8 800 200 2900
+7 (495) 745 8990

SERVICE
+ 7 (495) 745 8980
+ 7 (812) 332 0800

www.miele.ru
www.miele-shop.ru

ООО Миле СНГ
Россия, 125167, Москва
Ленинградский пр-т., 39а

E-mail: info@miele.ru

Сервисные центры Miele
Москва, Зубарев пер., 15-1
Тел. +7 (495) 745 8980

С.-Петербург,
Петроградская наб., 18а
Тел. + 7 (812) 332 0800

E-mail: service@miele.ru

Miele GALLERY
- Москва
  Ленинградский пр-т, 39а
- С.-Петербург
  Петроградская наб., 18а

0 800 50 0290
+38 (044) 496 0300

SERVICE
+38 (044) 590 2622

www.miele.ua
www.shop.miele.ua

ТОВ Миле
Украина, 01033, Киев
ул. Жилянская, 48-50А

E-mail: info@miele.ua

Сервисный центр Miele
04073 Киев,
Московский пр-т, 9, корп. 1
БЦ «Форум Парк Плаза»
Тел. +38 (044) 590 2622
E-mail: service@miele.ua

Miele GALLERY
- Киев
  ул. Жилянская, 48-50А

8 800 080 5333
+7 (727) 311 1141/42

SERVICE
+7 (727) 311 1141/42

www.miele.kz

ТОО Миле
Республика Казахстан, Алматы
Пр-т Аль Фараби, 13

Пароварка «комби»
5640
первое издание, М.-№ 7 763

Miele

Готовим с Miele

комби

Пароварка

Miele

Готовим с Miele

комби

Пароварка

Miele

Дорогие любители хорошей кухни

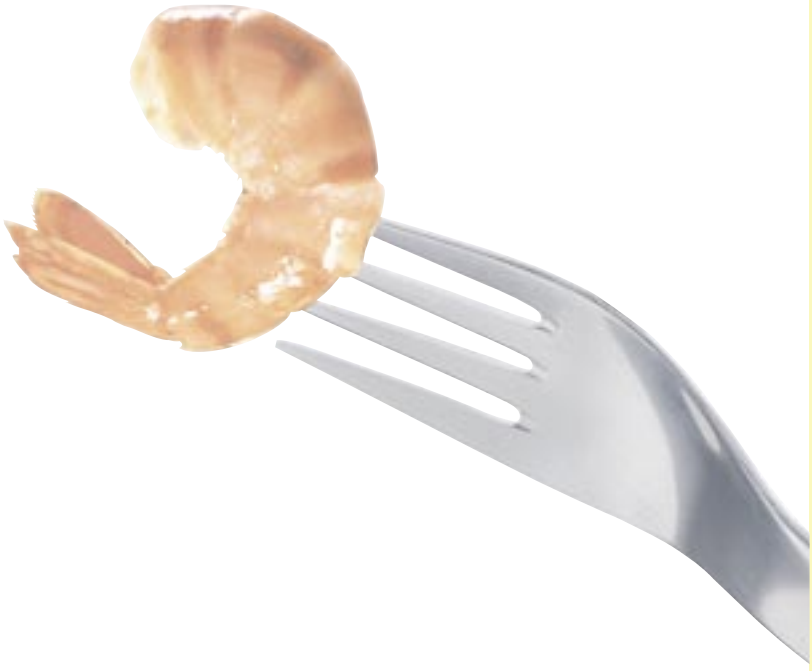
Вряд ли найдётся другое место, где семья собиралась бы чаще, чем за обеденным столом. Праздники, торжества, встречи с друзьями и знакомыми также не обходятся без застолья. Ничто так не сплачивает, как совместная трапеза.

Сегодня хорошая кухня для многих стала увлекательным хобби. Для нас же это не только увлечение, но и профессия, и мы рады внести свой скромный вклад в интереснейший процесс приготовления вкусной и здоровой пищи. В экспериментальной кухне Miele царит творческий дух, здесь знание идёт рука об руку с любопытством, а привычные приёмы обогащаются оригинальными идеями.

В эту поваренную книгу мы вложили весь наш опыт, страсть и любовь к экспериментам, чтобы предложить всем любителям и знатокам хорошей кухни проверенные рецепты, созданные с чувством и фантазией. Желаем вам «аппетитного» творчества с этой книгой, а главное, удовольствия от выпекания, жарения и приготовления пищи на пару!

Если у вас появятся вопросы, идеи или пожелания, звоните нам – мы будем рады обменяться новыми рецептами (номер телефона указан на обороте).

Ваша экспериментальная
кухня Miele



оглавление

2 Предисловие
4 Оглавление
6 Готовить с удовольствием
8 Рабочие режимы
11 Полезная информация

Выпечка

Хлеб
30 Багет
Крестьянский хлеб
32 Полбяной хлеб (хлеб из спельты)
Плоский хлеб (лаваш)
34 Булочки с зеленью
36 Ржано-пшеничный хлеб
37 Мультизерновые булочки
Кольцо из цельнозерновых булочек
38 Цельнозерновой хлеб
Белый хлеб
39 Пшенично-ржаной хлеб
Тыквенный хлеб
40 Пшеничные булочки
Бублики
42 Лепёшка с сыром и розмарином
44 Светлый или тёмный кручёный батон
45 Лёгкий хлеб с сухофруктами
46 Чиабатта

Пироги и торты
47 Блинный торт со сливочно-апельсиновым кремом
48 Яблочная шарлотка
50 Бисквитный рулет с разными начинками
52 Плетёнка
53 Масляный пирог
54 Творожно-вишнёвый пирог
Тыквенный пирог
56 Маковый пирог с посыпкой
58 Шоколадный кекс
Миндально-шоколадный торт «Тосканский»
60 Швейцарская плетёнка
Швейцарский открытый пирог
61 Сладкий пирог с посыпкой
62 Фруктовый пирог с посыпкой
63 Пирог с цуккини
64 Швейцарский сливочный пирог
Gateau du Vully

Мелкая выпечка
66 Кантуччини
68 Чёрно-белое печенье
69 Круассаны
70 «Улитки» с изюмом
72 Слоёные ушки

Мясные блюда

80 Филе в слоёном тесте
Копчёная свинина с сырным гратеном
81 Копчёная свинина с соусом песто
Свинина, запечённая с хрустящей корочкой
82 Курица
Тушёная говядина
84 Каре ягнёнка, запечённое в виде короны
Ростбиф с жареным картофелем и соусом ремулад
86 Рулет из баранины в слоёном тесте
87 Свиное филе с луком-шалотом
88 Филе говядины, запечённое в оболочке из сала
90 Жареная свинина с горчичной корочкой
92 Круглые голубцы с рагу из лисичек
93 Жаркое из телятины с пюре из картофеля и брокколи
94 Грудка индюка с печёными помидорами и апельсинами
96 Копчёная свинина в медово-апельсиновой глазури
Филе говядины с гратеном из кольраби и картофеля
98 Баранья лопатка с луком-шалотом, мятой и запечённым картофелем с зеленью

Запеканки

Несладкие
102 Овощная запеканка
104 Лазанья с кольраби и мангольдом
106 Гратен из фенхеля и моркови с оливками, маслинами и хлебно-сырной крошкой
107 Гратен с сельдереем

Сладкие
108 Абрикосовая запеканка
110 Запеканка с сезонными фруктами
111 Творожно-вишнёвая запеканка

Пикантные закуски

88 Сливы в маринаде
114 Полоски из слоёного теста с пикантной начинкой
116 Фаршированные баклажаны
Булочки со свиным фаршем и луком
118 Киш (открытый пирог)
119 Киш „по-деревенски“

Самое чувственное хобби в мире

Мы едим не только для того, чтобы удовлетворить первичные потребности организма. В наши дни важно не только, что́ мы готовим и едим, но и как организуем сам процесс приготовления и приёма пищи.

На первом плане стоит не утоление голода, а ничем не омрачаемое наслаждение пищей. В этом находит своё выражение отношение к жизни, чистая радость бытия и предвкушение события, которое каждый раз можно переживать по-новому.

А поскольку наслаждение это не только цель, но и путь к ней, процесс приготовления пищи приобретает особенное значение. Кто-то предпочитает «колдовать» в одиночку, чтобы потом удивить своих близких приготовленными с любовью оригинальными блюдами, другие любят делить своё увлечение с единомышленниками, открывая для них свою кухню и проявляя таким образом гостеприимство, которое начинается задолго до приглашения к столу.

Удовольствие, которое даёт нам хорошая кухня, является также важным фактором в налаживании взаимопонимания между народами: рестораны национальной кухни, поездки и информация в СМИ познакомили нас с иными гастрономическими культурами, многое из которых пришлось нам по вкусу. Традиции приготовления пищи на пару насчитывают тысячи лет. Считается, что они зародились в Китае. Основной принцип китайской кухни можно сформулировать так: блюдо считается удавшимся, если оно отвечает самым высоким требованиям в отношении цвета, аромата, вкуса, формы и пользы для здоровья. Такое кредо сегодня столь же актуально, как и тысячу лет назад.

Современное поколение любителей кулинарного искусства с удовольствием экспериментирует и придаёт большое значение высококачественной посуде для приготовления пищи, а также удобной кухонной технике. Комбинированная пароварка Miele представляет собой современный прибор, обладающий всеми требуемыми качествами.

Нежность как принцип приготовления блюд

У каждого продукта свои особенности, которые необходимо знать, чтобы раскрыть его подлинный вкус и аромат – в этом заключается кулинарное искусство.

В новой пароварке Miele «Комби» всё устроено так, чтобы наслаждение пищей было полным. Оснащённая самой современной электроникой, она обеспечивает максимум функциональности и простоты обслуживания. Интеллектуальная система подсказок позволяет быстро и точно выбрать нужные функции.

Пароварка Miele «Комби» в совершенстве владеет искусством приготовления различных блюд на пару в сочетании с горячим воздухом.

Свежий ароматный и мягкий хлеб с блестящей хрустящей корочкой; крепкие, неразваренные овощи, сохраняющие естественный вкус; сочная рыба, буквально тающая во рту; нежное мясо с поджаристой корочкой; идеально приготовленные разнообразные гарниры; аппетитные сладкие десерты – всё это и многое другое с пароваркой «комби» сможет готовить даже начинающий кулинар.

Достаточно лишь освоить основные принципы приготовления разных продуктов. Например, при жарении жирного мяса на первом этапе готовки используют горячий пар, который вытапливает большую часть жира.

Сочетание горячего воздуха и пара не годится для выпекания изделий из теста, содержащих много влаги, таких, например, как пирожные из взбитого белка или заварного теста. В этом случае при подсушивании выпечки следует использовать исключительно горячий воздух.

Комбинированный режим

При приготовлении пищи в комбинированном режиме необходимо выбрать три параметра:

- температура (30°C–225°C)
- влажность (20%-100%)
- время приготовления (1 минута–12 часов)

В этом режиме можно сочетать до шести различных этапов обработки продуктов. При этом сокращается время готовки, например, если вы делаете запеканку или гратен.

Хлеб домашней выпечки получается идеально благодаря тому, что в первые минуты после загрузки в комбипароварку тесто подвергается воздействию пара. В результате оно прекрасно поднимается, затем поджаривается при высокой температуре и в заключение подсушивается при малой влажности и высокой температуре. Так получаются хлебные изделия с аппетитной блестящей корочкой. Если же печь хлеб с малым количеством пара или вообще без него, клейстеризации крахмала практически не происходит. Поверхность хлеба подсыхает, корка становится ломкой и быстро теряет «хрустящие» свойства.

При выборе режима влажности 95% **печенье из сдобного песочного теста** получается особенно рассыпчатым и буквально тает во рту. Если же выпекать **влажные сорта теста** с добавлением пара, то они не смогут как следует пропечься, и пирог «опадёт». Выпечка с сырой начинкой, например, пицца или сливовый пирог, также не пропекается при добавлении пара, а тесто не приобретает золотисто-коричневый «румянец».

Если готовить **мясо** с корочкой без добавления пара на первом этапе, то большая часть жира останется в мясе. Добавление влажного пара в начале приготовления жаркого способствует вытапливанию жира, благодаря чему мясо получается с аппетитной корочкой. Если готовить без пара нежирное мясо, то его поверхность быстро подсыхает. В этом случае, если вы, например, хотите приготовить тушёную говядину, рекомендуется добавлять пар. В комбинированном режиме мясо всегда нужно готовить на решётке с поддоном. Собранный в нём мясной сок можно использовать для приготовления соуса.

Режим «Конвекция плюс»

В этом режиме продукты готовятся в горячем потоке воздуха. Высококачественный кольцевой нагревательный элемент автономного действия, обеспечивающий превосходный результат без смешивания запаха и вкуса, выгодно отличает пароварку «комби» от распространённых на рынке аналогов, в которых действует «просто» горячий воздух. Предварительный подогрев рабочей камеры, как правило, не требуется. Режим «Конвекция плюс» особенно хорош для приготовления определённых видов выпечки и запеканок – благодаря оптимизации воздушного потока он гарантирует превосходное пропекание продукта с равномерно золотистой поверхностью.

Режим «Пирожные»

Заварное тесто
Чтобы изделия из заварного теста получились пышными и воздушными, нужно чтобы тесто поднималось и высыхало одновременно. Для достижения этого эффекта достаточно добавить немного влажности. Благодаря возможности точного регулирования влажности, такой режим является идеальным для выпекания изделий из заварного теста.

Обварное тесто
Для изделий из простого дрожжевого теста, которые перед выпечкой обвариваются в горячем содовом растворе, характерны блестящая поверхность, специфический вкус и тёмно-коричневый цвет. Самый известный пример – знаменитые баварские крендели к пиву. Выбрав режим «Пирожные», вы можете быть уверены в том, что изделия из такого теста будут иметь все вышеописанные свойства.

Бездрожжевое сдобное тесто
В режиме «Пирожные» влажность можно регулировать с высокой степенью точности, что позволяет добиваться превосходного результата при выпечке изделий из сдобного теста. Оно поднимается равномерно и получается нежно-рассыпчатым.

Автоматические режимы

В автоматическом режиме «Жаркое» оптимальный температурный режим для приготовления сочного мяса устанавливается автоматически, что позволяет всегда получать превосходный результат, хотите ли вы мясо с румяной хрустящей корочкой или поджаристое снаружи и розовое внутри. В комби-пароварке Miele даже говядина, тушённая крупным куском, удаётся всегда.

Благодаря самой современной технике, используемой в комби-пароварке, качество хлеба и булочек, испечённых при использовании автоматического режима «Выпечка», ни в чём не уступает продукции лучшей пекарни.

Сочную рыбу и крепкие, неразваренные овощи, идеально приготовленные в режиме «Варка на пару», оценят самые искушенные гурманы.

полезная информация

В начале книги есть оглавление, а в конце – алфавитный предметный указатель, с помощью которого легко найти рецепт нужного блюда.

Если не указано иначе, рецепты рассчитаны на четыре порции.

К каждому рецепту прилагается расчёт питательной ценности блюда. Данные приводятся в килоджоулях (кдж), килокалориях (ккал), кроме того, указывается содержание белков (Б), жиров (Ж) и углеводов (У).

Для правильного выбора температуры указаны оптимальные температурные диапазоны. Как правило, следует выбирать среднее значение. В зависимости от формы выпечки, количества теста и желаемой степени поджаристости можно немного снижать или повышать температуру. То же правило распространяется на выбор температуры – предложенные оптимальные значения также можно варьировать в сторону уменьшения или увеличения.

Чем бережнее обработка продуктов, тем больше пользы для здоровья. Пироги, пиццу, картофель во фритюре, и т.д. следует готовить до золотистого, а не тёмно-коричневого цвета. Указанное время приготовления в комби-пароварке приведено без учёта предварительного разогрева прибора. При последовательном выпекании нескольких порций мелких хлебобулочных и кондитерских изделий нужно учитывать степень разогрева рабочей камеры и соответственно сокращать время выпечки. Указанное время является ориентировочным и может меняться в зависимости от исходной температуры и структуры продуктов. Небольшие отклонения от указанного времени возможны также в зависимости от индивидуальных пожеланий в отношении степени поджаристости печёных изделий, прожаренности мяса и готовности овощей.

используемые символы и объёмы

Таблица мер и весов:

1 ч. л. = чайная ложка
= 3 г пекарского порошка или
5 г соли или
5 мл жидкости

1 ст. л. = столовая ложка
= 10 г муки, панировочных сухарей или
15 г сахара или
15 мл жидкости

г = грамм

кг = килограмм

10 дкг = 100

мл = миллилитр

дл = децилитр

к. н. = кончик ножа

ТК = продукты глубокой заморозки

щепотка = количество, захватываемое большим и указательным пальцем.

универсальный режим

овощи

рыба

мясо

разогрев

размораживание

подсветка

настройка

удаление накипи

выпечка

конвекция плюс

автоматический режим Auto

комбинированный режим

Продукты и предметы, используемые в рецептах:

морковь
цветная капуста
лук-порей
свёкла
болгарский перец
грибы лисички
зелёный горошек
картофель
абрикосы
вишня
смородина
творог
нежирный творог
крем фреш или жирная сметана
сливки
нежирная сметана
мясной хлеб
свиная шейка
свиной фарш
мясной рулет
рубленое мясо
креветки
форма для кекса
дрожжи
крахмал
грецкие орехи

Выпечка

ПИРОГИ ДА ПЫШКИ

Традиционное чаепитие или встреча с друзьями за чашечкой кофе не обходятся без тортов и тортиков, пышек и плюшек, пирогов и разнообразного печенья – они украшают стол и способствуют задушевной беседе. Тот, кто хочет побаловать гостей собственной выпечкой, стоит перед нелёгким выбором из различных видов теста, ингредиентов и начинок. Испечь ли что-нибудь фруктовое? Или сливочное? Или рассыпчато-хрустящее? Лучше всего понемногу. Ведь, как известно, сладкого досыта не наешься, поэтому каждый с удовольствием попробует второй кусочек.

Выпечка

Чтобы выпечка получилась, важно соблюдать некоторые **основные правила**. Система нагрева и материал форм для выпечки должны подходить друг к другу. Формы из керамики, металла, стекла и жаропрочного пластика пригодны для выпечки в режиме конвекции. Формы из пластмассы не пригодны для комбинированного режима, поскольку не обладают устойчивостью к горячему пару.

Прямоугольные и другие продолговатые формы для выпечки следует устанавливать на решётку продольно. Ставить нужно именно на решётку и никогда – на донную часть рабочей камеры.

Форму нужно смазывать жиром. При выпечке особенно деликатного теста следует дополнительно посыпать внутреннюю часть формы мукой, панировочными сухарями или выложить специальной бумагой для выпечки. При выпечке хлеба и мелких хлебобулочных изделий противень смазывают жиром и также посыпают мукой.

Выпечка с использованием горячего воздуха, как правило, не требует предварительного разогрева прибора – пироги и печенье сразу закладывают в рабочую камеру.

При выпекании влажных сортов теста добавлять пар не следует, так как они не смогут как следует пропечься, и пирог «опадёт».

Глоссарий:

Расстойка - Выдерживание до 30 минут заготовки из дрожжевого теста

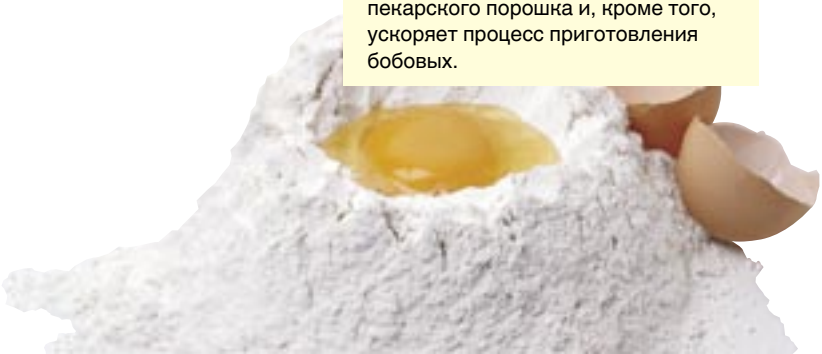
Мука-крупчатка очень хорошо набухает и впитывает несколько больше влаги, чем обычная мука. При использовании крупчатки следует немного увеличить количество жидкости, указанное в рецепте для обычной муки.

Дрожжи являются натуральным разрыхлителем теста. Свежие и сухие дрожжи обладают одинаковыми свойствами. Чтобы дрожжи начали подниматься, им требуется тепло (не выше 50°С), время и питательная среда (мука, сахар, жидкость).

Пекарский порошок – это самый известный химический разрыхлитель. Нейтральный по вкусу белый порошок, основную часть которого составляет сода, находит самое широкое применение при изготовлении различных видов теста.

Углекислый аммоний или поташ в основном используется в качестве разрыхлителя при изготовлении рождественского печенья, такого как различные виды пряников.

Натрон (пищевая сода) – белый порошок с мягким, слегка щелочным вкусом. Он входит в состав пекарского порошка и, кроме того, ускоряет процесс приготовления бобовых.



Хлеб

Мягкие и с хрустящей корочкой – такими должны быть хлеб и булочки. Для этого при их изготовлении в качестве разрыхлителя используют дрожжи и закваску. Лёгкие виды теста из пшеничной муки хорошо получаются на дрожжах, тяжёлое тесто из цельнозерновой и ржаной муки, а также муки крупного помола требует закваски.

Закваску приготовить просто, для этого нужно смешать 250 г ржаной муки с 200 мл чуть тёплой воды и оставить на 48 часов. Затем обрабатывать согласно рецепту.

Тесто для хлеба нужно хорошо вымесить, так как от этого зависит его качество после выпечки – хлеб хорошо режется и не крошится.

Тесто должно хорошо подойти, то есть увеличиться в объёме примерно в два раза.

Вкус хлеба во многом зависит от его состава и соотношения выбранных ингредиентов.

Свежая цельнозерновая мука мелкого или грубого помола содержит полезные балластные вещества, минеральные элементы и витамины.

Типовые обозначения муки:

В зависимости от сорта муки производится помол либо цельного зерна, либо его частей.

В типовом обозначении муки указывается содержание минеральных веществ (в миллиграммах) на 100 г муки, что соответствует показателю зольности.

Чем больше цифра, тем выше зольность и, соответственно, тем больше минеральных веществ, витаминов и балластных веществ содержит мука. Типы муки различают также в зависимости от степени размола:

Тип 405
Белая мука мелкого помола, прекрасно подходящая и для варки, и для выпечки.
Её основными компонентами являются крахмал и белок клейковины.

Тип 550
Универсальная мука с превосходными хлебопекарными свойствами, из которой получается мелкопористое тесто.

Тип 1050
Мука среднего помола, более тёмного цвета, по своим качествам занимает промежуточное положение между цельнозерновой мукой и крупчаткой. Половину от количества такой муки, указанного в рецепте, можно без особых последствий заменить крупчаткой.

Тип 1700
Это мука тёмного цвета, в ней содержится большое количество измельчённых оболочек зерна. Такая мука прекрасно подходит для выпечки хлеба.

Цельнозерновая или обойная мука
Эта мука не имеет специального цифрового обозначения. Она делается практически из целого измельчённого зерна и может быть тонкого или грубого помола. Такая мука в основном используется для хлебопечения.

Для выпечки хлеба комби-пароварку не нужно предварительно разогревать.

Мука не содержит нежелательных добавок и консервантов. Состав хлебного теста можно изменять, добавляя различные ингредиенты и соль по вкусу.

Для качественной клейстеризации крахмала нужно выбрать правильные настройки влажности. Результат: ароматный и пышный хлеб с блестящей хрустящей корочкой. Для определения готовности хлеба известный способ, при котором тесто протыкают спичкой или деревянной палочкой, не подходит. Свежий хлеб остаётся клейким внутри до полного остывания. Поэтому мы рекомендуем проверять степень готовности, постукивая по нижней части. Если звук «пустой», то хлеб пропёкся, и его пора выкладывать на решётку для остывания.

Дрожжевое хлебное тесто

Приготовить дрожжевое тесто или опару по рецепту. Дать подойти в комби-пароварке при температуре 30°C, и влажности 100% в течение 20 минут.

Подошедшее тесто обработать в соответствии с рецептом, а затем немного обмять руками. После введения всех ингредиентов и расстойки теста его вновь обминают руками в течение примерно одной минуты.

После этого начинается процесс округления теста.

Для этого тесто выкладывают на посыпанную мукой рабочую поверхность.

В течение короткого времени тесто обминают. При этом обминать нужно по направлению от краёв внутрь, чтобы в итоге все края оказались в середине.

Тесто переворачивают и формируют из него шар. Важно, чтобы края оказались на нижней стороне шара, а верх был гладким и ровным.

Шар из теста теперь должен расстояться в течение не менее одной минуты, после чего из него можно формировать хлеб или булочки.

Шар из теста должен расстояться в течение не менее одной минуты, после чего ему можно придавать требуемую форму. Очень важно следить за тем, чтобы при вымешивании теста края оказались на нижней стороне, так хлеб получится с ровной и гладкой поверхностью.

Подовый хлеб – это хлеб, который выпекают без использования формы, то есть тестовые заготовки укладываются непосредственно на противень. При формовке теста следует придерживаться длины примерно 25–30 см и ширины 8–9 см.

Надрезать каравай или батон следует сверху. Надрезы могут быть разной формы. При подготовке багета или булочек также сначала формируют шар из теста, которому затем придают требуемую форму. Например, при формовке французского багета нужно стремиться к тому, чтобы батон был как можно длиннее.

Если вы планируете испечь булочки, то тесто следует сначала разделить на несколько частей по числу булочек, а затем руками сформировать из них шарики. Так же, как при формировании хлебного каравая или батона, края теста должны при этом оказаться внизу.

Шесть диагональных надрезов на белом хлебе

6-8 фигурных надрезов на багете

Надрезы на булочках

Рекомендации по выпечке хлеба и булочек.
При подготовке теста для хлеба и булочек в качестве разрыхлителя используют дрожжи и/или закваску. Чтобы содержащиеся в них микроорганизмы начали работать, необходимо создать определённые условия. Комбинированный режим позволяет выбрать оптимальную температуру и влажность для брожения теста. Рекомендуемый температурный диапазон: от 25°C до 35°C.

Что делать, если…

… тесто слишком твёрдое или сухое.
– Следует добавить жидкости или соответственно изменить температуру и влажность брожения теста. Свойства муки, такие как влажность и т. д., могут незначительно колебаться, поэтому в некоторых случаях для получения эластичного теста может потребоваться больше жидкости.

… тесто слишком влажное или мягкое.
– Рекомендуется уменьшить количество жидкости и соответственно изменить условия брожения. Из-за того, что свойства муки могут иметь незначительные отклонения, для получения эластичного теста требуется использовать меньше жидкости.

… хлеб «расползается» (не держит форму/плохо поднимается).
– Такая проблема решается сокращением времени брожения. Чтобы тесто хорошо подошло, важно соблюсти не только оптимальные температуру и влажность, но и правильно выбрать продолжительность брожения.

Если брожение продолжается слишком долго, образуется слишком много газов, которые тесто уже не в состоянии удержать и поэтому теряет форму. В этом случае говорят, что тесто перебродило.

– Перед выпеканием тесто следует обмять и сформировать шар, а затем оставить его в таком виде «отдохнуть» в течение не менее одной минуты. Это придаст тесту стабильность, и хлеб будет хорошо держать форму.

– Температура вводимой жидкости должна быть не выше 37°C, иначе процесс брожения пойдёт слишком быстро, тесто станет слишком мягким и потеряет устойчивость.

– Замешивать дополнительные рецептурные компоненты теста следует не дольше семи минут. Замес теста очень важен для получения мягкого и пористого хлебного мякиша, однако если делать это слишком долго, может пострадать устойчивость теста.

… хлеб не пропёкся/получился с закалом.
– Следует снизить влажность рабочей камеры на первом этапе выпечки. Дело в том, что в начале выпекания нужно, чтобы из теста уходила влага. Если же влажность в рабочей камере слишком высока, этого не происходит.

… хлеб получается с трещинами.
– Тесто должно подниматься в условиях достаточной влажности, то есть пара. Влага образует конденсат на поверхности теста, в результате чего получается эластичная корка без нежелательных трещин.

– На подовом хлебе, выпекаемом без формы, нужно сделать надрезы. Благодаря разрыву корки по надрезу хлеб сможет хорошо подняться без лишних трещин.

– Сам каравай или батон следует формировать так, чтобы его поверхность была гладкой, а шов из краёв теста располагался внизу.

… поверхность хлеба тусклая, без глянца.
– В фазе брожения и первой фазе выпечки необходимо обеспечить достаточную влажность рабочей камеры. Под воздействием пара происходит клейстеризация крахмала на поверхности теста. В результате образуются вещества, придающие хлебной корке блеск.

… хлебная корка слишком гладкая*, толстая, нехрустящая.
– Необходимо снизить температуру и/или время выпечки, поскольку из-за высокой температуры и/или продолжительного времени выпечки корка сильно высыхает. Кроме того, чтобы корка была эластичной и не слишком сухой, в начале процесса выпечки в рабочей камере нужно обеспечить достаточную влажность.

… хлеб слишком светлый или тёмный.
– В автоматическом режиме нужно выбрать более высокую или, соответственно, низкую степень поджаристости.

– В корке идёт химическая реакция (реакция Майяра), при которой под воздействием тепла происходит преобразование определённых веществ, что приводит к потемнению. Если хлеб подрумянился недостаточно или, наоборот, стал слишком тёмным, нужно повысить или, соответственно, понизить температуру на 5–10°, чтобы отрегулировать ход реакции Майяра.

Бисквитное тесто

Бисквитное тесто должно быть пышным и нежным. Такие свойства достигаются добавлением взбитого желтка или целых яиц и взбитого в пену белка, который подмешивают аккуратными движениями снизу вверх. Взбитый белок должен быть по возможности плотным и объёмным. Этого легче добиться, взбивая охлаждённые белки.
Для приготовления бисквитного теста существуют три основных способа, причём результат во всех случаях одинаков:

1. Белок с водой (или без неё) взбить в пену. Когда белок уже почти превратился в плотную пену, медленно всыпать в него сахар. Взбить желток и осторожно подмешать его к белку. Чтобы белок не потерял объём, делать это нужно, перемешивая массу по направлению снизу вверх. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто. При этом работать мешалкой нужно опять-таки по направлению снизу вверх, зачерпывая бисквитную массу снизу и опуская её сверху. Не перемешивать «круговыми» движениями.

2. Взбить желток с водой (или без неё) и сахар до светло-кремового цвета. Добавить взбитый в пену белок. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком. Осторожно перемешать полученную массу по направлению снизу вверх, избегая «круговых» движений.

3. Взбить яйца (с водой или без неё) до образования пены. Осторожно всыпать сахар и взбить всю массу до светло-кремового цвета. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто.
   При этом работать мешалкой нужно опять-таки по направлению снизу вверх, зачерпывая бисквитную массу снизу и опуская её сверху. Не перемешивать «круговыми» движениями.

* В Германии хлеб считается качественным, если его корка покрыта равномерной «сеткой» микротрещин и имеет слоистую структуру. При нажатии такая корка разламывается с характерным хрустом.

При любом способе приготовления бисквитное тесто считается готовым, если оно стало воздушным и однородным, гладким. Выпекать бисквит следует сразу после приготовления теста. Форму или противень необходимо выложить пергаментной бумагой или бумагой для выпечки.

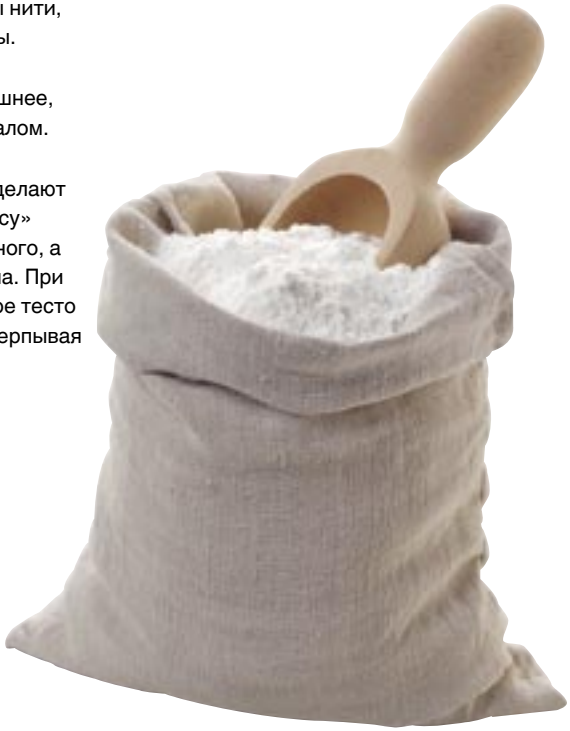
Готовый бисквит вместе с формой опрокидывают на решётку, потом снимают форму (сначала бортик, а потом дно, если форма раздвижная). Чтобы легче было снять бумагу, её нужно побрызгать водой.

Если вы хотите сделать торт, то бисквит для него лучше испечь накануне. В этом случае бисквит будет легче разрезать на коржи. Чтобы коржи получились аккуратные, нужно сначала на боках бисквита острым ножом по кругу с равными промежутками сделать надрезы, затем пропустить через них нить по окружности и, скрестив концы нити, потянуть за них в разные стороны.

Тесто будет ещё нежнее и воздушнее, если часть муки заменить крахмалом.

Бисквитное тесто, как правило, делают без жиров, лишь в «Венскую массу» добавляют около 50 г растопленного, а затем слегка охлаждённого масла. При этом масло вливают в уже готовое тесто и осторожно перемешивают, зачерпывая бисквитную массу снизу вверх.

Бисквит выпекают до золотистого цвета. Если «передержать» бисквит, он потемнеет, а его поверхность станет хрупкой и ломкой. Кроме того, потеряв эластичность, бисквит легко ломается, и его уже нельзя будет свернуть в рулет. Готовый бисквит сразу после выпечки нужно аккуратно опрокинуть на слегка влажное кухонное полотенце. Чтобы не испортить внешний вид бисквита, бумагу для выпекания слегка смачивают водой, а затем осторожно отделяют. Для того чтобы скатать из бисквита рулет, нужно приподнять полотенце за концы с широкой стороны бисквита и медленно тянуть вверх, сворачивая бисквит в рулет. Бисквит можно также опрокинуть на посыпанное сахаром кухонное полотенце и таким же образом осторожно свернуть в рулет.



Слоёное тесто

Слоёное тесто состоит из нескольких слоёв, которые отделяются друг от друга в процессе выпечки – отсюда и название. Остатки теста после вырезания форм перед новой раскаткой не следует месить, их нужно просто сложить друг на друга, иначе тесто потеряет слоистость.

Слоёное тесто – пресное по вкусу, изделия из такого теста делают со сладкими (сливки, крем, фрукты) и несладкими (сыр, овощи, мясо) начинками.

Слоёное тесто выпекают в комбинированном режиме.

Добавление пара придаёт выпечке глянец и способствует слоистости, сбрызгивать противень водой не требуется.

Заварное тесто

Уже в названии этого вида теста заключена его особенность. Такое тесто сначала «заваривается» в кастрюле и лишь затем выпекается в комби-пароварке.

Заварное тесто очень чувствительно в первые десять минут выпекания. В это время не рекомендуется открывать дверцу прибора, чтобы тесто не осело и не потеряло объёма.

Заварное тесто – пресное по вкусу, поэтому начинка может быть как сладкой, так и пикантной.

Чтобы пирожные из заварного теста оставались хрустящими и воздушными, заправлять их кремом или взбитыми сливками нужно непосредственно перед подачей на стол.

Дрожжевое тесто

Из дрожжевого теста получаются сочные фруктовые пироги, великолепное пирожное «биненштих», различные пирожки и плюшки, а также пицца. Приготовление дрожжевого теста проще, чем это может показаться на первый взгляд. Дрожжевым грибкам для брожения требуется питательная среда, которую образуют мука, сахар и жидкость, а также время и температура от 37°C до 50°C.

Тесто нужно замесить, поставить в нагретую до 30°C комби-пароварку с предустановленной влажностью и оставить, пока тесто не увеличится в объёме в два раза. Перед дальнейшей обработкой тесто обмять, раскатать или добавить другие ингредиенты (изюм, цукаты, миндаль).

В кухонном комбайне все компоненты замешивают вместе до получения гладкого, однородного теста, которому затем нужно дать два раза расстояться: первый раз до формовки изделия, а второй раз после.

Свежеиспечённые изделия из дрожжевого теста очень хорошо замораживать. Срок хранения составляет примерно месяц. Быстрозамороженные изделия из дрожжевого теста помещают в пароварку, где в потоке горячего воздуха они быстро приобретают все свойства свежей выпечки.

Песочное сдобное тесто

Благодаря добавлению пара песочное сдобное тесто получается в комби-пароварке особенно рассыпчатым и нежным.

Для замеса теста следует использовать охлаждённое масло или маргарин.

В кухонном комбайне все ингредиенты смешивают вместе, а в заключение немного вымешивают вручную.

Вручную тесто замешивают так: муку, смешанную с пекарским порошком, высыпать горкой в миску или на рабочую поверхность и сделать в ней углубление. Влить туда яйца, а сахар и мелко порубленное масло (маргарин) разложить кусочками на муке. Муку и яйца смешать с частью муки в жидкую массу, а затем, начиная с середины, быстро замесить из всех ингредиентов гладкое тесто. Если тесто прилипает к рукам, добавить ещё немного муки. Завернуть тесто в плёнку, охладить, а затем продолжить его обработку.

Скалку и рабочую поверхность посыпать мукой. При раскатке очень деликатного или прилипающего теста, а также если тесто требуется раскатать очень тонко, его рекомендуется положить между двух слоёв бумаги для выпечки или прозрачной пищевой плёнки.

Остатки теста после формовки собрать и снова раскатать. Если тесто крошится, добавить немного яичного желтка. Песочное сдобное тесто можно готовить загодя. Упакованное в плёнку, оно остаётся в холодильнике свежим в течение двух-трёх дней.

Творожно-масляное тесто

Творожно-масляное тесто – это дрожжевое тесто на скорую руку. Из такого теста пекут фруктовые и масляные пироги, пирожки с яблоками, плюшки и другие подобные изделия, а также основу для пиццы и лукового пирога.

При выпечке несладких пирогов добавлять сахар в тесто, разумеется, не нужно.

Бездрожжевое сдобное тесто

Такое тесто поднимается особенно хорошо, если выпекать его в режиме «Пирожные».

Бездрожжевое сдобное тесто приготавливают смешиванием всех компонентов до получения гладкой однородной массы. Если месить тесто слишком долго или взбивать до пены, оно может потерять устойчивость при выпечке и опасть.

Важно, чтобы при замесе теста все компоненты (особенно яйца и масло или маргарин) были одинаковой – желательно комнатной – температуры. В противном случае тесто не получится идеально гладким и ровным, в нём могут остаться комочки.

Бездрожжевое сдобное тесто должно быть не слишком крутым и не слишком жидким. Тесто правильной консистенции должно тяжело падать с ложки или венчика. Если тесто получилось крутым, нужно добавить немного жидкости (например, молока), отмеряя её столовой ложкой.

При замесе такого теста действуют в классической последовательности: сначала взбивают масло (маргарин), затем в него попеременно добавляют яйца и сахар, постоянно помешивая. Затем всыпают муку, смешанную с пекарским порошком и крахмалом, и смешивают все ингредиенты в однородную массу. При подготовке теста в кухонном комбайне действуют в той же последовательности или сразу смешивают все ингредиенты. Жидкость добавляют вместе с мукой.

Сухофрукты (изюм, курагу) добавляют, когда тесто уже готово. Их предварительно моют, высушивают на бумажных полотенцах, слегка присыпают мукой, добавляют в тесто и размешивают аккуратными движениями снизу вверх. Благодаря этому при выпекании сухофрукты равномерно распределяются по тесту и не оседают на дно. Если это всё же случилось, то причину нужно искать в том, что тесто оказалось слишком мягким – его слишком долго месили или жидкости оказалось слишком много.

По истечении времени выпекания, указанного в рецепте, тесто проверяют на готовность, протыкая его деревянной палочкой (спичкой или зубочисткой). Если палочка сухая – тесто пропеклось, и пирог готов.

Перед опрокидыванием формы пирог должен немного остыть в течение примерно 10 минут. После этого ножом осторожно отделяют края пирога от бортиков формы и опрокидывают его вместе с формой на решётку. Форму на несколько минут накрывают влажным кухонным полотенцем, а затем снимают, придерживая за полотенце. Благодаря образующемуся пару пирог легко отделяется от формы.

Тесто для штруделя

Тесто для штруделя требует некоторого терпения при вымешивании. Чем дольше вымешивать такое тесто, тем эластичнее оно будет и тем легче его раскатывать и растягивать.

Обязательным условием приготовления изделий из такого теста является раскатывание очень тонкого слоя. Для этого тесто кладут на ровное кухонное полотенце, посыпанное мукой, и раскатывают при помощи скалки. Цель – раскатанный пласт прямоугольной формы. С опытом достичь такого результата будет проще. Стремиться нужно к тому, чтобы рисунок кухонного полотенца просвечивал через тонкий слой теста.

Тесто для штруделя – пресное, поэтому начинки могут быть как сладкими, так и пикантными.

Таблица параметров выпечки в пароварке

Для выпечки важны три параметра: температура, влажность и время приготовления. Данные, приведённые в данной таблице, носят ориентировочный характер.
Рекомендуется запомнить следующее правило: в начале процесса выпекания уровень влажности должен быть высоким, а температура – низкой, а в конце наоборот: влажность ниже, температура выше.
Опробовав рецепты, вы определите свои индивидуальные параметры выпечки

Вид теста / режим выпечки	Количество рабочих этапов	Температура в °С	Влажность в %	Время в минутах
Дрожжевое тесто / комбинированный режим				
Белый хлеб*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 145–180	100 100 80 20 20	10 2 6 6 60
Плоский хлеб (лаваш)*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап	40 50 210 165–185	100 100 20 20	10 2 6 25
Багет*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 145–185	100 100 80 20 20	10 2 6 6 60
Пшеничная булочка	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 145–180	100 100 70 20 20	10 2 6 6 45
Пшенично-ржаной хлеб*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 145–180	100 100 80 20 20	10 2 6 6 60
Мультизерновая булочка	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 145–180	100 100 70 20 20	10 2 6 6 45
Булочка с зеленью	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 145–180	100 100 70 20 20	10 2 6 6 45
(Пшеничный) цельнозерновой хлеб*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап 5-й этап	40 50 210 210 150–170	100 100 70 20 20	10 2 6 6 60
Полбяной хлеб (хлеб из спельты)*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап	50 210 210 145–180	100 80 20 20	2 6 6 60
Ржано-пшеничный хлеб*	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап	50 210 210 145–185	100 80 20 20	2 6 6 60

Вид теста / режим выпечки	Количество рабочих этапов	Температура в °C	Влажность в %	Время в минутах
Кислое дрожжевое тесто / комбинированный режим				
Ржаной хлеб*	1-й этап 2-й этап 3-й этап	210 210 155–185	80 20 20	6 6 60
Цельнозерновая булочка	1-й этап 2-й этап 3-й этап	100 190–210 160	100 90 30	8 19–22 2
Круассан	1-й этап 2-й этап 3-й этап 4-й этап	100 160–180 150 150	100 90 75 30	7 17–22 3 3
Плетёнка из дрожжевого теста	1-й этап 2-й этап 3-й этап	100 140–170 150	100 90 30	7 17–21 15
Фруктовый пирог из дрожжевого теста на противне	1-й этап 2-й этап	160–190 160	90 30	20–23 6
Дрожжевое тесто/ конвекция плюс пицца/луковый пирог/сливовый пирог		200–220		25–30
Песочное сдобное тесто/комбинированный режим корж для торта		160–190	95	20–25
Мелкая выпечка		150–170	95	20–25
Закрытый пирог с фруктовой начинкой	1-й этап 2-й этап 3-й этап	180–225 150–170 150–160	30 30 20	6 5 45
Творожно-масляное тесто/ конвекция плюс		150–170		30–40
Бездрожжевое сдобное тесто/ Пирожные Пирог в форме для выпечки		150–170		50–60
Тесто для штруделя/ комбинированный режим	1-й этап 2-й этап 3-й этап	30 180–200 160	90 50 20	7 25–30 5

* При выпечке хлеба используйте не более 750 г муки.

Багет

В одном багете: 1030 ккал / 4305 кдж, Б 30 г, Ж 17 г, У 187 г
Время приготовления: 120–125 минут

Состав для 2 багетов:

500 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
1 ч. л. сахара
2 ч. л. соли
2–3 ст. л. растительного масла
300 мл чуть тёплого молока или воды

Приготовление:

1. Дрожжи и сахар растворить в чуть тёплом молоке/воде, добавить соль, растительное масло, муку и замесить тесто.
2. Месить тесто 3–4 минуты, затем накрыть его чистым кухонным полотенцем и поставить на 20 минут в пароварку для расстойки*. Температура рабочей камеры 30°C, влажность 100%.
3. Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и сформировать из него 2 багета. Положить багеты на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Сделать несколько s-образных надрезов и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ багет
Время выпечки: 80–90 минут

Крестьянский хлеб

В одном каравае: 1900 ккал / 7980 кдж, Б 63 г, Ж 16 г, У 369 г
Время приготовления: 160 минут

Состав:

350 г пшеничной муки
150 г ржаной муки
1 ч. л. соли
25 г дрожжей
300 мл чуть тёплого молока

Приготовление:

1. Смешать в миске муку с солью, раскрошить дрожжи, влить их вместе с молоком в муку и замесить тесто. Месить тесто в течение 10 минут, пока оно не станет гладким.
2. Накрыть тесто влажным кухонным полотенцем и дать подойти в течение примерно 1 часа.
3. Сформировать каравай и слегка присыпать его мукой. Надрезать поверхность вдоль и поперёк на глубину примерно 1 см и вновь поставить на расстойку* в течение получаса
4. Смазать противень маслом и положить на него хлеб.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап	185°C	влажность 40%	1 минута
2-1 этап	185–215°C	влажность 40%	40 минут

Уровень: второй снизу

Время выпечки: около 50 минут

* Расстойка - Выдерживание до 30 минут заготовки из дрожжевого теста

Полбяной хлеб (хлеб из спельты)

В одном хлебе: 2200 ккал / 9196 кдж, Б 70 г, Ж 57 г, У 348 г
Время приготовления: 110–120 минут

Состав:

500 г цельнозерновой полбяной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
примерно 260 мл чуть тёплой воды
100 г моркови, натёртой на крупной тёрке
3 ч. л. соли
100 г целого миндаля

Приготовление:

1. Всыпать муку в миску, добавить дрожжи, соль и воду и замесить тесто. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет гладким.
2. Добавить миндаль и тёртую морковь, и снова вымесить в течение 3–4 минут. Дать подойти в комби-пароварке при температуре 30°C и влажности 100% в течение 20 минут.
3. Обмять тесто и сформировать овальный батон. Дать расстояться в течение 15-20 минут. Выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, сделать несколько диагональных надрезов и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	50°C	влажность	100%	2 минуты
2-й этап:	210°C	влажность	80%	6 минут
3-й этап:	210°C	влажность	20%	6 минут
4-й этап:	145–180°C	влажность	20%	60 минут

Уровень: третий снизу

Плоский хлеб (лаваш)

Одно изделие содержит: 1250 ккал / 5225 кдж, Б 29 г, Ж 30 г, У 214 г
Время приготовления: 90-95 минут

Состав:

300 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
1 щепотка сахара
2 ч. л. соли
150 мл чуть тёплой воды
3 ст. л. оливкового масла

Начинка:
2–3 ст. л. оливкового масла
чёрный кунжут

Приготовление:

1. Всыпать муку в миску, сделать углубление и раскрошить в него дрожжи, посыпать сверху сахаром, влить чуть тёплую воду и замесить тесто. Дать подойти в комби-пароварке при температуре 30°C и влажности 100% в течение 20 минут.
2. Добавить соль, масло и вымешивать всё в течение 3–4 минут до образования гладкого теста.
3. Сформировать лепёшку и положить её в круглую форму, смазанную жиром и посыпанную мукой – например, в форму для пиццы диаметром 28 см.
4. Смазать маслом, посыпать кунжутом и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ лаваш
Время выпечки: около 30 минут

Булочки с зеленью

рецепт на 8–10 булочек / каждая булочка содержит: 185 ккал / 773 кдж, Б 4 г, Ж 4 г, У 32 г
Время приготовления: 100–110 минут

Состав:

350 г пшеничной муки
50 г пшеничной муки грубого помола
1 кубик дрожжей (42 г)
50 мл чуть тёплого молока
20 г сахара
1/2 стручка перца чили
40 мл растительного масла
125 мл овощного бульона
2 ст. л. рубленой петрушки
1 ст. л. нарезанного колечками зелёного лука
1 ч. л. рубленой кинзы
3 ч. л. соли

Приготовление:

1. Смешать в миске оба вида муки, сделать углубление, раскрошить туда дрожжи, добавить сахар и чуть тёплое молоко. Дать подойти в комби-пароварке при температуре 30°C и влажности 100% в течение 20 минут.

2. Добавить остальные компоненты, вымесить тесто в течение 3–4 минут, разделить на порции и сформировать из них булочки. Выложить булочки на два смазанных жиром и посыпанных мукой противня, надрезать и выпекать.

1-й этап:	40°C	влажность 100%	10 минут
2-й этап:	50°C	влажность 100%	2 минуты
3-й этап:	210°C	влажность 70%	6 минут
4-й этап:	210°C	влажность 20%	6 минут
5-й этап:	145–180°C	влажность 20%	45 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Ржано-пшеничный хлеб

Одно изделие содержит: 1440 ккал / 6019 кдж, Б 36 г, Ж 20 г, У 275 г
Время приготовления: около 170 минут

Состав:

250 г ржаной муки тип 1150
150 г пшеничной муки
1/2 кубика дрожжей (= 21 г)
1 пакетик закваски
2 ч. л. соли
350 мл чуть тёплой воды

прямоугольная форма для выпечки 28 см

Приготовление:

1. Смешать ржаную, пшеничную муку и закваску.
2. Растворить дрожжи в 100 мл тёплой воды, влить в муку и оставить до появления пузырей.
3. Добавить соль и оставшуюся воду, вымешивать тесто 3–4 минуты, пока оно не станет гладким, затем поставить на 20 минут в пароварку для расстойки при температуре рабочей камеры 30°C и влажности 100%.
4. Тесто обмять, выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой прямоугольную форму и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	50°C	100%	2 минуты
2-й этап:	210°C	80%	6 минут
3-й этап:	210°C	20%	6 минут
4-й этап:	145–185°C	20%	60 минут

Время выпечки: около 55 минут

Мультизерновые булочки

Рецепт на 8–10 булочек / каждая булочка содержит:
216 ккал / 903 кдж, Б 8 г, Ж 6 г, У 32 г
Время приготовления: около 100 минут

Состав:

250 г полбяной муки
250 г цельнозерновой пшеничной муки
полтора кубика дрожжей (= 63 г)
300 мл чуть тёплой воды
2 ч. л. морской соли
100 г очищенных семян подсолнуха

Обсыпка:
мак
кунжут
семечки подсолнуха или пшено

Приготовление:

1. Смешать всю муку, растворить дрожжи в тёплой воде, влить в муку и замесить тесто. Вымешивать 3–4 минуты. Дать подойти в комби-пароварке при температуре 30°C и влажности 100% в течение 20 минут.
2. Добавить в тесто соль и семечки подсолнуха, сформировать булочки, обсыпать зёрнами по вкусу, выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ мультизерновые булочки
Время выпечки: около 25 минут

Кольцо из цельнозерновых булочек

Рецепт на 16–20 булочек / каждая булочка содержит:
231 ккал / 970 кдж, Б 7 г, Ж 7 г, У 34 г
Время приготовления: около 140 минут

Состав:

500 мл чуть тёплой воды
250 г хлопьев «Четыре злака»
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
2 ст. л. измельчённых тыквенных семечек
1 ст. л. коричневого сахара
200 г цельнозерновой полбяной муки
150 г полбяной муки
150 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
30 г сахара
1 ч. л. соли

тыквенные семечки
чищеные кедровые орехи
семена подсолнуха
льняное семя
кунжут
мак

Приготовление:

1. Смешать воду, хлопья, дрожжи, тыквенные семечки и коричневый сахар и замачивать в течение 60 минут.
2. Добавить остальные компоненты и замесить эластичное тесто.
3. Разделить готовое тесто на 16–20 одинаковых по размеру частей, сформировать из них шарики и обвалять их по вкусу в тыквенных семечках, кедровых орешках, семенах подсолнуха или льна, кунжуте или маке.
4. Выложить шарики на противне в форме кольца так, чтобы они слегка соприкасались. Дать расстояться при комнатной температуре, пока объём не увеличится вдвое, а затем выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап	120°C	влажность 100%	15 минут
2-й этап	200°C	влажность 25%	20 минут

Уровень: первый снизу

Цельнозерновой хлеб

Одно изделие содержит: 2010 ккал / 8402 кдж, Б 56 г, Ж 21 г, У 394 г
Время приготовления: 125–135 минут

Состав:

500 г цельнозерновой пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
1/2 ч. л. сахара
3–4 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла
350 мл чуть тёплой воды
30 г льняного семени
30 г очищенных семян подсолнуха

Приготовление:

1. Дрожжи развести с сахаром в небольшом количестве воды.
2. Добавить муку, соль, масло, льняное семя, семечки подсолнуха, оставшуюся воду и замесить тесто. Вымешивать 3–4 минуты, затем поставить на 20 минут в пароварку для расстойки при температуре 30°C и влажности 100%.
3. Обмять тесто, придать ему желаемую форму, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, сделать несколько косых надрезов и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	40°C	влажность 100%	10 минут
2-й этап:	50°C	влажность 100%	2 минуты
3-й этап:	210°C	влажность 70%	6 минут
4-й этап:	210°C	влажность 20%	6 минут
5-й этап:	150–170°C	влажность 20%	60 минут

Уровень: третий снизу

Белый хлеб

Одно изделие содержит: 2520 ккал / 10534 кдж, Б 71 г, Ж 44 г, У 453 г
Время приготовления: 100–105 минут

Состав:

600 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
2 ч. л. сахара
3 ч. л. соли
30 г растопленного сливочного масла
320 мл чуть тёплого молока

Приготовление:

1. Дрожжи развести в молоке, всыпать муку, соль, сахар и масло, замесить тесто. Вымешивать примерно 7 минут до получения гладкого теста.
2. Выбрать **комбинированный режим**, поставить тесто в пароварку на расстойку при температуре 30°C и влажности 100% в течение 20 минут.
3. Обмять тесто, придать ему желаемую форму, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, сделать несколько косых надрезов и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ белый хлеб
Время выпечки: около 85 минут

Пшенично-ржаной хлеб

Одно изделие содержит: 1600 ккал / 6688 кдж, Б 55 г, Ж 18 г, У 299 г
Время приготовления: 100–115 минут

Состав:

375 г пшеничной муки
125 г ржаной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
1/2 ч. л. сахара
2–3 ч. л. соли
1 ст. л. растительного масла
300 мл чуть тёплой воды

Приготовление:

1. Развести дрожжи с сахаром в воде, всыпать муку, соль и растительное масло, замесить тесто и вымешивать в течение 7 минут.
2. Выбрать **комбинированный режим**, поставить тесто в пароварку на расстойку при температуре 30°С и влажности 100% в течение 20 минут.
3. Обмять тесто, придать ему желаемую форму, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, сделать несколько косых надрезов и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ пшенично-ржаной хлеб
Время выпечки: около 85 минут

Тыквенный хлеб

1 кг хлеба / 2090 ккал / 8778 кдж, Б 67 г, Ж 41 г, У 358 г
Время приготовления: 100–115 минут

Состав:

500 г нарезанной кубиками тыквы (например, оранжевой мускатной тыквы)
1/2 кубика свежих дрожжей (= 21 г)
200 г пшеничной муки
300 г полбяной муки
25 г размягчённого сливочного масла
1 ст. л. соли
2 ст. л. тыквенных семечек

Приготовление:

1. Почистить тыкву, удалить семена, мякоть нарезать кубиками размером примерно 1 см, положить их в перфорированный лоток и довести до готовности.

   Выбор настроек: универсальный режим
   100°С 20 минут

2. Кубики из тыквы немного остудить, перетереть через сито (или измельчить блендером) и в чуть тёплом тыквенном пюре растворить дрожжи.
3. Смешать все остальные компоненты кроме тыквенных семечек, добавить тыквенное пюре и на посыпанной мукой рабочей поверхности замесить эластичное тесто. Если пюре оказалось очень жидким, постепенно подмешивать понемногу муки. Накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на расстойку при комнатной температуре, пока объём теста не увеличится вдвое.
4. Посыпать мукой рабочую поверхность, сформировать на ней круглый каравай, положить его на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, сбрызнуть водой и разложить на нём тыквенные семечки. Оставить на 10 минут для окончательной расстойки, а затем выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
1-й этап 200°С влажность 100% 10 минут
2-й этап 175°С влажность 20% 30 минут
Уровень: первый снизу

Пшеничные булочки

рецепт на 8–10 булочек / каждая булочка содержит:
226 ккал / 945 кдж, Б 6 г, Ж 6 г, У 37 г
Время приготовления: 85–95 минут

Состав:

500 г пшеничной муки
2 ч. л. соли
6 ст. л. растительного масла
1 кубик дрожжей (42 г)
1 ч. л. сахара
280 мл чуть тёплого молока или воды

Приготовление:

1. Просеянную муку насыпать в миску, развести дрожжи в молоке, добавить сахар, соль, растительное масло и замесить тесто. Вымешивать примерно 7 минут, пока тесто не станет гладким.
2. Выбрать **комбинированный режим**, поставить тесто в пароварку на расстойку при температуре 30°С и влажности 100% в течение 20 минут.
3. Обмять тесто, сформировать 8-10 булочек, выложить их на два смазанных жиром и посыпанных мукой противня, надрезать посередине и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ пшеничные булочки
Время выпечки: около 70 минут

Бублики

рецепт на 6 бубликов / один бублик содержит:
241 ккал / 1012 кдж, Б 8 г, Ж 6 г, У 38 г
Время приготовления: около 65 минут

Состав:

350 г полбяной муки
15 г свежих дрожжей
1 ч. л. коричневого сахара
175 мл чуть тёплой воды
25 г размягчённого сливочного масла
1 ч. л. соли
1 взбитое яйцо

мак или кунжут, измельчённые листики тимьяна или чеснок

Приготовление:

1. Смешать все компоненты, замесить эластичное тесто, накрыть его чистым кухонным полотенцем и оставить на расстойку при комнатной температуре в течение 20 минут.
2. Сформировать из теста 6 одинаковых шариков, накрыть кухонным полотенцем и поставить расстаиваться в течение 5 минут.
3. Шарики немного сплющить и придать им форму бублика. Это можно делать, используя ручку поварёшки, которую опускают в середину заготовки бублика и вращают, пока не будет получена желаемая форма.
4. Обсыпать бублики по вкусу маком, кунжутом, листочками тимьяна или измельчённым чесноком, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап	100°С	влажность 100%	10 минут
2-й этап	180°С	влажность 20%	20 минут

Уровень: первый снизу

Лепёшка с сыром и розмарином

Примерно 30 порций / каждая порция содержит: 124 ккал / 521 кдж, Б 5 г, Ж 4 г, У 16 г
Время приготовления: 90–95 минут

Состав:

650 г полбяной муки
400 мл воды
1,5 ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
300 г тёртого сыра сорта грюйер
1 ст. л. свежих листиков розмарина
3 ст. л. оливкового масла

Приготовление:

1. Смешать муку, воду, соль, сахар и дрожжи, замесить эластичное тесто, накрыть его чистым кухонным полотенцем и поставить на расстойку при комнатной температуре в течение 30 минут. Тесто должно увеличиться в объёме в два раза.
2. Раскатать тесто пластом 60 x 40 см и высыпать на него 2/3 тёртого сыра. Сложить пласт теста вдвое и высыпать на него оставшийся сыр. Снова сложить тесто и положить на противень, выложенный бумагой для выпечки. Накрыть кухонным полотенцем и дать расстояться в течение 20 минут.
3. Острым ножом крестообразно надрезать верх, посыпать розмарином, побрызгать оливковым маслом и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап	120°C	влажность 50%	10 минут
2-й этап	220°C	влажность 20%	15–20 минут

Уровень: первый снизу

Дать лепёшке остыть, нарезать на куски и подавать к вину или свежему салату.

На заметку

Раскатайте из теста два пласта прямоугольной формы размером примерно 45–30 см, посыпьте их смесью тёртого сыра (100 г сыра грюйер и 30 г пармезана) и 2 ст. л. мелко нарезанной зелени (петрушка, розмарин, шалфей, тимьян). Скатайте тесто в рулет по длинной стороне и нарежьте ломтиками толщиной 2 см. Получившиеся «улитки» выложите на достаточном расстоянии друг от друга на противень, выложенный бумагой для выпечки, и включите программу. Режим «Конвекция плюс», 180°C, примерно 25 минут, первый уровень снизу.

Светлый или тёмный кручёный батон

Рецепт на 2 батона / каждый батон содержит: 680 ккал / 2856 кдж, Б 23 г, Ж 5 г, У 133 г
Время приготовления: 205–215 минут

Состав:

Опара:
160 г пшеничной муки
160 мл чуть тёплой воды
10 г свежих дрожжей

2 светлых кручёных батона:
665 г полбяной муки
300 мл воды
20 г свежих дрожжей
17 г соли

2 тёмных кручёных батона:
665 г цельнозерновой полбяной муки
300 мл воды
20 г свежих дрожжей
17 г соли

Приготовление:

Опара:

1. Развести опару из 100 г пшеничной муки, 100 мл воды и 10 г свежих дрожжей, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить подходить на 24 часа при комнатной температуре.

2. . Добавить оставшуюся муку и воду из рецепта приготовления опары и замесить эластичное тесто. Накрыть кухонным полотенцем и дать расстояться в течение 60 минут.

Светлые кручёные батоны:

3. Подмешать к опаре остальные рецептурные компоненты и поставить на расстойку в течение не менее 90 минут.

Тёмные кручёные батоны:

4. Подмешать к опаре остальные рецептурные компоненты и поставить на расстойку в течение не менее 90 минут.

5. Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность, разделить на две части, сформировать из каждой рулет и, слегка растягивая по длине, скрутить его. Положить на противень, выложенный бумагой для выпечки, дать расстояться в течение 20 минут, а затем выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап	125°C	влажность	100%	5 минут
2-й этап	200°C	влажность	20%	25минут

Уровень: первый снизу.

На заметку

Маленькие булочки с хрустящей корочкой многим по вкусу. Приготовьте светлое или тёмное тесто, как описано выше. Сформируйте из него 48 маленьких булочек, каждая примерно по 20 г, выложите на противень, сгруппировав по 4 булочки вместе, и выпекайте (комбинированный режим, 1-й этап 125°C, влажность 100%, 5 минут; 2-й этап 200°C, влажность 20%, 10 минут).

Лёгкий хлеб с сухофруктами

Рецепт на 2 батона / каждый батон содержит: 1330 ккал / 5586 кдж, Б 32 г, Ж 9 г, У 275 г
Время приготовления: 105–115 минут

Состав:

300 г сухофруктов (курага, чернослив, яблоки, груши)
200 мл воды
100 мл молока
30 г свежих дрожжей
100 мл цельного молока
200 г пшеничной муки
150 г ржаной муки
150 г полбяной муки
1 ч. л. соли

Приготовление:

1. Соединить молоко с водой, вскипятить, снять с плиты. Положить в горячее молоко с водой крупно нарезанные сухофрукты для замачивания. Как только жидкость остынет, вынуть сухофрукты.
2. Добавить в жидкость остальные рецептурные компоненты, замесить тесто, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить для расстойки при комнатной температуре до увеличения объёма вдвое. После этого добавить сухофрукты и обмять тесто.
3. Смазать жиром две прямоугольных формы, выложить бумагой для выпечки, ещё раз смазать маслом и положить туда тесто.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап	120°C	влажность	100%	10 минут
2-й этап	200°C	влажность	20%	10 минут
3-й этап	175°C	влажность	20%	20 минут

Уровень: первый снизу.

На заметку

Такой же энергетической ценностью обладают маленькие булочки с орехами. Добавьте в то же самое количество теста (300 г) крупно порубленные орехи по вкусу – грецкие, лесные, бразильские, пекан, миндаль или кешью. Сформируйте 10–12 булочек, острым ножом сделайте сверху надрез крест-накрест и выпекайте на противне, выложенном бумагой для выпечки (комбинированный режим, 1-й этап: 125°C, влажность 100%, 15 минут; 2-й этап: 225°C, влажность 25%, 20 минут; первый уровень снизу).

Чиабатта

Рецепт на 2 батона / каждый батон содержит:
1470 ккал / 6174 кдж, Б 33 г, Ж 53 г, У 213 г
Время приготовления: около 330 минут

Состав:

800 г пшеничной муки
500 мл чуть тёплой воды
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
100 мл оливкового масла
1 ч. л. морской соли

Приготовление:

1. Развести опару из 120 г пшеничной муки, 200 мл чуть тёплой воды и дрожжей. Миску с опарой накрыть чистым кухонным полотенцем и дать подойти при комнатной температуре в течение не менее 2 часов.
2. Добавить к опаре 480 г пшеничной муки, воду, оливковое масло, морскую соль и замесить эластичное тесто. Накрыть тесто чистым кухонным полотенцем и дать расстояться при комнатной температуре в течение 3 часов.
3. Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и сформировать из него пласт прямоугольной формы шириной с ладонь и длиной примерно 30 см. Если тесто прилипает к рукам, подсыпать немного муки. Разделить пласт теста на две части, положить на противень, выложенный бумагой для выпечки, дать расстояться в течение 10 минут, а затем выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	180°C	влажность 100%	10 минут
2-й этап:	195°C	влажность 20%	20 минут

Уровень: первый снизу

Блинный торт со сливочно-апельсиновым кремом

Рецепт на 12 порций / каждая порция содержит: 743 ккал / 3121 кдж, Б 12 г, Ж 44 г, У 72 г
Время приготовления: 140–150 минут

Состав:

Тесто для блинов:
150 г пшеничной муки
200–300 мл цельного молока
100 мл сливок, жирность 28%
2 яйца
25 г растопленного сливочного масла
1 щепотка соли

Апельсиновый крем:
200 мл апельсинового сока
2 ч. л. тёртой апельсиновой цедры
120 г сахара
3 яйца
100 мл сливок, жирность 30%
2 ст. л. апельсинового ликёра
масло

Для украшения:
1 апельсин

Приготовление:

1. Замесить из рецептурных компонентов жидкое тесто для блинов и протереть его через сито. Накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить на 1 час в холодильник.
2. Апельсиновый сок, цедру и сахар уварить до 100 мл сиропа и остудить.
3. Смешать остальные компоненты с полученным сиропом.
4. Разогреть масло и выпечь из теста примерно 26 очень тонких блинов.
5. Выложить раздвижную форму бумагой для выпечки и смазать жиром. Положить на дно блин и смазать апельсиновым кремом. Повторять эту операцию, пока не закончатся блины и крем. Последним слоем положить блин и поставить выпекать.

Выбор настроек: конвекция плюс
160°C 30–40 минут

Уровень: первый снизу.

6. Готовый торт остудить в форме. Вымыть апельсин горячей водой, вырезать из кожуры очень тонкие полоски/спирали и украсить ими блинный торт.

   Такой торт будет вкусным и с другими цитрусовыми. Вместо апельсинов можно использовать лимоны, лайм или розовый грейпфрут.

Яблочная шарлотка

Рецепт на 12 порций / каждая порция содержит:
224 ккал / 936 кдж, Б 4 г, Ж 13 г, У 29 г
Время приготовления: 90–95 минут

Состав:

150 г сливочного масла
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
3 яйца
1/2 пакетика тёртой лимонной цедры
150 г пшеничной муки
1/2 ч. л. пекарского порошка
немного сливочного масла
панировочные сухари

Начинка:
500 г яблок
сахарная пудра

Приготовление:

1. Масло, сахар, ванильный сахар, соль, лимонную цедру и яйца взбить в пену.
2. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто.
3. Готовое тесто выложить в металлическую форму (диаметром 24 см), смазанную жиром и обсыпанную панировочными сухарями.
4. Яблоки почистить, разрезать на четыре дольки, вырезать сердцевину и сделать насечки на внешней стороне дольки. Положить яблочные дольки в тесто так, чтобы сторона с насечками оказалась вверху, слегка утопить их и выпекать.
5. Дать готовой шарлотке остыть, перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	140°C	влажность 20%	10 минут
2-й этап:	150–180°C	влажность 20%	40 минут

Уровень: третий снизу

Время выпечки: около 50 минут

Бисквитный рулет с разными начинками

Рецепт на 12 порций / каждая порция содержит: 119 ккал / 497 кдж, Б 3 г, Ж 2 г, У 23 г
Время приготовления: 55–75 минут

Состав:

Ингредиенты для светлого теста:
3 яйца
3 ст. л. горячей воды
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
100 г пшеничной муки
50 г крахмала
1 ч. л. пекарского порошка
сахарная пудра

Ингредиенты для тёмного теста:
3 яйца
3 ст. л. горячей воды
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
80 г пшеничной муки
50 г крахмала
1 ч. л. пекарского порошка
20 г какао
сахарная пудра

I. Начинка из сливок и яичного ликёра:
125 мл яичного ликёра
2 листика белого желатина
400 мл жирных сливок
сахарная пудра

Приготовление:

1. Взбить яичные белки с ванильным сахаром в плотную пену.
2. Желтки, сахар, горячую воду и щепотку соли взбить до получения однородной массы кремового цвета. Добавить взбитые белки и всыпать муку, смешанную с крахмалом и пекарским порошком (если вы готовите тёмное тесто, то с какао). Осторожно замесить тесто аккуратными движениями снизу вверх.
3. Выложить тесто на смазанный жиром и выложенный бумагой для выпечки противень и выпекать бисквит.
4. Опрокинуть готовый бисквит на слегка влажное кухонное полотенце и осторожно отделить бумагу для выпекания. Скатать из бисквита рулет, приподнимая полотенце за концы с длинной стороны.
5. После того, как рулет остыл, положить в него начинку и подавать на стол, посыпав сахарной пудрой.

Выбор настроек: конвекция плюс
160–180°C 20–25 минут

Уровень: третий снизу

I. 1. Замочить желатин в холодной воде, затем вылить в кастрюлю и подогревать (но не кипятить) до полного растворения. Добавить яичный ликёр, размешать и поставить в холодильник до образования желе.

2. Взбить сливки и смешать их с полученным желе. Мешать нужно осторожно, аккуратными движениями снизу вверх.

3. Смазать полученным кремом бисквит и скатать его. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

В одной порции 151 ккал / 631 кдж
белки - 1 г
жиры - 13 г
углеводы - 5 г

Состав:

II. Сливочно-брусничный крем:

1/2 стакана брусники
400 мл сливок
2 пакетика ванильного сахара
сахарная пудра

III. Сливочно-манговый крем:

сок двух апельсинов
тёртая апельсиновая цедра
сок одного лимона
2 спелых манго
6 листиков белого желатина
100 г сахара
400 мл сливок

Приготовление:

II. 1. Взбить сливки с ванильным сахаром в плотную пену.

2. Разложить бруснику на бисквите, а поверх неё взбитые сливки и скатать рулет.

3. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

В одной порции 142 ккал / 594 кдж
белки - 1 г
жиры - 13 г
углеводы - 6 г

III. 1. Очистить от кожуры плоды манго, удалить косточку, добавить сок, сахар, тёртую цедру и приготовить пюре (например, при помощи блендера).

2. Замочить желатин в холодной воде, а затем подогреть (но не кипятить) до полного растворения. Добавить к желатину небольшое количество мангового пюре и хорошо перемешать. Полученную таким образом желатиновую смесь влить в манговое пюре и перемешать аккуратными движениями снизу вверх. Поставить массу на холод, пока она не станет настолько плотной, что при перемешивании на ней будут оставаться видимые «дорожки».

3. Взбить сливки, добавить их в желатиново-манговую массу, перемешать аккуратными движениями снизу вверх и равномерно распределить полученный крем по остывшему бисквиту.

4. Скатать рулет, перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

В одной порции 166 ккал / 694 кдж
белки - 1 г
жиры - 14 г
углеводы - 12 г

На заметку

Из бисквитного теста, приготовленного вышеописанным способом, можно также сделать пирожное «полоска». Для этого бисквитный пласт не скатывают в рулет, а разрезают пополам. На первую половину кладут начинку, а вторую кладут сверху. После охлаждения полученный пирог режут на 10 «полосок».

Плетёнка

В одной плетёнке: 2080 ккал / 8694 кдж, Б - 49 г, Ж - 64 г, У - 322 г
Время приготовления: 45–55 минут

Состав:

375 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
125 мл чуть тёплого молока
50 г сахара
60 г размягчённого сливочного масла
1 щепотка соли
1 яйцо
тёртая цедра половинки лимона

Приготовление:

1. Всыпать в миску муку, сделать углубление, раскрошить туда дрожжи, добавить сахар, яйцо, соль, молоко и замесить тесто. Месить, пока тесто не станет гладким, затем всыпать лимонную цедру и хорошо перемешать.
2. Поставить тесто подниматься в тёплое место или в пароварку при температуре 30°С в течение 30 минут, пока оно не увеличится в объёме в два раза. Подошедшее тесто разделить на 3 равные части, каждую из которых отдельно раскатать скалкой в прямоугольник и туго скатать рулетом длиной 40 см.
3. На противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, выложить все три рулета, защипнуть края, заплести плетёнкой (как косу) и выпекать.
4. В тесто можно добавить изюм, миндаль, ореховую или маковую массу, шоколадный крем.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	100°С	влажность	100%	7 минут
2-й этап:	120–180°С	влажность	90%	15 минут
3-й этап:	150°С	влажность	20%	15 минут

Время выпечки: около 35 минут

Масляный пирог

В пироге на весь противень: 2620 ккал, 10940 кдж, Б - 49 г, Ж - 100 г, У - 381 г
Время приготовления: 90–95 минут

Состав:

Тесто:
375 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
125 мл чуть тёплого молока
50 г сахара
1 яйцо
1 щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
50 г размягчённого сливочного масла

Начинка:
50 г сливочного масла
50 г сахара

Приготовление:

1. Всыпать муку в миску, сделать углубление, раскрошить туда дрожжи, добавить сахар, масло, соль, ванильный сахар, яйцо, молоко и замесить тесто. Месить, пока тесто не станет гладким, затем поставить тесто подниматься в тёплое место или в пароварку при температуре 30°C в течение 30 минут.
2. Смазать противень жиром и посыпать мукой, раскатать на противне тесто и поставить на расстойку в течение 30 минут.
3. Сделать ложкой небольшие углубления в тесте, распределить по ним масло, порубленное на кусочки, а сверху посыпать сахаром.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	140–170°C	влажность 90%	15 минут
2-й этап:	140–160°C	влажность 90%	6 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Время выпечки: около 25 минут

Творожно-вишнёвый пирог

В пироге на весь противень:
7640 ккал / 31935 кдж, Б 200 г, Ж 312 г, У 989 г
Время приготовления: 55–65 минут

Состав:

Тесто:
375 г пшеничной муки
1 ч. л. пекарского порошка
175 г сливочного масла
100 г сахара
1 щепотка соли
2 яйца

Начинка:
750 г творога
1 пакетик ванильного пудинга
1 щепотка соли
1 яйцо
100 г сахара
500 г вишни

Посыпка:
200 г пшеничной муки
1 щепотка соли
150 г сливочного масла
150 г сахара

Приготовление:

1. Замесить из муки, пекарского порошка, масла, сахара, соли и яиц сдобное тесто и поставить его охлаждаться. Раскатать тесто на смазанном жиром и посыпанном мукой противне.
2. Смешать творог, ванильный пудинг (из пакетика), яйцо, сахар, соль и полученную массу равномерно распределить по пласту теста. Сверху положить вишни.
3. Приготовить посыпку из муки, масла, сахара и соли, равномерно распределить её по пирогу и выпекать.

Выбор настроек: конвекция плюс
170–190°C 35–45 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Тыквенный пирог

Рецепт на 12 порций / каждая порция содержит:
354 ккал / 1482 кдж, Б - 7 г, Ж 19 г, У 38 г
Время приготовления: 65–75 минут

Состав:

350 г тыквы сорта «Хоккайдо»
100 г кураги
150 г рубленого миндаля
150 г размягчённого сливочного масла
150 г сахарной пудры
2 ч. л. корицы
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
3 яйца
180 г пшеничной муки
2 ч. л. пекарского порошка
150 абрикосового джема

Приготовление:

1. Смешать масло с сахарной пудрой, корицей, ванильным сахаром и солью, постепенно вливая яйца.
2. Потереть мякоть тыквы на крупной тёрке, нарезать курагу мелкими кубиками, смешать с миндалём, всыпать в тесто и хорошо размешать.
3. Готовое тесто выложить в раздвижную металлическую форму (диаметром 24 см), смазанную жиром и обсыпанную панировочными сухарями, и выпекать.
4. Подогреть абрикосовый джем и смазать им готовый пирог.

Выбор настроек: пирожные
160–180°C 45–55 минут

Уровень: третий снизу

Маковый пирог с посыпкой

Один пирог содержит: 5100 ккал / 21318 кдж, Б - 78 г, Ж 219 г, У - 700 г
Время приготовления: 70–80 минут

Состав:

Тесто:
150 г творога
5 ст. л. молока
6 ст. л. растительного масла
80 г сахара
1 щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
300 г пшеничной муки
3 ч. л. пекарского порошка

Посыпка:
350 г пшеничной муки
200 г сахара
200 г сливочного масла
1 щепотка соли
корица на кончике ножа

Маковая начинка:
2 пакета готовой маковой массы для выпечки по 250 г каждый
3 яйца

Приготовление:

1. Протереть творог через сито и смешать с молоком, растительным маслом, сахаром, солью и ванильным сахаром. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто.
2. Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатать из него ровный пласт и положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень.
3. Для приготовления посыпки смешать муку, сахар, соль, корицу и добавить растопленное масло. Из полученной массы приготовить посыпку.
4. Смешать маковую массу с яйцами и распределить её по коржу, а сверху насыпать посыпку.
5. Равномерно распределить по коржу посыпку и выпекать.

Выбор настроек: конвекция плюс

160–180°C 45–55 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

На заметку

Вместо маковой массы можно использовать марципан или ореховую массу.

Шоколадный кекс

Один кекс содержит: 2920 ккал / 12206 кдж, Б - 70 г, Ж - 70 г, У - 493 г
Время приготовления: 60–70 минут

Состав:

5 яиц
250 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
125 мл горячей воды
1 ст. л. рома
250 г пшеничной муки
1/2 пакетика пекарского порошка
125 мл растительного масла
100 г тёртого чёрного шоколада

Приготовление:

1. Смешать яйца, сахар, ванильный сахар, воду и ром.
2. Добавить муку, пекарский порошок, масло и замесить эластичное тесто.
3. Всыпать тёртый чёрный шоколад и перемешать аккуратными движениями снизу вверх.
4. Выложить тесто в смазанную жиром форму для кекса и выпекать.

Выбор настроек: пирожные:
150–170°C 50–60 минут

Уровень: третий снизу

Миндально-шоколадный торт «Тосканский»

Рецепт на 12 порций / каждая порция содержит:
437 ккал / 1835 кдж, Б - 8 г, Ж - 6 г, У 32 г
Время приготовления: 100–115 минут

Состав:

100 г тёртого чёрного шоколада
250 г нешелушёного рубленого миндаля
5 яичных желтков
200 г сахара
250 г сливочного масла
5 яичных белков
50 г сахара
немного сливочного масла

Приготовление:

1. Смешать шоколад с миндалём.
2. Взбить яичные желтки, масло, сахар и добавить к ним миндально-шоколадную смесь.
3. Взбить яичные белки с сахаром в плотную пену и осторожно подмешать их к миндально-шоколадной массе - аккуратными движениями снизу вверх, чтобы белок не осел.
4. Смазать жиром раздвижную форму (диаметр 24 см) и выложить в неё тесто.

Выбор настроек: конвекция плюс
150°C 90 минут

Уровень: первый снизу

Торт будет вкуснее, если испечь его накануне.

Швейцарская плетёнка

В одной плетёнке: 3700 ккал / 15540 кдж, Б - 94 г, Ж - 122 г, У - 552 г
Время приготовления: около 120 минут

Состав:

675 г пшеничной муки
75 г полбяной муки
2 ч. л. соли
1 кубик дрожжей (42 г)
120 г размягчённого сливочного масла
400 мл чуть тёплого молока

Приготовление:

1. Смешать в миске муку с солью, сделать углубление, раскрошить туда дрожжи, добавить масло и молоко.
2. Замесить эластичное тесто, накрыть его влажным кухонным полотенцем и дать подойти в течение примерно 1 часа.
3. Подошедшее тесто разделить на три равные части, каждую из которых отдельно раскатать скалкой в прямоугольник и туго скатать рулетом. На смазанный жиром противень выложить все три рулета, защипнуть края, заплести плетёнкой (как косу) и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ швейцарская плетёнка
Время выпечки: около 50 минут

Швейцарский открытый пирог

Одна порция содержит: 198 ккал / 832 кдж, Б - 5 г, Ж - 14 г, У - 16 г
Время приготовления: 65–70 минут

Состав:

Тесто:
150 г пшеничной муки
1/4 ч. л. соли
50–75 г сливочного масла
40 мл воды
молотые орехи или панировочные сухари
500 г яблок или груш

Заливка:
200 мл сливок
2 яйца
50 г сахара

Приготовление:

1. Замесить из указанных компонентов эластичное тесто. Немного охладить его в холодильнике.
2. Раскатать тесто тонким слоем, выложить в форму для выпечки с бортами или форму для пиццы и в нескольких местах проколоть вилкой. Посыпать панировочными сухарями или молотыми орехами.
3. Очистить фрукты от кожуры, нарезать соломкой и выложить на корж.
4. Взбить сливки с яйцами и сахаром, вылить полученную смесь поверх фруктов и выпекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ киш/открытый пирог
Время выпечки: около 40 минут

На заметку

После того, как сливочно-яичная смесь вылита на корж, выпекать надо сразу же, иначе корж может промокнуть. Другой вариант начинки: груши, сливы, абрикосы, ягоды

Сладкий пирог с посыпкой

Один пирог содержит: 4460 ккал / 18643 кдж, Б - 71 г, Ж - 208 г, У 574 г
Время приготовления: 90–95 минут

Состав:

Тесто:
375 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
125 мл тёплого молока
1 яйцо
50 г сахара
1 щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
50 г размягчённого сливочного масла

Для смазывания теста:
30 г размягчённого сливочного масла

Посыпка:
125 г растопленного сливочного масла
200 г пшеничной муки
100 г сахара
корица на кончике ножа
50 г рубленого миндаля
1 щепотка соли

Приготовление:

1. Смешать муку, дрожжи, сахар, соль, масло и яйцо. Добавить молоко и остальные компоненты, замесить гладкое тесто. Накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить тесто подниматься в тёплое место или в пароварку при температуре 30°C в течение 30 минут.
2. Раскатать тесто на смазанном жиром и посыпанном мукой противне и смазать маслом.
3. Смешать остальные компоненты, добавляя по капле растопленное масло, и мешать миксером, используя спиральные крюки для теста, до получения мелких комочков. Высыпать их на тесто, равномерно распределив по поверхности, снова дать расстояться в течение 30 минут и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	160–190°C	влажность 90%	15 минут
2-й этап:	160°C	влажность 20%	6 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Время выпечки: около 20 минут

Фруктовый пирог с посыпкой

Рецепт на 12 порций / каждая порция содержит:
297 ккал / 1247 кдж, Б 5 г, Ж 17 г, У 30 г
Время приготовления: около 75 минут

Состав:

Тесто:
2 яйца
75 г сливочного масла
110 г сахара
130 г пшеничной муки
1 пакетик пекарского порошка
50 г молотого миндаля
120 г сметаны
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
тёртая цедра одного лимона

750 г абрикосов

Посыпка:
50 г пшеничной муки
50 г сахара
50 г молотого миндаля
50 г охлаждённого сливочного масла

форма диаметром 26 см
масло
бумага для выпечки

Приготовление:

1. Приготовить из рецептурных компонентов сдобное тесто и выложить его в форму для выпечки, смазанную жиром и выложенную бумагой для выпечки.
2. Абрикосы помыть, удалить косточки, нарезать ломтиками и разложить на тесте.
3. Просеять муку, добавить сахар, миндаль и мелко порубленное масло. Из полученной массы приготовить посыпку, высыпать её на фрукты и выпекать.

Выбор настроек: конвекция плюс
180°C 45–55 минут

Уровень: 1 форма: третий снизу
2 формы: второй и четвёртый снизу

Время выпечки: около 50 минут

Пирог с цуккини

Один пирог содержит: 5530 ккал / 23115 кдж, Б 93 г, Ж 281 г, У 656 г
Время приготовления: 95–105 минут

Состав:

180 мл растительного масла
300 г коричневого сахара
3 яйца
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
150 г молотого лесного ореха
300 г тёртого цуккини
1 ч. л. корицы
330 г пшеничной муки
1 ч. л. пекарского порошка
1 ч. л. пищевой соды

1 пакетик кувертюра*

Приготовление:

1. Масло, яйца, сахар, ванильный сахар и соль взбить в пену. Добавить лесные орехи, корицу, цуккини и аккуратными движениями снизу вверх осторожно размешать.
2. В полученную массу добавить муку, смешанную с пекарским порошком и содой, и также осторожно размешать аккуратными движениями снизу вверх. Смазать жиром прямоугольную форму для выпечки, выложить в неё тесто и выпекать.
3. Готовый пирог облить растопленным кувертюром.

Выбор настроек: пирожные
160–180°C 60–70 минут

Уровень: третий снизу

На заметку

Вместо кувертюра пирог можно украсить сахарной пудрой или глазурью.

* Кувертюр - шоколадная глазурь

Швейцарский сливочный пирог
Gateau du Vully

Рецепт на 1 пирог / 1 пирог содержит: 572 ккал / 2402 кдж, Б 11 г, Ж 30 г, У 63 г
Время приготовления: 70–75 минут

Состав:

немного сливочного масла
Тесто:
250 г пшеничной муки
1 ч. л. сахара
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. воды
10 г свежих дрожжей
150 мл тёплого молока
25 г сливочного масла
1 яйцо

Сладкая начинка:

150 мл сливок, жирность 30%
1 яичный желток
20 г охлаждённого сливочного масла
60 г сахара-рафинада
1 щепотка корицы

Яблочная начинка:
150 мл сливок, жирность 30%
1 яичный желток
3 яблока
1–2 ст. л. сахара
1 щепотка корицы

Приготовление:

Тесто:
1. Хорошо смазать маслом противень.
2. Смешать муку, сахар и соль. Растворить в воде дрожжи и смешать с мукой.
3. Растворить масло в тёплом молоке, добавить взболтанное яйцо, полученную смесь влить в муку и замесить тесто.
4. Раскатать тесто и выложить на противень, слегка приподняв края теста. Дать расстояться в течение 15 минут.

Сладкая начинка:
Смешать сливки с яичным желтком, смазать тесто и вставить в него мелко порубленные кусочки холодного масла. Крупно порубить сахар-рафинад, смешать с корицей, посыпать тесто и выпекать.

Яблочная начинка:
Смешать сливки с яичным желтком и смазать тесто. Яблоки очистить от кожуры, удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками и разложить на тесте. Смешать сахар с корицей, посыпать пирог и выпекать.

Выбор настроек: конвекция плюс
185°C 30 минут

Уровень: первый снизу

На заметку

Из такого же теста можно сделать маленькие гато: тесто разделить на 8 частей, посыпать мукой рабочую поверхность, раскатать на ней каждую часть, чтобы получилась лепёшка длиной 15 см и выложить на бумагу для выпечки. Каждую лепёшку смазать жирной сметаной или крем фреш (1/2 ч. л.). Одну луковицу нарезать колечками, 4 ломтика сала порезать на четыре части, и всё это положить на лепёшки. Посыпать тмином. Разогреть духовку вместе с противнем, выложить бумагу для выпечки вместе с лепёшками на подогретый противень и выпекать в течение 20 минут (конвекция плюс, 190°C, первый уровень снизу).

Кантуччини

729 ккал / 3047 кдж, Б 19 г, Ж 26 г, У 105 г
Время приготовления: 55–75 минут

Состав:

300 г пшеничной муки
1 ч. л. пекарского порошка
200 г сахара
1 щепотка соли
2 яйца
1 яичный желток
100 г целого миндаля
50 г молотого миндаля

Приготовление:

1. Замесить из всех компонентов тесто, сформировать рулеты, смазать молоком и выпекать.
2. Ещё тёплые рулеты нарезать ломтиками шириной 1 см и подсушить.

Выбор настроек: конвекция плюс

Выпечка	170–190°C	25–30 минут
Подсушивание	50–80°C	20–30 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Чёрно-белое печенье

В одном рецепте: 690 ккал / 2884 кдж, Б 9 г, Ж 35 г, У 80 г
Время приготовления: 50–65 минут

Состав:

100 г сахара
150 г сливочного масла
300 г пшеничной муки
1 яичный желток
1 щепотка соли
1 ст. л. какао-порошка
1 яичный белок

Приготовление:

1. Замесить сдобное тесто из муки, масла и яичного желтка. Разделить тесто на две части, одну смешать с какао и всё поставить охлаждаться.
2. Светлую и тёмную части теста раскатать в прямоугольный пласт шириной примерно 0,5 см. Прямоугольник светлого теста смазать яичным белком и положить на него пласт тёмного теста.
3. Оба слоя вместе скатать в тугой рулет, нарезать кружками толщиной 5 мм и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
180–190°C влажность 95% 10–15 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Круассаны

Рецепт на 10–12 штук / каждый круассан содержит:
356 ккал / 1488 кдж, Б 6 г, Ж 22 г, У 35 г
Время приготовления: около 130 минут

Состав:

500 г пшеничной муки
1 ч. л. соли
50 г сахара
50 г мягкого сливочного масла
1 кубик дрожжей (42 г)
300 мл чуть тёплого молока
150 г сливочного масла

Приготовление:

1. Просеять муку, добавить соль и сахар. Растворить дрожжи в чуть тёплом молоке, влить в муку вместе с мягким маслом и замесить тесто. Вымешивать тесто в течение 3-4 минут, пока оно не станет гладким.
2. Раскатать тесто в прямоугольный пласт размером 60 х 40 см. Смазать маслом (50 г) всю его поверхность кроме полосы по краям шириной 2 см.
3. Сложить тесто длинными краями внутрь, а затем то же проделать с короткими краями и положить на 15 минут в холодильник.
4. Проделать операции, описанные в п. 3 ещё два раза.
5. Тонко раскатать охлаждённое тесто и разделить его на два прямоугольника.
6. Из каждого прямоугольника нарезать треугольники размером 12 х 20 см и скатать их рулетиками по направлению к острому концу.
7. Выложить круассаны на смазанный жиром и посыпанный мукой противень, накрыть чистым кухонным полотенцем, поставить подниматься в течение 15 минут в тёплое место или в пароварку при температуре 30°С. Выпекать, когда они увеличатся в объёме в два раза.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ круассаны

Время выпечки: около 25 минут

Улитки с изюмом

Рецепт на 8–10 штук / каждая «улитка» содержит: 497 ккал / 2076 кдж, Б - 8 г, Ж - 12 г, У 86 г
Время приготовления: 110–120 минут

Состав:

Тесто:
500 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл молока
40 г сахара
1 яйцо
1 щепотка соли
40 г растопленного сливочного масла

Начинка:
50 г мягкого сливочного масла
50 г сахара
200 г изюма
1 щепотка соли
2 ст. л. рома
1 ч. л. корицы

Для смазывания теста:
100 г сахарной пудры
вода

Приготовление:

1. Всыпать муку в емкость. Подогреть молоко, растворить в нём дрожжи и влить в муку. Добавить сахар, накрыть чистым кухонным полотенцем и поставить подниматься в тёплое место или в пароварку при температуре 30°С в течение 30 минут.
2. Добавить яйцо, соль, масло, замесить тесто и вновь поставить подниматься в течение 30 минут.
3. Пока тесто поднимается, замочить изюм в роме.
4. Раскатать тесто в прямоугольный пласт и смазать маслом. Смешать сахар с корицей, добавить изюм и распределить равномерно по тесту.
5. Скатать тесто в плотный рулет, нарезать кружками толщиной 1,5 см, выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, и выпекать.
6. Ещё горячую выпечку полить сахарной глазурью (сахарная пудра, растворённая в воде).

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	100°С	влажность	100%	7 минут
2-й этап:	160–190°С	влажность	90%	8 минут
3-й этап:	150°С	влажность	20%	3–5 минут

Время выпечки: около 30 минут

На заметку

Изюм – это сушёный виноград. Он бывает светлый и тёмный. Если перед выпечкой замочить изюм в воде, роме или коньяке, он будет более сочным и лучше набухает при выпекании.

Слоёные ушки

551 ккал / 2303 кдж, Б 6 г, Ж 37 г, У 51 г
Время приготовления: 50–55 минут

Состав:

1 пакет замороженного слоёного теста
5 ст. л. ванильного сахара
1 яичный белок

Приготовление:

1. Дать тесту оттаять, смазать его пласты яичным желтком, посыпать сахаром и уложить один на другой.
2. Раскатать тесто в пласт прямоугольной формы размером 30 х 20 см, а затем туго скатать от коротких краёв к центру.
3. Полученный рулет нарезать тонкими кружками, обвалять их в сахаре, выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	100°C	влажность 100%	7 минут
2-й этап:	170–190°C	влажность 90%	6 минут
3-й этап:	170–190°C	влажность 75%	6 минут
4-й этап:	160–170°C	влажность 20%	6 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

На заметку

Как сделать ванильный сахар.

Разделить стручок ванили по длине, каждую половинку порезать на 4–5 части и положить на три дня в банку с крышкой вместе с 500 г сахара. Для получения более интенсивного аромата к сахару добавляют мякоть стручка ванили.

Мясо

СУДЬБА - ИНДЕЙКА

Тот, кто время от времени включает в своё меню свинину, говядину, баранину, дичь и т. д., заботится о своём здоровье, и наслаждается пищей. Особенно полезны блюда из птицы. Бесконечное множество способов приготовления мяса, пряности, соусы и гарниры, позволяющие всякий раз по-новому ощутить его вкус, экзотические или традиционные рецепты делают этот продукт удивительно разнообразным и даже способствуют сближению культур.

Мясо

Мясо будет особенно нежным и мягким, если после обжаривания доводить его до готовности на низкой температуре. Тушёную говядину можно готовить прямо на решётке, под которой установлен поддон с луком и овощами. Специальной кастрюли для жарки не требуется, поскольку эффект тушения обеспечивается добавлением пара. В автоматическом режиме вы можете выбрать желаемую степень поджаристости. Для определённых сортов мяса существует возможность выбора степени прожарки – от розового на срезе до полностью прожаренного.

Дичь, как правило, продаётся уже обработанной и подготовленной для жарки. Если требуется, можно длинным острым ножом осторожно снять с мяса кожу. Дичь – это обычно нежирное мясо, которое при жарке может получиться суховатым. Поэтому добавление небольшого количества жира, например, обкладывание ломтиками сала, пойдёт блюдам из дичи только на пользу.

Мясо кабана или оленя перед приготовлением рекомендуется вымачивать в пахте или маринаде, в состав которого входят уксус, вода, красное вино, горошины перца и плоды можжевельника. Если мариновать 1–2 дня, мясо станет особенно мягким и нежным. Перед обработкой мясо следует помыть и подсушить.

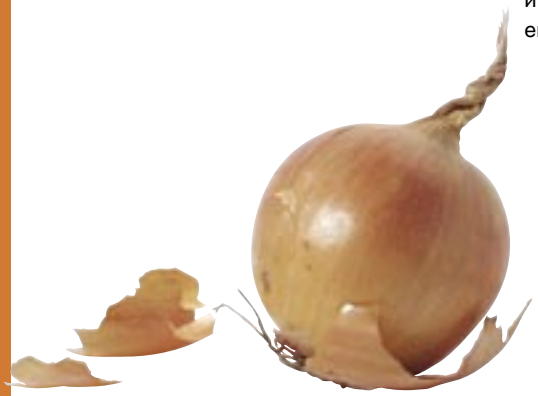
Предварительный разогрев рабочей камеры не требуется, подготовленное мясо ставят в холодный прибор.

При жарке мяса следует использовать жиропоглощающие фильтры, входящие в комплект поставки. Они защищают узлы и компоненты пароварки от загрязнения. Фильтры также рекомендуется использовать при приготовлении пиццы и сливового пирога.

Готовое жаркое заворачивают в алюминиевую фольгу на 10 минут. Это нужно для того, чтобы при последующем разрезании мясо не потеряло много сока.

Разрезать мясо всегда следует поперек волокон.

Для проверки готовности жаркого на него нужно надавить лопаткой для переворачивания мяса или ложкой. Если мясо при надавливании не поддается, жаркое готово. Если же мясо эластичное и уступает под нажимом, то его середина ещё не прожарилась.



При расчёте времени жарки следует ориентироваться на толщину куска мяса и соблюдать следующее основное правило: на каждый сантиметр ростбифа/филе в расчёт закладывается 8–10 минут жарки, говядины/дичи - 15–18 минут, а телятины/свинины/баранины - 12–15 минут. С помощью беспроводного термощупа Вы сможете точно определить температуру внутри блюда, и таким образом, точно определить степень готовности и прожарки мяса

Внутренняя температура	
жаркое из говядины	80–90°C
филе говядины/ростбиф	
– (обжаренное снаружи, красное внутри)	40–45°C
– (среднепрожаренное мясо, розовое внутри)	50–60°C
– хорошо прожаренное мясо	60–70°C
жаркое из свинины/шейка	80–90°C
филе свинины/отбивная	70–80°C
копчёная свинина	75–85°C
жаркое из телятины	75–80°C
баранья нога	80–85°C
птица	85–90°C
дичь/тазобедренная часть	80–90°C
седло косули/зайца	65–75°C

При использовании термощупа важно следить за тем, чтобы встроенный сенсор не соприкасался с костью или жировыми прожилками. Кроме того, следует учитывать, что при выдерживании готового мяса перед разрезанием внутренняя температура возрастает примерно на 5°C.

Птица

Перед готовкой птицу обязательно моют холодной водой, промокают бумажными полотенцами, а затем приправляют пряностями. При обработке птицы очень важно соблюдать чистоту. Замороженную птицу перед приготовлением размораживают в режиме «варка на пару» при температуре 50–60°C или в холодильнике.

Нежирную птицу, такую как фазан, перепёлка или куропатка, обкладывают ломтиками сала или смазывают растопленным маслом. Для курицы подойдёт также растительное масло. Утка и гусь относятся к жирной птице. При их приготовлении дополнительного жира не требуется. Оптимальный результат при жарке птицы достигается увлажнением её поверхности.

Таблица с параметрами жарки

Для приготовления мяса важны три параметра: температура, влажность и время. В одном процессе приготовления мяса можно запрограммировать до шести этапов (шагов). Параметры, приведённые в таблице, носят ориентировочный характер и могут изменяться в зависимости от индивидуального вкуса и предпочтений.
Попробуйте готовить с предлагаемыми параметрами и выберите те из них, которые являются оптимальными для вас.

Продукт	Количество рабочих этапов	Температура в °C	Влажность в %	Время в минутах
Свинина свинина запеченная с хрустящей корочкой	1-й этап 2-й этап 3-й этап	205 85 180	20 100 20	40–70 120 20–40
свинина тушеная	1-й этап 2-й этап	180–210 150	30 50	40 50–90
филе	1-й этап	220–225	20	25–35
рулька		190–210	30	110–120
копченая свинина	1-й этап 2-й этап 3-й этап	200 130 85	20 100 100	30 70 60
жаркое из вырезки	1-й этап 2-й этап	200–225 150	30 50	40 40–50
Говядина ростбиф	1-й этап	200–225	20	40–120
филе	1-й этап	210–225	20	40–60
говядина тушеная	1-й этап 2-й этап	225 145	20 50	35 240
Телятина филе	1-й этап	200–225	20	40–50
телятина тушеная	1-й этап 2-й этап	225 145	20 50	35 240
Баранина каре ягнёнка	1-й этап 2-й этап	225 40–70	20 100	30 20
баранья нога	1-й этап 2-й этап	200–225 100	50 30	35–40 120–160

Продукт	Количество рабочих этапов	Температура в °С	Влажность в %	Время в минутах
Птица				
целая курица	1-й этап 2-й этап	200 200–225	95 30	40 10
куриные окорочка	1-й этап 2-й этап	200 200–225	95 30	30 10–15
индейка целая до 4 кг	1-й этап 2-й этап	120 190–210	30 30	180 15–25
грудка индейки	1-й этап 2-й этап	200–225 100	95 30	30–40 20–60
окорочка индейки	1-й этап 2-й этап	200–225 100	95 30	30–40 45–80
гусь до 4 кг	1-й этап 2-й этап	100 130–150	95 30	60 120–150
гусиные окорочка	1-й этап 2-й этап 3-й этап	100 130 180	95 30 30	30 30–40 10–15
утка до 3 кг	1-й этап 2-й этап 3-й этап	100 130 180	95 30 30	30 60–90 10–20
Дичь				
жаркое из оленины	1-й этап 2-й этап	225 100	30 50	30–40 50–120
окорок косули	1-й этап 2-й этап	225 100	30 50	35–40 60–80
жаркое из дикого кабана	1-й этап 2-й этап	200–220 150	30 50	40–45 70–90

Чем ниже температура на втором этапе приготовления, тем нежнее будет жаркое. Процесс приготовления при этом может длиться несколько часов.

Филе в слоёном тесте

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
587 ккал / 2465 кдж, Б 34 г, Ж 42 г, У 19 г
Время приготовления: 70–80 минут

Состав:

1 свиное филе 400 г
соль
перец
1 ст. л. топлёного масла

Тесто:
1 пакет слоёного теста круглой формы
4 ломтика ветчины

Начинка:
1 маленькая морковь
1 маленький цуккини
200 г колбасного фарша из телятины
4 ст. л. сливок
60 г сыра «Тильзитер», нарезанного кубиками
4 листика шалфея
соль
перец

Для смазывания теста:
1 яичный желток
1 щепотка соли
1 ч. л. концентрированного молока

Приготовление:

1. Приправить мясо солью, перцем и обжарить со всех сторон на сковороде с топлёным маслом.
2. Почистить морковь и цуккини, нарезать мелкими кубиками, положить в перфорированный лоток и готовить в течение 2 минут при температуре 100°C. Дать остыть.
3. Смешать колбасный фарш с овощами, добавить сливки и сыр «Тильзитер».
4. Добавить в полученную массу мелко нарезанный шалфей, соль и перец.
5. Выложить тесто на рабочую поверхность и положить на него ветчину, потом начинку. Равномерно распределить начинку по пласту теста, выложить на неё мясо.
6. Завернуть всё в тесто, защипать края и уложить на смазанный жиром противень швом вниз.
7. Смешать яичный желток с солью и концентрированным молоком, смазать полученной смесью тесто и выпекать

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ филе в слоёном тесте

Продолжительность выполнения программы:
30–45 минут

Копчёная свинина с сырным гратеном

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
435 ккал / 1827 кдж, Б 32 г, Ж 26 г, У 15 г
Время приготовления: 60–75 минут

Состав:

500 г копчёной свинины
125 мл белого вина
125 мл бульона
1 красный болгарский перец
1 жёлтый болгарский перец
1 шт. сладкого лука
1 лук-порей
200 г шампиньонов
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. муки
2 ст. л. томатной пасты
100 г эмментальского сыра
соль
перец
сахар

Приготовление:

1. Свинину, болгарский перец и лук нарезать кубиками, лук-порей – кольцами, шампиньоны – ломтиками и выложить в форму для запекания.
2. Растопить масло, всыпать в него муку и пассеровать. Добавить томатную пасту, влить вино и бульон. Приправить солью, перцем и сахаром. Полученный соус влить в форму для запекания, сверху посыпать тёртым сыром.

Выбор настроек: комбинированный режим
160–180°C влажность 85% 40–55 минут

Уровень: третий снизу

Копчёная свинина с соусом песто

Рецепт на 4-6 порций / каждая порция содержит: 559 ккал / 2337 кдж, Б 35 г, Ж 43 г, У 8 г
Время приготовления: 80–100 минут

Состав:

1 кг копчёной свинины без костей
50 г кедровых орехов
60 г сушёных помидоров
1 пучок петрушки
1 пучок базилика
2 зубчика чеснока
50 г тёртого пармезана
100 мл оливкового масла
соль
перец

Приготовление:

1. Очистить мясо от сухожилий, помыть под струей проточной воды и промокнуть бумажным полотенцем. Положить на решётку, под решёткой на самом нижнем уровне пароварки поставить поддон. Решётку с мясом установить на втором уровне снизу и включить программу.
2. Пока мясо готовится, обжарить кедровые орехи на сухой сковородке, крупно нарезать сушёные помидоры, петрушку и измельчить блендером в пюре вместе с остальными рецептурными компонентами.
3. Нарезать готовое мясо ломтями и подавать к столу вместе с песто и нарезанным багетом.

Комбинированный режим

1-й этап:	200°C	влажность 20%	20 минут
2-й этап:	130°C	влажность 100%	70 минут
3-й этап:	85°C	влажность 100%	60 минут

Свинина, запечённая с хрустящей корочкой

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит: 554 ккал / 2316 кдж, Б 40 г, Ж 43 г, У 3 г
Время приготовления: 200–230 минут

Состав:

750 г свинины с корочкой (шкуркой)
соль
перец
тимьян
1 пучок суповой зелени
500 мл бульона
1 пачка крем фреш (~150 г)
крахмал

Приготовление:

1. Суповую зелень почистить, мелко порубить, добавить в бульон и всё вылить в поддон.
2. Нанести на свиную корочку надрезы в виде сетки, приправить солью, перцем, тимьяном и выложить на решётку.
3. Решётку с мясом установить на втором уровне снизу, а поддон на самом нижнем уровне и включить программу.
4. После того, как мясо будет готово, сок из поддона пропустить через сито и вылить в кастрюлю.
5. Удалить жир, если требуется, и загустить полученный соус небольшим количеством крахмала и крем фреш. Добавить соль и перец по вкусу.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ свинина с корочкой

Продолжительность выполнения программы:
180–210 минут

На заметку

Для придания жаркому более тонкого вкуса половину бульона можно заменить белым вином.

Курица

Рецепт на 2 порции / каждая порция содержит:
1200 ккал / 5016 кдж, Б 156 г, Ж 64 г, У 54 г
Время приготовления: около 60 минут

Состав:

1 курица, примерно 1200 г
2 ст. л. растительного масла
соль
молотая паприка
перец

Приготовление:

1. Тщательно удалить из курицы все внутренности (если есть), помыть её снаружи и внутри, промокнуть бумажным полотенцем.

2. Смешать масло с пряностями и смазать курицу полученной смесью. Положить курицу грудкой вверх в жаропрочную форму и поставить её на решётку. Или положить курицу на решётку, а под ней установить поддон и включить программу.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ курица
Продолжительность выполнения программы:
около 50 минут

Уровень: третий снизу

Тушёная говядина

Рецепт на 4-6 порций / каждая порция содержит: 292 ккал / 1221 кдж, Б 37 г, Ж 11 г, У - 5 г
Время приготовления: около 280 минут

Состав:

говядина из бедренной части - не более 1–1,5 кг
500 мл красного вина
500 мл бульона
соль
перец
1 шт. сладкого лука
1 пучок суповой зелени
1 пачка крем фреш (~150 г)
крахмал

Приготовление:

1. Приготовить маринад: лук нарезать крупными кубиками, суповую зелень почистить, мелко нарезать и всыпать в красное вино с бульоном. Поставить мясо мариноваться на 24 часа.
2. Накрыть мясо алюминиевой фольгой, положить вместе с овощами и маринадом в поддон и готовить на третьем снизу уровне в течение 90 минут. Затем снять фольгу и продолжить тушение.
3. Приготовление соуса: после того, как мясо готово, протереть овощи вместе с образовавшимся мясным соком через сито, добавить крем фреш, при необходимости загустить крахмалом. Добавить соль и перец по вкусу.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ тушёная говядина
Продолжительность выполнения программы:
260 минут

Уровень: третий снизу

Каре ягнёнка, запечённое в виде короны

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
680 ккал / 2842 кдж, Б 70 г, Ж 41 г, У 2 г
Время приготовления: 50–60 минут

Состав:

1 каре ягнёнка (1,5 кг)
1–2 ст. л. растительного масла
соль
перец

Приготовление:

1. Надрезать мясо у косточки, чтобы рёбрышки торчали наружу. При помощи кухонного шпагата связать их в виде круга (короны).
2. Смешать растительное масло с солью, перцем и смазать полученной смесью мясо.
3. Решётку с мясом установить на втором уровне снизу, а поддон для жира и сока на самом нижнем уровне и включить программу.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ каре ягнёнка

Продолжительность выполнения программы:
около 40 минут

Ростбиф с обжаренным картофелем и соусом ремулад

Рецепт на 4–6 порций / каждая порция содержит:
671 ккал / 2805 кдж, Б 68 г, Ж 25 г, У 41 г
Время приготовления: 60–140 минут

Состав:

1 кг ростбифа толщиной 5 см
соль
перец

Для приготовления обжаренного картофеля:
1 кг отварного картофеля
1 шт. сладкого лука
100 г шпига с окорока, нарезанного кубиками
топлёное масло
соль
перец

Соус ремулад:
1 пачка йогурта
1–2 маринованных огурца
2 шт. лука-шалот
5 ст. л. майонеза
петрушка
соль
перец
1 щепотка сахара
лимонный сок
зелёный лук

Приготовление:

1. Очистить мясо от жира и сухожилий, посолить, поперчить и выложить на решётку. Решётку с мясом установить на втором уровне снизу, а поддон для жира и сока на самом нижнем уровне и включить программу.
2. Пока готовится мясо, огурцы и лук-шалот нарезать мелкими кубиками, зелёный лук – колечками, петрушку мелко порубить.
3. Все компоненты для соуса ремулад смешать, приправить солью, перцем и сахаром.
4. Нарезать отварной картофель кружками, а сладкий лук колечками. Разогреть на плите топлёное масло, обжарить на нём картофель и сало с луком до хрустящей корочки, посолить и поперчить.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ ростбиф

Продолжительность выполнения программы:
40–120 минут

Рулет из баранины в слоёном тесте

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
847 ккал / 3540 кдж, Б 26 г, Ж 57 г, У 58 г

Состав:

500 г савойской капусты
1 луковица
1 зубчик чеснока
30 г сливочного масла
1 пакет замороженного слоёного теста
500 г бараньего фарша
2 яйца
тимьян
майоран
соль
перец
1 пучок петрушки

Приготовление:

1. Отделить от капусты крупные листья и срезать с них утолщения. Остальные листья нарезать тонкими полосками. Положить в два разных перфорированных лотка.
2. Лук и чеснок нарезать кубиками и вместе со сливочным маслом положить в лоток (без отверстий) с крышкой. Всё вместе готовить в течение 2 минут при температуре 100°C.
3. Нарезать мелко петрушку. Смешать бараний фарш, яйца, тимьян, майоран, соль, перец, петрушку, лук, чеснок и нарезанную полосками капусту.
4. Разморозить слоёное тесто и раскатать большой тонкий пласт. Выложить на тесто листки капусты, а на них фарш, равномерно распределив его по тесту.
5. Скатать рулет с длинной стороны, наколоть вилкой в верхней части, выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать.
6. Вместо бараньего фарша можно использовать говядину, свинину или мясо индейки.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	100°C	влажность 100%	7 минут
2-й этап:	200–220°C	влажность 50%	20 минут
3-й этап:	180–200°C	влажность 30%	20 минут

Уровень: третий снизу

Свиное филе с луком-шалотом

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
445 ккал / 1860 кдж, Б 53 г, Ж 20 г, У 9 г
Время приготовления: 60–70 минут

Состав:

Мясо:
3 свиных филе по 300 г
веточки розмарина
соль
перец
3 ст. л. растительного масла

Соус:
500 г лука-шалота
1 ст. л. сахара
2 ст. л. сливочного масла
100 мл белого вина
125 мл мясного бульона
соль
перец
1 ст. л. крахмала

Приготовление:

1. Мясо помыть, посолить, поперчить. Обмазать мясо растительным маслом, положить на каждый кусок веточку розмарина и зафиксировать при помощи кухонного шпагата. Мясо выложить на решётку.
2. Решётку с мясом установить на третьем уровне снизу, а поддон для жира и сока на самом нижнем уровне. Вставить мясной термометр в середину одного филе и включить программу.
3. Очистить лук-шалот, при необходимости разрезать на две или четыре части и обжарить на сливочном масле.
4. Посыпать сверху сахаром и продолжать жарить до тех пор, пока сахар не карамелизуется. Влить белое вино и бульон, тушить до мягкости, при необходимости загустить крахмалом.
5. Нарезать мясо и подавать к столу с соусом

Выбор настроек: комбинированный режим
220–225°C влажность 20% 30–35 минут

Уровень: третий снизу

Филе говядины, запечённое в оболочке из сала

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит: 504 ккал / 2107 кдж, Б 70 г, Ж 24 г, У 2 г
Время приготовления: 55–80 минут

Состав:

800 г говяжьего филе (средняя часть), толщиной примерно 6 см
200 г сала с прожилками
2–3 ст. л. зернистой горчицы
соль
перец
1/2 пучка петрушки
1 пучок зелёного лука

кухонный шпагат

Приготовление:

1. Очистить мясо от жира и сухожилий, зелень мелко нарезать, смешать с горчицей, солью, перцем и полученной смесью намазать мясо.
2. Разложить на рабочей поверхности сало, выкладывая его «внахлёст», как черепицу, положить на него мясо, обернуть салом и связать кухонным шпагатом.
3. Выложить мясо на решётку, установить её на втором уровне снизу, а поддон для жира и сока на самом нижнем уровне и включить программу.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ филе говядины

Продолжительность выполнения программы:
30–60 минут

Гарнир: сливы в маринаде

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
150 ккал / 627 кдж, Б 1 г, Ж 0,3 г, У 29 г
Время приготовления: 30–40 минут

Состав:

30–50 г коричневого сахара
60 мл бальзамического уксуса
150 мл сухого красного вина
2 гвоздики
2 палочки корицы
1 фильтр для заварки чая
кухонный шпагат
500 г слив без косточек
1–2 ст. л. сливового мусса
соль
сахар

Приготовление:

1. Сахар карамелизовать в сковороде до светло-коричневого цвета, затем влить уксус и красное вино.
2. Гвоздику и корицу положить в чайный фильтр, перевязать кухонным шпагатом, получившийся мешочек опустить в сковороду и довести жидкость до состояния густого сиропа.
3. Каждую сливу разрезать на четыре части, положить в сироп дать провариться 5 минут. Вынуть мешочек с гвоздикой и корицей.
4. Добавить сливовый мусс, а также соль и сахар по вкусу.

На заметку

Если соус получился слишком жидким, загустить крахмалом.

Жареная свинина с горчичной корочкой

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит: 502 ккал / 2098 кдж, Б 55 г, Ж 25 г, У 13 г
Время приготовления: 100–110 минут

Состав:

1 кг свинины для жаркого без костей
соль
перец
1 кг лука
2 зубчика чеснока
3 ст. л. дижонской горчицы
2 ст. л. сладкой крупнозернистой горчицы

Приготовление:

1. Мясо помыть, посолить, поперчить.
2. Нарезать лук крупными кубиками, мелко порубить чеснок.
3. Смешать оба сорта горчицы и полученной смесью намазать мясо. Положить мясо на решётку, вставить термощуп в середину куска мяса и поставить решётку в пароварку. Под решёткой поставить поддон.
4. Через полчаса положить в поддон лук и чеснок.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	200–225°C	влажность 30%	30 минут
2-й этап:	150°C	влажность 50%	50–70 минут

Уровень: второй снизу

На заметку

Содержимое поддона разбавить водой, бульоном и/или вином и влить в кастрюлю. Измельчить в пюре, заправить солью, перцем и небольшим количеством сливок. Полученный соус подавать к мясу.

Круглые голубцы с рагу из лисичек

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
283 ккал / 1187 кдж, Б 28 г, Ж 12 г, У 11 г
Время приготовления: 100–110 минут

Состав:

1 кочан савойской капусты (800 г)
1 кусок хлеба для тостов
1 ст. л. сливок, жирность 30%
300 г куриной грудки
50 г сала с прожилками
1 большая морковь
1/2 ч. л. листиков розмарина
1 ст. л. мелко порубленной петрушки
карри, соль, перец – на кончике ножа
200 мл овощного бульона

Рагу из лисичек:
250 г лисичек
1 пучок зелёного лука
2 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый перец
100 мл вермута (Noilly Prat)

Приготовление:

1. Взять 8–10 листьев капусты и приготовить их в перфорированном лотке.

Выбор настроек: универсальный режим
100°C 8 минут

Готовые листья сразу обдать холодной водой и разложить на кухонном полотенце.

2. Срезать корочку тостового хлеба, нарезать хлеб кубиками, замочить в сливках и на время отставить.

3. Куриную грудку нарезать крупными кусками, сало нарезать кубиками, морковь почистить и натереть на крупной тёрке. Добавить мелко нарезанные листики розмарина, нарезанный кубиками хлеб и петрушку, посолить, поперчить.

4. Срезать утолщения с листьев капусты и нафаршировать их, как описано ниже в разделе «На заметку». Вынуть голубцы из пищевой плёнки и положить швом вниз в смазанный жиром лоток без отверстий. Влить в лоток овощной бульон и поставить тушиться.

Выбор настроек: комбинированный режим
160°C влажность 50% 20 минут

Уровень: первый снизу

Рагу из лисичек
1. Лисички почистить и разрезать вдоль на четыре части.

2. Зелёный лук нарезать колечками и потушить на сливочном масле. Добавить грибы, немного обжарить, посолить, поперчить. Влить вермут, довести до кипения и сразу выложить грибное рагу в предварительно подогретые тарелки. На рагу выложить голубцы.

На заметку

Сформировать круглые голубцы очень просто при помощи прозрачной пищевой плёнки и половника. Выложите поварёшку куском пищевой плёнки, на неё положите приготовленный на пару лист капусты, а в него – начинку (столовую ложку с верхом). Сложите капустный лист, немного придавите, а затем скрутите пищевую плёнку так, чтобы получился круглый голубец.

Жаркое из телятины с пюре из картофеля и брокколи

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
923 ккал / 3877 кдж, Б 92 г, Ж 46 г, У 36 г
Время приготовления: 95–110 минут

Состав:

1,5 кг телячьей лопатки
соль, свежемолотый перец
1 ст. л. оливкового масла
1 головка чеснока
1/2 корня сельдерея
1 стебель сельдерея
1 морковь
1/2 пучка итальянской петрушки
6–8 листиков шалфея
1 л цельного молока
100 мл сливок, жирность 30%

Для картофельного пюре с брокколи:
500 г картофеля
300 г брокколи
200 мл сливок, жирность 30%
60 г сливочного масла
соль, перец, мускатный орех

Приготовление:

Мясо:

1. Перевязать телячью лопатку кухонным шпагатом, посолить, поперчить.
2. Разогреть в сковороде оливковое масло. Головку чеснока разрезать поперёк и положить на сковороду. Обжарить мясо со всех сторон и выложить в поддон.
3. Овощи нарезать кубиками, обжарить в ещё горячей сковороде вместе с петрушкой и листиками шалфея и добавить к мясу. Влить в поддон молоко и запекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	200°C	влажность 50%	30 минут
2-й этап:	160°C	влажность 20%	40 минут

Уровень: первый снизу

4. Молочно-овощную смесь протереть через сито, влить сливки и уварить до густой консистенции.

Картофельное пюре с брокколи:

1. Картофель почистить, нарезать кубиками и приготовить в перфорированном лотке.

Выбор настроек: универсальный режим

100°C	15 минут

2. Брокколи почистить, вымыть и разделить на соцветия. Стебли обрезать, почистить, нарезать кубиками и готовить вместе с соцветиями в перфорированном лотке

Выбор настроек: универсальный режим

100°C	6–8 минут

3. Несколько небольших соцветий брокколи отложить в сторону.
4. Разогреть в сковороде сливки с маслом и добавить картофель с брокколи, пропущенные через картофельный пресс. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и взбить в пышное пюре. Добавить отложенные соцветия и осторожно перемешать аккуратными движениями снизу вверх.

На заметку

Секрет жаркого из телятины – в молоке. Благодаря его натуральной кислоте мясо становится мягким и нежным, а молочный сахар придаёт вкусу соуса лёгкий карамельный оттенок. Не пугайтесь, если в процессе приготовления молоко свернётся. Молочно-овощную смесь протирают через сито, после чего слегка карамелизованный соус вновь великолепно выглядит и впечатляет изысканным вкусом.

Грудка индюка с печёными томатами и апельсинами

Рецепт на 6 порций / каждая порция содержит:
1030 ккал / 4326 кдж, Б 76 г, Ж 51 г, У 28 г
Время приготовления: 60–70 минут

Состав:

1 кг грудки индюка
соль, перец с лимоном
1 лайм
3 ст.л. бальзамикового соуса
2 луковицы
300 мл концентрированного телячьего бульона

Печёные томаты:
по 400 г красных и жёлтых томатов «черри»
1 ст. л. оливкового масла
1 щепотка морской соли

Соус «Мадейра»
отвар (образовавшийся при приготовлении грудки)
50 мл мадеры
2 ст. л. охлаждённого сливочного масла
соль, свежемолотый перец

Для украшения:
1 веточка эстрагона
4 апельсина

Приготовление:

Мясо:
1. Грудку индюка помыть, посолить, поперчить. Лайм вымыть, обсушить, натереть цедру на мелкой терке и обсыпать ею мясо. Мясо смазать бальзамиковым соусом и положить в поддон. Туда же добавить нарезанный кубиками лук, телячий бульон и запекать.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	200°C	влажность 25%	10 минут
2-й этап:	150°C	влажность 75%	25 минут

Уровень: первый снизу

2. Вынуть грудку индюка и завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы не остыла.

Печёные томаты:
1. Выложить томаты рядышком в лоток без отверстий, побрызгать оливковым маслом, посыпать морской солью и запекать.

Выбор настроек: конвекция плюс

160°C	10 минут

Соус «Мадейра»
1. Отвар, в котором готовилась грудка, процедить через сито в сковороду, влить мадеру и довести до кипения. Убавить огонь (интенсивность нагрева конфорки), добавить холодное масло и размешать венчиком соус. Добавить соль и перец по вкусу. Перед подачей на стол слегка взбить блендером.

Выбор настроек: универсальный режим

100°C	6–8 минут

Листики эстрагона нарезать полосками и смешать с томатами. Срезать с одного апельсина кожуру для украшения блюда. Очистить все апельсины, филетировать и смешать с тёплыми томатами «черри».

Нарезать грудку индюка и выложить на тарелку вместе с томатами. Полить соусом и украсить апельсиновой кожурой.

На заметку

Поскольку печёные томаты очень вкусны и в охлаждённом виде, приготовьте из них холодную закуску. Для этого к томатам добавьте нарезанный кубиками сыр фета или шарики моцареллы, маслины или оливки, базилик или сок лиметты. Кроме этого, печёные помидоры можно добавить в салат из зелени, что сделает его вкус более насыщенным и интересным.

Копчёная свинина в медово-апельсиновой глазури

Рецепт на 6 порций / каждая порция содержит:
494 ккал / 2075 кдж, Б 43 г, Ж 29 г, У 12 г
Время приготовления: 60–65 минут

Состав:

2 ст. л. жидкого мёда
2 ст. л. дижонской горчицы
1 апельсин
1 ст. л. апельсинового сока
1 ч. л. свежих листиков розмарина
1,5 кг копчёной свинины
100 мл белого вина
200 мл овощного бульона
300 г кумквата

Приготовление:

1. Смешать мёд с дижонской горчицей. Апельсин вымыть, обсушить, натереть цедру на мелкой терке и всыпать её в смесь мёда и горчицы. Добавить апельсиновый сок. Листики розмарина мелко нарезать, добавить к медово-апельсиновой смеси и хорошо размешать.
2. Свинину обмазать сверху и по бокам глазурью и выложить в лоток без отверстий.
3. Влить туда же белое вино и овощной бульон. Кумкваты наколоть вилкой в нескольких местах, выложить вокруг мяса и запекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
150°C влажность 75% 45 минут

Филе говядины с гратеном из кольраби и картофеля

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
528 ккал / 2218 кдж, Б 67 г, Ж 21 г, У 17 г
Время приготовления: 150–185 минут

Состав:

Гратен из кольраби и картофеля:
3 маленьких кольраби с листиками
4 средних картофелины
немного сливочного масла
соль, свежемолотый перец
150 мл сливок, жирность 30%
60 г тёртого сыра грюйер
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. горчицы
1 ч. л. сладкой молотой паприки
1/2 ч. л. чёрного перца крупного помола
карри на кончике ножа
4 листика шалфея
1 веточка петрушки
800 г говяжьего филе (средняя часть) толщиной примерно 6 см
немного бальзамикового соуса

Приготовление:

Гратен из кольраби и картофеля:
1. Кольраби почистить, нашинковать тонкими ломтиками и бланшировать в перфорированном лотке.

Выбор настроек: универсальный режим
100°C 3–4 минуты

2. Почистить картофель и нашинковать тонкими ломтиками. Смазать формочки для гратена маслом и выложить в неё слоями ломтики сырого картофеля и бланшированные ломтики кольраби.

Добавить соль, перец по вкусу и запечь

Выбор настроек: комбинированный режим
225°C влажность 50% 15 минут

Уровень: первый снизу

3. Через 15 минут полить сливками, посыпать сыром и продолжать запекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
190°C влажность 30% 20 минут

Уровень: первый снизу

Филе говядины:

4. Приготовить маринад, смешав растительное масло, горчицу, паприку, перец и карри. Добавить нарезанные полосками листики шалфея, мелко порубленную петрушку и полученной смесью намазать филе. Выложить мясо на решётку, под ней установить поддон для жира и запекать.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ жаркое ➔ филе говядины

Продолжительность выполнения программы:
30–60 минут

5. Дать готовому мясу немного постоять перед нарезкой, а в это время разогреть гратены.

Выбор настроек: конвекция плюс
190°C 10 минут

6. Осторожно выложить гратены на предварительно подогретые тарелки, а сверху положить ломтик филе. Украсить несколькими каплями бальзамикового соуса и листиками кольраби.

Классический картофельный гратен:

1. Почистить картофель и нашинковать тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм.
2. Смешать молоко со сливками, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, листики майорана и розмарина. Смешать полученную смесь с ломтиками картофеля.
3. Всё выложить в смазанную маслом форму для гратена, посыпать сыром грюйер и запечь.

Выбор настроек: комбинированный режим
180°C влажность 95% 45 минут

Классический картофельный гратен:
600 г картофеля
200 мл цельного молока
100 мл сливок, жирность 30%
соль, перец, мускатный орех
1 ст. л. листиков майорана
1 ст. л. листиков розмарина
150 г тёртого сыра грюйер

На заметку

Если маленьких формочек для гратена под рукой не оказалось, его можно таким же образом запекать на противне Miele с покрытием PerfectClean, которое очень легко чистить. Приготовленный таким образом и разрезанный на восемь частей гратен выглядит так же соблазнительно.

Баранья лопатка с луком-шалотом, мятой и запечённым картофелем с зеленью

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
1250 ккал / 5250 кдж, Б 31 г, Ж 72 г, У 31 г
Время приготовления: 85–95 минут

Состав:

1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. дижонской горчицы
1 ст. л. свежего имбиря
1,6 кг бараньей лопатки
500 г лука-шалота
100 мл красного вина
200 мл концентрированного телячьего бульона
2 веточки мяты

Запечённый картофель с зеленью:
1 ст. л. оливкового масла
700 г картофеля сорта Ratte или «раклетт»
2 веточки тимьяна
1 веточка розмарина
соль

На заметку

Сорту картофеля «La Ratte» уже более 130 лет. Корнеплоды вытянутой формы, напоминающей рожки, с жёлтой и нежной мякотью и насыщенным вкусом. Очень вкусны как в отварном, так и в запечённом виде.

Приготовление:

Баранья лопатка:

1. Приготовить маринад, смешав оливковое масло с дижонской горчицей и имбирём. Смазать баранью лопатку маринадом и запечь в поддоне.

Выбор настроек: комбинированный режим
200°C влажность 20% 15 минут

Уровень: первый снизу

2. По истечении 15 минут с начала запекания почистить лук-шалот и выложить его в поддон вокруг бараньей лопатки. Смешать красное вино с телячьим бульоном и вылить в поддон вокруг мяса. Добавить мяту и продолжить запекание.

Выбор настроек: комбинированный режим
150°C влажность 40% 50 минут

Уровень: первый снизу

Запечённый картофель с зеленью:
Через 30 минут запекать картофель.

1. Смазать оливковым маслом лоток без отверстий, выложить в него картофель в кожуре, добавить веточки тимьяна, розмарина и посолить. Поставить лоток на четвёртый уровень и запекать.

2. Вынуть баранью лопатку из духовки и завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы мясо не остыло. Картофель довести до готовности в режиме «конвекция плюс».

Выбор настроек: конвекция плюс
200°C 5 минут

Запеканки

НЕЖНЫЕ СВИДАНИЯ

Запеканки знамениты прежде всего своим разнообразием – вряд ли найдётся блюдо, которое могло бы с ними в этом сравниться. При выборе ингредиентов можно дать полную волю своей фантазии и кулинарному чутью, сочетая разные продукты в зависимости от того, что у вас в данный момент есть под рукой, и какое время года за окном. Устраивать продуктам такие порой неожиданные встречи – очень увлекательное занятие, а результаты вашего творчества с радостью оценят гости. Если же вдруг что-то осталось несъеденным – не проблема. Запеканки вкусны и в разогретом виде.

Овощная запеканка

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
325 ккал / 1386 кдж, Б 12 г, Ж 26 г, У 12 г
Время приготовления: 70–80 минут

Состав:

200 г моркови
200 г цуккини
150 г черешкового сельдерея
150 г брокколи
150 г лука-порея
150 г цветной капусты
150 мл сливок
150 мл молока
3 яйца
200 г тёртого сыра гауда
20 г сливочного масла, натертого на крупной тёрке
соль
перец
мускатный орех

Приготовление:

1. Нарезать овощи небольшими кусочками, выложить в перфорированный лоток и запечь при температуре 100°C, бланшировать овощи 2 минуты при температуре 100°C.
2. Смешать молоко, яйца и сливки, посолить, поперчить, добавить мускатный орех.
3. Смазать жиром лоток без отверстий или форму для запеканки, выложить туда овощи, полить сверху сливочно-яичной смесью, посыпать сыром и стружкой из сливочного масла и запекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
170–190°C влажность 95% 30–40 минут

Уровень: третий снизу

Лазанья с кольраби и мангольдом

Рецепт на 6–8 порций / каждая порция содержит:
585 ккал / 2445 кдж, Б 19 г, Ж 41 г, У 35 г
Время приготовления: 80–85 минут

Состав:

12 зелёных листов лазаньи
соль
4 кольраби по 250 г
60 г сливочного масла
белый перец
мускатный орех
2–3 ст. л. муки
500 мл молока
250 мл сливок
2 шт. лука-шалот:
500 г мангольда
300 г томатов
масло
200 г тёртого сыра гауда
1 пачка крем фреш (~150 г)
1 яичный желток

Приготовление:

1. Кольраби почистить, отрезать жёсткую верхушку. Клубни нарезать ломтиками толщиной 2 мм, а листья – полосками.
2. Растопить в кастрюле 30 г сливочного масла и пассеровать ломтики и листья кольраби. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и посыпать мукой.
3. Влить молоко и сливки, 10 минут потушить, выложить в миску и дать остыть.
4. Почистить и мелко нарезать лук-шалот. Отделить стебли мангольда от листьев, почистить и нарезать кусочками длиной 2 см. Оставшееся сливочное масло растопить в сковороде и пассеровать в нём кубики лука и нарезанные стебли мангольда.
5. Срезать утолщения с листьев мангольда, нарезать листья широкими полосками, бланшировать, обдать холодной водой и дать воде стечь. Смешать стебли и листья с кольраби.
6. Томаты бланшировать, снять кожицу и нарезать мякоть полосками.
7. Смазать сливочным маслом форму для запеканки. Выложить в неё слоями листы лазаньи, овощную смесь, полоски томатов и сыр. Последним слоем выложить овощи и посыпать их сыром. Смешать крем фреш с желтком и полученной смесью полить лазанью.

Выбор настроек: комбинированный режим
160–170°C влажность 95% 25–30 минут

Уровень: третий снизу

Гратен из фенхеля и моркови с оливками, маслинами и хлебно-сырной крошкой

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
304 ккал / 1277 кдж, Б 15 г, Ж 17 г, У 22 г
Время приготовления: 50–55 минут

Состав:

Гратен:
4 фенхеля (~ 1 кг)
2 крупных моркови
3 зубчика чеснока
немного сливочного масла
соль, свежемолотый перец
по 8 маслин и оливок
(без косточек)

Посыпка из пармезана и хлеба:
4 куска хлеба для тостов
1/2 апельсина
1 веточка тимьяна
80 г тёртого пармезана
1 ст. л. топлёного сливочного масла

Приготовление:

Гратен:

1. Нарезать фенхель колечками толщиной 1 см, чеснок – тонкими ломтиками. Почистить морковь и нарезать ножом с волнистым лезвием (для фигурной резки овощей или плодов). Выложить все овощи в перфорированный лоток и запечь.

Выбор настроек: универсальный режим
100°C 15–18 минут

2. Смазать сливочным маслом форму для гратена, выложить в неё овощи, посолить, поперчить, добавить маслины и оливки.

Посыпка из крошек пармезана и хлеба:

1. Срезать корочку с тостового хлеба и нарезать мелкими кубиками.
2. Натереть на тёрке апельсиновую цедру, посыпать ею кубики хлеба и добавить листики тимьяна. Всыпать пармезан и размешать.
3. Посыпать полученной смесью овощи, сверху побрызгать растопленным маслом и запекать.

Выбор настроек: Конвекция плюс
225°C 15 минут

Уровень: первый снизу

Гратен с сельдереем

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
187 ккал / 785 кдж, Б 5 г, Ж 18 г, У 3 г
Время приготовления: 30–35 минут

Состав:

1 ст. л. сливочного масла
400 г сельдерея
1 ч. л. морской соли Fleur de Sel

Соус на сливочном масле с зеленью:
100 мл овощного бульона
40 г сливочного масла
1/2 пучка петрушки
1/2 веточки тимьяна
соль, свежемолотый перец
50 г сыра горгонцола
2 ст. л. кедровых орехов

Приготовление:

1. Сельдерей почистить, нарезать кусочками длиной 10 см и выложить в перфорированный лоток. Посыпать морской солью Fleur de Sel и запечь.

Выбор настроек: универсальный режим
100°C 8–10 минут

2. Остудить и выложить в смазанную жиром форму для гратена.

Соус на сливочном масле с зеленью:
1. Вскипятить овощной бульон, остудить, добавить сливочное масло и взбить блендером.
2. Добавить листики петрушки и тимьяна. Приправить солью и перцем. Полученным соусом полить сельдерей,
3. Сверху посыпать тёртым сыром горгонцола и запекать.

Выбор настроек: конвекция плюс
225°C 8–10 минут

Уровень: первый снизу

Кедровые орехи обжарить и посыпать ими запеканку перед подачей на стол.

На заметку

«**Fleur de Sel**»
Самая дорогая и высококачественная морская соль Fleur de Sel образуется только в ветреные дни – она возникает в виде тончайшего слоя на поверхности воды и собирается вручную специальными лопатками. Такую соль добывают в Алгарве, в Бретани и Камарге. В продажу соль поступает в натуральном виде, без обработки. Гурманы ценят её за ярко выраженный вкус, который придают примеси сульфата кальция и магния, отсутствующие в обычной пищевой соли.

Абрикосовая запеканка

Рецепт на 4-6 порций / каждая порция содержит:
452 ккал / 1896 кдж, Б 10 г, Ж 30 г, У 35 г
Время приготовления: 35–40 минут

Состав:

1 большая банка консервированных абрикосов
150 г марципановой массы
3 яичных желтка
75 г сливочного масла
100 г тёртого миндаля
1 ст. л. крахмала
3 яичных белка
50 г сахара
сливочное масло
тонко нарезанный миндаль
сахарная пудра

Приготовление:

1. Смазать сливочным маслом форму для запеканки и выложить в неё абрикосы срезом вверх.
2. Смешать марципановую массу с маслом и яичными желтками. Добавить к ней миндаль, смешанный с крахмалом.
3. Взбить яичные белки с сахаром в пену, добавить к массе, осторожно перемешав аккуратными движениями снизу вверх, и выложить на абрикосы.
4. Посыпать сверху тонко нарезанным миндалём и запекать.
5. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Выбор настроек: комбинированный режим
160–180°C влажность 95% 20–25 минут

Уровень: третий снизу

Запеканка с сезонными фруктами

Рецепт на 6 порций / каждая порция содержит:
382 ккал / 1605 кдж, Б 9 г, Ж 23 г, У 33 г
Время приготовления: 55–60 минут

Состав:

500 г абрикосов

Для теста:
3 яичных желтка
60 г мёда
0,02 л рома
100 г сливочного масла
100 г цельнозерновой пшеничной муки
50 г тёртого миндаля
125 мл молока
3 яичных белка
30 г сахара
1 щепотка соли
масло
сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

1. Смешать яичный желток с мёдом и ромом, добавить растопленное масло.
2. Яичные белки с сахаром и солью взбить в пышную пену. Смешать муку с миндалём и влить молоко. Осторожно добавить взбитые белки, перемешивая массу аккуратными движениями снизу вверх.
3. Смазать маслом форму для запеканки, выложить в неё фрукты, а затем тесто, распределив его по поверхности, и запекать.
4. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Выбор настроек: Конвекция плюс
170–190°C 40–50 минут

Уровень: третий снизу

На заметку

Эту запеканку можно также готовить с ягодами, сливами, персиками, яблоками или грушами.

Творожно-вишнёвая запеканка

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит: 685 ккал / 2863 кдж, Б 25 г, Ж 35 г, У 66 г
Время приготовления: 60–65 минут

Состав:

500 г вишни
75 г сливочного масла
125 г сахара
3 яичных желтка
1 щепотка соли
сок половинки лимона
75 г крахмала
500 г нежирного творога
3 яичных белка
50 г сливочного масла, натёртого на крупной тёрке
25 г тонко нарезанного миндаля

Приготовление:

1. Удалить косточки из вишен, выложить вишни в смазанную жиром форму для запеканки.
2. Масло, сахар, яичные желтки, соль, лимонный сок, крахмал и творог взбить в пену. Взбить яичные белки и подмешать их к творожной массе аккуратными движениями снизу вверх. Выложить творожную массу на вишни, сверху положить натёртое на крупной тёрке сливочное масло, тонко нарезанный миндаль и запекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
160–180°C влажность 95% 40–45 минут

Уровень: третий снизу

На заметку

Взбитые белки образуют особенно плотную и пышную пену, если в них добавить несколько капель лимонного сока.

Пикантные закуски

МАЛЕНЬКИЕ ВКУСНОСТИ

Пиццы, тарталетки и пирожки для многих являются безусловными фаворитами в любой ситуации – в качестве сытной трапезы за семейным столом, аппетитных закусок «шведского стола» или лёгкого «перекуса» во время игры или просмотра телепередач. Вариаций – множество! Нежное тесто с пикантной начинкой или творчески переосмысленные классические рецепты – пикантные закуски своим ароматом пробуждают аппетит, а немного фантазии позволяет всякий раз придавать им новизну.

Полоски из слоёного теста с пикантной начинкой

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
629 ккал / 2629 кдж, Б 16 г, Ж 48 г, У 35 г
Время приготовления: 40–45 минут

Состав:

1 пакет замороженного слоёного теста
1 пакет моцареллы
2 помидора мясистого сорта
1 пучок базилика
соль
перец

Приготовление:

1. Помидоры и моцареллу нарезать кружками.
2. Разморозить слоёное тесто и нарезать квадратами 10 x 10 см.
3. В середину каждого квадрата положить кружок помидора, а на него ломтик моцареллы. Посолить, поперчить.
4. Положить квадраты на выложенный бумагой для выпечки противень и выпекать до золотистого цвета.
5. Перед подачей на стол украсить листиками базилика.

Выбор настроек: комбинированный режим

1-й этап:	100°C	влажность 100%	7 минут
2-й этап:	200°C	влажность 20%	20–25 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

На заметку

В качестве начинки можно также использовать овечий сыр с оливками и тимьяном.

Фаршированные баклажаны

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
272 ккал / 1143 кдж, Б 22 г, Ж 17 г, У 8 г
Время приготовления: 55–65 минут

Состав:

4 баклажана
1 луковица
1 зелёный болгарский перец
1 стручок перца чили
200 г говяжьего фарша
200 г сыра фета
1 зубчик чеснока
соль
перец
кайенский перец
оливковое масло

Приготовление:

1. Разрезать баклажаны вдоль пополам, вынуть мякоть, 100 г мякоти нарезать мелкими кубиками.
2. Нарезать лук и болгарский перец мелкими кубиками, перец чили и чеснок мелко нарезать.
3. Нарезать сыр фета кубиками, смешать с фаршем и овощами.
4. Хорошо посолить, поперчить, добавить кайенский перец.
5. Полученной массой нафаршировать баклажаны, выложить их в форму для запеканки, сбрызнуть оливковым маслом и запечь.

Выбор настроек: комбинированный режим
170–180°C влажность 85% 25–35 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Булочки со свиным фаршем и луком

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
646 ккал / 2700 кдж, Б 12 г, Ж 23 г, У 32 г
Время приготовления: 55–60 минут

Состав:

1 пакет замороженного слоёного теста
250 г сосисочного фарша
или
250 г свежего свиного фарша
1 пучок зелёного лука
1 пучок петрушки
1 яичный белок

Приготовление:

1. Нарезать лук колечками, мелко порубить петрушку, смешать с фаршем.
2. Разморозить слоёное тесто, раскатать и нарезать квадратами.
3. На край каждого квадрата положить 1 ст. л. мясной массы, кромку смазать белком и скатать.
4. Выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать.

Выбор настроек: комбинированный режим
1-й этап: 100°C влажность 100% 7 минут
2-й этап: 170–190°C влажность 90% 10 минут
3-й этап: 170–190°C влажность 75% 5 минут
4-й этап: 170–170°C влажность 20% 6 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Киш (открытый пирог)

1 форма для выпечки с бортами или форма для пиццы /
Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит: 650 ккал / 2730 кдж, Б 29 г,
Ж 49 г, У 25 г Время приготовления: 60–70 минут

Состав:

Тесто:
125 г пшеничной муки
40 мл воды
50 г сливочного масла

Начинка:
25 г сала с прожилками, нарезанного мелкими кубиками
75 г шпига с окорока, нарезанного мелкими кубиками
100 г ветчины, нарезанной мелкими кубиками
1 зубчик чеснока
25 г сливочного масла
100 г тёртого сыра гауда
100 г тёртого сыра Эмменталер
125 мл сливок
2 яйца
мускатный орех
1/2 пакетика замороженной петрушки
1 щепотка соли

Приготовление:

1. Замесить из указанных компонентов эластичное тесто. Немного охладить тесто в холодильнике.
2. Растопить масло в сковороде и припустить сало, шпиг и ветчину. Добавить мелко нарезанный зубчик чеснока.
3. Смешать сливки, яйца, мускатный орех и петрушку.
4. Раскатать тесто тонким слоем, выложить в форму для выпечки с бортами или форму для пиццы, слегка приподняв края теста.
5. Припущенную ветчину равномерно распределить по тесту, посыпать сыром, полить сливочно-яичной смесью и запекать.
4. После того, как сливочно-яичная смесь вылита на корж, запекать надо немедленно, иначе корж может промокнуть.

Выбор настроек:
автоматический режим ➔ выпечка ➔ киш/открытый пирог

Продолжительность выполнения программы:
около 40 минут

Киш „по-деревенски“

Рецепт на 4 порции / каждая порция содержит:
637 ккал / 2663 кдж, Б 23 г, Ж 34 г, У 59 г
Время приготовления: 55-60 минут

Состав:

Тесто:
250 г пшеничной муки
80 мл воды
100 г сливочного масла
1 ч. л. соли

Начинка:
300 г лука-порея
1 ст. л. сливочного масла
200 г копчёного лосося
150 г сметаны
1 ст. л. крахмала
2 яйца
соль
перец
1 пучок мелко нарезанного укропа

Приготовление:

1. Замесить из указанных компонентов эластичное тесто, раскатать тонким слоем, выложить в форму для выпечки с бортами или форму для пиццы, слегка приподняв края теста.
2. Почистить лук-порей, нарезать кольцами. Растопить масло в сковороде и потушить на нём лук.
3. Нарезать лосося полосками. Смешать сметану, крахмал, яйца, соль, перец и укроп, добавить лук-порей и лосось, полученную смесь равномерно распределить по тесту.

Выбор настроек: конвекция плюс
180–200°C 25–30 минут

Уровень: 1 противень: третий снизу
2 противня: второй и четвёртый снизу

Средства по уходу и оригинальные принадлежности Miele

Претворяя в жизнь наш девиз «Все лучше и лучше», мы разработали оригинальные принадлежности и аксессуары, соответствующие высоким требованиям к качеству продукции. В ассортименте Miele Вы сможете найти все: от специальных насадок для пылесосов до фильтров для сушильных машин.

Для встраиваемой техники можно приобрести угольные фильтры для вытяжек, вставки для посудомоечных машин, комплекты посуды, различные противни, шашлычницы – все то, что помогает в быту делать жизнь проще и беззаботнее.

Оригинальные принадлежности и аксессуары расширят сферу применения техники Miele.

Также для приборов Miele разработаны специальные средства для очистки и ухода, например, таблетки для мытья посуды или средство для чистки посудомоечной машины; средство для удаления накипи в стиральных машинах или средства по уходу за бельем.

Интернет-магазины

Вы можете приобрести технику, аксессуары и бытовую химию Miele в интернет-магазинах www.miele-shop.ru, www.shop.miele.ua.

Здесь представлены самые актуальные новинки Miele. Удобная навигация по сайту поможет легко ознакомиться со всем ассортиментом продукции, подробным описанием и фотографиями, а также получить информацию о средствах по уходу, расходных материалах, оригинальных аксессуарах для бытовой техники Miele.

Вы можете также заказать доставку указанной продукции. В течение двух дней (при условии наличия на складе) заказанный Вами товар будет доставлен. Помимо интернет-магазина Miele Вы можете приобрести эти товары в сервисной службе компании Миле (адреса см. на последней странице обложки).

А

Абрикосовая запеканка 108

У

«Улитки» с изюмом 70

Б

Багет 30
Баранья лопатка с луком-шалотом, мятой и запечённым картофелем с зеленью 98
Белый хлеб 38
Бисквитный рулет с разными начинками 47
Бублики 40
Булочки с зеленью 34
Булочки со свиным фаршем и луком 116

Г

Гратен из фенхеля и моркови с оливками, маслинами и хлебно-сырной крошкой 106
Гратен с сельдереем 107
Грудка индюка с печёными помидорами и апельсинами 94

Ж

Жареная свинина с горчичной корочкой 90
Жаркое из телятины с пюре из картофеля и брокколи 93

З

Запеканка с сезонными фруктами 110

К

Кантуччини 66
Каре ягнёнка, запечённое в виде короны 84
Киш 118
Киш «по-деревенски» 119
Кольцо из цельнозерновых булочек 37
Копчёная свинина в медово-апельсиновой глазури 96
Копчёная свинина с соусом песто 81
Копчёная свинина с сырным гратеном 80
Крестьянский хлеб 30
Круассаны 69
Круглые голубцы с рагу из лисичек 92
Курица 82

Л

Лазанья с кольраби и мангольдом 104
Лёгкий хлеб с сухофруктами 45
Лепёшка с сыром и розмарином 42

М

Маковый пирог с посыпкой 56
Масляный пирог 53
Миндально-шоколадный торт «Тосканский» 58
Мультизерновые булочки 37

О

Овощная запеканка 102

П

Пирог с цуккини 63
Плетёнка 52
Плоский хлеб (лаваш) 32
Полбяной хлеб (хлеб из спельты) 32
Полоски из слоёного теста с пикантной начинкой 114
Пшенично-ржаной хлеб 39
Пшеничные булочки 40

Р

Ржано-пшеничный хлеб 36
Ростбиф с жареным картофелем и соусом ремулад 84
Рулет из баранины в слоёном тесте 86

С

Светлый или тёмный кручёный батон 44
Свинина, запечённая с хрустящей корочкой 81
Свиное филе с луком-шалотом 87
Сладкий пирог с посыпкой 61
Сливы в маринаде 88
Слоёные ушки 72

Т

Творожно-вишнёвая запеканка 111
Творожно-вишнёвый пирог 54
Тушёная говядина 82
Тыквенный пирог 54
Тыквенный хлеб 39

Ф

Фаршированные баклажаны 116
Филе в слоёном тесте 80
Филе говядины с гратеном из кольраби и картофеля 96
Филе говядины, запечённое в оболочке из сала 88
Фруктовый пирог с посыпкой 62

Ц

Цельнозерновой хлеб 38

Ч

Чёрно-белое печенье 68
Чиабатта 46

Ш

Швейцарская плетёнка 60
Швейцарский открытый пирог 60
Швейцарский сливочный пирог Gateau du Vully 64
Шоколадный кекс 58

Я

Яблочная шарлотка 48

для записи рецептов

Редакция:
Элизабет Порц-Иллинг, Бюнде
Фото:
Мартина Урбан, Гамбург
Художественное оформление:
Кристине Мэлер
Оформление блюд:
Антье Кюте, Гамбург
Концепция, дизайн и производство:
отдел рекламы Miele, Гютерсло
Набор:
Бёсман, Детмольд
Литография/печать:
Бёсман, Детмольд
Любая перепечатка, полная либо частичная, разрешается только с письменного согласия Miele & Cie. KG
и с указанием источника.
© Miele & Cie. KG, Гютерсло
Редакция сохраняет за собой право на внесение изменений./44
первое издание
M.-Nr. 7 763 640 (06/10)