

Miele

Miele

Miele

Miele Portuguesa,
Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:
Telf.: 21 4248 100
Fax: 21 4248 109

E-Mail: info@miele.pt
Website: www.miele.pt

Cozer, assar e cozinhar a vapor

O livro de receitas

2.ª edição
MMS 20-0943
Mat.-Nr. 11 157 860 (09/20)

Forno a vapor combinado XXL

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 ligações, 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 de receitas 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	Cozer no forno a vapor combinado da Miele	385
Sobre este livro de receitas	8	Assar no forno a vapor combinado da Miele	391
Modos de funcionamento	10	Aquecer no forno a vapor combinado da Miele	402
Aplicações especiais	12	Descongelar no forno a vapor combinado da Miele	403
Conforto de utilização/curiosidades	14	Preparar conservas no forno a vapor combinado da Miele	405
Quantidades e medidas	17	Desidratar no forno a vapor combinado da Miele	406
Acessórios da Miele	18		
Produtos de tratamento da Miele	20		
Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele	376		

Bolos

Tarte de maçã fina	28
Tarte de maçã coberta	30
Strudel de maçã	32
Bolo de chocolate	34
Base de bolacha	36
Recheios para base de bolacha	38
Base de bolacha	40
Recheios para bases de biscoito	42
Bolo de manteiga	44
Bolo de queijo e cereja	46
Bolo mármore	48
Tarte com frutas (massa folhada)	50
Tarte com frutas (massa quebrada)	52
Bolo de areia	54
Rolo de chocolate	56
Stollen	58
Bolo Streusel com fruta	60

Pastelaria

Biscoitos	64
Muffins de mirtilo	66
Biscoitos de queijo	68
Bolinhos de amêndoa	70
Sortido seco	72
Kipferl de baunilha	74
Muffins de nozes	76
Profiteroles	78
Recheios dos profiteroles	80

Pão

Baguetes	88
Pão rústico suíço	90
Pão de espelta	92
Pão Pita/árabe	94
Trança	96
Trança suíça	98
Pão de nozes	100
Pão de centeio com mistura	102
Pão de cereais	104
Pão tigre	106
Pão branco (de forma)	108
Pão branco (cozido)	110
Pão de mistura escuro	112
Pão doce	114

Pãezinhos

Pãezinhos doces (massa levedada)	118
Pãezinhos doces (massa de óleo e requeijão)	120
Brioche de manteiga	122
Croissants	124
Pãezinhos de cereais	126
Carcaças de trigo	128
Pães de centeio	130

Pizzas, etc.

Tarte Flambée	134
Tarte de salmão	136
Pizza (massa levedada)	138
Pizza (massa de requeijão e óleo)	140

Quiche Lorraine	142
Quiche com salmão fumado	144
Tarte picante (massa folhada)	146
Tarte picante (massa quebrada)	148

Carne

Pato (recheado)	156
Pato (não recheado)	158
Peito de pato à moda de Shanghai	160
Ganso (não recheado)	162
Frango	164
Frango Pilaw	166
Peito de frango	168
Bife de peito de frango com tomates secos	170
Pernas de frango	172
Frango com paprica	174
Peru (recheado)	176
Peito de peru com ragu de espargos verdes e brancos	178
Perna de peru	180
Avestruz (Assar Gourmet)	182
Tikka Masala com arroz	184
Lombinho de vitela (assar)	186
Lombinho de vitela (Assar Gourmet)	188
Pernil de vitela	190
Lombo de vitela (assar)	192
Lombo de vitela (Assar Gourmet)	194
Vitela assada	196
Pernil de borrego	198
Perna de borrego (Assar Gourmet)	200
Lombo de borrego (Assar Gourmet)	202
Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate	204
Couve recheada	206
Lombo de vaca	208
Lombo de vaca (assar)	210
Lombo de vaca (Assar Gourmet)	212
Lombo de vaca escaifado com legumes	214
Carne picada	216
Bifes de vaca enrolados	218
Carne de vaca assada	220

Estufado de carne de vaca	222
Rosbife (assar)	224
Rosbife (Assar Gourmet)	226
Lombo de vaca com molho de rábano e maçã	228
Tafelspitz à vienense	230
Pudim Yorkshire	232
Rolo de carne picada	234
Kasseler (assar)	236
Assado estaladiço	238
Presunto assado	240
Lombo de porco (assar)	242
Pernil de veado (Assar Gourmet)	244
Sela de veado (Assar Gourmet)	246
Coelho	248
Perna de veado (Assar Gourmet)	250
Lombo de veado (Assar Gourmet)	252
Perna de javali (Assar Gourmet)	254

Peixe

Caril de peixe com pêssego	260
Truta com cogumelos	262
Filetes de salmão (cozinhar a baixas temperaturas)	264
Salmão em massa folhada	266
Truta arco-íris em massa salgada	268
Cavala grelhada em Lecsó de tomate	270
Bivalves em molho	272
Ruivo recheado	274
Robalo recheado	276

Empadão e gratinados

Chicórias gratinadas	280
Gratinado de funcho e cenouras	282
Batatas gratinadas	284
Soufflé de queijo e cebolinho	286
Batatas gratinadas com queijo	288
Lasanha	290
Macarrão gratinado	292
Gratinado de massa com presunto	294

Índice

Acompanhamentos & legumes

Legumes para antepasto	298
Couve roxa com maçã	300
Legumes com funcho	302
Soufflé de legumes	304
Bolinhos de batata	306
Puré de batata	308
Batatas aos gomos	310
Almôndegas de queijo	312
Risotto de abóbora	314
Cenouras com chalotas glaceadas	316
Queijo de ovelha envolto em curgete	318
Pepinos japoneses	320
Bolinhos de massa de pão	322
Tomates gregos	324

Sopas e guisados

Feijoada com borrego	328
Sopa de gulache	330
Canja de galinha	332
Sopa de batata	334
Sopa de abóbora à moda da Austrália	336
Arroz com carne	338
Sopa com jardineira de legumes	340

Sobremesas

Pudim de frutos silvestres	344
Pudim de Natal	346
Crème Brûlée	348
Germknödel (sobremesa austríaca)	350
Soufflé de sêmola	352
Kaiserschmarrn	354
Crème de caramelo	356
Bolo de tâmaras e caramelo	358
Peras	360
Cheesecake de lima	362
Pãezinhos doces com recheio Nougat	364
Bolinhos de requeijão	366
Soufflé de requeijão	368
Peras escalfadas em vinho tinto	370
Treacle Sponge Pudding	372
Pudim de chocolate e noz	374

Sobre este livro de receitas

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 selecionado 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 cõdea 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:

Cozi. Combi c/ ar quente +

Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.

Cozinhar 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 superior/inferior, 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. bifés) 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 com circulação de ar

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

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 confeitura 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 escaldar 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 seleccionar o Progra. Sabbat, seleccione 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 superior/inferior, 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

Termo	Explicação
Modelo	Designação do perfil pretendido dos produtos de panificação.
Desossado	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. A descrição precisa dos programas encontra-se 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 a câmara de confeitão fique demasiado suja.

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 confeitão 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 os 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 da câmara de confeitão 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 da Miele

20 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

Doces momentos de prazer

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 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.

Bolos

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 maior o número de tipos, mais substâncias minerais estão contidas. 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 multiuso.

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 intactos 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 levedação sem ar.

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

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 a 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?

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

Cozer 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 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/ aquec. sup./
inf.

Temperatura: 100 °C

Humidade: 100%

Tempo: 2 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Temperatura: 160 °C

Humidade: 0%

Tempo: 70–90 minutos



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: 2

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: 2

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.



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: 3

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 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

Tempo de preparação:
30 minutos

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.

Preparação

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.

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

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

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Coador, fino
Papel vegetal
Tabuleiro universal
Pano de cozinha

Dica

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

Preparação

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

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.

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

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: 3



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 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

Tempo de preparação:

30 minutos

Preparação

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.

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

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

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

Preparação

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

Formar uma bola com a massa 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 baunilhado 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.

Regulação

Deixar levedar a massa

Etapa de levedura 1 e 2

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

Bolos | Bolo manteiga

Duração do programa: 25 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

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

Temperatura: 160 °C

Humidade: 90%

Tempo: 15 minutos

Nível: 2

Etapa 2

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

Temperatura: 120–165 °C

Humidade: 0%

Tempo: 10 minutos



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: 2



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: 2



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 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 baunil-
hado

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 funcionamento: 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



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: 2

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/ aquec. sup./inf.

Temperatura: 145–165 °C

Humidade: 30%

Tempo: 45 minutos

Nível: 3

Dica

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



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 as bolachas com os moldes.

Colocar as bolachas 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: 3

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 muffins 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 de 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.



Biscoitos de queijo

68

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

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: 3

Dica

No segundo tabuleiro
reduzir o tempo de confeitão 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 macarons de amêndoa no interior do forno e cozer de acordo com a sequência do programa ou com as regulações manuais.

Deixar os macarons 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: 2



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: 3

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: 3

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: 3



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 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 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 pasteleiro
Bico em forma de estrela, 12 mm

Preparação

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 pasteleiro e despejar sobre as tangerinas.

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

Escorrer as ginjas e recolher o sumo das ginjas.

Ferver o sumo das ginjas com o açúcar.

Misturar a maisena com água e juntar ao líquido quente. Deixar ferver, adicionar as ginjas e colocar no frio.

Bater as natas durante aprox. ½ minuto, peneirar o açúcar em pó, misturar com o açúcar baunilhado e o estabilizante de natas, juntar às natas e bater até ficarem firmes.

Verter a massa de ginja nas metades inferiores dos profiteroles. Verter as natas para um saco de pasteleiro e verter sobre as ginjas.

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

Bater as natas com o açúcar, café em pó e estabilizante de natas e deitar esta massa num saco de pasteleiro.

Verter as natas com café nas metades inferiores dos profiteroles.

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



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.

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

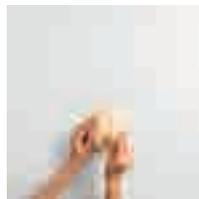
1. Preparar e levedar a massa fermentada de acordo com as instruções na receita. Além disso, encontra vídeos úteis para moldar pão e pãezinhos na app Miele@mobile.



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 côrdea 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 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

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.

Dica

Refinar a massa com cubos de bacon ou nozes.

Regulação

Programa automático

Pão | Pão 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: 2

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.

Dica

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

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: 2

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



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/árabe

Duração do programa: 43 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/ aquec.
sup./inf.

Temperatura: 40 °C

Humidade: 100%

Tempo: 10 minutos

Nível: 3

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

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.

Dica

Dependendo do seu gosto, adicionar passas à massa.

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/ aquec. sup./
inf.

Temperatura: 40 °C

Humidade: 100%

Tempo: 8 minutos

Nível: 3

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

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

Acessórios:

Coador, fino
Tabuleiro universal

Preparação

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.

Regulação

Programa automático

Pão | Trança

Duração do programa: 55 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 190 °C

Pré-aquecer: Ativado

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ ar quente +

Temperatura: 170–200 °C

Humidade: 0%

Tempo: 3 minutos

Nível: 2

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: 43 minutos



Pão de nozes

Para 25 fatias | Tempo de preparação: 200 minutos

Ingredientes

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

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Forma retangular, 30 cm de comprimento
Grelha
Tabuleiro de refrigeração

Preparação

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.

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.

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

Dica

O pão sabe melhor quando é cortado no dia seguinte.

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: 2

Etapa 2

Temperatura: 150 °C

Humidade: 50%

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Temperatura: 150 °C

Humidade: 0%

Tempo: 100 minutos



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

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.

Dica

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

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 20 minutos

Programa automático

Pão| Pão de mistura e centeio

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: 2

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: 3

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: 2

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 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 de trigo| 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: 2

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 (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 de trigo | Sem forma

Duração do programa: 48 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/
ar quente +

Temperatura: 40 °C

Humidade: 100%

Tempo: 8 minutos

Nível: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/
ar quente +

Temperatura: 50 °C

Humidade: 100%

Tempo: 4 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/
ar quente +

Temperatura: 210 °C

Humidade: 50%

Tempo: 6 minutos

Etapa 4

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/
ar quente +

Temperatura: 170–210 °C

Humidade: 0%

Tempo: 30 minutos



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. trigo escuro

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: 2

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
gingibre
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: 2

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

Pãezinhos doces (massa levedada)

Para 12 pãezinhos | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

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

Preparação

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 | Pães doces | Massa levedada

Duração do programa: 33 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

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

Temperatura: 40 °C

Humidade: 100%

Tempo: 8 minutos

Nível: 3

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 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

Carcaças | Pães doces | Massa de requeijão

Duração do programa: 26–36 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/ aquec. 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



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 | Brioche 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: 2

Etapa 3

Humidade: 70%

Tempo: 5–10 minutos

Etapa 4

Humidade: 0%

Tempo: 5–10 minutos



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: 3

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

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.

Dica

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

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: 120 minutos

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.

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.

Regulação

Deixar levedar a massa

Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

Tempo de levedura: 45 minutos

Programa automático

Carcaças | Carcaças 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: 3

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



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 flambeé

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, ultracongelados | 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



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

Dica

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

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 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 redondo

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

Dica

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

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.

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 redondo

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: 3

Forma redonda

Modos de funcionamento: Aquecimento intensivo

Temperatura: 165–195 °C

Pré-aquecer: Ativado

Tempo: 20 minutos

Nível: 2



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, entremeadado,
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 com salmão fumado

Para 4 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

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

Preparação

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: 2



Tarte picante (massa folhada)

146

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

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.

Dica

Os tipos de queijos picantes

são, p. ex., Gruyère, Sbrinz ou

Emmental.

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 quebrada)

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

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

Preparação

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.

Regulação

Programa automático

Pizza, quiches & Co. |

Tarte picante | Massa de tarte

Duração do programa: 36–42 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 220 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 1

Etapa 2

Modos de funcionamento: Aquecimento superior/inferior

Temperatura: 190–210 °C

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Aqueci. inferior

Temperatura: 190–200 °C

Tempo: 26–32 minutos



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.

Carne

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 succulenta 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 com circulação de 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

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 seleccione uma temperatura elevada com humidade baixa a média para aquecer a gordura. Para de seguida eliminar a gordura e cozinhar a carne, seleccione uma temperatura baixa e humidade média. Por fim, seleccione uma etapa de Grill sem humidade para assar a pele ou a crosta de forma a ficar crocante.

Cozinhar 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 vapor. No Cozinhar 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 derramar 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 confeção o visor apresenta um tempo de confeção 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 a sua 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 confeção.
- 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 com circulação
de ar

Temperatura: 190 °C

Tempo: 15 minutos



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 pernís 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 $\frac{1}{4}$ 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: Grill com
circulação 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

Dica

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

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 com circulação de ar

Temperatura: 210 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 4

Cozinhar 2

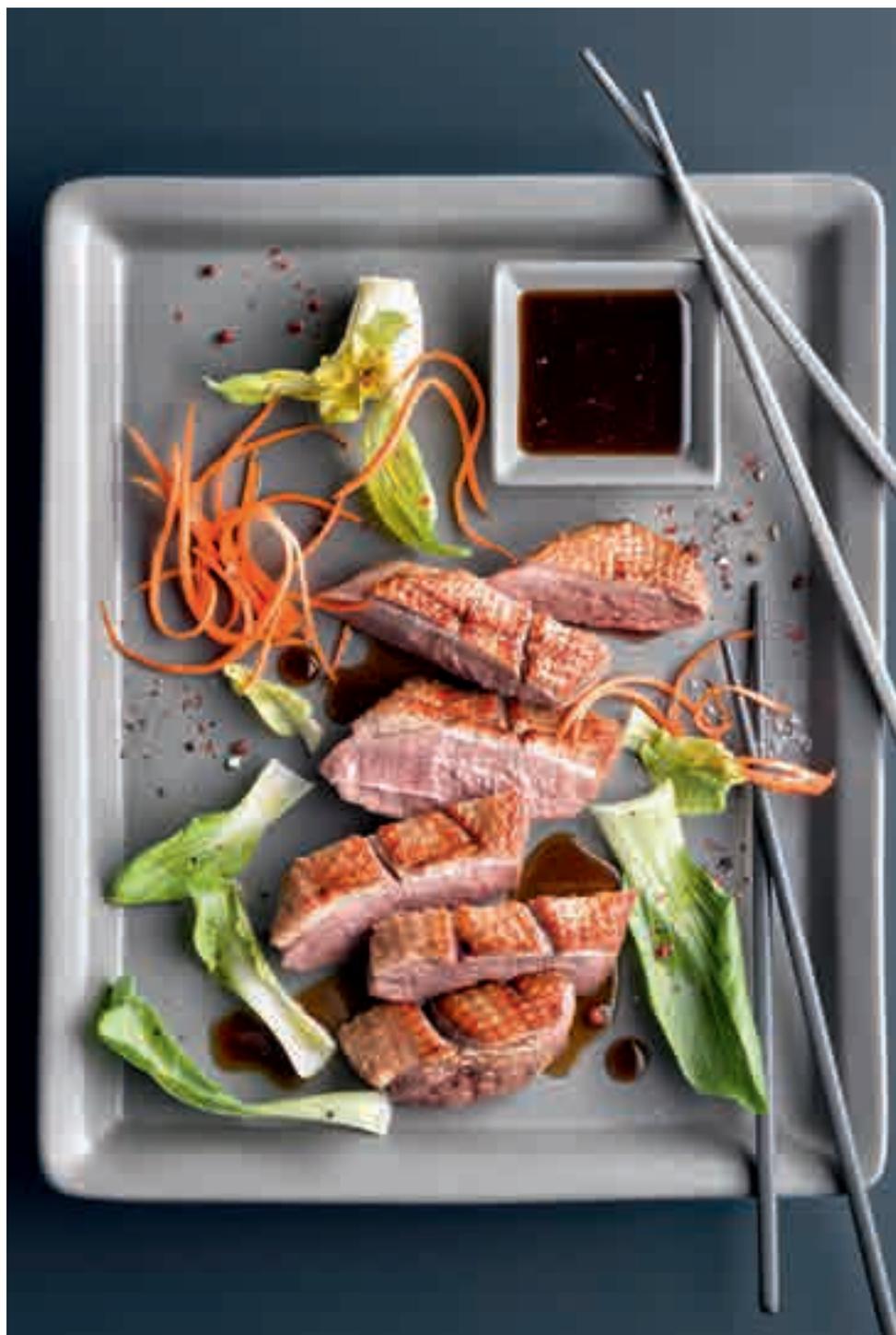
Modos de funcionamento: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 85%

Crisp function: Ativado

Tempo: 6–12 minutos



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

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal

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.

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: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ ar quente +

Temperatura: 100 °C

Humidade: 80%

Tempo: 120–210 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Grill com circulação 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: 3

Tabuleiro universal: 2

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 filétes 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 2 e o frango no nível 3. 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 perfura-
do (arroz basmati): 2

Tabuleiro (frango): 3

Tempo: 15 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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 | fresco, 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
½ c. de chá de sal marinho, grosso

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Película de alumínio

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.

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: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 85%

Tempo: 15 minutos

Nível: 4



Bife de peito de frango com tomates secos

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

Para os bifés de peito de frango:

4 bifés de peito de frango (aprox. 150 g), prontos a cozinhar
Sal

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

Acessórios:

Coador
Recipiente para cozinhar perfurado
4 espetos de madeira

Preparação

Fazer um corte lateral nos bifés 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.

Deixar os tomates a escorrer bem num coador, cortar finamente e misturar ao recheio de queijo fresco.

Inserir o recheio de queijo fresco nos bifés de peito de frango e, se necessário, fechar com um palito.

Colocar num recipiente para cozinhar perfurado e cozinhar de acordo com as regulações.

Regulação

Modos de funcionamento: Coz. vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 8 minutos



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:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/
ar quente +

Temperatura: 200 °C

Humidade: 30%

Tempo: 15 minutos

Nível:

Grelha: 3

Tabuleiro universal: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/
ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 55%

Tempo: 15 minutos

Etapa 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.

Dica

Como acompanhamentos adequam-se polenta, massa ou Spätzle.

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: 2

Tempo: 20 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/
ar quente +

Temperatura: 160 °C

Humidade: 40%

Tempo: 20 minutos

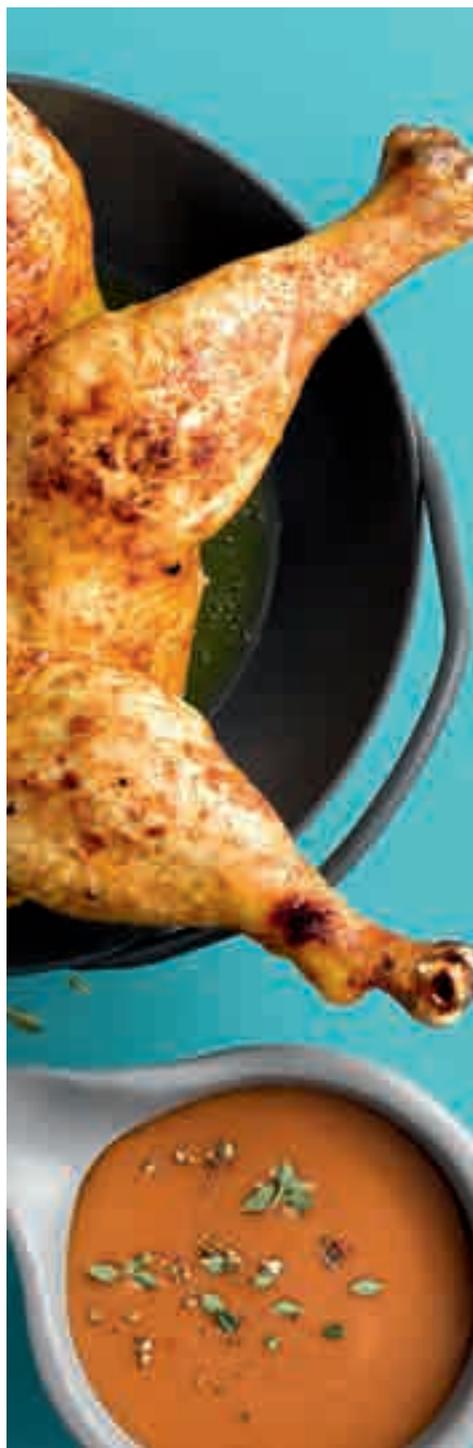
Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar Combi com
Grill

Nível: 3

Humidade: 10%

Tempo: 5 minutos



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 |

Duração do programa: 4 minutos

Cozinhar arroz

Modos de funcionamento: Cozinhar 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: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/
ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 70%

Tempo: 95–120 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Grill com circulação
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 peru | 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: 3

Tabuleiro universal: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Grill total

Nível: 3

Tempo: 2 minutos



Perna de peru

Para 4 porções | Tempo de preparação: 115 minutos

Ingredientes

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

Preparação

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: Grill com circulação 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 filetes 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

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 15 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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

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.

Dica

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

Regulação

Programa automático

Carne | Vitela | Lombinho de vitela | Inteiro | Assar

Duração do programa: aprox. 30–60 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Modos de funcionamento: Grill com circulação de 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: 3
Tabuleiro universal: 2



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

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.

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.

Regulação

Programa automático

Carne | Vitela | Pernil de vitela

Duração do programa: 127 minutos

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/
aquec. sup./inf.
Temperatura: 100 °C
Humidade: 84%
Tempo: 110 minutos
Nível: Grelha sobre o
tabuleiro universal: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Grill com circulação
de ar
Temperatura: 190 °C
Tempo: 17 minutos



Lombo de vitela (assar)

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

Ingredientes

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
Sonda de temperatura
Tabuleiro universal

Preparação

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.

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 com circulação de 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: 3

Tabuleiro universal: 2



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

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

Preparação

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: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 0%

Tempo funcio.: 20 minutos

Nível: 3

Etapa 2

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

Temperatura: 100 °C

Humidade: 84%

Tempo funcio.: 70 minutos



Pernil de borrego

Para 6 porções | Tempo de preparação: 210 minutos

Ingredientes

6 pernis de borrego
(aprox. 250–300 g)
Sal
Pimenta
2 fatias de bacon | aos cubos
1 cebola
3 c. de sopa de polpa de tomate
1 c. de chá de canela
2 c. de chá de cominhos
6 cravinhos
4 dentes de alho, grandes |
descascados
250 ml de vinho tinto
100 ml de molho da carne de
vaca
600 ml de caldo de galinha
2 laranjas, | só a raspa da casca
1 ramo de alecrim

Acessórios:

Assadeira Gourmet

Preparação

Colocar os pernis de borrego na assadeira Gourmet, temperar com sal e pimenta. Adicionar os restantes ingredientes.

Colocar a assadeira Gourmet no interior do forno. Iniciar o programa automático ou cozinhar de acordo com as regulações manuais.

Após aprox. 85 minutos, virar.

Tirar os pernis de borrego da assadeira Gourmet e colocar de lado e manter quente.

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.

Colocar os pernis de borrego na assadeira Gourmet, cobrir com o molho e servir.

Regulação

Programa automático

Carne | Borrego | Pernil de cordeiro

Duração do programa: 170 minutos

Manual

Cozinhar

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/ ar quente +

Temperatura: 130 °C

Humidade: 90%

Tempo: 170 minutos

Nível: 3



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 | descaroadas 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

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.

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, recheiar, 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 $\frac{1}{4}$ 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.

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

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.

Preparação

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 |

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: 4

Tabuleiro universal: 2



Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate

Couve recheada

Para 4 porções | Tempo de preparação: 85 minutos

Ingredientes

Para a couve branca:

1 couve branca (cerca de 1,2 kg)

Para o recheio:

2 pãezinhos

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

Manjerona

2 c. de chá de salsa | picada

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

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado

Varinha mágica

Preparação

Retirar o caule da couve branca e branquear num recipiente para cozinhar não perfurado conforme a configuração.

Arrancar as folhas externas e pousar na área de trabalho.

Para o recheio amolecer os pãezinhos num pouco de água, espremer bem e coar.

Alourar a cebola na manteiga clarificada.

Misturar bem a carne picada, a massa dos pãezinhos, 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.

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.

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

Modo de funcionamento: Cozinhar 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 30 minutos

Programa automático e manual

Acabar de cozinhar

Modo de funcionamento: Cozinhar 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 confeitão depende da espessura da peça de carne. No caso de uma peça de carne fina selecionar primeiro um tempo de confeitão 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. Garnecer com rúcula.

Regulação

Programa automático

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

Duração do programa por peça: 60 minutos

Carne | Vaca | Lombo de vaca | Medalhões |

Cozinhar a baixas temper.

Duração do programa com medalhões: 20 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Cozinhar 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 (assar)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45-100 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
Sonda de temperatura
Tabuleiro universal

Preparação

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.

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 com circulação de 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: 3
Tabuleiro universal: 2



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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 8 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 4 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar 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: Cozi. Combi c/ ar quente +

Temperatura: 150 °C

Humidade: 90%

Pré-aquecer: Ativado

Tempo: 180 minutos

Nível: 3



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: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 0%

Tempo: 15 minutos

Nível: 3

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozi. Combi c/ aquec. 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: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 0%

Tempo: 20 minutos

Nível: 3

Etapa 2

Modos de funcionamento: Combi c/ aquec. 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 de vaca guisada

Duração do programa: 120 minutos

Manual

Etapa 1

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 90 minutos

Etapa 2

Modo de funcionamento: Cozinhar 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 com circulação de 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: 3
 Tabuleiro universal: 2



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 chervóvia | 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 chervóvias 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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 110–120 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 150 minutos



Lombo de vaca à moda de Viena

Pudim Yorkshire

Para 12 porções | 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: Cozi. Combi c/ ar quente +

Temperatura: 140–180 °C

Humidade: 80%

Tempo: 60–70 minutos

Nível: 2



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 manjericão
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 manjericão 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: 3
Tabuleiro universal: 2

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: Cozinhar 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 com circulação de ar

Temperatura: 180 °C

Tempo: 30 minutos

Nível: Grelha: 3

Tabuleiro universal: 2

Etapa 2

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

Temperatura: 120 °C

Humidade: 60%

Tempo: 30 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Combi c/ aquec. 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 | Lombrinho de porco | Unidade
Duração do programa: aprox. 25–35 minutos

Manual

Modos de funcionamento: Grill com circulação de 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: 3
 Tabuleiro universal: 2



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 sopa 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.



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: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Tempo: 20 minutos

Nível: 3

Etapa 2

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

Temperatura: 100 °C

Humidade: 84%

Tempo: 70 minutos



Perna de veado (Assar Gourmet)

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

Ingredientes

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

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

Acessórios:

Fio de cozinha
Grelha
Tabuleiro universal

Preparação

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.

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.

Regulação

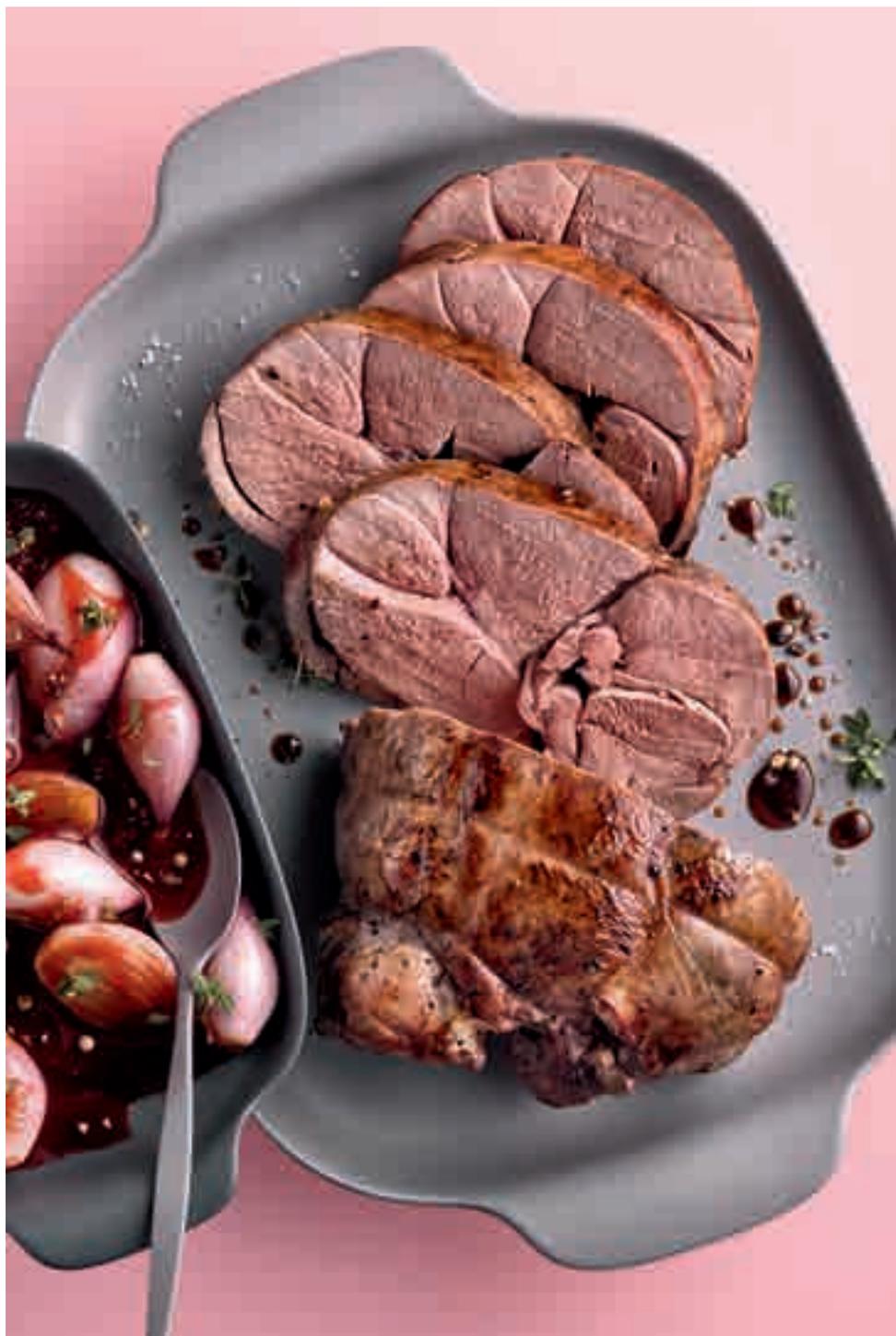
Programa automático

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

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

Preparação

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.



Sela de veado (Assar Gourmet)

Perna de javali (Assar Gourmet)

Para 4 porções | Tempo de preparação: 155 minutos

Ingredientes

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 manjericão (aprox. 15 g) | apenas as folhas, às tiras
250 g de mascarpone
Sal
Pimenta

Acessórios:

Grelha
Tabuleiro universal
Papel de cozinha

Dica

Em vez de papel de cozinha, utilizar um filtro de café para coar.

Preparação

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 manjericão 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.



Perna de javali (Assar Gourmet)

Peixe

Sente-se à mesa!

As refeições de peixe são um bálsamo para o corpo e alma: o peixe do mar contribui com um rico teor de iodo, vitaminas e proteínas de alta qualidade, assim como ácidos gordos de ômega 3 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.

Peixe

Dicas para a preparação

Para a preparação de peixe são adequados diferentes modos de funcionamento, p. ex. Cozinhar 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 rodela 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: Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 10 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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.

Recheiar 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: Cozinhar vapor
Temperatura: 90 °C
Tempo: 20 minutos

Dica

Como acompanhamento utilizar
batatas em salsa.



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: 3



Filetes de salmão (cozinhar a baixas temperaturas)

Salmão em massa folhada

Para 6 porções | Tempo de preparação: 50 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Recipiente para cozinhar
perfurado
Tabuleiro

Preparação

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.

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

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Etapa 1

Modos de funcionamento: Combi c/
ar quente +

Temperatura: 200 °C

Humidade: 20%

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 2

Tempo: 10 minutos

Etapa 2

Temperatura: 200 °C

Humidade: 75%

Tempo: 10 minutos

Etapa 3

Temperatura: 210 °C

Humidade: 20%

Tempo: 10 minutos



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: 2



Truta arco-íris em massa salgada

Cavala grelhada em Lecsó de tomate

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

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 manjeriço |
cortadas em tiras

Acessórios:

Tabuleiro universal

Preparação

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 manjeriço.

Regulação

Modos de funcionamento: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 0%

Tempo: 20–25 minutos

Nível: 3

Dica

Para pelar os tomates, selecionar o modo de funcionamento cozinhar a vapor a 100 °C, durante 1 minuto.



Bivalves em molho

Para 4 porções | Tempo de confecção: 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: 25 minutos

Etapa 2

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: 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 |
moída no momento
4 fatias de pão de forma |
sem cõdea, 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/ aquec. sup./inf.

Temperatura: 180 °C

Humidade: 50%

Tempo: 35 minutos

Nível: 2



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/ aquec. sup./inf.
Temperatura:	180 °C
Humidade:	50%
Tempo:	20–30 minutos
Nível:	2



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: Cozinhar 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: Cozinhar Combi
com Grill

Nível: 1

Humidade: 40%

Tempo: 12–26 minutos

Nível: 2



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 rodellas com ½ cm de espessura
12 azeitonas, pretas, descarocadas
12 azeitonas, verdes, descarocadas
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 cõdea, 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 rodellas 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: Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15–18 minutos
Nível: 3

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: 3

Dica

Para a versão de baixo valor calórico, parte das natas pode ser substituída por leite.



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,
moída
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: 2



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/ aquec. sup./inf.

Temperatura: 170 °C

Humidade: 95%

Tempo: 38 minutos

Nível: 3

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-cozinhadas)

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 manjeriço, fresco | picado
Sal
Pimenta

Para o molho de cogumelos:

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

Para polvilhar:

200 g de queijo Gouda, ralado

Acessórios:

Assadeira, 32 cm x 22 cm
Grelha

Preparação

Aquecer a frigideira 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/ aquec. sup./
inf.

Temperatura: 170–200 °C

Humidade: 95%

Tempo: 40 minutos

Nível: 2



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 |

Duração do programa: 4 minutos

Manual

Cozer

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

Temperatura: 150–180 °C

Humidade: 95%

Tempo: 40 minutos

Nível: 2



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: 2

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar Combi com Grill

Nível: 3

Humidade: 30%

Tempo: 10 minutos



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, que cada vez existem mais diversidades 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 rodelas
2 curgetes (aprox. 200 g) |
às rodelas
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: Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo 3–4 minutos



Couve roxa com maçã

Para 4 porções | Tempo de preparação: 165 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado

Preparação

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.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 4 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 60 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 60 minutos

Dica

Em vez de arandos usar geleia de groselha.



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
perfurado
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: Cozinhar 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 deglazar 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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 14 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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.



Bolinhos de batata

Para 4 porções | Tempo de preparação: 110 minutos

Ingredientes

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

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga

Acessórios:

Recipiente para cozinhar
perfurado
Passe-vite

Preparação

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.

Moldar um rolo a partir da pasta, dividir em 12 pedaços e moldar em bolinhos.

Untar o recipiente para cozinhar perfurado, colocar os bolinhos e cozinhar conforme a etapa 2.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 28–34 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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: Cozinhar 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: Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.

Temperatura: 180–210 °C

Humidade: 0%

Tempo: 45 minutos

Nível: 3



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: 2

Manual

Regular através de Programas favoritos:

Pré-aquecimento 1

Modos de funcionamento: Ar quente plus

Temperatura: 210 °C

Pré-aquecer: Ativado

Nível: 2

Etapa 2

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

Temperatura: 210 °C

Humidade: 100%

Tempo: 5 minutos

Etapa 3

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

Temperatura: 210 °C

Humidade: 100%

Tempo: 7 minutos

Etapa 4

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

Temperatura: 210 °C

Humidade: 100%

Tempo: 7 minutos



Risotto de abóbora

Para 6 porções | Tempo de confecção: 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 de grãos redondos | Variações de Risotto

Duração do programa: 20 minutos

Manual

Etapa 1

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: 19 minutos

Etapa 2

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: 1 minutos



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 perfurado
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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 6 minutos



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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

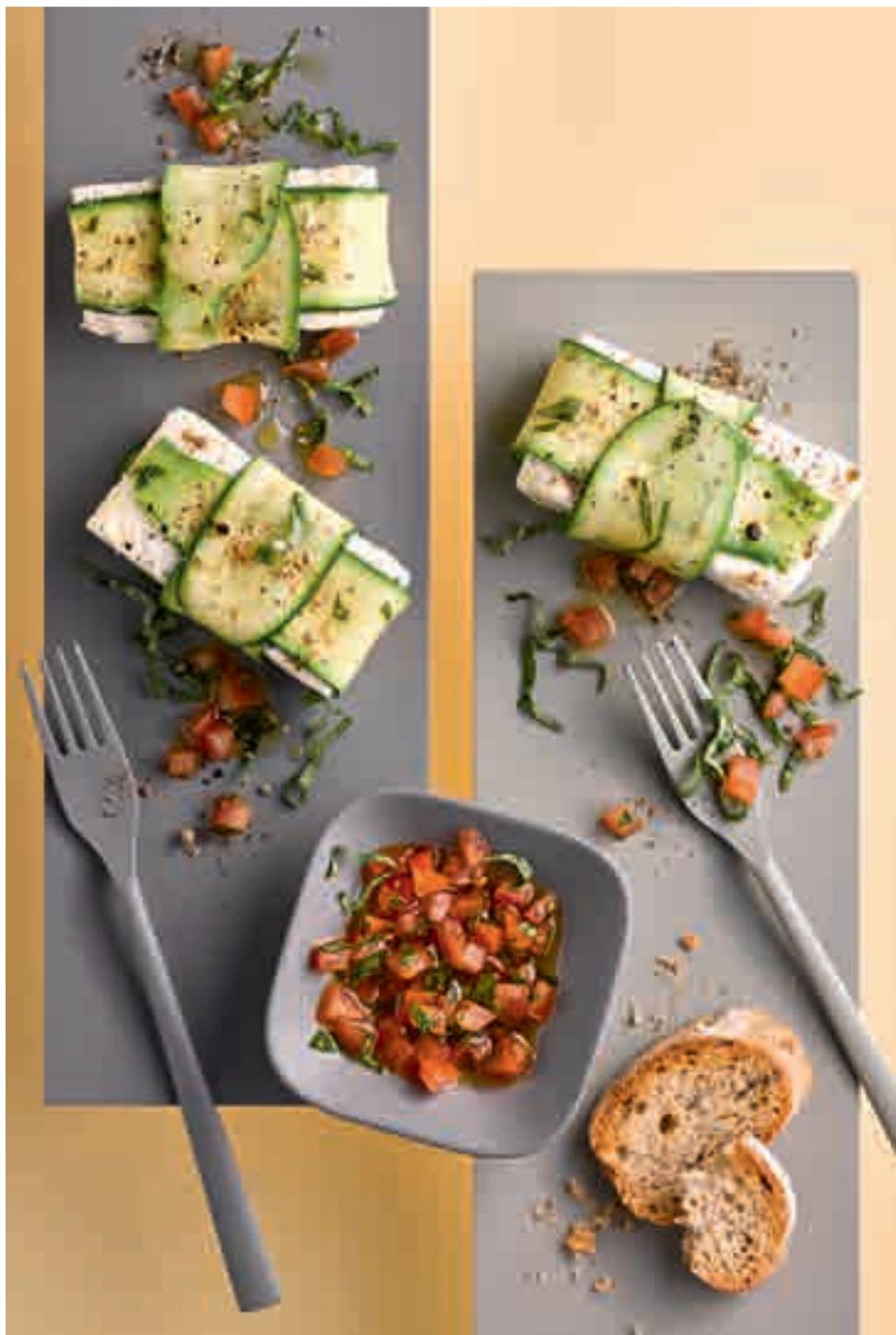
Tempo: 1 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 3 minutos



Pepinos japoneses

Para 4 porções | Tempo de preparação: 60 minutos

Ingredientes

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

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não
perfurado

Preparação

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.

Após cozinhar temperar de novo com sal e pimenta e servir.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 4 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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

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

Para untar:

Manteiga

Acessórios:

Recipiente para cozinhar não perfurado
Recipiente para cozinhar perfurado

Preparação

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.

Acrescentar a cebola cozida a vapor, os ovos e a salsa aos pãezinhos e misturar.

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: Cozinhar vapor
Temperatura: 95 °C
Tempo: 2–3 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 4 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15–18 minutos



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
perfurado

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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 3–4 minutos



Tomates gregos

Sopas e ensopados

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: Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 60 minutos

Etapa 2

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 45 minutos



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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 50 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 10 minutos

Dica

Usar um frango ao invés da 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 manjeriço |
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 manjeriço, salsa e cebolinho, polvilhar sobre a sopa e servir.

Regulação

Etapa 1

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 16 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar 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

Duração do programa: 25 minutos

Manual

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 25 minutos



Sopa de abóbora à moda da Austrália

Arroz de 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 45 minutos

Etapa 2

Modo de funcionamento: Cozinhar 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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 10 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 95 °C

Tempo: 2 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 95 °C

Tempo: 2 minutos



Sobremesas

Tudo fica bem quando termina bem

Para uma sobremesa bem-sucedida há sempre um pouco mais de espaço no estômago. Na verdade, são poucos os que conseguem resistir a um tal desfecho mesmo depois de terem ingerido um delicioso repasto.

Com gelados, soufflés, composições de fruta ou outro tipo de sedução doce, qualquer cozinheiro ou cozinheira tem a certeza de que os convidados abandonam a mesa felizes – e muitas vezes com pouca vontade, pois as sobremesas facilmente se tornam em grandes «vícios».

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: Cozinhar 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 360 minutos

Variante de aquecer

Modo de funcionamento: Cozinhar 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: Cozinhar 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: Cozinhar vapor

Temperatura: 40 °C

Tempo de levedura: 15 minutos

Cozinhar

Modos de funcionamento: Cozinhar 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.



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: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 5 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 1 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo: 25–30 minutos

Dica

Usar taças em substituição das formas para soufflé.



Kaiserschmarrn

Para 4 porções | Tempo de preparação: 40 minutos

Ingredientes

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

Para polvilhar:

5 c. de sopa de açúcar em pó
1 pitada de canela, moída

Acessórios:

Assadeira Gourmet

Preparação

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.

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

Deixar o Kaiserschmarrn (doce austríaco) repousar brevemente.

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: Cozi. Combi c/ ar quente +

Temperatura: 210 °C

Humidade: 70%

Pré-aquecer: Ativado

Tempo: 15 minutos

Nível: 2



Creme de caramelo

Para 8 porções com cerca de 100 ml ou 6 porções com cerca de 150 ml |

Tempo de confeitura: 25 minutos

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 Suíço

Duração do programa:

para 8 porções com
cerca de 100 ml: 17 minutos

Para 6 porções com
cerca de 150 ml: 18 minutos

Manual

Etapa 1

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: 3 minutos

Etapa 2

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 85 °C

Tempo de confecção:

Para 8 formas de porcelana

com 100 ml cada: 9 minutos

ou 6 formas de porcelana

com 150 ml cada: 12 minutos

Etapa 3

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 40 °C

Tempo de confecção: 5 minutos



Bolo de tâmaras e caramelo

Para 12 porções (recipiente para cozinhar ou formas de Muffin) |

Tempo de preparação: 60–100 minutos, consoante a forma

Ingredientes

Para a massa:

275 g de tâmaras, secas,
descaroçadas |
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 caramelo e tâmaras |

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

Modo de funcionamento: Cozinhar 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



Peras

Para 12 porções | Tempo de confecção: 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 confecção 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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção:

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

Para 12 fatias (forma desmontável) ou 6 porções (formas para soufflé) |
Tempo de preparação: 75 minutos + 120 minutos para arrefecer

Ingredientes

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

rodela

3 maracujás | apenas a polpa

Acessórios:

Varinha mágica

Papel vegetal

Forma desmontável, Ø 26 cm

ou 6 formas para soufflé

Grelha

Preparação

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

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: Para a forma desmontável:

60 minutos

Para as formas para soufflé:

20 minutos



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

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

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

Preparação

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.

Regulação

Programa automático

Sobremesas | Knödel de requeijão

Duração do programa: 25 minutos

Manual

Modo de funcionamento: Cozinhar 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: Cozinhar vapor
Temperatura: 90 °C
Tempo: 20–25 minutos

Dica

Usar taças em substituição das formas para soufflé.



Peras escalfadas em vinho tinto

Para 4 porções | Tempo de preparação: 45 minutos + 12 horas de refrigeração

Ingredientes

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

Preparação

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

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 5 minutos

Etapa 2

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 8 minutos

Etapa 3

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 8 minutos



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 melado 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 melado 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 Pudding |

Um grande/Vários, pequenos

Duração do programa:

Para a taça de cerâmica: 90 minutos

Para as formas: 40 minutos

Manual

Modo de funcionamento: Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção:

Para a taça de cerâmica: 90 minutos

Para as formas: 40 minutos



Pudim de chocolate e noz

Para 8 porções | Tempo de preparação: 70 minutos

Ingredientes

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

Para a forma:

1 c. de chá de manteiga
1 c. de sopa de açúcar em pó

Acessórios:

8 formas para soufflé
Grelha

Preparação

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.

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.

Regulação

Modos de funcionamento: Cozinhar vapor
Temperatura: 90 °C
Tempo: 30 minutos

Dica

Usar taças em substituição das formas para soufflé.



Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

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

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
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	•	
Leguminosas				
Feijões, não demolhados, em proporção com água 1:3				
Feijões vermelhos	100	130–140		•

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
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		•
Fruta				
Maçãs, em pedaços	100	1–3		•
Peras, em pedaços	100	1–3		•
Cerejas, doces e ácidas	100	2–4		•

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

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
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	•	
Alourar as cebolas	100	4		•
Derreter bacon	100	4		•
Aquecer líquidos, chávena/caneca	100	2		•

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
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		•
Trigo, inteiro (1:1)	100	30		•
Trigo, triturado (1:1)	100	8		•
Klöße				
Massa ao vapor	100	30	•	

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

382

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
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		•
Sagu				
mexer 1 x	100	20		•
sem mexer	–	–		•
Peixe e crustáceos				
Enguia	100	5–7	•	
Filete de garoupa	100	8–10	•	

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
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	•	
Filete de linguado	85	3	•	
Filete de rodovalho	85	5–8	•	
Lombo de atum	85	5–10	•	
Vieiras	90	4	•	•
Filete de lúcio	85	4	•	

Cozinhar a vapor no forno a vapor combinado da Miele

384

Alimento a cozinhar	Cozinhar a vapor		Recipiente para cozinhar	
	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em minutos	Recipiente para cozinhar perfurado	Recipiente para cozinhar não perfurado
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

385

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Gratinado						
Macarrão gratinado	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	150–180	95	40	G: 2
Lasanha	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	170–200	95	40	G: 2
Massa tipo pão de ló						
Base	PA 1	Aquecimento superior/inferior	140–160	–	–	G: 3
	2	Aquecimento superior/inferior	140–160		40	
Prato	PA 1	Aquecimento superior/inferior	160	–	–	U: 3
	2	Aquecimento superior/inferior	160		16	
Massa de choux						
Profiteroles	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	185		35–50	U: 3
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	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	170	95	38	G: 3
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 2	70	1–8	
Batatas aos gomos	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	180–210		45	U: 3

Cozer no forno a vapor combinado da Miele

386

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Gratinado de funcho e cenouras	1	Cozinhar vapor Recipiente para cozinhar perfurado	100		15–18	3
	2	Grill total Recipiente para cozinhar não perfurado	Nível 3	–	10	
Massa levedada						
Baguetes	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	40	100	8	U: 1
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	50	100	4	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	6	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	180–210		30	
Pãezinhos doces	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	40	100	8	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	50	100	2	
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	140	50	10	
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	145–185		13	
Bolo de manteiga	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	160	90	15	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	120–165		10	
Croissants	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	90	100	2	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	160	90	10	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	160–170		30	
Pão de espelta	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	40	100	8	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	50	100	4	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	6	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	170–200		40	

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Pão Pita/árabe	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	40	100	10	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	50	100	2	
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	210		6	
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	155–190		25	
Trança	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	40	100	8	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	50	100	2	
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	200	27	15	
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	140–170		20	
Pãezinhos de cereais	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	20	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	50	5	
	3	Bolos especial	225	–	5	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	200–225		12	
Pãezinhos doces com recheio Nougat	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	100	100	10	G: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	165		35–40	
Pão de nozes	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	15	G: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	50	10	
	3	Cozi. 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

Cozer no forno a vapor combinado da Miele

388

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Pão de cereais	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	15	G: 3
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	10	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	170–180		45	
Stollen	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	80	20	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	130–160		45	
Bolo Streusel com fruta	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	145–165	30	45	U: 3
Pão branco	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	40	100	8	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	50	100	4	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	6	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	170–210		30	
Pão branco, forma retangular	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	40	100	8	G: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	50	100	4	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	6	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	170–225		30	
Carcaças de trigo	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	20	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	50	5	
	3	Bolos especial	225	–	5	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	180–220		12	
Pão de mistura, escuro	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	30	G: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	6	
	3	Bolos especial	210	–	5	
	4	Cozi. Combi c/ ar quente +	195–205		35	

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Massa quebrada						
Tarte de maçã, coberta	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	100	2	G: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	160		70-90	
Bolachinhas	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	160	60	10	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	160		10-18	
Biscoitos de queijo	1	Ar quente plus	185	-	18-23	U: 3
Bolo de queijo e cereja	1	Aquecimento intensivo	170-190	-	45	U: 2
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: 2
Sortido seco	PA 1	Bolos especial	135-155	-	-	U: 3
	2	Bolos especial	135-155		29	
Kipferl de baunilha	PA 1	Aquecimento superior/inferior	170	-	-	U: 3
	2	Aquecimento superior/inferior	170		12-17	

Cozer no forno a vapor combinado da Miele

Alimento a cozer	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Nível
Massa de requeijão						
Pãezinhos doces	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	50	100	5	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	165	50	5	
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	165		16–26	
Pizza, forma redonda	PA 1	Aquecimento intensivo	165–195	–	–	G: 2
	2	Aquecimento intensivo	165–195		20	
Pizza, tabuleiro universal	PA 1	Aquecimento intensivo	165–195	–	–	U: 3
	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: 2
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	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	30	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	155	90	10	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	190–210		25	
Pão de centeio com mistura	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	100	20	G: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	210	50	5	
	3	Cozi. Combi c/ ar quente +	190–210		50	
Massa de Strudel						
Strudel de maçã	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	30	90	7	U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	190		37–63	

Assar no forno a vapor combinado da Miele

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 superior/inferior	190	–	25–35	–	U: 2
Cavala grelhada em Lecsó de tomate	1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		20–25	–	U: 3
Ruivo recheado	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	180	50	35	–	U: 2
Robalo recheado	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	180	50	20–30	–	U: 2
Aves							
Pato até 2 kg, recheado	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	130	80	75	–	G+U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	170	40	30–60		
	3	Grill com circulação de ar	190	–	15		

Assar no forno a vapor combinado da Miele

392

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Pato até 2 kg, não recheado	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	130	80	60	-	G+U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	170	40	30-60		
	3	Grill com circulação de ar	190	-	15		
Ganso, 4,5 kg	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	190	40	30	-	G+U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	100	80	120-210		
	3	Grill com circulação de ar	190	-	23		
Frango, inteiro	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	200	30	15	-	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	55	30-50		
	3	Grill total	Nível 3	-	15		
Pernas de frango	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	200	30	15	-	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	55	15		
	3	Grill total	Nível 3	-	12		
Peru, inteiro (recheado)	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	190	40	20	-	G+U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	70	95-120		
	3	Grill com circulação de ar	190	-	10		
Peito de peru	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	170	65	85	-	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	-	2		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Perna de peru	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	200	30	15	-	G: 2 U: 1
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	150	55	60		
	3	Grill com circulação de ar	200	-	20		
Avestruz (Assar Gourmet)							
mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	-	10	-	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	-	8		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		15		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	157		
médio	PA 1	Grill total	Nível 3	-	10	-	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	-	13		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		15		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	80	66	157		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	-	10	-	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	-	13		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	57	142		

Assar no forno a vapor combinado da Miele

394

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Vitela							
Lombo (Assar)							
Mal passado	1	Grill com circulação de ar	175	–	aprox. 30	45	G: 3 U: 2
médio	1	Grill com circulação de ar	165		aprox. 45	55	
bem passado	1	Grill com circulação de ar	160		aprox. 60	75	
Lombo (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		8		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	60		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	60	49	30		
médio	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100		20		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	60		
	5	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	70	51	60		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
bem passado	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	-	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100		20		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	60		
	5	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	90	68	50		
	6	Grill com circulação de ar	200	-	5		
Pernil	1	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	84	110	-	G+U: 2
	2	Grill com circulação de ar	190	-	17		
Carne estufada	1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		20	-	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	84	70		
Borrego							
Perna (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	-	10	-	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	-	10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	80	53	150		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	-	10	-	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	-	10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	95	66	190		

Assar no forno a vapor combinado da Miele

396

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	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	–	6		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	70	46	105		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	–	6		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	95	61	105		
Vaca							
Lombo (Assar)							
mal passado	1	Grill com circulação de ar	175	–	aprox. 35	45	G: 3 U: 2
médio	1	Grill com circulação de ar	170		aprox. 55	55	
bem passado	1	Grill com circulação de ar	165		aprox. 75	90	
Lombo (Assar Gourmet)							
mal passado	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	60		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. 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	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	-	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100		20		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	60		
	5	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	70	51	60		
bem passado	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	-	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100		20		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	60		
	5	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	90	60	105		
	6	Grill com circulação de ar	200	-	8		
Rosbife (assar)							
mal passado	1	Grill com circulação de ar	190	-	aprox. 45	45	G: 3 U: 2
médio	1	Grill com circulação de ar	170		aprox. 60	55	
bem passado	1	Grill com circulação de ar	165		aprox. 90	75	

Assar no forno a vapor combinado da Miele

398

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Rosbife (Assar Gourmet)							
mal passado	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	60		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	60	49	30		
médio	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100		20		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	60		
	5	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	70	51	60		
bem passado	PA 1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10	–	G: 3 U: 2
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		10		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100		20		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	65	49	60		
	5	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	90	60	105		
	6	Grill com circulação de ar	200	–	8		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Bifes recheados	1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		15	–	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	84	90		
Carne estufada	1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3		20	–	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	84	205		
Porco							
Lombo (Assar)							
Mal passado ao ponto bem passado	1	Grill com circulação de ar	225	–	aprox. 25	60	G: 3 U: 2
	1	Grill com circulação de ar	220	–	aprox. 30	65	
	1	Grill com circulação de ar	200	–	aprox. 35	75	
Kasseler (assar)	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	200		30	–	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ ar quente +	130	100	aprox. 20–25	63	
Assado com crosta	1	Cozi. Combi c/ ar quente +	160	80	120	–	G: 2 U: 1
	2	Cozinhar Combi com Grill	Nível 2	20	8		
Presunto assado	1	Grill com circulação de ar	180	–	30	–	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	120	60	30	–	
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	80	aprox. 60	85	

Assar no forno a vapor combinado da Miele

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Caça							
Pernil de veado (Assar Gourmet)	1	Grill total	Nível 3	–	20	–	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	57	160		
Sela de veado (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	–	7		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	75	52	40		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	–	13		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		30		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	95	60	70		
Coelho	1	Cozinhar Combi com Grill	Nível 3	–	20	–	U: 3
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	84	70		
Perna de veado (Assar Gourmet)	1	Grill total	Nível 3	–	20	–	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	57	130		

Alimento a assar	Passo	Modo de funcionamento	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em minutos	Temperatura interna em °C	Nível
Sela de veado (Assar Gourmet)							
Mal passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	–	4		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		15		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	75	47	55		
bem passado	PA 1	Grill total	Nível 3	–	10	–	G: 3 U: 2
	2	Grill total	Nível 3	–	4		
	3	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	30		15		
	4	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	47	85		
Perna de javali (Assar Gourmet)	1	Grill total	Nível 3	–	20	–	G: 3 U: 2
	2	Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	100	57	130		
Outros							
Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate	1	Grill total	Nível 3	–	20	–	G: 4 U: 2

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).

402

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

Descongelar 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 Descongelar.

Alimento a descongelar	Peso em gramas	Temperatura em °C	Tempo de descongelação 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

404

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 funcionamento: Cozinhar vapor.

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		
Maçãs	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

406 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/Desidrat. ou os modos de funcionamento: Cozi. Combi c/ ar quente +.

Alimento a desidratar	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo em horas
Maçãs, às rodelas	70	0	6–8
Alperces, cortados ao meio, descaroadados	60–70	0	10–12
Peras, em gomos	70	0	7–9
Ervas	60	0	1,5–2,5
Cogumelos	70	0	3–5
Tomates, às rodelas	70	0	7–9
Citrinos, às rodelas	70	0	8–9
Ameixas, descaroadadas	60–70	0	10–12

Índice

408

A

Almôndegas de queijo	312
Arroz com carne	338
Assado estaladiço	238
Avestruz (Assar Gourmet)	182

B

Baguetes	88
Base de bolacha	36
Base de biscoito	40
Batatas aos gomos	310
Batatas gratinadas	284
Batatas gratinadas com queijo	288
Bife de peito de frango com tomates secos	170
Bifes de vaca enrolados	218
Biscoitos de queijo	68
Bivalves em molho	272
Biscoitos	64
Bolinhos de amêndoa	70
Bolinhos de batata	306
Bolinhos de massa de pão	322
Bolinhos de requeijão	366
Bolo de areia	54
Bolo de chocolate	34
Bolo de manteiga	44
Bolo de queijo e cereja	46
Bolo de tâmaras e caramelo	358
Bolo mármore	48
Bolo Streusel com fruta	60
Brioche de manteiga	122

C

Canja de galinha	332
Carcaças de trigo	128
Caril de peixe com pêssego	260
Carne de vaca assada	220
Carne picada	216
Cavala grelhada em Lecsó de tomate	270
Cenouras com chalotas glaceadas	316
Cheesecake de lima	362
Chicórias gratinadas	280

Coelho	248
Couve recheada	206
Couve roxa com maçã	300
Crème Brûlée	348
Creme de caramelo	356
Croissants	124

E

Estufado de carne de vaca	222
---------------------------	-----

F

Feijoada com borrego	328
Filetes de salmão (cozinhar a baixas temperaturas)	264
Frango	164
Frango com paprica	174
Frango Pilaw	166

G

Ganso (não recheado)	162
Germknödel (sobremesa austríaca)	350
Gratinado de funcho e cenouras	282
Gratinado de massa com presunto	294

H

Hambúrgueres com pimentos e creme de abacate	204
---	-----

K

Kaiserschmarrn	354
Kasseler (assar)	236
Kipferl de baunilha	74

L

Lasanha	290
Legumes com funcho	302
Legumes para antepasto	298
Lombinho de vitela (Assar Gourmet)	188
Lombinho de vitela (assar)	186
Lombo de borrego (Assar Gourmet)	202
Lombo de porco (assar)	242

Lombo de vaca	208	Perna de borrego (Assar Gourmet)	200
Lombo de vaca (Assar Gourmet)	212	Perna de javali (Assar Gourmet)	254
Lombo de vaca (assar)	210	Perna de peru	180
Lombo de vaca com molho de rábano e maçã	228	Perna de veado (Assar Gourmet)	250
Lombo de vaca escalfado com legumes	214	Pernas de frango	172
Sela de veado (Assar Gourmet)	252	Pernil de borrego	198
Lombo de vitela (Assar Gourmet)	194	Pernil de veado (Assar Gourmet)	250
Lombo de vitela (assar)	192	Pernil de vitela	190
		Peru (recheado)	176
M		Pizza (massa de requeijão e óleo)	140
Macarrão gratinado	292	Pizza (massa levedada)	138
Muffins de mirtilo	66	Presunto assado	240
Muffins de nozes	76	Profiteroles	78
		Pudim de chocolate e noz	374
P		Pudim de frutos silvestres	344
Pães de centeio	130	Pudim de Natal	346
Pãezinhos de cereais	126	Pudim Yorkshire	232
Pãezinhos doces (massa de óleo e requeijão)	120	Puré de batata	308
Pãezinhos doces (massa levedada)	118		
Pãezinhos doces com recheio Nougat	364	Q	
Pão branco (sem forma)	110	Queijo de ovelha envolto em curgete	318
Pão branco (de forma)	108	Quiche com salmão fumado	144
Pão de centeio com mistura	102	Quiche Lorraine	142
Pão de cereais	104		
Pão de espelta	92	R	
Pão de mistura escuro	112	Recheios dos profiteroles	80
Pão de nozes	100	Recheios para base de bolacha	38
Pão doce	114	Recheios para bases de biscoito	42
Pão Pita/árabe	94	Risotto de abóbora	314
Pão rústico suíço	90	Robalo recheado	276
Pão tigre	106	Rolo de carne picada	234
Pato (não recheado)	158	Rolo de chocolate	56
Pato (recheado)	156	Rosbife (Assar Gourmet)	226
Peito de frango	168	Rosbife (assar)	224
Peito de pato à moda de Shanghai	160	Ruivo recheado	274
Peito de peru com ragu de espargos verdes e brancos	178		
Pepinos japoneses	320	S	
Peras	360	Salmão em massa folhada	266
Peras escalfadas em vinho tinto	370	Sela de veado (Assar Gourmet)	246
		Sopa com jardineira de legumes	340
		Sopa de abóbora à moda da Austrália	336

Sopa de batata	334
Sopa de gulache	330
Sortido seco	72
Soufflé de legumes	304
Soufflé de queijo e cebolinho	286
Soufflé de requeijão	368
Soufflé de sêmola	352
Stollen	58
Strudel de maçã	32

T

Tafelspitz à vienense	230
Tarte com frutas (massa folhada)	50
Tarte com frutas (massa quebrada)	52
Tarte de maçã coberta	30
Tarte de maçã fina	28
Tarte de salmão	136
Tarte Flambée	134
Tarte picante (massa folhada)	146
Tarte picante (massa quebrada)	148
Tikka Masala com arroz	184
Tomates gregos	324
Trança	96
Trança suíça	98
Treacle Sponge Pudding	372
Truta arco-íris em massa salgada	268
Truta com cogumelos	262

V

Vitela assada	196
---------------	-----

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 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 20-0943
M-Nr. 11 157 860