Para 8 porções | Tempo de preparação: 250 minutos

Ingredientes

30 g de manteiga
3 c. de sopa de óleo
1,2 kg de carne de vaca,
pronta a cozinhar | aos cubos
Pimenta
Sal
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

Acessórios:

Assadeira Gourmet

Preparação

Aquecer a manteiga na assadeira Gourmet. 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 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.

Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar na assadeira Gourmet e no interior do forno e cozinhar de acordo com as regulações manuais. Mexer após aprox. 90 minutos.

Antes de servir, temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Carne picada à holandesa | Assar
Duração do programa: 180 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 150 °C
Humidade: 90%
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 180 minutos
Nível: 2



Carne picada

Bifes de vaca enrolados

Para 8 porções | Tempo de preparação: 150 minutos

Ingredientes

Para os bifes de vaca enrolados:

8 bifes de vaca, às fatias
(aprox. 150 g cada)
Sal
Pimenta

Para o recheio, variante 1:

8 c. de sopa de mostarda
200 g de cebolas | picadas
finamente
100 g de bacon, aos cubos
8 pepinos, médios (aprox. 30 g)
| cortados na longitudinal aos
quartos

Para o recheio, variante 2:

8 c. de sopa de polpa de tomate
150 g de cebola | em tiras finas
200 g de pimento, vermelho |
em tiras finas
200 g de queijo feta | às fatias
pequenas

Para os legumes da sopa:

70 g de cebola | aos cubos
grandes
100 g de cenouras | aos cubos
grandes
100 g de aipo | aos cubos
grandes
100 g de alho-francês | aos
cubos grandes
2 c. de sopa de polpa de tomate

Para o molho:

50 g de açúcar
250 ml de vinho tinto, seco
1 folha de louro
1 c. de chá de bagas de zimbro
½ c. de chá de grãos de
pimenta
Sal
Pimenta
1 c. de sopa de maisena
1 c. de sopa de água

Acessórios:

8 espetos de madeira
Fio de cozinha
Tabuleiro universal
Varinha mágica
Coador, fino

Dica

Se a forma dos bifes de vaca (fatias) for muito irregular, as partes salientes podem ser dobradas para o interior sobre o recheio e enroladas.

Preparação

Para os legumes da sopa, misturar as cebolas, a cenoura, o aipo e o alho francês com a polpa de tomate.

Estender os bifes de vaca na área de trabalho e temperar com sal e pimenta. Em função da variante do recheio pincelar com mostarda ou polpa de tomate e rechear. Enrolar os bifes de vaca e fechar com palitos e fio de cozinha.

Colocar os bifes de vaca com os legumes da sopa sobre o tabuleiro universal. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações manuais.

Caramelizar o açúcar no nível médio numa caçarola média, deglaçar com vinho tinto. Adicionar os condimentos e deixar reduzir o caldo.

Colocar o molho do assado do tabuleiro universal com os legumes da sopa numa caçarola. Reduzir tudo a puré e passar por um coador fino. Temperar com sal e pimenta. Misturar a maisena com água e, engrossar um pouco o molho.

Regulação**Programa automático**

Carne | Vaca | Bife de vaca enrolado |

Duração do programa:
105 minutos

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Cozin. Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 0%

Tempo: 15 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 100 °C

Humidade: 84%

Tempo: 90 minutos



Carne de vaca assada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 270 minutos

Ingredientes

Para o assado:

2 cenouras | aos cubos grandes
2 cebolas | aos cubos grandes
50 g de aipo | aos cubos grandes
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
1 folha de louro

Para o molho:

200 ml de água ou caldo de vitela
125 g de crème fraîche
1 c. de chá de maisena
1 c. de sopa de água | fria
Sal
Pimenta

Acessórios:

Tabuleiro universal
Varinha mágica
Coador, fino

Dica

No caso de uma peça para assar maior, o tempo de confeção prolonga-se em aprox. 30 minutos por 500 g de peso a mais na etapa 2. No caso de uma peça para assar menor, o tempo de confeção reduz-se em aprox. 30 minutos por 500 g de peso a menos na etapa 2.

Preparação

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

Colocar a carne de vaca sobre o tabuleiro universal, adicionar os legumes e a folha de louro e colocar no interior do forno.

Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Retirar a carne de vaca do tabuleiro universal e passar o molho do assado por um coador e colocar num copo medidor.

Encher o molho de assado com água ou caldo de vitela até 400 ml, colocar numa caçarola com metade dos legumes e reduzir a puré. Passar o puré por um coador, adicionar o crème fraîche e 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: 225 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento: Cozin. Combi com Grill
Nível: 3
Humidade: 0%
Tempo: 20 minutos
Nível: 2
Etapa 2
Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
Humidade: 84%
Tempo: 205 minutos



Estufado de carne de vaca

Para 4 porções | Tempo de preparação: 150 minutos

Ingredientes

Para a carne de vaca:

60 g de farinha de trigo, tipo 405
Pimenta | moída no momento
1 kg de carne de vaca (pá) |
aos cubos pequenos
3 c. de sopa de óleo
1 cebola, grande | às rodelas
finas
1 talo de alho-francês, grande |
às rodelas finas
350 g de cenouras | aos cubos
3 talos de aipo | aos cubos
250 g de Champignons |
partidos em quartos
2–3 ramos de tomilho
2 folhas de louro
200 ml de caldo de carne
200 ml de cerveja preta
2 c. de sopa de ketchup

Para os bolinhos:

100 g de farinha de trigo,
tipo 405
3 g de fermento em pó
50 g de manteiga clarificada
1 c. de chá de salsa | picada
½ c. de chá de cebolinho |
cortado
Sal
Grãos de pimenta, moída no
momento
4–5 c. de sopa de água | fria

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Temperar a farinha de trigo com pimenta e envolver aí a carne de vaca.

Aquecer metade do óleo numa frigideira e fritar em todos os lados a carne de vaca em pequenas porções umas a seguir às outras e reservar.

Aquecer a outra metade do óleo numa frigideira e alourar aí a cebola durante 3 minutos. Adicionar o alho-francês, as cenouras e o aipo e fritar durante mais 5 minutos.

Adicionar os cogumelos, o tomilho e as folhas de louro.

Adicionar a carne de vaca, o caldo de carne, a cerveja preta e o ketchup, ferver brevemente e colocar num recipiente para cozinhar não perfurado e cobrir. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais da etapa 1.

Entretanto, colocar farinha de trigo e fermento em pó numa tigela, adicionar a manteiga clarificada, a salsa e o cebolinho, temperar com sal e pimenta e misturar água e preparar uma massa mole.

Dividir a massa em 8 porções e moldar em bolas pequenas com as mãos polvilhadas com farinha.

Programa automático:

Conforme a sequência do programa, mexer brevemente o estufado de carne de vaca, adicionar os bolinhos e regar com um pouco de caldo e continuar a cozinhar.

Manual:

Mexer brevemente o estufado de carne de vaca, adicionar os bolinhos e regar com um pouco de caldo. Acabar de cozinhar conforme a etapa 2.

Regulação**Programa automático**

Sopas e Guisados | Carne vaca

com gnocchi

Duração do programa:

120 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 90 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 30 minutos



Rosbife (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 55–100 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 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 universal

Sonda de temperatura

Preparação

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. Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Grelhar o rosbife conforme o programa automático ou as regulações manuais.

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 todos os ingredientes 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 | Unidade | Assar

Duração do programa: aprox. 45–85 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Modos de funcionamento: Grill c/ circulação ar

Temperatura: 190 °C (mal passado), 170 °C (médio),

165 °C (bem passado)

Temperatura interior: 45 °C (mal passado), 55 °C (médio),

75 °C (bem passado)

Tempo: aprox. 45 minutos (mal passado), 60 minutos (médio),

90 minutos (bem passado)

Nível:

Grelha: 2

Tabuleiro universal: 1



Rosbife (assar)

Rosbife (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90–225 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal

Preparação

Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno.
Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as
regulações manuais.

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

Colocar o rosbife sobre a grelha e cozinhar de acordo com a
sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Rosbife | Unidade | Assar Gourmet
Duração do programa: 80–213 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste
livro de receitas.



Lombo de vaca com molho de rábano e maçã

Para 4 porções | Tempo de preparação: 160 minutos

Ingredientes

Para o lombo de vaca:

200 g de cenouras | aos cubos
200 g de aipo | aos cubos
50 g de chervia | aos cubos
800 g de lombo de vaca,
pronto a cozinhar
2 c. de chá de sal
5 grãos de pimenta
2 folhas de louro

Para os legumes:

250 g de batatas, pequenas,
qualidade rija | em pedaços
ovais
250 g de molhos de cenouras |
em pedaços ovais
250 g de couve-rábano |
em pedaços ovais

Para o molho:

2 maçãs, ácidas |
raladas grosseiramente
200 g de natas ácidas
1 molho de cebolinho
(aprox. 20 g) | cortado em
rolinhos
1 c. de sopa de rábano, ralado
Pimenta

Acessórios:

2 recipientes para cozinhar não
perfurados

Preparação

Colocar as cenouras, o aipo e as chervias com o lombo de vaca, sal, grãos de pimenta e folhas de louro num recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar conforme a etapa 1.

Após decorrer o tempo de confeção retirar 6 c. de sopa do molho resultante, deixando o recipiente para cozinhar com o lombo de vaca no interior do forno. Colocar o molho sobre as batatas, o molho de cenouras e a couve-rábano num recipiente para cozinhar não perfurado. Inserir este recipiente para cozinhar sobre o primeiro recipiente para cozinhar no forno e cozinhar conforme a etapa 2.

Misturar as maçãs com as natas ácidas. Adicionar o cebolinho e o rábano. Temperar com sal e pimenta.

Cortar a carne em fatias no sentido contrário às fibras e empratar com os legumes e o molho.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 110–120 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 15 minutos



Lombo de vaca com molho de rábano e maçã

Tafelspitz à vienense

Para 10 porções | Tempo de preparação: 160 minutos

Ingredientes

2 kg de lombo de vaca, inteiro,
pronto a cozinhar
2 cebolas | cortadas a meio
1 molho de vegetais para sopa |
cortados grosseiramente
15 g de levístico
7 grãos de pimenta
2 folhas de louro
5 bagas de zimbro
Sal

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Colocar o lombo de vaca com o lado com gordura virado para
baixo num recipiente para cozinhar não perfurado.

Alourar bem as cebolas com a face cortada para baixo numa
frigideira de ferro sem gordura.

Adicionar os vegetais para sopa, as ervas, as cebolas e as
especiarias ao lombo de vaca e cozinhar.

Deixar o lombo de vaca repousar um pouco antes de cortar.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Tafelspitz à vienense
Duração do programa: 150 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 150 minutos



Tafelspitz à vienense

Pudim Yorkshire

Para 12 unidades | Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

- 12 c. de chá de óleo
- 190 g de farinha de trigo, tipo 405
- 1 c. de chá de sal
- 3 ovos, tamanho M
- 225 ml de leite, 3,5% de gordura

Acessórios:

- Forma para muffins para 12 muffins com aprox. Ø 5 cm
- Grelha

Preparação

- Em cada forma para muffins colocar 1 colher de chá de óleo.
- Colocar a forma para muffins na grelha e inserir no interior do forno. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.
- Misturar a farinha e o sal. Fazer um buraco no meio, adicionar os ovos, mexer e juntar a farinha lentamente do lado de fora.
- Adicionar leite e mexer lentamente até obter uma massa lisa.
- Assim que o interior do forno alcançar a temperatura distribuir a massa uniformemente nas formas para muffins e colocar no forno.
- Cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficarem dourados.

Regulação

Programa automático

- Carne | Vaca | Yorkshire Pudding
- Duração do programa: 25–28 minutos

Manual

- Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
- Temperatura: 200–215 °C
- Humidade: 50%
- Pré-aquecer: Ativado
- Tempo: 25–28 minutos
- Nível: 2



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

Preparação

Misturar a carne picada com os ovos, o pão ralado, o colorau, o sal e a pimenta e formar um rolo em forma de pão.

Colocar o rolo de carne picada no tabuleiro universal no interior do forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Acessórios:

Tabuleiro universal

Regulação

Programa automático

Carne | Porco | Rolo de Carne picada

Duração do programa: 60–70 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 140–180 °C

Humidade: 80%

Tempo: 60–70 minutos

Nível: 1



Rolo de carne picada

Kasseler (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 80 minutos

Ingredientes

Para o assado:
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:
Grelha
Tabuleiro universal
Sonda de temperatura
Varinha mágica

Preparação

Colocar o Kasseler sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Colocar a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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
Carne | Porco | Kasseler | Unidade | Assar
Duração do programa: aprox. 50–65 minutos

Manual
Regular através de Programas favoritos:
Etapa 1
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 200 °C
Humidade: 0%
Tempo: 30 minutos
Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1
Etapa 2
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 130 °C
Humidade: 100%
Temperatura interior: 63 °C
Tempo: aprox. 20–25 minutos



Kasseler (assar)

Assado estaladiço

Para 6 porções | Tempo de preparação: 140 minutos

Ingredientes

Para o assado:

1,5 kg de carne de porco com courato (sela), pronta a cozinhar
3 c. de sopa de óleo
1½ c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta

Para o molho:

400 ml de caldo de legumes
150 g de crème fraîche
3 c. de chá de maisena
3 c. de sopa de água | fria
Sal
Pimenta

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Coador, fino

Preparação

Com uma faca bem afiada cortar o courato na longitudinal e na transversal com uma distância de aprox. 2 cm.

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

Colocar a carne de porco com o courato virado para cima na grelha. Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar a carne de porco de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Retirar a carne de porco da grelha e retirar a gordura, assim como o molho do assado com o caldo de legumes do tabuleiro universal, passar por um coador e colocar numa caçarola. Retirar uma parte da gordura, de acordo com o gosto. Adicionar o crème fraîche e 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 | Porco |
Assado estaladiço
Duração do programa:
128 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1
Modos de funcionamento:
Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 160 °C
Humidade: 80%
Tempo: 120 minutos
Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1
Etapa 2
Modos de funcionamento:
Cozin. Combi com Grill
Nível: 2
Humidade: 20%
Tempo: 8 minutos



Presunto assado

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 140 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

Para o molho:

- 300 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:

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

Preparação

- Misturar o óleo, a mostarda, a pimenta e o colorau e pincelar a mistura na carne de porco.
- Colocar a carne de porco sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.
- Retirar a carne de porco e retirar o molho do assado com o caldo de legumes, passar por um coador 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. 120 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Grill c/ circulação ar
- Temperatura: 180 °C
- Tempo: 30 minutos
- Nível:
- Grelha: 2
- Tabuleiro universal: 1

Etapa 2

- Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
- Temperatura: 120 °C
- Humidade: 60%
- Tempo: 30 minutos
- Etapa 3

- Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
- Temperatura: 100 °C
- Humidade: 80%
- Temperatura interior: 85 °C
- Tempo: aprox. 60 minutos



Lombo de porco (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: aprox. 60 minutos

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 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 universal
Sonda de temperatura

Preparação

Misturar o óleo com o sal e a pimenta e pincelar os bifes de lombo de porco com a mistura.

Colocar os bifes de lombo de porco sobre a grelha e introduzir a sonda de temperatura. Introduzir a grelha e o tabuleiro universal no interior do forno. Grelhar os bifes de lombo de porco de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

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

Carne | Porco | Lombinho de porco | Unidade
Duração do programa: aprox. 25–35 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Grill c/ circulação ar
Temperatura: 225 °C (mal passado), 220 °C (ao ponto),
200 °C (bem passado)
Temperatura interior: 60 °C (mal passado), 65 °C (ao ponto),
75 °C (bem passado)
Tempo: aprox. 25–35 minutos
Nível:
Grelha: 2
Tabuleiro universal: 1



Lombo de porco (assar)

Pernil de veado (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 200 minutos

Ingredientes

Para o pernil de veado:

2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta
800 g de pernil de veado
(chã de dentro), sem osso

Para os legumes:

200 g lentilhas, pretas
2 c. de sopa de óleo
70 g de cebolas | picadas
finamente
400 ml de caldo de legumes
2 folhas de louro
100 g de cenouras |
aos cubos finos
100 g de aipo | aos cubos finos
100 g de alho-francês |
aos cubos finos
1 c. de sopa de manteiga
1 pera (aprox. 200 g), madura,
rija (por ex. Williams Christ) |
descascada, aos cubos finos
40 g de miolo de nozes |
picadas grosseiramente
2 c. de sopa de vinagre
balsâmico, escuro
2 c. de chá de mel
Sal
Pimenta
1 pitada de canela

Para o molho:

30 g de cebolas | picadas
finamente
1 c. de sopa de manteiga
1 c. de sopa de farinha de trigo,
tipo 405
100 ml de vinho tinto, seco
3 c. de sopa de vinagre
balsâmico, escuro
200 ml de caldo de caça
75 g de manteiga | fria |
aos cubos
Sal
Pimenta

Acessórios:

Fio de cozinha
Grelha
Tabuleiro universal

Preparação

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o pernil de veado com a mistura.

Colocar o tabuleiro universal no interior do forno. Colocar o pernil de veado sobre a grelha no forno. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações para pernil de veado.

Para os legumes, lavar as lentilhas e deixar escorrer bem. Aquecer o óleo numa caçarola no nível médio e alourar as lentilhas com as cebolas até ficarem transparentes. Regar o molho do assado, adicionar as folhas de louro e cozinhar coberto durante 20–30 minutos no nível baixo até as lentilhas estarem bem cozidas.

Aquecer o óleo numa caçarola no nível médio, alourar as cenouras, o aipo e o alho francês durante aprox. 2 minutos em manteiga. Adicionar a pera e cozinhar durante 2–3 minutos.

Retirar as folhas de louro das lentilhas. Adicionar as lentilhas e o miolo das nozes aos legumes, misturar e temperar com vinagre balsâmico, mel, sal, pimenta e canela.

Dica

Em vez do chã de dentro, utilizar chã de fora ou a alcatra.

Para o molho, alourar as cebolas em manteiga no nível médio até ficarem transparentes. Polvilhar com farinha de trigo, alourar ligeiramente durante 1 minuto, mexendo. Deglaçar com vinho tinto, vinagre balsâmico e caldo de caça e deixar reduzir para metade durante aprox. 10 minutos. Misturar gradualmente os cubos de manteiga com o molho de vinho tinto até obter uma boa consistência. Temperar com sal e pimenta. Não ferver mais.

Regulação

Programa automático

Carne | Caça | Veado | Perna de veado | Assar Gourmet
Duração do programa:
180 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Pernil de veado (Assar Gourmet)

Sela de veado (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 100–135 minutos

Ingredientes

2 c. de sopa de óleo
1 c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta
800 g de sela de veado sem
osso, pronto a cozinhar

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal

Preparação

Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a sela de veado com a mistura.

Introduzir o tabuleiro universal e a grelha no interior do forno.
Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar a sela de veado sobre a grelha e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Carne | Caça | Veado | Sela de veado | Assar Gourmet
Duração do programa: 87–123 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Coelho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 140 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
100 g de toucinho, aos cubos
2 cebolas | aos cubos
30 g de manteiga
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:

Tabuleiro universal

Preparação

Cortar o coelho em 6 partes. Temperar com sal e pimenta e pincelar com mostarda. Colocar lado a lado no tabuleiro universal.

Cortar o toucinho em cubos. Picar as cebolas finamente e colocar com a manteiga, o vinho branco, a água e o tomilho no tabuleiro universal.

Colocar o tabuleiro universal no interior do forno e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Depois de cozinhar, retirar as peças de carne. Colocar o caldo numa caçarola. 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: 90 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozin. Combi com Grill

Nível: 3

Tempo: 20 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 100 °C

Humidade: 84%

Tempo: 70 minutos



Perna de veado (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 165 minutos

Ingredientes	Preparação
Para a perna de veado: 1 c. de chá de sal ½ c. de chá de pimenta 2 c. de sopa de óleo 1,2 kg de perna de veado (chã de dentro), sem osso	Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar a perna de veado com a mistura. Amarrar a perna de veado. Colocar o tabuleiro universal no interior do forno. Colocar a perna de veado sobre a grelha no interior do forno. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações manuais.
Para as chalotas: 750 g de chalotas 3 c. de sopa de azeite 4 c. de sopa de xarope de açúcar 5 c. de sopa de vinagre balsâmico 150 ml de vinho tinto, seco 400 ml de molho do assado 6 pés de tomilho 1 c. de sopa de maisena, escura Sal Pimenta	Escaldar as chalotas em água a ferver, deixar infundir durante 1 minuto, de seguida, verter. Descascar as chalotas e, em função do tamanho, cortar em metades. Aquecer azeite numa caçarola e deixar as chalotas alourar durante aprox. 4 minutos até ficarem transparentes. Salpicar as chalotas com xarope de açúcar e caramelizar ligeiramente. Após o final do tempo de confeção retirar a perna de veado. Adicionar 400 ml de água ao molho do assado. Reservar algum vinagre balsâmico para temperar. Deglaçar as chalotas com vinagre balsâmico, vinho tinto e caldo do assado, adicionar o tomilho e cozinhar durante aprox. 15 minutos no nível baixo até as chalotas estarem bem cozidas. Retirar o tomilho e engrossar ligeiramente o molho com maisena. Temperar com sal e pimenta e restante vinagre balsâmico.

Acessórios:
Fio de cozinha
Grelha
Tabuleiro universal

Regulação
Programa automático
Carne | Caça | Veado | Perna de veado | Assar Gourmet
Duração do programa: 150 minutos

Manual
Regular através de Programas favoritos:
Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Perna de veado (Assar Gourmet)

Lombo de veado (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 91–124 minutos

Ingredientes	Preparação
Para o lombo de veado: 2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal ½ c. de chá de pimenta 1,3 kg de lombo de veado com osso, pronto a cozinhar Para o molho: 50 g de ameixas secas aos cubos finos 1 cebola picada finamente 1 c. de sopa de manteiga 200 ml de vinho do Porto 200 ml de caldo de caça 1 c. de sopa de compota de ameixa 100 g de manteiga refrigerada, aos cubos Sal Pimenta Noz-moscada Acessórios: Tabuleiro universal Grelha	Misturar o óleo, o sal e a pimenta e pincelar o lombo de veado com a mistura. Introduzir o tabuleiro universal e a grelha no interior do forno. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais. Colocar o lombo de veado sobre a grelha e assar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais. Alourar as ameixas secas e as cebolas em manteiga no nível médio durante 2 minutos. Deglaçar com vinho do Porto e o caldo de caça. Adicionar a compota de ameixa e reduzir o caldo a um terço. Misturar gradualmente os cubos de manteiga com o molho até obter uma boa consistência. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada. Não deixar cozinhar mais. Regulação Programa automático Carne Caça Veado Lombo veado Assar Gourmet Duração do programa: 84–100 minutos Manual Regular através de Programas favoritos: Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.



Lombo de veado (Assar Gourmet)

Perna de javali (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 155 minutos

Ingredientes	Preparação
Para a perna de javali: 2 c. de sopa de óleo 1 c. de chá de sal ½ c. de chá de pimenta 1 kg de perna de javali sem osso (altura não superior a 6 cm), pronta a cozinhar Para o molho: 25 g de boletos, desidratados 500 ml de água a ferver 100 g de pancetta (toucinho de porco) às fatias 2 dentes de alho picados finamente 100 g de cebolas picadas finamente 2 c. de sopa de óleo ½ molho de manjeriço (aprox. 15 g) apenas as folhas, às tiras 250 g de mascarpone Sal Pimenta Acessórios: Grelha Tabuleiro universal Papel de cozinha	Misturar o óleo com o sal e a pimenta e pincelar a perna de javali com a mistura e, eventualmente, atar. Colocar o tabuleiro universal no interior do forno. Colocar a perna de javali sobre a grelha no interior do forno. Iniciar o programa automático ou assar de acordo com as regulações manuais. Regar os boletos com água a ferver e deixar de molho durante 10 minutos. Entretanto assar a pancetta no nível médio a alto até ficar crocante. Colocar papel de cozinha no coador e verter os boletos e recolher o líquido. Enxaguar e escorrer os boletos e cortar em pedaços pequenos. Alourar as cebolas e o alho em óleo no nível médio até ficarem transparentes. Adicionar os boletos e alourar mais 1–2 minutos. Deglaçar com 400 ml do líquido dos cogumelos e deixar cozinhar coberto durante 5 minutos. Colocar as folhas de manjeriço com o mascarpone e a pancetta no molho, aquecer e temperar com sal e pimenta. Regulação Programa automático Carne Caça Javali Perna de javali Assar Gourmet Duração do programa: 150 minutos

Manual
Regular através de Programas favoritos:
Relativamente às regulações consultar a tabela Assar no fim deste livro de receitas.

Dica
Em vez de papel de cozinha, utilizar um filtro de café para coar.



Perna de javali (Assar Gourmet)



Peixe

Sente-se à mesa!

As refeições de peixe são um bálsamo para o corpo e a alma: o peixe do mar contribui com um rico teor de iodo, vitaminas e proteínas de alta qualidade, assim como ácidos gordos de ómega 3 que contribuem para a forma física e também melhoram a capacidade de concentração, a memória e o estado de espírito. Como alimento de baixo teor calórico, versátil e sofisticado, os pratos de peixe são muito elogiados.

Dicas para a preparação

Para a preparação de peixe são adequados diferentes modos de funcionamento, p. ex. Cozinhar a vapor, Grelhar ou Cozinhar Combi.

As dicas seguintes fornecem-lhe uma boa orientação ao cozinhar:

- Os peixes inteiros estão cozidos quando as pupilas estiverem brancas e as barbatanas dorsais se desprenderem facilmente.
- O peixe assado, cozido ao vapor ou grelhado está pronto quando a carne se separar facilmente da espinha.
- Certifique-se de que a ponta de metal da sonda de temperatura está completamente no meio da parte mais espessa do peixe.

Caril de peixe com pêssego

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

Para o peixe:

400 g de peixe-gato,
pronto a cozinhar | aos cubos
3 c. de sopa de molho de soja
1 c. de sopa de sumo de lima
Sal
Pimenta

Para o caril:

10 g de gengibre |
ralado finamente
1 dente de alho |
picado finamente
1 malagueta | sem sementes e
cortada finamente
2 c. de sopa de raspas de coco
200 ml de leite de coco
2 c. de sopa de caril
1 molho de cebolinha verde
(aprox. 150 g) | em rodelas finas
2 pêssegos, maduros | sem pele
| aos cubos

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Temperar o peixe-gato com molho de soja, sumo de lima, sal e pimenta.

Colocar todos os ingredientes, exceto a cebolinha verde e os pêssegos, num recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar conforme a etapa 1.

Adicionar as cebolinhas verdes e os pêssegos aos restantes ingredientes e cozinhar tudo junto conforme a etapa 2.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 10 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 5 minutos



Truta com cogumelos

Para 4 porções | Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

Para as trutas:

4 trutas (aprox. 250 g),
prontas a cozinhar
3 c. de sopa de sumo de limão
Sal
Pimenta

Para a mistura de cogumelos:

1 cebola | picada finamente
2 molho de salsa (aprox. 30 g) |
picada finamente
600 g de cantarelos, boletos ou
Champignons | em fatias ou aos
quartos

Para cozinhar:

50 g de manteiga | aos flocos

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Salpicar as trutas com sumo de limão e temperar com sal e
pimenta.

Adicione as cebolas, a salsa e os cogumelos.

Rechear as trutas com uma parte da mistura de cogumelos e
colocar a parte restante no recipiente para cozinhar não perfurado.
Colocar as trutas com a abertura virada para baixo num recipiente
para cozinhar, cobrir com flocos de manteiga e cozinhar de acordo
com as regulações.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo: 20 minutos

Dica

Como acompanhamento utilizar
batatas em salsa.



Truta com cogumelos

Filetes de salmão

(cozinhar a baixas temperaturas)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos + 60 minutos para marinar

Ingredientes

Para a marinada:

2 pés de erva-príncipe | apenas a parte branca, ralada finamente
110 ml de molho de soja
½ molho de talos de coentros (aprox 70 g) | picado finamente
2 cm de gengibre | ralado finamente
1 dente de alho | esmagado

Para o molho de soja viscoso:

200 ml de molho de soja
200 ml Kecap manis (molho de soja doce da Indonésia)
100 ml de mel

Para o salmão:

4 filetes de salmão
(aprox. 200 g)

Para decorar:

2 c. de sopa de molho de soja
4 cebolinhas verdes | cortadas finamente
½ molho de coentros (aprox. 70 g) | apenas as folhas
2 malaguetas, vermelhas | cortadas finamente
1 lima | em oitavos

Acessórios:

Papel vegetal
Recipiente para cozinhar perfurado

Preparação

Para a marinada, misturar bem todos os ingredientes.

Colocar o salmão numa taça retangular e cobrir com a marinada e deixar a marinar durante 60 minutos.

Para o molho de soja viscoso, colocar os recipientes numa caçarola pequena e ferver em lume médio. Reduzir o calor a um mínimo e cozinhar durante 25 minutos até o líquido estar reduzido a um terço.

Forrar um recipiente para cozinhar perfurado com papel vegetal e colocar o salmão sobre o mesmo. Salpicar aprox. 1 c. de sopa de molho de soja viscoso sobre o salmão.

Colocar no forno e iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Após cozinhar, salpicar o salmão com o molho de soja viscoso.

Guarnecer com cebolinhas verdes, folhas de coentros, malagueta e limas e servir.

Regulação

Programa automático

Peixe | Salmão | Filetes salmão
Duração do programa: 20–25 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 50–75 °C
Humidade: 70%
Tempo: 20–25 minutos
Nível: 2



Filetes de salmão (cozinhar a baixas temperaturas)

Salmão em massa folhada

Para 6 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes	Preparação
240 g de espinafres frescos 375 g de massa folhada 1 limão só a raspa da casca 100 g de queijo fresco Sal Pimenta 1 ovo, tamanho M batido 1 filete de salmão, sem pele (aprox. 800 g) 3 ramos de endro picado	Branquear as folhas de espinafre. Colocar as folhas de espinafre num pano da louça limpo, espremer o sumo e picar finamente as folhas. Estender a massa folhada criando um quadrado grande (o dobro do tamanho do salmão) e cortar em dois quadrados. Adicionar aos espinafres a casca do limão, o queijo fresco, o sal e a pimenta e mexer bem.
Acessórios: Recipiente para cozinhar perfurado Tabuleiro	Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com a etapa 1 das regulações manuais. Colocar um quadrado de massa folhada no tabuleiro e pincelar com ovo. Distribuir sobre o mesmo e de forma uniforme a mistura de espinafres, colocar o filete de salmão por cima e polvilhar com endro. Temperar novamente com pimenta. Colocar o segundo quadrado de massa folhada sobre o filete de salmão, fechar os rebordos laterais e cortar. Pincelar com ovo e cozinhar de acordo com as regulações manuais.
Regulação Programa automático Peixe Salmão Filete salmão em massa Duração do programa: 30 minutos	Temperatura: 200 °C Humidade: 20% Pré-aquecer: Ativado Nível: 1 Tempo: 10 minutos Etapa 2 Temperatura: 200 °C Humidade: 75% Tempo: 10 minutos Etapa 3 Temperatura: 210 °C Humidade: 20% Tempo: 10 minutos
Manual Regular através de Programas favoritos: Etapa 1 Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +	



Salmão em massa folhada

Truta arco-íris em massa salgada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40–50 minutos

Ingredientes

Para a truta arco-íris:

1,5 kg de sal marinho, grosso

100 ml de água

1 truta arco-íris (aprox. 800 g),
pronta a cozinhar

2 c. de sopa de azeite

Para o molho:

2 dentes de alho | picados
finamente

6 c. de sopa de azeite

1 c. de sopa de sumo de limão

Sal

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Humedecer o sal marinho com água e colocar aprox. dois terços no tabuleiro universal.

Esfregar o lado exterior da truta com azeite e colocar sobre o sal marinho. Distribuir o restante sal marinho, de forma que a truta fique totalmente coberta. Pressionar ligeiramente. Colocar no interior do forno e cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Para o molho, misturar o alho com o azeite e o sumo de limão e temperar com sal.

Após cozinhar partir a crosta de sal e retirar a truta .
Dividir uniformemente a truta .

Regulação

Modos de funcionamento: Aquecimento sup./inf.

Temperatura: 190 °C

Tempo: 25–35 minutos

Nível: 1



Truta arco-íris em massa salgada

Cavala grelhada em Lecsó de tomate

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes	Preparação
Para as cavalas: 4 cavalas (aprox. 320 g), prontas a cozinhar Sal Pimenta 2 c. de sopa de sumo de limão 4 c. de sopa de azeite Para o Lecsó de tomate: 2 c. de sopa de vinagre de xerez Pimenta 60 ml de azeite 2 tomates carnudos pelados, sem sementes e aos cubos 5 g de folhas de manjerição cortadas em tiras Acessórios: Tabuleiro universal	Temperar as cavalas com sal e pimenta e salpicar com o sumo de limão. Efetuar alguns cortes na transversal de um lado nas cavalas, pincelar completamente com azeite. Colocar no tabuleiro universal e no interior do forno e grelhar de acordo com as regulações. Para o Lecsó de tomate misturar o vinagre de xerez com o sal e a pimenta. Misturar o azeite. Adicionar os cubos de tomate com o manjerição. Regulação Modos de funcionamento: Cozin. Combi com Grill Nível: 3 Humidade: 0% Tempo: 20–25 minutos Nível: 2

Dica

Para pelar os tomates, selecionar o modo de funcionamento cozinhar a vapor a 100 °C, durante 1 minuto.



Cavala grelhada em Lecsó de tomate

Bivalves em molho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

Para o molho:

- 2 chalotas | em cubos pequenos
- 3 dentes de alho | picados finamente
- 1 tomate, grande | em cubos pequenos
- 125 ml de vinho branco
- 350 ml de tomate, triturados
- 180 g de bacon | em tiras
- 1 pitada de açafrão
- 1 salpico de Tabasco
- 1 limão | uma secção grande
- 3 pés de salsa
- 6 ramos de tomilho

Para os bivalves:

- 700 g de bivalves, prontos a cozinhar
- Sal
- Grãos de pimenta preta | moída no momento

Para decorar:

- 2 c. de sopa de salsa | picada

Acessórios:

- Recipiente para cozinhar não perfurado
- Fio de cozinha

Preparação

Colocar as chalotas, o alho, o tomate, o vinho branco, os tomates triturados, o bacon, o açafrão, o Tabasco e a secção de limão num recipiente para cozinhar não perfurado.

Interligar a salsa e o tomilho e adicionar à mistura anterior e cobrir o recipiente para cozinhar. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais da etapa 1.

Programa automático:

Adicionar os bivalves ao molho conforme a sequência do programa e continuar a cozinhar destapado.

Manual:

Adicionar os bivalves ao molho conforme a etapa 2 e continuar a cozinhar destapado.

Retirar as ervas, espremer o limão, temperar com sal e pimenta.

Servir guarnecido com salsa.

Regulação

Programa automático

- Bivalves | Bivalves em molho
- Duração do programa: 30 minutos

Manual

- Etapa 1
- Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
- Temperatura: 100 °C
- Tempo de confeção: 25 minutos
- Etapa 2
- Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
- Temperatura: 100 °C
- Tempo de confeção: 5 minutos



Ruivo recheado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

2 ruivos (aprox. 800 g),
prontos a cozinhar
4 c. de sopa de sumo de limão
4 dentes de alho | picados
finamente
1 molho de salsa (aprox. 30 g) |
picada finamente
1 c. de chá de sal
1 pitada de pimenta, branca |
móida no momento
4 fatias de pão de forma | sem
côdea, cortadas aos cubos
pequenos
1 c. de sopa de colorau, doce
80 ml de azeite

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Salpicar o ruivo com o sumo de limão.

Misturar o alho e a salsa.

Esfregar o lado interior e exterior com sal e pimenta, colocar no tabuleiro universal e rechear o peixe com metade da mistura de salsa e alho.

Misturar a restante mistura de salsa e alho com o pão de forma, o colorau e o azeite, distribuir sobre o ruivo e cozinhar de acordo com as regulações.

Regulação

Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 180 °C

Humidade: 50%

Tempo: 35 minutos

Nível: 1



Robalo recheado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para o robalo:

- 3 robalos (aprox. 500 g),
prontos a cozinhar
- 1 limão | só o sumo
- ½ c. de chá de pimenta

Para o recheio:

- 150 g de Champignons |
em pedaços pequenos
- 2 chalotas |
em pedaços pequenos
- ½ c. de chá de sal
- 150 g de crème fraîche
- 1 pitada de pimenta, branca |
moída no momento
- 150 g de pão branco do dia
anterior | sem cêdea, cortado
aos cubos grandes
- 1 molho de cerefólio
(aprox. 30 g)
- 1 ovo, tamanho M
- 1 pitada de noz-moscada

Acessórios:

- Tabuleiro universal
- Fio de cozinha ou palitos

Preparação

- Salpicar o robalo com o sumo de limão, esfregar o interior com pimenta.
- Ferver os Champignons com as chalotas, o sal, o crème fraîche e a pimenta, mexendo até o líquido ter evaporado. Deixar a massa arrefecer ligeiramente.
- Triturar finamente o pão branco com as folhas de cerefólio e misturar com a massa de champignons, o ovo e a noz-moscada.
- Colocar o robalo sobre o tabuleiro universal, rechear com a massa de cogumelos, fechar a abertura com fio de cozinha ou palitos e cozinhar de acordo com as regulações.

Regulação

- Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
- Temperatura: 180 °C
- Humidade: 50%
- Tempo: 20–30 minutos
- Nível: 1



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.

Chicórias gratinadas

Para 5 porções | Tempo de preparação: 85 minutos

Ingredientes

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

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
250 g de queijo, ralado
1 ovo, tamanho M | só a gema
Noz-moscada
Sal
Pimenta
1 salpico de sumo de limão

Acessórios:

Assadeira
Grelha

Preparação

Remover a parte dura e amarga das chicórias e cozinhar a chicória a vapor de acordo com as regulações.

Derreter a manteiga numa frigideira. Fritar a chicória até alourar, reduzir depois a temperatura e deixar cozer mais 25 minutos a baixa temperatura. Temperar com açúcar, sal e pimenta.

Enrolar cada chicória numa fatia de presunto. Colocar lado a lado numa assadeira.

Introduzir a grelha no interior do forno. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

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 metade do queijo, a gema, a noz-moscada, o sal, a pimenta e o sumo de limão.

Verter o molho de queijo sobre as chicórias e polvilhar com o queijo restante.

Colocar as chicórias gratinadas no interior do forno e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficarem douradas.

Cozinhar a vapor

Modos de funcionamento:

Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 12 minutos

Regulação**Programa automático**

Empadão & gratinados |

Gratinado de chicória

Duração do programa:

12–26 minutos

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento:

Combi c/ Ar quente +

Pré-aquecer: Ativado

Temperatura: 190 °C

Humidade: 90%

Cozer 2

Modos de funcionamento:

Cozin. Combi com Grill

Nível: 1

Humidade: 40%

Tempo: 12–26 minutos

Nível: 1



Gratinado de funcho e cenouras

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

Para os legumes:

750 g de funcho
3 cenouras, grandes | às rodelas com ½ cm de espessura
12 azeitonas, pretas, descaroadas
12 azeitonas, verdes, descaroadas
Sal
Pimenta | moída no momento

Para o Streusel de parmesão e pão:

½ laranja, não tratada | só a casca
4 fatias de pão de forma | sem cêdea, aos cubos pequenos
1 ramo de tomilho | apenas as folhas
3 dentes de alho | esmagados
80 g de parmesão, ralado

Para gratinar:

1 c. de sopa de manteiga | líquida

Acessórios:

Recipiente para cozinhar perfurado
Recipiente para cozinhar não perfurado

Preparação

Cortar o funcho a meio e retirar o caule. Cortar o funcho em rodelas com 1 cm de espessura.

Colocar o funcho e as cenouras num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar a vapor conforme a etapa 1.

Esfregar a casca de laranja sobre os cubos de pão, adicionar as folhas de tomilho e o alho. Misturar o parmesão.

Colocar os legumes cozinhados num recipiente para cozinhar não perfurado, misturar com as azeitonas e temperar com sal e pimenta. Distribuir o Streusel de parmesão e pão sobre os legumes, salpicar com a manteiga, colocar o recipiente para cozinhar não perfurado no forno e gratinar conforme a etapa 2.

Regulação

Etapa 1
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15–18 minutos
Nível: 2
Etapa 2
Modos de funcionamento: Grill total
Nível: 3
Tempo: 10 minutos



Gratinado de funcho e cenouras

Batatas gratinadas

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Para o gratinado:

1 kg de batatas, duras |
às rodelas finas
400 g de natas
Sal
Pimenta
Noz-moscada

Para polvilhar:

50 g de queijo, ralado

Para a forma:

1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

Assadeira, capacidade de
3 litros
Grelha

Preparação

Untar a assadeira. Adicionar as rodelas de batatas.

Temperar as natas com sal, pimenta e noz-moscada e misturar com as rodelas de batatas.

Espalhar queijo por cima.

Colocar as batatas sobre a grelha no interior do forno e cozinhar até alourar.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Batatas gratinadas

Duração do programa: 50 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 175–180 °C

Tempo: 44–59 minutos

Nível: 2

Dica

Para a versão de baixo valor calórico, parte das natas pode ser substituída por leite.



Batatas gratinadas

Soufflé de queijo e cebolinho

Para 6–8 porções | Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga
1 c. de sopa de farinha de trigo,
tipo 405

Para o soufflé:

250 ml de leite, 3,5% de gordura
50 g de manteiga
50 g de farinha de trigo, tipo 405
100 g de queijo, ralado
¼ c. de chá de noz-moscada,
móida
2 c. de sopa de cebolinho |
picado
Sal
Pimenta
5 ovos, tamanho M

Acessórios:

1 forma para soufflé 20 cm ou
8 formas para soufflé, pequenas
Tabuleiro universal

Preparação

Untar uma forma de soufflé ou formas pequenas com manteiga e polvilhar com farinha de trigo.

Aquecer ligeiramente o leite numa caçarola e derreter a manteiga no mesmo. Adicionar farinha de trigo, mexer e ferver.

Adicionar o queijo, a noz-moscada e o cebolinho, mexendo continuamente. Temperar com sal e pimenta, de seguida, deixar arrefecer a massa.

Colocar o tabuleiro universal no forno e iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Separar os ovos e recolher as claras para usar mais tarde. Misturar as gemas com a massa.

Bater as claras em castelo num recipiente à parte, incorporar gradualmente a massa do soufflé.

Colocar a massa do soufflé na forma de soufflé ou distribuir pelas forminhas do soufflé, colocar no tabuleiro universal no forno e cozer de acordo com o programa automático ou com as regulações manuais.

Depois de cozinhar servir de imediato.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Soufflé queijo e cebolinha
Duração do programa: 15 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 200 °C
Humidade: 60%
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 15 minutos
Nível: 1



Soufflé de queijo e cebolinho

Batatas gratinadas com queijo

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Para o gratinado:

600 g de batatas, qualidade farinhenta
75 g de queijo Gouda, ralado

Para a cobertura:

250 g de natas
1 c. de chá de sal
Pimenta
Noz-moscada

Para polvilhar:

75 g de queijo Gouda, ralado

Para a forma:

1 dente de alho

Acessórios:

Assadeira, Ø 26 cm
Grelha

Preparação

Esfregar alho na assadeira.

Para a cobertura, misturar as natas, o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Descascar as batatas, cortar às rodelas finas de 3–4 mm. Misturar as batatas com o queijo Gouda e a cobertura e colocar tudo na assadeira.

Polvilhar com o queijo Gouda.

Colocar o gratinado de batatas e queijo na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourado.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Batatas gratinadas
Duração do programa: 39–46 minutos
Nível: 2

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 170 °C

Humidade: 95%

Tempo: 38 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Nível: 2

Humidade: 70%

Tempo: 1–8 minutos



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 finos
2 cebolas | aos cubos
375 g de carne picada, metade carne de vaca, metade carne de porco
800 g de tomate de lata, pelado | triturados
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

Preparação

Aquecer a frigideira revestida para o molho de tomate e carne picada. Alourar o bacon em cubos. Adicionar a carne picada e alourar, mexendo. Juntar as cebolas e deixar alourar. Adicionar os tomates, o sumo de tomate, a polpa de tomate e o caldo. Temperar com ervas, sal e pimenta. Deixar 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 no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourada.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Lasanha
Duração do programa:
40 minutos

Manual

Modos de funcionamento:
Combi c/ aq. sup./inf.
Temperatura: 170–200 °C
Humidade: 95%
Tempo: 40 minutos
Nível: 1

Acessórios:

Assadeira, 32 cm x 22 cm
Grelha



Macarrão gratinado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Para a massa:

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

Para o gratinado:

- 2 cebolas | aos cubos
- 1½ c. de sopa de manteiga
- 1 pimento | cubos com 1 cm
- 2 cenouras, pequenas | às rodelas
- 150 g de crème fraîche
- 75 ml de leite, 3,5% de gordura
- 1 ovo, tamanho M
- 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:

- Recipiente para cozinhar não perfurado
- Película, resistente ao vapor
- Assadeira, 24 cm x 24 cm
- Grelha

Preparação

Cozinhar a massa em água com sal durante 5 minutos.

Colocar as cebolas picadas com a manteiga, o pimento e as cenouras num recipiente para cozinhar não perfurado, colocar no forno e alourar as cebolas cobertas conforme as regulações.

Misturar o crème fraîche com o ovo 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 na grelha no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais até ficar dourado.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Empadão de macarrão
Duração do programa: 40 minutos

Regulação

Alourar cebolas

Especial | Alourar cebola
Duração do programa: 4 minutos

Manual

Cozer
Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.
Temperatura: 150–180 °C
Humidade: 95%
Tempo: 40 minutos
Nível: 1



Macarrão gratinado

Gratinado de massa com presunto

Para 4 porções | Tempo de preparação: 65 minutos

Ingredientes

Para o gratinado:

250 g de massa (por ex. em espiral ou cotovelo)
Sal
200 g de presunto | em cubos pequenos
80 g de manteiga
3 ovos, tamanho M | separados
2 ovos, tamanho M
Sal
250 ml de natas azedas
150 ml de natas
Pimenta, moída no momento
Noz-moscada

Para a assadeira:

1 c. de sopa de manteiga

Para polvilhar:

Pão ralado
Parmesão ralado
Manteiga

Acessórios:

Assadeira
Grelha

Preparação

Cozer a massa «al dente» em água com sal na zona de cozinhar.

Colocar a manteiga com a gema numa taça, bater os ovos inteiros com uma pitada de sal até obter uma espuma. Juntar o presunto.

Bater a clara com uma pitada de sal e adicionar juntamente com as natas azedas, as natas e a massa à mistura de manteiga e ovo.

Misturar tudo e temperar com sal, pimenta e noz-moscada.

Untar bem a assadeira com manteiga e encher com a massa.

Polvilhar com o pão ralado e o parmesão, distribuir os flocos de manteiga sobre o gratinado.

Coloque a assadeira sobre a grelha e no forno.

Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com as regulações manuais.

Regulação

Programa automático

Empadão & gratinados | Gratin. massa com presunto
Duração do programa: 35 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 170 °C

Humidade: 70%

Tempo: 25 minutos

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozin. Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 30%

Tempo: 10 minutos



Gratinado de massa com presunto



Acompanhamentos & 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 cada vez mais diversos no mercado, e que dão um toque particularmente sedutor, graças à sua frescura e cor.

Legumes para antepasto

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos + no mínimo 3 horas para apurar

Ingredientes

Para os legumes:

2 pimentos (aprox. 200 g),
amarelos | em tiras
2 pimentos (aprox. 200 g),
vermelhos | em tiras
1 beringela (aprox. 200 g) |
às rodela
2 curgetes (aprox. 200 g) |
às rodela
500 g de cogumelos

Para a marinada:

6 c. de sopa de azeite
4 c. de sopa de vinagre de vinho
4 c. de sopa de vinho branco,
seco
1 dente de alho | picado
Sal
Pimenta
1 pitada de açúcar
2 c. de sopa de ervas de
Provença | picadas finamente

Acessórios:

Recipiente para cozinhar
perfurado

Preparação

Colocar os pimentos, a beringela, as curgetes e os cogumelos num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar de acordo com as regulações.

Fazer uma marinada com azeite, vinagre de vinho, vinho branco, alho, sal, pimenta, açúcar e ervas.

Empratar os legumes para um tabuleiro, verter a marinada e deixar a marinar durante, pelo menos, 3 horas.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 3–4 minutos



Couve roxa com maçã

Para 4 porções | Tempo de preparação: 165 minutos

Ingredientes	Preparação
125 g de cebola aos cubos 50 g de banha de porco 700 g de couve roxa em tiras 150 ml de sumo de maçã 50 ml de vinagre de vinho 1 folha de louro 3 cravinhos 25 g de açúcar Sal Pimenta 1 maçã aos cubos 30 g de arandos 50 ml de vinho tinto	Colocar as cebolas e a banha de porco num recipiente para cozinhar não perfurado, cobrir e cozinhar ao vapor conforme a etapa 1. Adicionar a couve roxa com sumo de maçã, o vinagre de vinho, a folha de louro, os cravinhos e o açúcar às cebolas. Temperar com sal e pimenta e continuar a cozinhar conforme a etapa 2. Adicionar as maçãs, os arandos e o vinho tinto aos restantes ingredientes acabar de cozinhar conforme a etapa 3. Temperar com sal, pimenta e açúcar.
Acessórios: Recipiente para cozinhar não perfurado	Regulação Etapa 1 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 4 minutos Etapa 2 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 60 minutos Etapa 3 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 60 minutos

Dica
Em vez de arandos usar geleia de groselha.



Couve roxa com maçã

Legumes com funcho

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

2 funchos
2 cenouras | às rodelas com
½ cm de espessura
1 talo de alho-francês,
pequeno | às rodelas com 1 cm
de espessura
2 talos de aipo | em pedaços
com ½ cm de espessuras
1 c. de chá de sumo de limão
½ c. de chá de sal
½ c. de chá de açúcar
2 cebolas | aos cubos
2 c. de sopa de manteiga
Pimenta
150 g de creme de leite espesso

Acessórios:

Recipiente para cozinhar per-
furado
Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Dividir o funcho em quatro partes e cortar o caule em pequenos triângulos. Picar finamente as folhas de funcho e colocar de lado para guarnecer.

Colocar as cenouras, o alho-francês e o aipo num recipiente para cozinhar perfurado e colocar o funcho por cima.

Misturar o sumo de limão, sal e açúcar e verter sobre o funcho. Inserir o recipiente para cozinhar no forno e colocar e por baixo um recipiente para cozinhar não perfurado para recolher o caldo de legumes.

Refogar as cebolas em manteiga numa caçarola e adicionar 150 ml de caldo de legumes. Temperar com sal e pimenta. Adicionar o creme de leite espesso. Empratar os legumes com funcho e servir guarnecido com folhas de funcho.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 10–12 minutos



Soufflé de legumes

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

Ingredientes

Para a massa de couve-flor:

500 g de couve-flor |
cortada em pedaços
4 ovos, tamanho M
Sal
Pimenta
Noz-moscada

Para as formas para soufflé:

1 c. de sopa de manteiga

Para o molho:

2 chalotas | aos cubos
20 g de manteiga
20 g de farinha de trigo, tipo 405
20 ml de vinho branco, seco
100 ml de caldo de legumes
100 g de natas
Pimenta

Para decorar:

1 c. de sopa de salsa | picada

Acessórios:

Recipiente para cozinhar
perfurado
Varinha mágica
4 formas para soufflé
Grelha

Preparação

Colocar a couve-flor num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar conforme a etapa 1.

Deixar a couve-flor arrefecer e reduzir a puré. Separar os ovos e recolher as claras para usar mais tarde. Mexer a gema com a massa de couve-flor e temperar com sal, pimenta e noz-moscada.

Bater as claras em castelo bem firmes e envolver na massa de couve-flor.

Untar as formas para soufflé, encher com massa e cozinhar conforme a etapa 2.

Refogar as chalotas em manteiga numa caçarola. Adicionar farinha de trigo e deglaçar com vinho branco.

Mexer uniformemente com o caldo de legumes, envolver as natas e temperar com sal e pimenta.

Dispor o soufflé de legumes num prato, deitar à volta o molho e guarnecer com salsa.

Regulação

Etapa 1
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 14 minutos
Etapa 2
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 90 °C
Tempo: 15–18 minutos

Dica

Usar brócolos ou cenouras em vez da couve-flor.
Usar taças em substituição das formas para soufflé.



Soufflé de légumes

Bolinhos de batata

Para 4 porções | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes	Preparação
Para os bolinhos de batata: 1 kg de batatas, qualidade farinhenta 2 ovos, tamanho M Sal Noz-moscada 50 g de farinha de trigo, tipo 405 50 g de fécula de batata	Lavar as batatas e cozinhar num recipiente para cozinhar perfurado conforme a etapa 1. Descascar as batatas ainda quentes e pressionar diretamente através do passe-vite. Adicionar os ovos à pasta de batata e temperar com sal e noz-moscada. Juntar a farinha de trigo e a fécula de batata.
Para a forma: 1 c. de chá de manteiga	Moldar um rolo a partir da pasta, dividir em 12 pedaços e moldar em bolinhos.
Acessórios: Recipiente para cozinhar perfurado Passe-vite	Untar o recipiente para cozinhar perfurado, colocar os bolinhos e cozinhar conforme a etapa 2.
	Regulação Etapa 1 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 28–34 minutos Etapa 2 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 15–18 minutos



Puré de batata

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos

Ingredientes

Para o puré de batata:

1 kg de batatas, qualidade
farinhenta | descascadas e
cortadas em quatro
250 g de natas
100 ml de caldo de legumes
20 g de manteiga
Sal
Pimenta

Para decorar:

1 c. de sopa de salsa | picada
finamente

Acessórios:

Recipiente para cozinhar
perfurado
Recipiente para cozinhar não
perfurado
Passe-vite

Preparação

Colocar as batatas num recipiente para cozinhar perfurado.
Inserir por baixo das batatas um recipiente para cozinhar não
perfurado com as natas e o caldo de legumes e cozinhar.

Passar as batatas no passe-vite e mexer uniformemente com o
líquido obtido a partir das natas e do caldo de legumes.
Envolver a manteiga e temperar o puré com sal e pimenta.

Polvilhar com salsa e servir.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15–17 minutos



Batatas aos gomos

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

1 kg de batatas, duras |
cortadas na longitudinal em
tiras finas
1½ c. de chá de sal
½ c. de chá de pimenta
1 c. de chá de colorau, picante
1 c. de chá de açúcar
8 c. de sopa de azeite
6 c. de sopa de sésamo

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

Mexer os condimentos e o açúcar com o azeite e o sésamo, envolver as tiras de batatas. Distribuir tudo no tabuleiro universal e colocar no interior do forno.

Iniciar o programa automático ou cozer de acordo com as regulações manuais até ficar dourado.

Regulação

Programa automático

Legumes | Batatas | Gomos de batatas

Duração do programa: 45 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 180–210 °C

Humidade: 0%

Tempo: 45 minutos

Nível: 2



Almôndegas de queijo

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

Ingredientes

500 ml de leite, 3,5% de gordura
150 g de cebolas |
picadas finamente
20 g de manteiga
500 g cubos de pão
2 Batatas | cozidas
250 g de queijo (Pinzgauer ou
Appenzeller) | aos cubos
4 ovos, tamanho M
½ molho de salsa (aprox. 30 g) |
picada finamente
Sal
Pimenta
Noz-moscada
2 c. de sopa de manteiga
clarificada

Acessórios:

Assadeira Gourmet

Preparação

Aquecer o leite na zona de cozinhar. Alourar as cebolas em manteiga. Colocar os cubos de pão numa taça grande, regar com leite e deixar amolecer.

Ralar as batatas.

Após refrigerar a massa de cubos de pão, adicionar os cubos de queijo, as cebolas, os ovos, a salsa e as batatas e mexer bem a massa.

Com as mãos húmidas formar bolas de aprox. à 100 g e pressionar para ficarem planas.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais.

Colocar a manteiga clarificada na assadeira Gourmet e cozinhar de acordo com a sequência do programa ou a etapa 2 das regulações manuais.

Assim que a manteiga clarificada esteja quente, colocar as bolinhas na assadeira Gourmet e assar de acordo com a etapa 3 das regulações manuais.

Virar as almôndegas de queijo e assar conforme a etapa 4.

Regulação**Programa automático**

Massas alimentícias |

Almôndegas de queijo

Duração do programa:

29 minutos

Nível: 1

Manual**Regular através de Programas favoritos:**

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento:

Ar quente plus

Temperatura: 210 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 210 °C

Humidade: 100%

Tempo: 5 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:

Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 210 °C

Humidade: 100%

Tempo: 7 minutos

Etapa 4

Modos de funcionamento:

Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 210 °C

Humidade: 100%

Tempo: 7 minutos



Risoto de abóbora

Para 6 porções | Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

300 g de arroz de risoto
60 g de manteiga
2 dentes de alho |
picados finamente
1 cebola, pequena |
picada finamente
70 ml de vinho branco
625 ml de caldo de galinha
500 g de polpa de abóbora |
em cubos de 1 cm
85 g de presunto de Parma
(Prosciutto) | picado finamente
1 limão | só a casca
20 g de orégãos, frescos |
picados finamente
75 g folhas de espinafre, fresco
50 g de parmesão, ralado
70 g de mascarpone
Sal
Pimenta

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Colocar o arroz de risoto, a manteiga, o alho, a cebola, o vinho branco, o caldo de galinha, a abóbora, o presunto de Parma e a casca de limão num recipiente para cozinhar não perfurado. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais da etapa 1.

Adicionar os espinafres, o parmesão e o Mascarpone ao arroz de risotto.

Programa automático:
Acabar de cozinhar conforme o programa automático.

Manual:
acabar de cozinhar conforme a etapa 2.

Antes de servir temperar com sal e pimenta.

Regulação

Programa automático

Arroz | Arroz grãos redondos | Risotto de abóbora
Duração do programa: 20 minutos

Manual

Etapa 1
Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 19 minutos
Etapa 2
Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 1 minuto



Cenouras com chalotas glaceadas

Para 4 porções | Tempo de preparação: 25 minutos

Ingredientes

500 g de cenouras | às rodelas
4 chalotas | descascadas e
cortadas a meio
2 c. de sopa de manteiga
Sal
Pimenta
1 c. de sopa de salsa | picada

Acessórios:

Recipiente para cozinhar per-
furado
Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Colocar as cenouras num recipiente para cozinhar perfurado.

Colocar as chalotas com a manteiga num recipiente para cozinhar não perfurado e cobrir. Cozinhar ambos os recipientes em simultâneo.

Adicionar as cenouras às chalotas e temperar com sal e pimenta.

Servir polvilhado com salsa.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 6 minutos



Cenouras com chalotas glaceadas

Queijo de ovelha envolto em curgete

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

- 1 curgete (aprox. 200 g)
- 200 g de queijo de ovelha
- Sal
- Pimenta
- 1 c. de sopa de azeite

Acessórios:

Recipiente para cozinhar perfurado

Preparação

Cortar a curgete longitudinalmente em fatias finas e colocar num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar conforme a etapa 1.

Cortar o queijo de ovelha em tiras de 2 cm e temperar com sal e pimenta.

Retirar a curgete do recipiente para cozinhar. Enrolar o queijo de ovelha com a curgete e temperar com sal e pimenta. Regar com azeite e colocar no forno num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar conforme a etapa 2.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

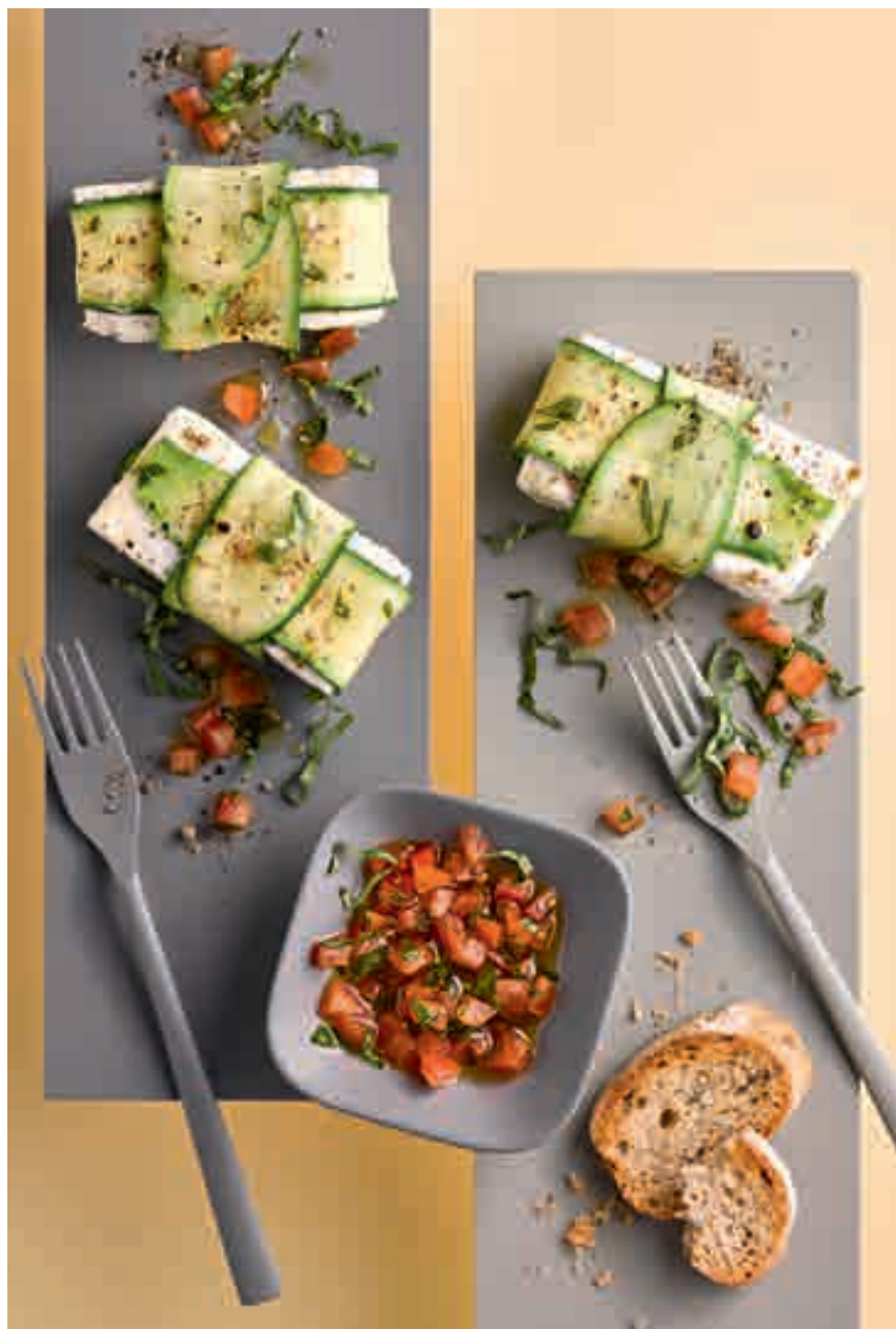
Tempo: 1 minuto

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 3 minutos



Queijo de ovelha envolto em curgete

Pepinos japoneses

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes	Preparação
2 cebolas aos cubos 200 g de bacon, magro aos cubos 6 pepinos japoneses (aprox. 500 g) 400 g de natas ácidas 1 c. de sopa de endro picado 1 pitada de açúcar Sal Pimenta	Colocar as cebolas e o bacon num recipiente para cozinhar não perfurado, cobrir e cozinhar ao vapor conforme a etapa 1. Descascar e cortar os pepinos japoneses a meio, retirar as sementes com uma colher e cortar os pepinos em fatias finas. Adicionar os pepinos japoneses e as natas ácidas ao bacon e às cebolas. Temperar com endro, açúcar, sal e pimenta e cozinhar conforme a etapa 2.

Acessórios:
Recipiente para cozinhar não perfurado

Após cozinhar temperar de novo com sal e pimenta e servir.

Regulação
Etapa 1
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 4 minutos
Etapa 2
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15–20 minutos

Dica
Usar pepinos comuns ao invés dos pepinos japoneses.



Bolinhos de massa de pão

Para 4 porções | Tempo de preparação: 115 minutos

Ingredientes	Preparação
Para os bolinhos de massa de pão: 8 pãezinhos aos cubos de ½ cm 500 ml de leite, 3,5% de gordura 1 cebola aos cubos 20 g de manteiga 2 ovos, tamanho M 1 c. de sopa de salsa picada	Aquecer o leite num recipiente para cozinhar não perfurado conforme a etapa 1. Verter o leite sobre os pãezinhos e deixar repousar durante meia hora. Colocar a cebola com manteiga num recipiente para cozinhar não perfurado, cobrir com folha de alumínio e cozinhar ao vapor conforme a etapa 2.
Para untar: Manteiga	Acrescentar a cebola cozida a vapor, os ovos e a salsa aos pãezinhos e misturar.
Acessórios: Recipiente para cozinhar não perfurado Recipiente para cozinhar perfurado	A partir da massa moldar 12 bolinhos de massa de pão com as mãos humedecidas, untar o recipiente para cozinhar perfurado, colocar os bolinhos e cozinhar conforme a etapa 3.
	Regulação Etapa 1 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 95 °C Tempo: 2–3 minutos Etapa 2 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 4 minutos Etapa 3 Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 100 °C Tempo: 15–18 minutos



Bolinhas de massa de pão

Tomates gregos

Para 4 porções | Tempo de preparação: 30 minutos

Ingredientes

4 tomates | cortados
transversalmente a meio
2 dentes de alho |
picados finamente
Sal
Pimenta
4 pés de manjeriço |
picados finamente
100 g de queijo de ovelha |
aos cubos pequenos

Acessórios:

Recipiente para cozinhar per-
furado

Preparação

Colocar os tomates com a face cortada para cima num recipiente para cozinhar perfurado.

Espalhar o alho na face cortada dos tomates. Temperar com sal e pimenta.

Distribuir o manjeriço sobre as metades dos tomates.

Colocar o queijo de ovelha sobre os tomates e cozinhar de acordo com as regulações.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 3–4 minutos





Sopas e guisados

Um caso claro de bom gosto

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 que enriquece a nossa alimentação e 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.

Feijoada com borrego

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

Para a feijoada:

500 g de carne de borrego, pronto a cozinhar | aos cubos pequenos
2 c. de sopa de óleo de girassol
1 cebola | picada
200 ml de caldo de legumes
400 g de batatas, qualidade rija | aos cubos
200 g de feijões verdes | cortados a meio
3 cenouras (aprox. 60 g) | aos cubos
1 ramo de alecrim | apenas as agulhas, picadas
300 ml de caldo de legumes
Sal
Pimenta

Para decorar:

2 cebolinhas verdes | às rodelas finas

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado

Preparação

Alourar ligeiramente a carne de borrego numa frigideira com óleo de girassol. Adicionar a cebola e alourar. Deglaçar com o caldo de legumes.

Colocar a carne de borrego com o molho num recipiente para cozinhar não perfurado. Adicionar as batatas, os feijões verdes, as cenouras e o alecrim e cozinhar conforme a etapa 1.

Após cozinhar adicionar o restante caldo de legumes, temperar com sal e pimenta e continuar a cozinhar conforme a etapa 2.

Polvilhar a cebolinha verde pouco antes de servir.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 15 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 95 °C

Tempo: 2 minutos

Dica

Ao invés da carne de borrego utilizar carne de vaca, almôndegas ou salsichas de carne de porco.



Feijoada com borrego

Sopa de gulache

Para 4 porções | Tempo de preparação: 125 minutos

Ingredientes

250 g de batatas, duras
25 g de manteiga clarificada
200 g de cebolas |
picadas finamente
250 g de carne de vaca (pá) |
em cubos de 1–1½ cm
20 g de farinha de trigo, tipo 405
20 g de polpa de tomate
Sal
Pimenta
20 g de colorau, doce
3 dentes de alho | picados
1 c. de sopa de manjerona, seca
1 pit. de cominhos, moídos
1 c. de sopa de vinagre
1 l de caldo de legumes

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Descascar as batatas, cortar aos cubos com cerca de 1 x 1 cm e colocar numa tigela com água fria para que não escureçam.

Aquecer a manteiga clarificada numa frigideira e tostar aí lentamente as cebolas até que adquiram um tom castanho-dourado.

Colocar as cebolas num recipiente para cozinhar não perfurado, adicionar a carne de vaca, a farinha de trigo, a polpa de tomate, assim como todas as especiarias e vinagre.

Despejar por cima o caldo de legumes, mexer bem e iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as configurações manuais da etapa 1.

Programa automático:

Conforme a sequência do programa adicionar aí as batatas e acabar de cozinhar.

Manual:

Adicionar aí as batatas e acabar de cozinhar conforme a etapa 2.

Temperar com sal.

Regulação

Programa automático

Carne | Vaca | Sopa Gulasch

Duração do programa: 105 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 60 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 45 minutos



Sopa de gulache

Canja de galinha

Para 6 porções | Tempo de preparação: 125 minutos

Ingredientes

1 galinha (aprox. 1,5 kg),
pronta a cozinhar
200 ml de água
1 kg de legumes para sopa
120 g de massas para sopa
800 ml de água
Sal
Pimenta
1 c. de sopa de salsa | picada

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado
Coador

Preparação

Colocar a galinha com água num recipiente para cozinhar não perfurado.

Lavar e descascar os legumes para sopa, cortar metade em pedaços grandes e adicionar à galinha e cozinhar conforme a etapa 1.

Cortar os restantes legumes em pedaços pequenos, cortar o alho-francês às rodelas, as cenouras e o tubérculo do aipo em tiras finas e reservar.

Após o fim do tempo de confeção retirar a galinha do líquido, passar o caldo por um coador e voltar a colocar no recipiente para cozinhar não perfurado.

Desfazer a carne, cortar em pedaços pequenos e colocar juntamente com os legumes para sopa, a massa para sopa e a restante água no recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar conforme a etapa 2. Se a sopa ficar muito grossa aumentar a quantidade de água.

Temperar com sal e pimenta, polvilhar com salsa e servir.

Regulação

Etapa 1
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 50 minutos
Etapa 2
Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 10 minutos

Dica

Usar um frango ao invés da galinha.



Canja de galinha

Sopa de batata

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

180 g de alho-francês |
às rodelas
250 g de batatas, qualidade
farinhenta | aos cubos
500 ml de caldo de legumes
Sal
Pimenta
100 g de natas
2 c. de chá de manjerição |
picado
2 c. de chá de salsa | picada
2 c. de chá de cebolinho |
picado

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado
Varinha mágica

Preparação

Colocar o alho-francês e as batatas com o caldo de legumes num
recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar conforme a
etapa 1.

Reduzir a sopa a puré no recipiente para cozinhar com a varinha
mágica e temperar com sal e pimenta. Juntar as natas e aquecer
conforme a etapa 2.

Misturar manjerição, salsa e cebolinho, polvilhar sobre a sopa e
servir.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 16 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 95 °C

Tempo: 2 minutos



Sopa de abóbora à moda da Austrália

Para 4 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

Para a sopa de abóbora:

1 kg de polpa de abóbora |
aos cubos
400 g de batatas doce |
aos cubos
2 cebolas | aos cubos
250 ml de caldo de galinha
Sal
Pimenta

Para decorar:

250 g de chouriço |
aos cubos pequenos
250 ml de natas azedas
10 g de folhas de coentro |
picadas

Acessórios:

Recipiente para cozinhar perfurado

Preparação

Colocar a polpa de abóbora, as batatas doce e as cebolas num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar perfurado.

Alourar o chouriço.

Reduzir os legumes a puré, adicionar o caldo de galinha e aprox. 250 ml do líquido recolhido, misturar e temperar com sal e pimenta.

Verter a sopa para uma terrina pré-aquecida. Guarnecer com as natas azedas, chouriço e folhas de coentro.

Regulação

Programa automático

Sopas e Guisados | Sopa de abóbora
Duração do programa: 25 minutos

Manual

Modo de funcionamento: Cozinhar a vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 25 minutos



Sopa de abóbora à moda da Austrália

Arroz com carne

Para 4 porções | Tempo de preparação: 90 minutos

Ingredientes

- 250 g de cebolas | picadas finamente
- 2 c. de sopa de manteiga clarificada
- 2 c. de sopa de colorau
- 1 c. de sopa de polpa de tomate
- 250 g de carne de vaca (pá) | em cubos de 1 cm
- 250 g de tomate, triturados
- 1 c. de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 dente de alho | picado finamente
- 1 c. de chá de manjerona
- Cominhos
- Sal
- Pimenta
- ½ pimentos (cerca de 175 g), vermelhos | aos cubos pequenos
- ½ pimentos (cerca de 175 g), amarelos | aos cubos pequenos
- 250 g de arroz agulha
- 500 ml de caldo de legumes

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado

Preparação

- Alourar as cebolas na manteiga clarificada numa frigideira.
- Misturar o colorau e a polpa de tomate nas cebolas.
- Colocar a carne de vaca num recipiente para cozinhar não perfurado. Adicionar as cebolas, os tomates triturados, o vinagre de vinho branco, o alho e os temperos. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais da etapa 1.
- Programa automático:
Conforme a sequência do programa adicionar os pimentos com o arroz agulha e o caldo de legumes e acabar de cozinhar.
- Manual:
Adicionar os pimentos com o arroz agulha e o caldo de legumes e acabar de cozinhar conforme a etapa 2.

Regulação

Programa automático

Sopas e Guisados | Arroz com carne
Duração do programa: 70 minutos

Manual

- Etapa 1
Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 45 minutos
- Etapa 2
Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 25 minutos



Sopa com jardineira de legumes

Para 4 porções | Tempo de preparação: 55 minutos

Ingredientes

Para a sopa:

150 g de aipo | em tiras finas
3 cenouras (aprox. 60 g) |
em tiras finas

200 g de cebolinha verde |
em losangos

100 g de ervilhas tortas

600 ml de caldo de legumes

1 ovo, tamanho M

1 c. de sopa de pão ralado

Sal

Pimenta

Noz-moscada

1 c. de sopa de cerefólio |
picado

1 c. de sopa de salsa | picada

Para decorar:

1 c. de sopa de salsa | picada

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

Colocar o aipo, as cenouras, a cebolinha verde e as ervilhas tortas juntamente com metade do caldo de legumes num recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar conforme a etapa 1.

Após o fim do tempo de confeção adicionar o restante caldo de legumes e continuar a cozinhar conforme a etapa 2.

Misturar entre si o ovo, o pão ralado, o sal, a pimenta, a noz-moscada e as ervas picadas, colocar na sopa e acabar de cozinhar conforme a etapa 3.

Temperar a sopa com sal e pimenta, polvilhar com salsa picada e servir.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 10 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 95 °C

Tempo: 2 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 95 °C

Tempo: 2 minutos



Sopa com jardineira de legumes



Sobremesas

Tudo fica bem quando termina bem

Para uma boa sobremesa 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 saem felizes da mesa— e muitas vezes com pouca vontade, pois as sobremesas facilmente se tornam em grandes «vícios».

Pudim de frutos silvestres

Para 6 porções | Tempo de preparação: 105 minutos

Ingredientes

Para a massa:

225 g de tostas
50 g de manteiga
40 g de mel, líquido
300 ml de leite, 3,5% de gordura

Para os frutos silvestres:

200 g de morangos | em quartos
125 g de framboesas
125 g de amoras
1 maçã, pequena, ácida |
aos cubos pequenos
1 vagem de baunilha |
apenas a polpa da baunilha
40 g de açúcar

Para o gelado:

6 bolas de gelado de baunilha

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma de pudim com tampa,
aprox. 1,25 l de capacidade
Grelha

Preparação

Esmagar as tostas ou moer grosseiramente. Derreter a manteiga com o mel e incorporar com leite nas tostas.

Misturar os morangos e a maçã com os frutos silvestres, a polpa da baunilha e o açúcar.

Untar a forma de pudim, adicionar $\frac{3}{4}$ da massa e pressionar os rebordos laterais para cima. Encher com os frutos silvestres e pressionar ligeiramente. Cobrir com a restante massa e pressionar bem o rebordo. Fechar a forma de pudim com a tampa. Inserir sobre a grelha no forno e cozinhar de acordo com as regulações.

Após cozinhar deixar repousar na forma durante, pelo menos, 15 minutos.

Desenformar sobre um prato, dividir em porções e servir com gelado.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 60 minutos

Dica

Ao invés da forma de pudim usar uma assadeira refratária mais alta. Para tapar a assadeira dobrar o papel vegetal duas vezes, colocar sobre a forma e atar com fio de cozinha.



Pudim de frutos silvestres

Pudim de Natal

Para 4 porções | Tempo de preparação: 380 minutos + 24 horas para marinar

Ingredientes

Para o pudim de Natal:

170 g de farinha de trigo,
tipo 405
¾ c. de chá de canela
¾ c. de chá de mistura de
especiarias
115 g de pão ralado
115 g de manteiga clarificada
115 g de açúcar mascavado
30 g de amêndoas, inteiras
115 g de passas
115 g de corintos
115 g de sultanas
55 g de cerejas, cristalizadas
55 g de frutas, cristalizadas
1 maçã, pequena | ralada
1 limão, não tratado | só a casca
1 laranja, não tratada |
só a casca
½ laranja | apenas o sumo
2 c. de sopa de conhaque
2 ovos, tamanho M
1 c. de sopa de malte de
cevada, líquido
75 ml de cerveja preta,
p. ex. Guinness

Para a taça de cerâmica:

1 c. de sopa de manteiga

Acessórios:

Taça de cerâmica, capacidade
de 1,2 litros
Papel vegetal
Película de alumínio
Grelha

Preparação

Peneirar a farinha de trigo e as especiarias para uma taça grande. Adicionar o pão ralado, a manteiga clarificada, o açúcar, as amêndoas, as frutas, as raspas dos citrinos e o sumo de laranja. Moldar uma cavidade no meio da taça e adicionar o conhaque, o ovo batido e o malte de cevada. Adicionar gradualmente a cerveja preta e misturar até obter uma massa espessa. Cobrir a taça e deixar repousar durante a noite.

Untar a taça de cerâmica, adicionar a massa e pressionar até ficar plana. Cobrir a taça com papel vegetal e película de alumínio, inserir sobre a grelha no interior do forno e cozinhar de acordo com as regulações.

Cobrir a taça com um novo papel vegetal e uma nova película de alumínio e reservar num local fresco, escuro e seco até ao uso pretendido.

Aquecer antes de servir.

Dica

Na Grã-Bretanha o pudim de Natal é tradicionalmente comido no Natal e é preparado 6–12 meses antes e ocasionalmente é impregnado com conhaque.

Regulação**Programa automático**

Variante de cozinhar:

Sobremesas |

Christmas Pudding | Cozinhar

Duração do programa:

360 minutos

ou variante de aquecer:

Sobremesas| Christmas

Pudding| Aquecer

Duração do programa:

105 minutos

Manual

Variante de cozinhar

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção:

360 minutos

Variante de aquecer

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção:

105 minutos



Crème Brûlée

Para 6 porções | Tempo de preparação: 75 minutos + 4 horas de refrigeração

Ingredientes

Para o creme:

200 g de natas
250 ml de leite, 3,5% de gordura
8 g de açúcar baunilhado
1 c. de sopa de açúcar
4 ovos, tamanho M | só a gema

Para caramelizar:

3 c. de sopa de açúcar
mascavado (açúcar amarelo)

Acessórios:

Coador, fino
6 formas para soufflé
Grelha
Queimador flambado

Preparação

Aquecer as natas e o leite na zona de cozinhar até quase ferver.
Retirar a caçarola da zona de cozinhar e colocar de lado.

Bater o açúcar baunilhado, o açúcar e a gema até obter um
preparado cremoso. De seguida, misturar gradualmente a mistura
de natas e leite refrigerada. Verter toda a massa para um coador
fino.

Verter a massa nas formas para soufflé, se possível, sem espuma,
e cobrir. Colocar sobre a grelha e inserir no forno e cozinhar de
acordo com as regulações.

Colocar as forminhas para soufflé durante aprox. 4 horas no frio.

Polvilhar com açúcar mascavado e caramelizar com o queimador
flambado.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 90 °C
Tempo: 30–35 minutos

Dica

Alternativamente às forminhas
para soufflé, usar chávenas.



Germknödel (sobremesa austríaca)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

Para a massa:

- 42 g de fermento, fresco
- 250 ml de leite,
- 3,5% de gordura | morno
- 500 g de farinha de trigo, tipo 405
- 1 c. de chá de açúcar
- 1 pitada de sal
- 50 g de margarina | amolecida

Para o molho:

- 4 c. de sopa de puré de ameixa (Powidl)
- 250 g de natas
- 8 g de açúcar baunilhado
- ½ c. de chá de canela, moída
- 1 pitada de sal

Para a forma:

- 1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

- Coador, fino
- Tigela, própria para o forno
- Grelha
- Recipiente para cozinhar perfurado

Preparação

Peneirar a farinha de trigo para uma taça. Dissolver o fermento no leite e adicionar. Adicionar o açúcar, a gema e a manteiga e amassar durante cerca de 7 minutos até obter uma massa lisa. Moldar uma bola com a massa. Colocar no forno sobre a grelha numa tigela aberta e deixar levedar conforme as regulações.

Moldar a massa em 8 pedaços, formar bolinhos e deixar levedar cobertas durante mais 15 minutos num local quente. Untar o recipiente para cozinhar perfurado, colocar os bolinhos e cozinhar conforme as regulações.

Ferver brevemente na placa de aquecimento o puré de ameixa, as natas, o açúcar baunilhado, a canela e o sal numa caçarola na zona de cozinhar, mexendo constantemente, e servir como molho.

Regulação

- Levedar massa com fermento
- Modos de funcionamento: Coz. vapor
- Temperatura: 40 °C
- Tempo de levedura: 15 minutos
- Cozinhar
- Modos de funcionamento: Coz. vapor
- Temperatura: 100 °C
- Tempo: 14 minutos

Dica

Deixar os Germknödel descongelar 15 minutos à temperatura ambiente e, por fim, cozinhar conforme descrito na receita.



Germknödel (sobremesa austríaca)

Soufflé de sêmola

Para 8 porções | Tempo de preparação: 75 minutos

Ingredientes

Para a mistura de leite:

1 vagem de baunilha
250 ml de leite, 3,5% de gordura
50 g de manteiga

Para a massa de sêmola:

50 g de sêmola de trigo duro
5 ovos, tamanho M
60 g de açúcar

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga
1 c. de sopa de açúcar

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado
8 formas para soufflé
Grelha

Preparação

Cortar a vagem de baunilha a meio longitudinalmente com uma faca e raspar a polpa da baunilha.

Colocar o leite, a manteiga, a polpa da baunilha e a vagem da baunilha num recipiente para cozinhar não perfurado e aquecer conforme a etapa 1.

Retirar a mistura de leite do forno. Incorporar a sêmola de trigo duro, mexendo, e deixar repousar durante 1–2 minutos.

Mexer de novo e cozinhar conforme a etapa 2. Mexer uma vez após metade do tempo de confeção.

Retirar a massa de sêmola do forno, verter para uma taça, mexer e deixar arrefecer coberta. Por fim retirar a vagem de baunilha.

Separar os ovos, recolher as claras. Misturar as gemas com a massa de sêmola. Bater as claras em castelo com o açúcar com a batedeira e incorporar na massa de sêmola.

Untar as formas para soufflé e polvilhar com açúcar. Verter a massa de sêmola, inserir as formas para soufflé sobre a grelha no forno e cozinhar conforme a etapa 3.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 5 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 1 minuto

Etapa 3

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo: 25–30 minutos

Dica

Usar taças em substituição das formas para soufflé.



Soufflé de sémola

Kaiserschmarrn

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes	Preparação
Para o Kaiserschmarrn (doce austríaco): 9 ovos, tamanho M 3 c. de sopa de açúcar 350 ml de leite, 3,5% de gordura 190 g de farinha de trigo, tipo 405 1 limão, não tratado só a raspa da casca 8 g de açúcar baunilhado 1 pitada de sal 3 c. de sopa de passas marinadas em rum 3 c. de sopa de manteiga	Separar os ovos e recolher as gemas para usar mais tarde. Bater as claras em castelo com o açúcar. Misturar o leite, a farinha de trigo, as gemas, a casca de limão, o açúcar baunilhado e o sal, formando uma massa lisa. Bater as claras em castelo e as passas e envolver na massa. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer de acordo com as regulações manuais. Aquecer a assadeira Gourmet na zona de cozinhar e derreter a manteiga na mesma. Verter a massa para a assadeira Gourmet e colocar no interior do forno.
Para polvilhar: 5 c. de sopa de açúcar em pó 1 pitada de canela, moída	Cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais. Deixar o Kaiserschmarrn (doce austríaco) repousar brevemente.
Acessórios: Assadeira Gourmet	Cortar o Kaiserschmarrn para servir e polvilhar com açúcar em pó e canela.

Regulação
Programa automático
Sobremesas | Kaiserschmarrn
Duração do programa: 25 minutos

Manual
Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +
Temperatura: 210 °C
Humidade: 70%
Pré-aquecer: Ativado
Tempo: 15 minutos
Nível: 1



Kaiserschmarrn

Creme de caramelo

Tempo de preparação: 25 minutos
Para 8 porções com cerca de 100 ml ou 6 porções com cerca de 150 ml

Ingredientes

Para o caramelo:

100 g de açúcar
50 ml de água

Para o creme de baunilha:

500 ml de leite, 3,5% de gordura
1 vagem de baunilha |
cortada longitudinalmente
4 ovos, tamanho M

Para decorar:

200 ml de natas | batidas

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado
Grelha

Preparação

Caramelizar o açúcar e a água numa frigideira, distribuir o caramelo líquido pelas formas de porcelana.

Programa automático:

Conforme a sequência do programa, colocar o leite e a vagem da baunilha num recipiente para cozinhar não perfurado e aquecer.

Manual:

Colocar o leite e a vagem da baunilha num recipiente para cozinhar não perfurado e aquecer conforme a etapa 1.

Retirar a vagem de baunilha após cozinhar.

Bater os ovos com o açúcar até obter uma espuma, juntar gradualmente o leite de baunilha quente. Distribuir pelas formas de porcelana.

Inserir sobre a grelha no interior do forno e continuar a cozinhar de acordo com o programa automático ou conforme as regulações manuais das etapas 2 e 3.

Colocar o creme de caramelo no frigorífico durante duas a três horas.

Para servir, desenformar sobre um prato e guarnecer a gosto com natas.

Regulação**Programa automático**

Sobremesas | Creme caramelo

Duração prog.:

para 8 porções com cerca
de 100 ml: 17 minutos

Para 6 porções com cerca
de 150 ml: 18 minutos

Manual

Etapa 1

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 3 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 85 °C

Tempo de confeção:

Para 8 formas de porcelana com
100 ml cada: 9 minutos ou
6 formas de porcelana com
150 ml cada: 12 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento:

Cozinhar a vapor

Temperatura: 40 °C

Tempo de confeção: 5 minutos



Bolo de tâmaras e caramelo

Tempo de preparação: 60–100 minutos, consoante a forma
Para 12 porções (recipiente para cozinhar ou formas de Muffin)

Ingredientes

Para a massa:

275 g de tâmaras, secas, des-
caroçadas | picadas finamente
1 c. de chá de bicarbonato de
sódio
250 ml de água | a ferver
25 g de manteiga
160 g de açúcar mascavado
2 ovos, tamanho M
½ c. de chá de essência de
baunilha
3 g de fermento em pó
195 g de farinha de trigo,
tipo 405

Para o molho de caramelo:

225 g de açúcar mascavado
250 g de natas
40 g de manteiga

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado (como forma grande)
Papel vegetal
ou 12 formas para muffins,
5 cm de Ø
Grelha

Preparação

Colocar as tâmaras com o bicarbonato de sódio numa taça e verter
água quente por cima. Reservar para arrefecer.

Bater a manteiga e o açúcar numa taça grande até ficar cremoso,
juntar os ovos gradualmente e incorporar a essência de baunilha.
Adicionar a farinha de trigo misturada com farinha de trigo, as
tâmaras e líquido.

Cobrir o recipiente para cozinhar não perfurado com papel vegetal
ou dispor 12 formas para Muffin e distribuir a massa por estas.
Cobrir e inserir sobre a grelha no interior do forno e cozinhar.

Para o molho de caramelo aquecer em lume médio os ingredientes
numa caçarola, mexendo. Ferver durante 3 minutos até se formar
uma massa líquida.

Servir o bolo de tâmaras e caramelo ainda quente com molho de
caramelo.

Regulação

Programa automático

Sobremesas | Doce tamaras e caramelo |

Um, grande/Vários, pequenos

Duração do programa:

Para a forma grande (recipiente para cozinhar não perfurado):

70 minutos

Para as formas para muffins: 30 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção:

Para a forma grande (recipiente para cozinhar não perfurado):

70 minutos

Para as formas para muffins: 30 minutos



Bolo de tâmaras e caramelo

Peras

Para 12 porções | Tempo de preparação: 35–85 minutos

Ingredientes

Para a calda:

2 paus de canela
3 cravinhos
½ limão | só a casca
1 folha de louro
400 ml de vinho tinto
300 ml de água
400 ml de sumo de groselha
100 g de açúcar

Para as peras:

1 kg de peras

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado

Preparação

Para a calda colocar os ingredientes numa caçarola e deixar ferver.

Descascar as peras não removendo os caroços. As peras podem ser cozinhadas inteiras, cortadas em metades ou em quartos.

Colocar as peras num recipiente para cozinhar não perfurado, verter a calda até as peras ficarem completamente cobertas. Colocar as peras no interior do forno e iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Programa automático:

Selecionar a sequência do programa consoante o tamanho e a forma de corte das peras.

Manual:

Selecionar o tempo de confeção consoante o tamanho e a forma de corte das peras.

Colocar as peras no interior do forno e cozinhar.

Regulação

Programa automático

Fruta | Pêras cozidas | Pequenas/Médio/Grande
Duração do programa: 21–75 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção:

peras inteiras: 50 minutos (Pequenas), 70 minutos (Médio),
75 minutos (Grande)

Metades de pera: 35 minutos

Quartos de pera: 27 minutos

Dica

Para um resultado otimizado deixar as peras durante a noite a repousar na calda no frigorífico.



Cheesecake de lima

Tempo de preparação: 75 minutos + 120 minutos para arrefecer
Para 12 fatias (forma desmontável) ou 6 porções (formas para soufflé)

Ingredientes	Preparação
Para o fundo de bolachas: 200 g de bolachas, integrais 100 g de manteiga líquida 750 g de queijo fresco 225 g de açúcar 4 ovos, tamanho M 4 limas sumo e raspa da casca Para decorar: 1 manga descascada, às rodelas 3 maracujás apenas a polpa Acessórios: Varinha mágica Papel vegetal Forma desmontável, Ø 26 cm ou 6 formas para soufflé Grelha	Triturar as bolachas com uma varinha mágica, adicionar manteiga e misturar bem. Distribuir sobre o fundo revestido com papel vegetal de uma forma desmontável ou pelas formas para soufflé, pressionar e manter no frio. Misturar queijo fresco, açúcar, ovos, casca e sumo das limas e distribuir pelo fundo de bolachas. Cobrir a forma desmontável ou as formas para soufflé, inserir sobre a grelha no forno e cozinhar. Retirar a cobertura e manter no frio durante durante aprox. 2 horas. Antes de servir guarnecer com fatias de manga e maracujá.
	Regulação Programa automático Sobremesas Cheesecake de lima Um, grande/Vários, pequenos Duração do programa: Para a forma desmontável: 60 minutos Para as formas para soufflé: 20 minutos Manual Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor Temperatura: 100 °C Tempo de confeção: Para a forma desmontável: 60 minutos Para as formas para soufflé: 20 minutos



Cheesecake de lima

Pãezinhos doces com recheio Nougat

Para 12 porções | Tempo de preparação: 130 minutos

Ingredientes

Para a massa:

500 g de farinha de trigo,
tipo 405
7 g de fermento seco
80 g de açúcar em pó
2 ovos, tamanho M
100 g de manteiga | amolecida
1 pitada de sal
1 vagem de baunilha |
só a polpa
180 ml de leite | morno

Para o recheio Nougat:

120 g Nougat | refrigerado

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Para o molho de framboesas:

500 g de framboesas
50–70 g de açúcar em pó

Acessórios:

Assadeira, plana, 32 cm x 22 cm
Grelha

Preparação

Amassar a farinha de trigo, o fermento seco, o açúcar em pó, os ovos, a manteiga, o sal, a polpa da baunilha e o leite em aprox. 7 minutos até obter uma massa lisa. Colocar a massa numa taça aberta no interior do forno e deixar levedar de acordo com as regulações.

Cortar o Nougat em 12 pedaços e dividir a massa em 12 porções. Colocar um cubo de Nougat sobre cada porção de massa e formar um bolinho. Colocar os bolinhos lado a lado numa assadeira untada. Colocar a assadeira na grelha, de forma que o lado comprido fique virado para a porta. Cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Colocar uma mão cheia de framboesas de lado, reduzir as restantes a puré e adoçar com açúcar em pó consoante o gosto.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa
Tempo de levedura: 60 minutos

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 100 °C

Humidade: 100%

Tempo: 10 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +

Temperatura: 165 °C

Humidade: 0%

Tempo: 35–40 minutos

Dica

Os pãezinhos doces também podem ser recheados com frutos ou compota. Servir com molho de baunilha.



Bolinhos de requeijão

Para 10 porções | Tempo de preparação: 50 minutos + 60 minutos para arrefecer

Ingredientes	Preparação
Para os bolinhos de requeijão: 200 g de manteiga 1 c. de sopa de açúcar em pó 1 c. de sopa de rum 1 c. de chá de casca de limão, ralada 750 g de requeijão magro 2 ovos, tamanho M 180 g de pão ralado 1 pitada de sal	Bater numa taça a manteiga com açúcar em pó, rum e casca de limão até obter uma espuma. Adicionar o requeijão magro, ovos, pão ralado e sal e misturar bem. Manter a massa de requeijão no frio durante, pelo menos, 1 hora. Iniciar o programa automático ou pré-aquecer o interior do forno. Moldar 20 bolinhas com a massa de requeijão. Untar o recipiente para cozinhar perfurado e colocar aí a massa de requeijão e cozinhar. Para o pão ralado, aquecer manteiga numa frigideira e adicionar o pão ralado. Tostar o pão ralado até ficar dourado, mexendo constantemente. Para servir, polvilhar o pão ralado sobre os bolinhos.
Para o pão ralado: 150 g de manteiga 250 g de pão ralado	
Para a forma: 1 c. de sopa de manteiga	
Acessórios: Recipiente para cozinhar perfurado	
	Regulação Programa automático Sobremesas Knödel de requeijão Duração do programa: 25 minutos
	Manual Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor Temperatura: 95 °C Tempo de confeção: 25 minutos



Soufflé de requeijão

Para 8 porções | Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredientes

Para o requeijão:

280 g de requeijão, 20% de
gordura na matéria seca
4 ovos, tamanho M
1 c. de chá de casca de limão,
ralada
80 g de açúcar

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga
1 c. de sopa de açúcar

Acessórios:

8 formas para soufflé
Grelha

Preparação

Separar os ovos e recolher as claras para usar mais tarde.
Misturar o requeijão com as gemas e adicionar a casca de limão.

Bater as claras em castelo com o açúcar com a batedeira e
incorporar na massa de requeijão.

Untar as formas para soufflé e polvilhar com açúcar e encher com
a massa de requeijão. Inserir sobre a grelha no forno e cozinhar de
acordo com as regulações.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor
Temperatura: 90 °C
Tempo: 20–25 minutos

Dica

Usar taças em substituição das
formas para soufflé.



Soufflé de requijão

Peras escalfadas em vinho tinto

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos + 12 horas de refrigeração

Ingredientes	Preparação
Para a calda de vinho tinto: 1 laranja, não tratada o sumo e 2–3 tiras finas da casca da laranja 500 ml de vinho tinto, seco 60 g de açúcar mascavado ¼ c. de chá de canela, moída Para o creme de baunilha: 75 g de açúcar 1 vagem de baunilha apenas a polpa da baunilha 50 g de natas Para as peras: 4 peras, duras Para servir: 250 g de mascarpone 100 g de requeijão magro Acessórios: 2 recipientes para cozinhar não perfurados	Colocar sumo da laranja, vinho tinto, açúcar mascavado, canela e cascas da laranja num recipiente para cozinhar não perfurado e aquecer conforme a etapa 1. Para o creme de baunilha, misturar o açúcar, a polpa da baunilha e as natas num recipiente para cozinhar não perfurado. Descascar as peras, não remover os talos. Adicionar as peras inteiras na calda de vinho tinto. Cozinhar ambos os recipientes para cozinhar com o creme de baunilha e as peras na calda de vinho tinto, uniformemente conforme a etapa 2. Retirar o creme de baunilha do forno e deixar arrefecer. Envolver as peras com vinho tinto na calda e continuar a escalfar conforme a etapa 3, até ficarem moles. Após escalfar, remover as cascas da laranja da calda de vinho tinto. Guardar no frigorífico as peras com vinho tinto na calda durante a noite, assim como o creme de baunilha. Antes de servir misturar o mascarpone e o requeijão magro com o creme de baunilha. Regar as peras com vinho tinto com um pouco da calda de vinho tinto e empratrar com o creme de baunilha.

Regulação	
Etapa 1	Etapa 2
Modos de funcionamento:	Modos de funcionamento:
Coz. vapor	Coz. vapor
Temperatura: 100 °C	Temperatura: 100 °C
Tempo: 5 minutos	Tempo: 8 minutos
	Etapa 3
	Modos de funcionamento:
	Coz. vapor
	Temperatura: 100 °C
	Tempo: 8 minutos



Peras escalfadas em vinho tinto

Treacle Sponge Pudding

Para 6 porções (taças ou formas) | Tempo de preparação: 70–120 minutos, consoante a forma

Ingredientes

Para a forma:

1 c. de sopa de manteiga

Para o pudim:

3 c. de sopa de xarope de açúcar, claro

125 g de farinha de trigo, tipo 405

5 g de fermento em pó

125 g de manteiga | amolecida

3 ovos, tamanho M

125 g de açúcar

1 c. de sopa de melaço de beterraba

3 c. de sopa de xarope de açúcar, claro

Acessórios:

1 taça grande de cerâmica (1 litro)

6 formas com cerca de 150 ml

Papel vegetal

Película de alumínio

Fio de cozinha

Recipiente para cozinhar não perfurado

Preparação

Untar a taça de cerâmica ou as formas. Adicionar xarope de açúcar.

Peneirar a farinha de trigo e o fermento em pó para uma taça grande, adicionar a manteiga, os ovos, o açúcar e o melaço de beterraba, misturar durante 2 minutos até obter uma massa macia e colocar na taça de cerâmica ou nas formas. Alisar com a parte inferior de uma colher.

Cortar um círculo ou vários círculos do papel vegetal, maior do que a borda superior da taça de cerâmica ou das formas. Dobrar a meio o círculo/os círculos duas vezes e posicionar na taça de cerâmica/ formas. Cobrir com película de alumínio, rebater lateralmente e fixar com fio de cozinha à volta da borda da taça.

Colocar a taça de cerâmica/as formas num recipiente para cozinhar não perfurado e cozinhar.

Soltar os pudins da borda com uma faca, desenformar de cabeça para baixo para pratos pré-aquecidos e despejar xarope de açúcar por cima.

Servir de imediato.

Regulação

Programa automático

Sobremesas | Treacle Sponge Pud. |

Um, grande/Vários, pequenos

Duração do programa:

Para a taça de cerâmica: 90 minutos

Para as formas: 40 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção:

Para a taça de cerâmica: 90 minutos

Para as formas: 40 minutos



Treacle Sponge Pudding

Pudim de chocolate e noz

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes	Preparação
Para o pudim: 100 g de chocolate negro 5 ovos, tamanho M 80 g de manteiga 80 g de açúcar 8 g de açúcar baunilhado 80 g de nozes, moídas 80 g de pão ralado	Derreter chocolate e separar os ovos. Recolher as claras para usar mais tarde. Bater a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter um preparado cremoso, adicionar as gemas e mexer. Deixar o chocolate arrefecer e envolver na massa com nozes e pão ralado. Bater as claras em castelo bem firmes e envolver na massa.
Para a forma: 1 c. de chá de manteiga 1 c. de sopa de açúcar em pó	Untar as formas para soufflé e polvilhar com açúcar em pó. Encher as formas para soufflé com a massa. Inserir sobre a grelha no forno e cozinhar de acordo com as regulações.
Acessórios: 8 formas para soufflé Grelha	Regulação Modos de funcionamento: Coz. vapor Temperatura: 90 °C Tempo: 30 minutos

Dica

Usar taças em substituição das formas para soufflé.



Pudim de chocolate e noz

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

372

O tempo de confeção de um alimento depende, entre outros fatores, da frescura, da qualidade, do tamanho da peça, da origem e do grau de confeção pretendido. Tendo em conta que com os legumes e as frutas os tamanhos das peças e o grau de corte podem variar muito, nesta categoria assume-se um tamanho médio da peça e um grau de confeção médio «al dente». As leguminosas podem ser processadas de formas muito diversas consoante a variedade. Por este motivo os tempos de confeção para ervilhas, feijões e lentilhas estão projetados de modo que o alimento seja cozinhado mas mantenha o seu formato.

Os tempos indicados na tabela são valores de referência. Recomendamos que se selecione primeiro o tempo de confeção mais curto. Se necessário, pode continuar a cozinhar. O tempo de confeção começa somente após se atingir a temperatura configurada.

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confeção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Legumes				
Alcachofras	100	32–38	•	
Couve-flor, inteira	100	27–28	•	
Couve-flor, cortada	100	8	•	
Feijões, verdes	100	10–12	•	
Brócolos, cortados	100	3–4	•	
Cenouras, cortadas	100	6	•	
Molho de cenouras, inteiras	100	7–8	•	
Molho de cenouras, cortadas ao meio	100	6–7	•	
Molho de cenouras, trituradas	100	4	•	
Chicória, cortada a meio	100	4–5	•	
Couve chinesa, cortada	100	3	•	
Ervilhas	100	3	•	
Ervilhas tortas	100	5–7	•	
Funcho, cortado ao meio	100	10–12	•	
Funcho, em tiras	100	4–5	•	

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confeção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Couve galega, cortada	100	23–26	•	
Batatas de qualidade rija, descascadas, inteiras	100	27–29	•	
Batatas de qualidade rija, descascadas, cortadas a meio	100	21–22	•	
Batatas de qualidade rija, descascadas, cortadas em quartos	100	16–18	•	
Batatas de qualidade semi-rija, descascadas, inteiras	100	25–27	•	
Batatas de qualidade semi-rija, descascadas, cortadas a meio	100	19–21	•	
Batatas de qualidade semi-rija, descascadas, cortadas em quartos	100	17–18	•	
Batatas de qualidade farinhenta, descascadas, inteiras	100	26–28	•	
Batatas de qualidade farinhenta, descascadas, cortadas a meio	100	19–20	•	
Batatas de qualidade farinhenta, descascadas, cortadas em quartos	100	15–16	•	
Batatas cozidas com a casca, qualidade rija	100	30–32	•	
Couve-rábano, em tiras	100	6–7	•	
Abóbora, cortada aos cubos	100	2–4	•	
Espiga de milho	100	30–35	•	
Acelga, cortada	100	2–3	•	

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confecção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Pimentos, aos cubos ou em tiras	100	2	•	
Cogumelos	100	2	•	
Alho-francês, cortado	100	4–5	•	
Alho-francês, talo cortado ao meio	100	6	•	
Romanesco, inteiro	100	22–25	•	
Romanesco, cortado	100	5–7	•	
Couve-de-Bruxelas	100	10–12	•	
Beterraba, inteira	100	53–57	•	
Couve roxa, cortada	100	23–26	•	
Escorcioneira, inteira, espessura de um polegar	100	9–10	•	
Aipo, cortado em tiras	100	6–7	•	
Espargos, verdes	100	7	•	
Espargos, brancos, largura de um dedo	100	9–10	•	
Espinafres	100	1–2		•
Couve-repolho, cortada	100	10–11	•	
Aipo, cortado	100	4–5	•	
Nabos, cortados	100	6–7	•	
Couve-branca, cortada	100	12	•	
Lombarda, cortada	100	10–11	•	
Curgete, rodelas	100	2–3	•	

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confecção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Leguminosas				
Feijões, não demolhados, em proporção com água 1:3				
Feijões vermelhos	100	130–140		•
Feijões vermelhos (feijões Azuki)	100	95–105		•
Feijões pretos	100	100–120		•
Feijões Cranberry	100	115–135		•
Feijões brancos	100	80–90		•
Feijões, demolhados, cobertos com água				
Feijões vermelhos	100	55–65		•
Feijões vermelhos (feijões Azuki)	100	20–25		•
Feijões pretos	100	55–60		•
Feijões Cranberry	100	55–65		•
Feijões brancos	100	34–36		•
Ervilhas, não demolhadas, em proporção com água 1:3				
Ervilhas amarelas	100	110–130		•
Ervilhas verdes, descascadas	100	60–70		•
Ervilhas, demolhadas, cobertas com água				
Ervilhas amarelas	100	40–50		•
Ervilhas verdes, descascadas	100	27		•
Lentilhas, não demolhadas, em proporção com água 1:2				
Lentilhas castanhas	100	13–14		•
Lentilhas encarnadas	100	7		•

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

376

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confeção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Fruta				
Maçãs, em pedaços	100	1–3		•
Peras, em pedaços	100	1–3		•
Cerejas, doces e ácidas	100	2–4		•
Ameixas mirabela	100	1–2		•
Nectarinas/pêssegos, em pedaços	100	1–2		•
Ameixas	100	1–3		•
Marmelos, aos cubos	100	6–8		•
Ruibarbo, em pedaços	100	1–2		•
Uva-espim	100	2–3		•
Ovos de galinha				
Ovos, tamanho M, mal cozidos	100	4	•	
Ovos, tamanho M, cozedura média	100	6	•	
Ovos, tamanho M, bem cozidos	100	10	•	
Ovos, tamanho L, mal cozidos	100	5	•	
Ovos, tamanho L, cozedura média	100	6–7	•	
Ovos, tamanho M, bem cozidos	100	12	•	
Outros				
Derreter chocolate	65	20		•
Branquear legumes	100	1	•	
Branquear fruta	100	1	•	

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confecção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Alourar as cebolas	100	4		•
Derreter bacon	100	4		•
Aquecer líquidos, chávena/caneca	100	2		•
Fazer iogurtes, pote de iogurte	40	300	•	
Levedar massa com fermento, recipiente/taça	40	pelo menos, 15	•	
Pelar tomates	95	1	•	
Pelar pimentos	100	4	•	
Aquecer panos húmidos	70	2	•	
Liquefazer mel cristalizado	60	90	•	
Conservar maçãs	50	5	•	
Omeleta	100	4		•
Cereais (em proporção com água)				
Amaranto (1:1,5)	100	15–17		•
Bulgur (1:1,5)	100	9		•
Cereais verdes, inteiros (1:1)	100	18–20		•
Cereais verdes, triturados (1:1)	100	7		•
Aveia, inteira (1:1)	100	18		•
Aveia, triturada (1:1)	100	7		•
Milho (1:1,5)	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15		•
Centeio, inteiro (1:1)	100	35		•
Centeio, triturado (1:1)	100	10		•

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

378

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confecção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Trigo, inteiro (1:1)	100	30		•
Trigo, triturado (1:1)	100	8		•
Klöße				
Massa ao vapor	100	30	•	
Klöße de fermento	100	20	•	
Klöße de batata em saco para cozinhar, cobertos com água	100	20		•
Bolinhos de massa de pão em saco para cozinhar, cobertos com água	100	18–20		•
Massas				
Talharim, coberto com água	100	14		•
Massas para sopa, cobertas com água	100	8		•
Arroz (em proporção com água)				
Arroz Basmati (1:1,5)	100	15		•
Arroz parboilizado (1:1,5)	100	23–25		•
Arroz integral (1:1,5)	100	26–29		•
Arroz selvagem (1:1,5)	100	26–29		•
Arroz de grãos redondos (em proporção com líquido)				
Arroz doce (1:2,5)	100	30		•
Arroz de risotto (1:2,5)	100	18–19		•
Aglutinante				
Gelatina	90	1		•
Bolinhos de farinha	100	3		•

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confecção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Sagu				
mexer 1 x	100	20		•
sem mexer	–	–		•
Peixe e crustáceos				
Enguia	100	5–7	•	
Filete de garoupa	100	8–10	•	
Camarões	90	3	•	
Filete de dourada	85	3	•	
Truta, 250 g	90	10–13	•	
Gambas	90	3	•	
Filete de alabote	85	4–6	•	
Vieiras	90	5	•	
Filete de bacalhau	100	6	•	
Carpas, 1,5 kg	100	18–25	•	
Lagostins de rio	90	4	•	
Filetes de salmão	100	6–8	•	
Lombos de salmão	100	8–10	•	
Truta salmonada	100	14–17	•	•
Lagostas	95	10–15	•	
Mexilhões	90	12	•	•
Filete de peixe-gato	85	3	•	
Filete de ruivo	100	6–8	•	
Filete de badejo	100	4–6	•	
Filete de solha	85	4–5	•	
Filete de tamboril	85	8–10	•	

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

380

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de confecção em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
Filete de linguado	85	3	•	
Filete de rodvalho	85	5–8	•	
Lombo de atum	85	5–10	•	
Vieiras	90	4	•	•
Filete de lúcio	85	4	•	
Carne e produtos de charcutaria				
Chambão, coberto com água	100	110–120		•
Salsichas escaldadas	90	6–8	•	•
Perna de porco	100	135–145		•
Bife de peito de frango	100	8–10	•	•
Pernil	100	105–115		•
Acém, coberto com água	100	110–120		•
Vitela fatiada	100	3–4	•	
Kasseler fatiada	100	6–8	•	•
Ragu de carneiro	100	12–16		•
Bifes de peru enrolados	100	12–15	•	
Bifes de peru	100	4–6	•	•
Frango	100	60–70		•
Aba, coberta com água	100	130–140		•
Gulache de vaca	100	105–115		•
Galinha, coberta com água	100	80–90		•
Carne de vaca	100	110–120		•
Salsicha branca	90	6–8	•	•

Cozer no forno a vapor combinado da Miele

Relativamente às abreviaturas nas tabelas: PA: pré-aquecer (no primeiro passo aqueça previamente o forno com o recipiente para cozinhar sem alimento); G: grelha; U: tabuleiro universal; G+U: tabuleiro universal com a grelha colocada

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Tempe- ratura em °C	Humi- dade em %	Tempo em mi- nutos	Nível
Gratinado						
Macarrão gratinado	1	Combi c/ aq. sup./inf.	150–180	95	40	G: 1
Lasanha	1	Combi c/ aq. sup./inf.	170–200	95	40	G: 1
Massa tipo pão de ló						
Base	PA 1	Aquecimento sup./inf.	140–160	–	–	G: 2
	2	Aquecimento sup./inf.	140–160		40	
Prato	PA 1	Aquecimento sup./inf.	160	–	–	U: 2
	2	Aquecimento sup./inf.	160		16	
Massa de choux						
Profiteroles	1	Combi c/ Ar quente +	185		35–50	U: 2
Massa de pão						
Tarte Flambée	PA 1	Ar quente plus	200	–	–	U: 1
	2	Aquecimento intensivo	200	–	17–20	
Legumes e gratinados						
Batatas gratinadas com queijo	1	Combi c/ aq. sup./inf.	170	95	38	G: 2
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 2	70	1–8	
Batatas aos gomos	1	Combi c/ aq. sup./inf.	180–210		45	U: 2
Gratinado de funcho e cenouras	1	Cozinhar a vapor Recipiente para cozinhar perfurado	100		15–18	2
	2	Grill total Recipiente para cozinhar não perfurado	Nível 3	–	10	

Cozer no forno a vapor combinado da Miele

382

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Massa levedada						
Baguetes	1	Combi c/ Ar quente +	40	100	8	U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	50	100	4	
	3	Combi c/ Ar quente +	210	50	6	
	4	Combi c/ Ar quente +	180–210		30	
Pãezinhos doces	1	Combi c/ aq. sup./inf.	40	100	8	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	50	100	2	
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	140	50	10	
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	145–185		13	
Bolo de manteiga	1	Combi c/ aq. sup./inf.	160	90	15	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	120–165		10	
Croissants	1	Combi c/ Ar quente +	90	100	2	U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	160	90	10	
	3	Combi c/ Ar quente +	160–170		30	
Pão de espelta	1	Combi c/ Ar quente +	40	100	8	U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	50	100	4	
	3	Combi c/ Ar quente +	210	50	6	
	4	Combi c/ Ar quente +	170–200		40	
Pão Pita/árabe	1	Combi c/ aq. sup./inf.	40	100	10	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	50	100	2	
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	210		6	
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	155–190		25	
Trança	1	Combi c/ aq. sup./inf.	40	100	8	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	50	100	2	
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	200	27	15	
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	140–170		20	

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Pãezinhos de cereais	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	20	U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	150	50	5	
	3	Bolos especial	225	–	5	
	4	Combi c/ Ar quente +	200–225		12	
Pãezinhos doces com recheio Nougat	1	Combi c/ Ar quente +	100	100	10	G: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	165		35–40	
Pão de nozes	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	15	G: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	150	50	10	
	3	Combi c/ Ar quente +	150		100	
Pizza, forma redonda	1	Aquecimento intensivo	175–220	–	25	G: 1
Pizza, tabuleiro universal	1	Aquecimento intensivo	175–220	–	30	U: 1
Pão de cereais	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	15	G: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	210	50	10	
	3	Combi c/ Ar quente +	170–180		45	
Stollen	1	Combi c/ Ar quente +	150	80	20	U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	130–160		45	
Bolo Streusel com fruta	1	Combi c/ aq. sup./inf.	145–165	30	45	U: 2
Pão branco	1	Combi c/ Ar quente +	40	100	8	U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	50	100	4	
	3	Combi c/ Ar quente +	210	50	6	
	4	Combi c/ Ar quente +	170–210		30	

Cozer no forno a vapor combinado da Miele

384

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Tempe- ratura em °C	Humi- dade em %	Tempo em mi- nutos	Nível
Pão branco, forma retangular	1	Combi c/ Ar quente +	40	100	8	G: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	50	100	4	
	3	Combi c/ Ar quente +	210	50	6	
	4	Combi c/ Ar quente +	170–225		30	
Carcaças de trigo	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	20	U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	150	50	5	
	3	Bolos especial	225	–	5	
	4	Combi c/ Ar quente +	180– 220		12	
Pão de mistura, escuro	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	30	G: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	210	50	6	
	3	Bolos especial	210	–	5	
	4	Combi c/ Ar quente +	195– 205		35	
Massa quebrada						
Tarte de maçã, coberta	1	Combi c/ aq. sup./inf.	100	100	2	G: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	160		70–90	
Bolachinhas	1	Combi c/ Ar quente +	160	60	10	U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	160		10–18	
Biscoitos de queijo	1	Ar quente plus	185	–	18–23	U: 2
Bolo de queijo e cereja	1	Aquecimento intensivo	170–190	–	45	U: 1
Tarte de salmão	1	Aquecimento intensivo	185–210	–	50	G: 1
Quiche Lorraine	1	Aquecimento intensivo	190– 220	–	35	G: 1
Quiche com salmão fumado	1	Aquecimento intensivo	200	–	30–35	G: 1

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Tempe- ratura em °C	Humi- dade em %	Tempo em mi- nutos	Nível
Sortido seco	PA 1	Bolos especial	135–155	–	–	U: 2
	2	Bolos especial	135–155		29	
Kipferl de baunilha	PA 1	Aquecimento sup./inf.	170	–	–	U: 2
	2	Aquecimento sup./inf.	170		12–17	
Massa de requeijão						
Pãezinhos doces	1	Combi c/ aq. sup./inf.	50	100	5	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	165	50	5	
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	165		16–26	
Pizza, forma redonda	PA 1	Aquecimento intensivo	165–195	–	–	G: 1
	2	Aquecimento intensivo	165–195		20	
Pizza, tabuleiro universal	PA 1	Aquecimento intensivo	165–195	–	–	U: 2
	2	Aquecimento intensivo	165–195		25	
Massa simples						
Tarte de maçã, fina	1	Ar quente plus	150–170	–	50	G: 2
Muffins de mirtilo	1	Bolos especial	140–180	–	32	G: 2
Bolo mármore	1	Bolos especial	145–180	–	55	G: 1
Bolo de areia	1	Bolos especial	170	–	60	G: 1
Muffins de nozes	1	Bolos especial	140–180	–	32	G: 2
Massa azeda						
Pães de centeio	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	30	U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	155	90	10	
	3	Combi c/ Ar quente +	190–210		25	
Pão de centeio com mistura	1	Combi c/ Ar quente +	30	100	20	G: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	210	50	5	
	3	Combi c/ Ar quente +	190–210		50	
Massa de Strudel						
Strudel de maçã	1	Combi c/ Ar quente +	30	90	7	U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	190		37–63	

Assar no forno a vapor combinado da Miele

386

Siga os passos individuais através da função «Programas favoritos». Veja as regulações apresentadas na tabela como valores de referência. Experimente as regulações que correspondem ao seu gosto. Pode marinar previamente a carne. Tenha em atenção que a carne marinada fica mais dourada. Consoante a peça de carne (exceto aves inteiras) obtém um molho de assado que pode dissolver com água ou caldo com o qual pode preparar um molho na zona de cozinhar. Se estiver indicada uma temperatura interna, utilize a sonda de temperatura em anexo (em função do aparelho) ou regule-se pelo tempo indicado. Se estiver indicado um passo com uma temperatura de 30 °C, esse é um passo de arrefecimento.

Antes da primeira utilização, observar as indicações nas instruções de utilização. Relativamente às abreviaturas nas tabelas: PA: pré-aquecer (no primeiro passo aqueça previamente o forno com o recipiente para cozinhar sem alimento para assar); G: grelha; U: tabuleiro universal; G+U: tabuleiro universal com a grelha colocada

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Peixe							
Truta arco-íris em massa salgada	1	Aquecimento sup./inf.	190	–	25–35	–	U: 1
Cavala grelhada em Lecsó de tomate	1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		20–25	–	U: 2
Ruivo recheado	1	Combi c/ aq. sup./inf.	180	50	35	–	U: 1
Robalo recheado	1	Combi c/ aq. sup./inf.	180	50	20–30	–	U: 1
Aves							
Pato até 2 kg, recheado	1	Combi c/ Ar quente +	130	80	75	–	G+U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	170	40	30–60		
	3	Grill c/ circulação ar	190	–	15		
Pato até 2 kg, não recheado	1	Combi c/ Ar quente +	130	80	60	–	G+U: 2
	2	Combi c/ Ar quente +	170	40	30–60		
	3	Grill c/ circulação ar	190	–	15		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Ganso, 4,5 kg	1	Combi c/ Ar quente +	190	40	30	–	G+U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	100	80	120–210		
	3	Grill c/ circulação ar	190	–	23		
Frango, inteiro	1	Combi c/ Ar quente +	200	30	15	–	G: 2 U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	150	55	30–50		
	3	Grill total	Nível 3	–	15		
Pernas de frango	1	Combi c/ Ar quente +	200	30	15	–	G: 2 U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	150	55	15		
	3	Grill total	Nível 3	–	12		
Peru, inteiro (recheado)	1	Combi c/ Ar quente +	190	40	20	–	G+U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	150	70	95–120		
	3	Grill c/ circulação ar	190	–	10		
Peito de peru	1	Combi c/ Ar quente +	170	65	85	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	2		
Perna de peru	1	Combi c/ Ar quente +	200	30	15	–	G: 2 U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	150	55	60		
	3	Grill c/ circulação ar	200	–	20		
Avestruz (Assar Gourmet)							
mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	8		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		15		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	157		
médio	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	13		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		15		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	80	66	157		

Assar no forno a vapor combinado da Miele

388

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	13		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		30		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	100	57	142		
Vitela							
Lombo (Assar)							
Mal passado	1	Grill c/ circulação ar	175	–	aprox. 30	45	G: 2 U: 1
médio	1	Grill c/ circulação ar	165		aprox. 45	55	
bem passado	1	Grill c/ circulação ar	160		aprox. 60	75	
Lombo (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		8		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	60		30		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	60	49	30		
médio	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	100		20		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	60		
	5	Combi c/ aq. sup./inf.	70	51	60		
bem passado	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	100		20		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	60		
	5	Combi c/ aq. sup./inf.	90	68	50		
	6	Grill c/ circulação ar	200	–	5		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Pernil	1	Combi c/ aq. sup./inf.	100	84	110	–	G+U: 1
	2	Grill c/ circulação ar	190	–	17		
Carne estufada	1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		20	–	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	100	84	70		
Borrego							
Perna (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	80	53	150		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	95	66	190		
Lombo (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	6		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		30		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	70	46	105		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	6		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		30		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	95	61	105		
Vaca							
Lombo (Assar)							
mal passado	1	Grill c/ circulação ar	175	–	aprox. 35	45	G: 2 U: 1
médio	1	Grill c/ circulação ar	170		aprox. 55	55	
bem passado	1	Grill c/ circulação ar	165		aprox. 75	90	

Assar no forno a vapor combinado da Miele

390

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Lombo (Assar Gourmet)							
mal passado	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	60		30		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	60	49	30		
médio	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	100		20		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	60		
	5	Combi c/ aq. sup./inf.	70	51	60		
bem passado	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	100		20		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	60		
	5	Combi c/ aq. sup./inf.	90	60	105		
	6	Grill c/ circulação ar	200	–	8		
Rosbife (assar)							
mal passado	1	Grill c/ circulação ar	190	–	aprox. 45	45	G: 2 U: 1
médio	1	Grill c/ circulação ar	170		aprox. 60	55	
bem passado	1	Grill c/ circulação ar	165		aprox. 90	75	
Rosbife (Assar Gourmet)							
mal passado	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	60		30		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	60	49	30		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
médio	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	100		20		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	60		
	5	Combi c/ aq. sup./inf.	70	51	60		
bem passado	PA 1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	100		20		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	65	49	60		
	5	Combi c/ aq. sup./inf.	90	60	105		
	6	Grill c/ circulação ar	200	–	8		
Bifes recheados	1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		15	–	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	100	84	90		
Carne estufada	1	Cozin. Combi com Grill	Nível 3		20	–	U: 2
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	100	84	205		
Porco							
Lombo (Assar)							
Mal passado ao ponto bem passado	1	Grill c/ circulação ar	225	–	aprox. 25	60	G: 2 U: 1
	1	Grill c/ circulação ar	220	–	aprox. 30	65	
	1	Grill c/ circulação ar	200	–	aprox. 35	75	
Kasseler (assar)	1	Combi c/ Ar quente +	200		30	–	G: 2 U: 1
	2	Combi c/ Ar quente +	130	100	aprox. 20–25	63	
Assado com crosta	1	Combi c/ Ar quente +	160	80	120	–	G: 2 U: 1
	2	Cozin. Combi com Grill	Nível 2	20	8		

392

[illegible]

Alimento a assar	Passo	Modo de funciona- mento	Tempe- ratura em °C	Humi- dade em %	Tempo em mi- nutos	Tempe- ratura interna em °C	Nível
Mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	4		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		15		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	75	47	55		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 2 U: 1
	2	Grill total	Nível 3	–	4		
	3	Combi c/ aq. sup./inf.	30		15		
	4	Combi c/ aq. sup./inf.	100	47	85		
Perna de javali (Assar Gourmet)	1	Grill total	Nível 3	–	20	–	G: 2 U: 1
	2	Combi c/ aq. sup./inf.	100	57	130		
Outros							
Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate	1	Grill total	Nível 3	–	20	–	G: 3 U: 1

Aquecer no forno a vapor combinado da Miele

Antes da primeira utilização, observar as indicações nas instruções de utilização.

Para as seguintes regulações selecione a aplicação especial Aquecer. Os tempos aplicam-se a alimentos que são aquecidos num prato. É recomendado aquecer os molhos em separado, exceto os alimentos que são preparados com molho (p. ex. gulache).

Alimento a cozinhar	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos*
Legumes			
Cenouras Couve-flor Couve-rábano Feijão	120	70	8–10
Acompanhamentos			
Massas Arroz Batatas, cortadas ao meio na longitudinal	120	70	8–10
Bolinhos Puré de batata	140	70	18–20
Carne e aves			
Assados, fatias de 1,5 cm de espessura Rolos de carne, cortados às fatias Gulache Borrego guisado Almôndegas Königsberger Bifes de frango Bifes de peru, cortados às fatias	140	70	11–13
Peixe			
Filetes de peixe Rolos de peixe, cortados ao meio	140	70	10–12
Pratos combinados			
Esparguete, molho de tomate Carne de porco assada, batatas, legumes Pimento recheado (cortado a meio), arroz Fricassé de frango, arroz Sopa de legumes Sopa cremosa Sopa clara Ensopado	120	70	10–12

Descongelo no forno a vapor combinado da Miele

Antes da primeira utilização, observar as indicações nas instruções de utilização.
Para as seguintes regulações selecione a aplicação especial Descongelo.

Alimento a descongelar	Peso em gramas	Temperatura em °C	Tempo de desconge- lação em minutos	Tempo de compensação em minutos
Produtos lácteos				
Queijo às fatias	125	60	15	10
Requeijão	250	60	20–25	10–15
Natas	250	60	20–25	10–15
Queijo de pasta mole	100	60	15	10–15
Fruta				
Puré de maçã	250	60	20–25	10–15
Fatias de maçã	250	60	20–25	10–15
Alperces	500	60	25–28	15–20
Morangos	300	60	8–10	10–12
Framboesas/groselhas	300	60	8	10–12
Cerejas	150	60	15	10–15
Pêssegos	500	60	25–28	15–20
Ameixas	250	60	20–25	10–15
Uva-espim	250	60	20–22	10–15
Legumes				
congelados em bloco	300	60	20–25	10–15
Peixe				
Filetes de peixe	400	60	15	10–15
Trutas	500	60	15–18	10–15
Lavagante	300	60	25–30	10–15
Caranguejos	300	60	4–6	5

Descongelo no forno a vapor combinado da Miele

Alimento a descongelar	Peso em gramas	Temperatura em °C	Tempo de desconge- lação em minutos	Tempo de compensação em minutos
Alimentos pré-confeccionados				
Carne, legumes, acompanhamentos/ Ensopados/sopas	480	60	20–25	10–15
Carne				
Carne assada cortada às fatias	cada 125–150	60	8–10	15–20
Carne picada	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulache	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Fígado	250	60	20–25	10–15
Lombo de lebre	500	50	30–40	10–15
Lombo de veado	1000	50	40–50	10–15
Bifes/costeletas/ salsicha para fritar	800	60	25–35	15–20
Aves				
Frango	1000	60	40	15–20
Pernas de frango	150	60	20–25	10–15
Bife de frango	500	60	25–30	10–15
Pernas de peru	500	60	40–45	10–15
Pastelaria				
Sortido/massa folhada	–	60	10–12	10–15
Doces e bolos diversos	400	60	15	10–15
Pão/carcaças				
Carcaças	–	60	30	2
Pão escuro, fatiado	250	60	40	15
Pão integral, fatiado	250	60	65	15
Pão de trigo, fatiado	150	60	30	20

Preparar conservas no forno a vapor combinado da Miele

Antes da primeira utilização, observar as indicações nas instruções de utilização. Selecione a Modos de funcionam.: Cozinhar a vapor.

397

Alimento a conservar	Temperatura em °C	Tempo em minutos*
Frutos silvestres		
Groselhas	80	50
Uva-espim	80	55
Arandos	80	55
Fruta de caroço		
Cerejas	85	55
Ameixas mirabela	85	55
Ameixas	85	55
Pêssegos	85	55
Ameixas rainha-cláudia	85	55
Fruta de caroço		
Maças	90	50
Puré de maçã	90	65
Marmelos	90	65
Legumes		
Feijões	100	120
Favas	100	120
Pepinos	90	55
Beterraba	100	60
Carne		
Pré-cozinhada	90	90
Assada	90	90

* Os tempos de preparação de conservas indicados são válidos para frascos de 1,0 l. Para frascos de 0,5 l, reduz-se o tempo em aprox. 15 minutos, para frascos de 0,25 l aprox. 20 minutos.

Desidratar no forno a vapor combinado da Miele

Antes da primeira utilização, observar as indicações nas instruções de utilização. Durante a desidratação os alimentos são secos por um período de tempo prolongado. Veja as regulações apresentadas na tabela como valores de referência. Experimente quando os respetivos alimentos estão desidratados conforme o seu gosto. Para as seguintes regulações selecione a aplicação especial Secar/ Desidratar ou os modos de funcionamento: Combi c/ Ar quente +.

Alimento a desidratar	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em horas
Maçãs, às rodela	70	0	6–8
Alperces, cortados ao meio, descaroados	60–70	0	10–12
Pera, em goma	70	0	7–9
Ervaa	60	0	1,5–2,5
Cogumela	70	0	3–5
Tomate, às rodela	70	0	7–9
Citrino, às rodela	70	0	8–9
Ameixa, descaroadaa	60–70	0	10–12

Índice

400

Almôndegas de queijo		Cenouras com chalotas		Lombinho de vitela	
assadas	308	glaceadas	312	(Assar Gourmet)	184
Arroz de carne	334	Cheesecake de lima	358	Lombinho de vitela (assar)	182
Assado estaladiço	234	Chicórias gratinadas	276	Lombo de borrego	
Avestruz (Assar Gourmet)	178	Coelho	244	(Assar Gourmet)	198
		Couve recheada	202	Lombo de porco (assar)	238
Baguetes	86	Couve roxa com maçã	296	Lombo de vaca	204
Base de bolacha	34	Crème Brûlée	344	Lombo de vaca	
Base de biscoito	38	Creme de caramelo	352	(Assar Gourmet)	208
Batatas aos gomos	306	Croissants	120	Lombo de vaca (assar)	206
Batatas gratinadas	280			Lombo de vaca com	
Batatas gratinadas		Estufado de carne de vaca	218	molho de rábano e maçã	224
com queijo	284			Lombo de vaca escalfado	
Bife de peito de frango		Feijoada com borrego	324	com legumes	210
com tomates secos	166	Filetes de salmão (cozinhar		Lombo de veado	
Bifes de vaca enrolados	214	a baixas temperaturas)	260	(Assar Gourmet)	248
Biscoitos	62	Frango	160	Lombo de vitela	
Biscoitos de queijo	66	Frango com paprica	170	(Assar Gourmet)	190
Bivalves em molho	268	Frango Pilaw	162	Lombo de vitela (assar)	188
Bolinhos de amêndoas	68				
Bolinhos de batata	302	Ganso (não recheado)	158	Macarrão gratinado	288
Bolinhos de massa de pão	318	Germknödel (sobremesa		Muffins de mirtilo	64
Bolinhos de requeijão	362	austriaca)	346	Muffins de nozes	74
Bolo de areia	52	Gratinado de funcho e			
Bolo de chocolate	32	cenouras	278	Pães de centeio	126
Bolo de manteiga	42	Gratinado de massa com pre-		Pãezinhos de cereais	122
Bolo de queijo e cereja	44	sunto	290	Pãezinhos doces (massa	
Bolo de tâmaras e caramelo	354			de óleo e requeijão)	116
Bolo mármore	46	Hambúrgueres com pimentos		Pãezinhos doces	
Bolo Streusel com fruta	58	e creme de abacate	200	(massa levedada)	114
Brioche de manteiga	118			Pãezinhos doces com	
		Kaiserschmarrn	350	recheio Nougat	360
Canja de galinha	328	Kasseler (assar)	232	Pão branco (sem forma)	108
Carcaças de trigo	124	Kipferl de baunilha	72	Pão branco (de forma)	106
Caril de peixe com pêssego	256			Pão de centeio com mistura	100
Carne de vaca assada	216	Lasanha	286	Pão de cereais	102
Carne picada	212	Legumes com funcho	298	Pão de espelta	90
Cavala grelhada em		Legumes para antepasto	294	Pão de mistura escuro	110
Lecsó de tomate	266			Pão de nozes	98

Pão doce	112	Queijo de ovelha envolto		Tarte com frutas	
Pão Pita/árabe	92	em curgete	314	(massa quebrada)	50
Pão rústico suíço	88	Quiche com salmão fumado	140	Tarte de maçã coberta	28
Pão tigre	104	Quiche Lorraine	138	Tarte de maçã fina	26
Pato (não recheado)	154			Tarte de salmão	132
Pato (recheado)	152	Recheios dos profiteroles	78	Tarte Flambée	130
Peito de frango	164	Recheios para base		Tarte picante	
Peito de pato à moda		de bolacha	36	(massa folhada)	142
de Shanghai	156	Recheios para bases		Tarte picante	
Peito de peru com ragu de		de biscoito	40	(massa quebrada)	144
espargos verdes e brancos	174	Risotto de abóbora	310	Tikka Masala com arroz	180
Pepinos japoneses	316	Robalo recheado	272	Tomates gregos	320
Peras	356	Rolo de carne picada	230	Trança	94
Peras escalfadas em		Rolo de chocolate	54	Trança suíça	96
vinho tinto	366	Rosbife (Assar Gourmet)	222	Treacle Sponge Pudding	368
Perna de borrego		Rosbife (assar)	220	Truta arco-íris em	
(Assar Gourmet)	196	Ruivo recheado	270	massa salgada	264
Perna de javali				Truta com cogumelos	258
(Assar Gourmet)	250	Salmão em massa folhada	262		
Perna de peru	176	Sela de veado		Vitela assada	192
Perna de veado		(Assar Gourmet)	242		
(Assar Gourmet)	246	Sopa com jardineira			
Pernas de frango	168	de legumes	336		
Pernil de borrego	194	Sopa de abóbora			
Pernil de veado		à moda da Austrália	332		
(Assar Gourmet)	240	Sopa de batata	330		
Pernil de vitela	186	Sopa de gulache	326		
Peru (recheado)	172	Sortido seco	70		
Pizza (massa de requeijão		Soufflé de legumes	300		
e óleo)	136	Soufflé de queijo e cebolinho	282		
Pizza (massa levedada)	134	Soufflé de requeijão	364		
Presunto assado	236	Soufflé de sêmola	348		
Profiteroles	76	Stollen	56		
Pudim de chocolate e noz	370	Strudel de maçã	30		
Pudim de frutos silvestres	340				
Pudim de Natal	342	Tafelspitz à vienense	226		
Pudim Yorkshire	228	Tarte com frutas			
Puré de batata	304	(massa folhada)	48		



Redação:

Fábrica de Gütersloh
Fábrica de Bünde

Desenvolvimento de receitas:

Cozinha experimental, fábrica de Bünde

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

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Alterações reservadas

2.^a edição
MMS 20-0755
(06/20)
M.-Nr. 11 157 690