

Fornos  
multifunções  
ACTIVE

E-book de receitas

## Estimado Cliente:

Sentados à mesa podemos ter conversas interessantes e momentos memoráveis. Desfrutar de uma experiência que nos une, tanto no dia a dia como em ocasiões especiais.

Este livro de receitas pretende ajudá-lo não só a cozinhar os pratos do dia a dia, mas também a preparar menus do mais elevado nível.

Se tiver alguma pergunta ou questão pode entrar em contacto connosco através do **chef.miele@miele.pt**. Teremos todo o gosto em falar consigo e trocar experiências.

Bom apetite.



- |    |                                 |     |
|----|---------------------------------|-----|
| 1  | Perna de cordeiro               | ☞   |
| 2  | Alheira com maçã                | ☞   |
| 3  | Robalo ao sal                   | ☞   |
| 4  | Dourada assada recheada         | ☞   |
| 5  | Bolo de limão                   | ☞☞  |
| 6  | Flan de laranja e café          | ☞☞  |
| 7  | Tarte de queijo                 | ☞☞  |
| 8  | Focaccia                        | ☞☞☞ |
| 9  | Pão de ervas                    | ☞☞☞ |
| 10 | Lombos de salmão com couve-flor | ☞   |
| 11 | Soufflé de chocolate            | ☞☞  |
| 12 | Bolinhos de framboesa           | ☞☞  |
| 13 | Queques de laranja              | ☞   |



Níveis de dificuldade



Simples



Médio



Difícil



Miele



## Perna de cordeiro assada



100 minutos



2 porções



Dificuldade



## Ingredientes

Perna de cordeiro de leite (1)	700 g
Dentes de alho	3 u
Ramos de alecrim	2 u
Brandy de Jerez	125 ml
Água	125 ml
Sal	
Algumas folhas de salsa	
Colheres de sopa de azeite	2

## Utensílios

Tabuleiro perfurado  
Pincel  
Varinha mágica  
Espátula  
Vara de arames  
Papel-alumínio





# Método de preparação

- 1** Deixar o cordeiro arrefecer à temperatura ambiente fora do frigorífico. Pré-aquecer o forno com a função Aquecimento superior e inferior a 210 °C, em conformidade com o passo 1.
- 2** Pelar e triturar os dentes de alho com o alecrim, a salsa e o azeite. Temperar com sal e pimenta dos dois lados e usar um pincel para pincelar o cordeiro com a mistura anterior.
- 3** Colocar a água e o brandy num tabuleiro universal e colocar a perna por cima. Assar durante uns 20 minutos, virando umas duas vezes até que forme uma crosta. Reduzir a temperatura para 160 °C e cozinhar durante 70 minutos, virando a cada 20 minutos, em conformidade com o passo 2.
- 4** Retirar do forno e deixar repousar durante 15 minutos tapado com papel-alumínio.

## Regulações de confeção do passo 1



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Temperatura**  
210 °C



**Duração**  
20 minutos



**Nível**  
2

## Regulações de confeção do passo 2



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Tempo de repouso**  
15 minutos



**Temperatura**  
160 °C



**Duração**  
70 minutos



**Nível**  
2



Miele



## Dourada assada recheada



35 minutos



4 porções



Dificuldade



# Ingredientes

## Para as douradas

2 douradas - <i>limpas e prontas para assar</i>	500 g c/u
Colheres de sopa de azeite virgem extra	2 u
Cogumelos variados	125 g
Panko	40 g
Pesto	50 g

## Para o pesto

Folhas de manjeriço fresco	40 u
Colher de café de sal marinho	1 u
Dente de alho	1 u
Pinhões	40 g
Azeite virgem extra	100 ml
Queijo parmesão - <i>ralado fino</i>	40 g

# Utensílios

Tabuleiro universal  
Frigideira  
Varinha mágica





# Método de preparação

- 1** Cortar os cogumelos e saltear com uma colher de sopa de azeite bem quente, temperar com sal. Retirar e, na mesma frigideira, dourar o panko com outra colher de sopa de azeite. Juntar tudo e adicionar o pesto, misturar bem e reservar.
- 2** Untar as douradas com azeite e temperar com sal, colocá-las no tabuleiro universal, rechear a abertura com 3 colheres de sopa de cogumelos. Levar ao forno na função Grill com circulação de ar durante 15 minutos, no nível 3.
- 3** Deixar repousar 5 minutos dentro do forno apagado.
- 4** Para o pesto, triturar todos os ingredientes com a varinha mágica durante 2 minutos. Pode congelar o que não utilizar.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Grill com circulação  
de ar



**Nível**  
3



**Tempo de repouso**  
5 minutos



**Temperatura**  
180 °C



**Duração**  
15 minutos



**Pré-aquecimento**  
Sim

Miele



## Robalo ao sal



45 minutos



4 porções



Dificuldade



# Ingredientes

## Para o robalo

1 robalo	1 kg
Sal grosso	1,5 kg
Limão	1 u
Colheres de sopa de água	3
Azeite virgem extra	

## Molho

Dentes de alho - lâminas finas	2 u
Azeite virgem extra	100 ml
Jorro de vinagre de Jerez	1
Malagueta	1
Salsa - <i>picada</i>	

# Utensílios

Tabuleiro universal  
Panela  
Taça





# Método de preparação

1

Misturar o sal com 3 colheres de chá de água.

2

Espalhar o sal num tabuleiro universal criando uma cama com 1,5 cm de grossura.

3

Limpar os robalos (tripas, guelras e sangue), verificar que estão secos e em perfeitas condições e esfregá-los com azeite. Colocar sobre a cama de sal, colocar rodela de limão no corte da ventresca e cobrir completamente com sal até formar outra capa de 1,5 cm de grossura. Pressionar ligeiramente. Levar ao forno com a função Ar quente plus, cozinhar a 190 °C durante 25 minutos.

4

Depois de cozinhar, quebrar a crosta de sal e retirar o robalo.

5

Para poder retirar facilmente a espinha antes de servir, aconselhamos deixar repousar durante 2 minutos já fora do forno.

6

Para o molho, aquecer o azeite numa panela e alourar o alho. Quando começar a ferver, juntar a malagueta e retirar do lume. Com cuidado, juntar o vinagre e, por fim, a salsa.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Ar quente Plus



**Nível**  
2



**Tempo de repouso**  
2 minutos



**Duração**  
25 minutos



**Temperatura**  
190 °C



**Pré-aquecimento**  
Sim



Miele

## Bolo de limão



60 minutos



10 porções



Dificuldade



## Ingredientes

logurte grego	300 g
Ovos «L»	3 u
Açúcar	250 g
Farinha para bolos	300 g
Azeite virgem extra	230 ml
Limões - <i>raspa</i>	2 u
Colher de chá de essência de baunilha	1 u
Colher de sopa de xarope de agave	2 u
Colher de chá de bicarbonato de sódio	1 u
Saquinho de fermento químico	1 u
Manteiga	25 g

## Utensílios

Taça  
Vara de arames  
Colher  
Forma para bolos  
Ralador  
Espátula



# Método de preparação

**1** Pré-aquecer o forno na função Aquecimento superior e inferior a 180 °C. Untar a forma com manteiga e reservar no frigorífico.

**2** Numa taça grande, juntar o iogurte e os ovos, bater bem com a vara, adicionar as raspas de limão e a essência de baunilha.

**3** Juntar o azeite e misturar. De seguida, juntar o açúcar e o agave e continuar a mexer até obter uma massa homogénea.

**4** Por fim, incorporar a farinha com o fermento químico e o bicarbonato peneirados, adicionar em duas partes. Misturar e verter para a forma.

**5** Cozinhar no forno sem abrir a porta durante 50 minutos a 180 °C. Para nos assegurarmos de que está pronto, picar o centro com um palito de madeira. Se sair limpo, o bolo está pronto.

**6** Deixar arrefecer à temperatura ambiente antes de retirar da forma.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Temperatura**  
180 °C



**Duração**  
50 minutos



**Nível**  
2





## Flan de laranja com caramelo de café



80 minutos



6 de 100 ml



Dificuldade



# Ingredientes

## Para o flan

Leite gordo	300 ml
Ovos «M»	3 u
Gemas de ovos «M»	3 u
Açúcar	50 g
Sumo de laranja	50 ml
Colheres de sopa de Cointreau	3 u

## Para o caramelo

Açúcar	60 g
Ristretto	1 u
Raspas de casca de laranja	

# Utensílios

Frigideira  
Espátula  
Coador  
Formas para flan ou ramequins  
Película  
Tabuleiro universal





# Método de preparação

**1** Caramelizar o açúcar numa frigideira. Adicionar o café com cuidado e as raspas de laranja.

**2** Dividir o caramelo pelo fundo das formas e deixar arrefecer.

**3** Bater os ovos, as gemas, o açúcar, o sumo e o licor numa taça. Passar o preparado em partes iguais para as formas.

**4** Colocá-las sobre o tabuleiro universal e cobrir o fundo com água para cozinhar em banho maria.

**5** Cozinhar no forno com a função Aquecimento inferior a 190 °C durante 50 minutos no nível 2.

**6** Podem ser servidos frios ou quentes nas mesmas formas. Para descolar o caramelo das formas, podemos colocá-las em banho maria antes de servir.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Aquecimento inferior



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Temperatura**  
190 °C



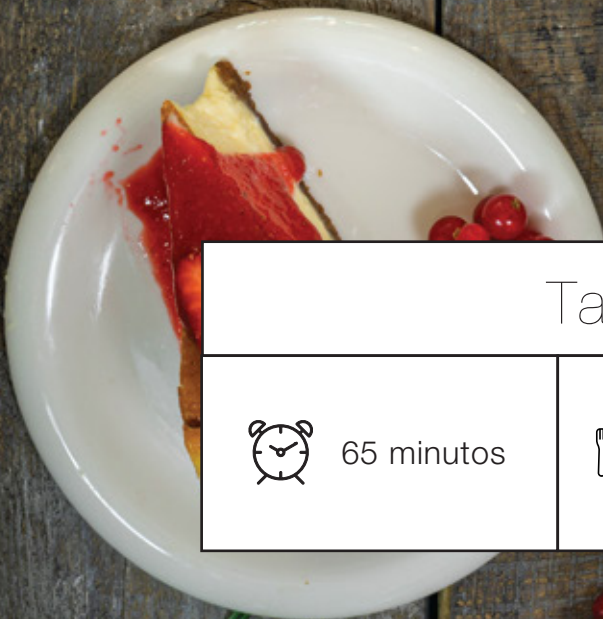
**Duração**  
50 minutos



**Nível**  
2



Miele



## Tarte de queijo



65 minutos



8 porções



Dificuldade



# Ingredientes

## Para a base

Bolacha Maria	150 g
Manteiga	100 g

## Para o recheio

Queijo creme	900 g
Natas para bater	460 ml
Açúcar	300 g
Ovos «L»	6 u
Vagem (sementes) de baunilha ou raspas de limão	1
Farinha para bolos	45 g
Pitada de sal	1

# Utensílios

Batedeira elétrica  
Pá para amassar  
Grelha  
Papel vegetal  
Forma desmontável  
Vara de arames  
Espátula



# Método de preparação

- 1** Forrar a forma com o papel vegetal. Se necessário, untá-lo também previamente com manteiga.
  - Triturar as bolachas e misturá-las com a manteiga derretida. Estender a massa na forma que se pretenda levar ao forno. Cozinhar no forno a vapor combinado na função Aquecimento superior e inferior a 170 °C durante 15 minutos, consoante o passo de confeção 1. Retirar e deixar arrefecer. Subir a temperatura para 200 °C.
- 2** Na taça da batedeira elétrica adicionar o queijo creme com as natas e o açúcar. Misturar a uma velocidade média até obter uma massa esponjosa e verificar que o açúcar se tenha dissolvido.
- 3** Juntar os ovos um a um e misturar bem. Incorporar as sementes da vagem de baunilha ou as raspas de limão. Retirar a taça da batedeira, juntar a farinha e o sal peneirado com a vara de arames, envolvendo.
- 4** Passar e espalhar o preparado na base da forma e levar ao forno a 200 °C, função Aquecimento superior e inferior, no nível 1 durante 40 minutos, consoante o passo de confeção 2.
- 5** Deixar arrefecer à temperatura ambiente e reservar no frigorífico.
- 6**

## Regulações de confeção do passo 1



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Nível**  
3



**Temperatura**  
170 °C



**Duração**  
15 minutos



**Pré-aquecimento**  
Sim

## Regulações de confeção do passo 2



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Duração**  
40 minutos



**Nível**  
1



**Temperatura**  
200 °C



Miele



## Focaccia



120 minutos



1 porção



Dificuldade



## Ingredientes

Farinha T110	500 g
Sal	15 g
Azeite virgem extra	75 g
Água	225 ml
Fermento fresco	25 g
Açúcar	15 g

### Para antes de levar ao forno:

Água	25 g
Azeite	25 g
Sal marinho	3 g
Ramo de alecrim fresco	1 u
Tomates-cereja	10 u
Azeitonas pretas	5 u

## Utensílios

Batedeira, amassadora elétrica  
Gancho para amassar  
Tabuleiro universal  
Pincel de silicone





# Método de preparação

**1** Dissolver a levedura em água morna com açúcar.

**2** Na batedeira, colocar a farinha, o sal e o azeite e misturar com o gancho para amassar. Incorporar lentamente a água com o fermento e deixar girar devagar durante 7 a 8 minutos.

**3** Retirar da batedeira e fazer uma bola, colocá-la numa taça e tapá-la com película. Deixar repousar por 15 minutos num lugar quente.

**4** Estender cuidadosamente a massa com as pontas dos dedos num tabuleiro universal sem tirar ainda todo o ar e deixar a uma altura de 1,5 cm.

**5** Pré-aquecer o forno a 250 °C.

**6** Misturar a água e o azeite, pincelar a massa. Em cada orifício, colocar intercalado um tomate e uma azeitona e colocar um raminho de alecrim ao centro. Terminar polvilhando com sal marinho.

**7** Deixar levedar até duplicar de tamanho.

**8** Colocar no forno com a função Aquecimento intensivo a 220 °C durante 20 minutos, no nível 2.

**9** Regar com azeite assim que tirar do forno, esperar 5 minutos, desenformar e deixar arrefecer sobre uma grelha.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Aquecimento intensivo



**Nível**  
2



**Duração**  
20 minutos



**Temperatura**  
220 °C



**Pré-aquecimento**  
Sim





## Pão de ervas



90 minutos



2 porções



Dificuldade



# Ingredientes

Fermento fresco	40 g
Leite morno	400 ml
Mel	20 g
Farinha para bolos	750 g
Sal	15 g
Pitada de pimenta	10
Manteiga	50 g
Cebola - <i>picada</i>	200 g
Queijo parmesão	100 g
Frutos secos	100 g
Erva aromáticas frescas	40 g

# Utensílios

Grelha  
Batedeira, amassadora elétrica  
Gancho para amassar  
Forma retangular 25x8



# Método de preparação

**1** Diluir o fermento no leite morno e acrescentar o mel.

**2** Na taça da amassadora, misturar a farinha, o sal e a pimenta com a manteiga derretida e adicionar aos poucos a mistura de leite.

**3** Misturar tudo muito bem até obter uma massa homogénea. Deixar repousar uma taça tapada com película durante 10 minutos. Entretanto, picar a cebola e as ervas, reservar.

**4** Pré-aquecer o forno com a função Aquecimento superior e inferior a 200 °C. Juntar à massa a cebola, as ervas, o queijo e os frutos secos e amassar tudo novamente para que se incorporem bem todos os ingredientes. Para fazer uma versão com um toque asiático, substituir as ervas indicadas por caril, gengibre, coentros, sementes de coentros, chili ou pimenta caiena e sésamo.

**5** Untar a forma com manteiga e colocar a massa. Deixar tapada com um pano ou película num lugar quente até duplicar de tamanho. Levar o pão ao forno na função Aquecimento superior e inferior a 180 °C por 40 minutos, no nível 2.

**6** Deixar arrefecer sobre uma grelha, desenformar quando estiver frio.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Nível**  
2



**Duração**  
40 minutos



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Temperatura**  
180 °C





Soufflé de chocolate



20 minutos



8 unidades



Dificuldade



# Ingredientes

Chocolate 70%	120 g
Manteiga	120 g
Açúcar	80 g
Gemas de ovos «L»	6 u
Claras de ovo	2 u
Colheres de sopa de cacau em pó	4

# Utensílios

2 taças  
Película aderente  
Batedeira elétrica  
Formas ou taças  
Faca  
Tábua para cortar





# Método de preparação

**1** Em taça: colocar diretamente a massa na taça escolhida.

**2** Em forma: untar as formas com manteiga e passá-las por cacau, batendo nelas para eliminar o excesso. Colocá-las no congelador uns 5 minutos para arrefecer bem a manteiga.

**3** Para a massa do soufflé:  
Fundir o chocolate picado juntamente com a manteiga sem deixar que aqueça muito e deixar amornar sem arrefecer.

**4** Bater as gemas e o açúcar até que ganhem consistência e formem relevo.

**5** Deitar aos poucos o chocolate sobre as gemas sem deixar de envolver com a espátula.

**6** Bater ligeiramente as claras e incorporá-las no preparado anterior.

**7** Dividir a massa do soufflé pelas formas com a ajuda de uma manga de pasteleiro, enchendo pouco mais da metade (cerca de 70 g de massa). Levar diretamente ao forno ou congelar.

**8** Cozinhar num forno pré-aquecido com a função Aquecimento inferior a 200 °C durante 10 minutos.

**9** Deixar repousar durante 2 minutos fora do forno e, com o auxílio de uma faca e com a parte sem lâmina, desenformar os soufflés.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Aquecimento superior e inferior



**Temperatura**  
200 °C



**Tempo de repouso**  
2 minutos



**Duração**  
10 minutos



**Nível**  
2



**Pré-aquecimento**  
Sim





## Queques de laranja



20 minutos



12 porções



Dificuldade



## Ingredientes

Óleo	200 ml
Açúcar	225 g
Ovos «M»	4
Farinha	200 g
Colher de chá de fermento em pó	1
Laranja, raspas	1
Colheres de sopa de açúcar para polvilhar	2

## Utensílios

Peneira  
Taça  
Formas para queques ou bolos em miniatura  
Papel vegetal





# Método de preparação

- 1 Pré-aquecer o forno nos 200 °C.
- 2 Numa taça, colocar o óleo, o açúcar e bater um pouco.
- 3 Incorporar os ovos, um de cada vez, e bater bem entre cada adição.
- 4 Adicionar a farinha e o fermento previamente peneirados e misturar.

- 5 Forrar as formas para queques com caixinhas de papel ou papel vegetal e distribua o preparado pelas mesmas.
- 6 Numa taça à parte, misture a raspa da casca de laranja com o restante açúcar. Polvilhar os queques com o açúcar aromatizado e levar ao forno durante aproximadamente 20 minutos, em conformidade com as regulações de confeção.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Ar quente Plus



**Nível**  
1 a 5



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Duração**  
20 minutos



**Temperatura**  
200 °C

Receita gentilmente cedida por Rui Ribeiro ([Faz e come](#))



**Miele**



## Lombos de salmão com couve-flor



30 minutos



2 porções



Dificuldade



## Ingredientes

Lombos de salmão	2
Couve-flor	1
Ovos «M»	2
Limão	1
Colheres de sopa de mostarda	2
Azeite a gosto	
Ervas aromáticas q.b.	
Sal e pimenta q.b.	

## Utensílios

Tabuleiro universal





# Método de preparação

- 1** Pré-aquecer o forno nos 200 °C.
- 2** Temperar os lombos de salmão com sal e pimenta.
- 3** Barrar com mostarda e reservar.
- 4** Cortar a couve-flor em fatias com cerca de 2 cm de espessura.
- 5** Dispor a couve-flor no tabuleiro universal e regar com um fio de azeite, temperar com sal, pimenta e ervas aromáticas a gosto.
- 6** Levar ao forno durante 20 a 30 minutos.
- 7** Passados 10 minutos, adicionar os lombos de salmão.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Ar quente Plus



**Nível**  
Indiferente



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Duração**  
30 minutos



**Temperatura**  
200 °C

Receita gentilmente cedida por Rui Ribeiro ([Faz e come](#))



Miele



## Bolinhos de framboesa



20 minutos



8 porções



Dificuldade



## Ingredientes

Manteiga amolecida	200 g
Farinha T55	225 g
Colheres de chá de fermento em pó	2
Ovos «M»	5
Açúcar mascavado	200 g
Açúcar em pó	150 g
Framboesas frescas	125 g
Limão	1
Algumas folhas de hortelã fresca	

## Utensílios

Peneira  
Taça  
Espátula  
Formas para queques ou bolos em miniatura





# Método de preparação

**1** Começar por amolecer a manteiga, colocando-a por alguns segundos no micro-ondas a uma potência média.

**2** Adicionar o açúcar mascavado e bater até obter um creme.

**3** Adicionar os ovos, um de cada vez, batendo bem entre cada adição.

**4** Adicionar metade da farinha peneirada e o fermento. Envolver com uma espátula.

**5** Misturar as framboesas com a restante farinha e envolver na massa.

**6** Distribuir a massa por 8 formas para bolos em miniatura ou queques e levar ao forno pré-aquecido na função Ar quente Plus a cerca de 160 °C durante aproximadamente 20 minutos, em conformidade com as regulações de confeitura.

**7** Depois de prontos, deixe os bolinhos arrefecerem antes de os desenformar. Para a cobertura, misturar o açúcar em pó com o sumo de limão até obter um creme liso e brilhante.

**8** Barrar os bolos com a cobertura e decorar com algumas framboesas e folhas de hortelã.

## Regulações de confeitura



**Modo**  
Ar quente Plus



**Nível**  
2



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Duração**  
20 minutos



**Temperatura**  
160 °C

Receita gentilmente cedida por Rui Ribeiro ([Faz e come](#))





Alheira com maçã



30 minutos



2 porções



Dificuldade

## Ingredientes

Alheira	1
Maçã	1
Canónigos	
Rúcula	
Laranja	
Creme balsâmico	

## Utensílios

Tabuleiro universal





# Método de preparação

- 1** Pré-aquecer o forno nos 200 °C.
- 2** Retirar a pele da alheira, dividir em 4 porções e espalmar, formando discos.
- 3** Descascar a maçã, remover o caroço e cortar em rodela com cerca de 1 cm de espessura.
- 4** Dispor a alheira e as rodela de maçã no tabuleiro universal.
- 5** Levar ao forno durante 20 a 30 minutos.
- 6** Num prato de servir, alternar camadas de alheira e maçã.
- 7** Acompanhar com salada de canónigos ou rúcula e laranja. Finalizar com creme balsâmico.

## Regulações de confeção



**Modo**  
Ar quente Plus



**Nível**  
Indiferente



**Pré-aquecimento**  
Sim



**Duração**  
20 minutos



**Temperatura**  
200 °C

Receita gentilmente cedida por Rui Ribeiro ([Faz e come](#))

# Limpeza e manutenção

Uma limpeza e tratamento regulares garantem o funcionamento ideal e uma longa vida útil do eletrodoméstico. Os produtos de tratamento originais da Miele adequam-se na perfeição e podem ser adquiridos na loja Miele Experience Center ou online no nosso [website](#).



## Outras informações para conseguir manter o seu eletrodoméstico perfeito:

Para não danificar a superfície, evite utilizar:

- produtos de limpeza com soda cáustica, ácidos ou cloro
- produtos de limpeza especiais para aço inoxidável
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça
- Assim que o tempo de confeção terminar, recomendamos que elimine imediatamente a sujidade normal com água quente, detergente suave e um pano limpo ou com um pano de microfibra limpo e húmido.
- Retire os resíduos de produto de limpeza cuidadosamente com água limpa. Esta limpeza é especialmente importante quando se trata de superfícies com acabamento PerfectClean, uma vez que os restos de produto de limpeza podem danificar a superfície antiaderente. Em seguida, seque as superfícies com um pano macio.
- Em vez que efetuar uma limpeza manual, é possível limpar o forno utilizando a função Limpeza automática pirolítica. Retire os acessórios do interior do forno (incluído as grelhas laterais).



Durante este processo, o forno atinge temperaturas superiores a 400 °C). A possível sujidade desfaz-se devido às elevadas temperaturas e transforma-se em cinza. Estão disponíveis 3 níveis de limpeza pirolítica com diferentes durações:

- Nível 1 para pouca sujidade
- Nível 2 para sujidade moderada
- Nível 3 para sujidade persistente

A porta é bloqueada automaticamente depois de o processo de limpeza ser iniciado e só pode voltar a ser aberta depois de terminado o processo.



**Miele**

