ГОТОВИМ И НАСЛАЖДАЕМСЯ С MIELE

Конвекция с паром

Miele

Дорогие друзья!

Вряд ли найдется у семьи какое другое место собраться всем вместе, как за обеденным столом. Любое совместное веселье среди друзей и знакомых всегда увенчивается изысканной трапезой. Когда люди хотят наслаждаться общением, когда хотят вкусить все радости жизни, еда и питье занимают центральное место.

В этой книге мы объединили наш собственный опыт и опыт многих поваров со всего мира. На кухне от Miele вы встретите рецепты обычные и любопытные, экспериментальные и неожиданные.

В эту поваренную книгу мы вложили весь наш опыт, надеясь, что даже гурманы смогут воспользоваться рецептами, и блюда непременно получатся вкусными. Но самое главное – вам предоставляется огромный простор для фантазии. Мы желаем вам много аппетитных блюд и, прежде всего, удовольствия от приготовления пищи!

Если у вас появятся вопросы или пожелания, обращайтесь к нам.

Мы будем рады помочь

(номер телефона вы найдете на последней странице обложки).

Ваша кухня для экспериментов от Miele.

Содержание

6 **Режимы работы**
6 Щадящая программа для многих блюд
6 Автоматические программы
7 Конвекция с паром

8 **Полезная информация**
9 Краткая таблица мер

10 **Советы по приготовлению**
10 Мясо
11 Птица

13 **Выпекание**
14 Хлеб
14 Сорта муки
15 Дрожжевое тесто
16 Программа освежения выпечки
18 Белый хлеб
19 Белый хлеб с зеленью
20 Плоский хлеб
21 Оливковый хлеб
22 Сырные булочки с кунжутом
23 Ржаной хлеб
24 Хлеб из разносортной обойной муки
25 Булочки дрожжевые
26 Итальянский хлеб с сыром Моццарелла
27 Воскресные булочки
28 Пахтовый хлеб
29 Шоколадные булочки к завтраку
30 Луковый плоский хлеб
31 Булочки творожные
32 Батон с изюмом
33 Булочки с солодом и тыквенными семечками

Содержание

34 Сайка из дрожжевого теста
35 Крендели дрожжевые
36 Батон с грудинкой или зеленью
37 Булочки с ветчиной и сыром
38 Абрикосовый батон
39 Масляный пирог с миндалем
40 Пирог "Биненштих" с семенами пинии
42 Плетенка из дрожжевого теста с грецкими орехами
43 Ореховый венок с корицей

45 **Рыба**
46 Предварительная подготовка сырой, целой рыбы осуществляется по системе трех "П":
48 Дорада в зелени
49 Запеканка с семгой и савойской капустой
50 Фаршированная форель с помидорами и зеленью
51 Стейки из тунца с песто
52 Макаронная запеканка с семгой и шпинатом
53 Викторианский окунь с зеленью

55 **Пикантные блюда**
56 Колобки пикантные
57 Пикантное суфле с сыром
58 Паштет весенний
59 Сырный паштет
60 Запеканка с тортеллини, ветчиной и руколой
61 Лазанья "Каннеллони" с грибами

63 **Десерты**
64 Колобки со сливовым муссом
65 Сладкое вишневое суфле

Режимы работы

Щадящая программа для многих блюд

Каждый пищевой продукт имеет свой особенности. Знать эти особенности и полностью раскрыть вкус продукта - это настоящее кулинарное искусство.

Все функции нового духового шкафа Miele с режимом конвекции с паром созданы для того, чтобы пользователь получал полное удовольствие от процесса приготовления. Совершенная электроника прибора рассчитана на максимальную функциональность, поэтому управлять прибором очень легко. Умное руководство действиями позволяет пользователю быстро и точно провести установку всех нужных функций.

Духовой шкаф Miele, используя влажность, способен идеально выпекать и жарить:

душистый, пышный хлеб с блестящей, хрустящей корочкой; булочки и круассаны, будто из пекарни; нежное сочное мясо с хорошо обжаренной корочкой; идеальную запеканку, превосходное суфле и многое другое.

При жарении жирного мяса добавление влажности в форме горячего пара к началу процесса жарения действует таким образом, что жир начинает лучше вытапливаться.

Режим конвекции в сочетании с влажностью не подходит для выпекания теста, которое содержит в себе много жидкости, как например, белковая масса или заварное тесто. В этом случае при выпекании должен происходить процесс высушивания.

Автоматические программы

В автоматической программе осуществляется самостоятельная установка оптимальной температуры и климатических условий в рабочей камере для получения идеального жаркого, будь то кусок мяса с кожицей, который должен быть прожаренным и с хрустящей корочкой, или если хочется, чтобы мясо было прожарено до коричневого цвета только сверху, а внутри оставалось розовым.

Результат при выпекании хлеба и булочек благодаря совершенной технике духового шкафа получается похожим, как если бы хлеб был выпечен в профессиональной пекарне.

Пожалуйста учтите, что не все автоматические программы могут иметься в распоряжении - их набор зависит от модели прибора.



Конвекция с паром

При выборе режима "Конвекция с паром" требуется установка в приборе 3 параметров:
– Температура (130–250 °C)
– Обдавание паром (до 3 раз)
– Время приготовления (1 минута–12 часов) или
температура внутри (30–99 °C).

Режим "Конвекция с паром" особенно хорошо подходит для хлеба и мяса и гарантирует благодаря оптимизированной подаче пара и подводу воздуха идеальный результат равномерного приготовления и подрумянивания.

Следуйте указаниям, появляющимся на дисплее. Начиная с выбора температуры и до всасывания требуемого количества воды, все отдельные шаги, которые требуется выполнить до старта процесса приготовления, наглядно представлены на дисплее.

Чтобы обдавание паром осуществлялось в правильный момент времени, мы рекомендуем использовать **таймер**. Он своим звуковым сигналом напомнит Вам об этом.

Идеальный **хлеб/булочки собственной выпечки** получается из-за того, что в первые минуты процесса к выпекаемому продукту подается пар. Хлеб при этом лучше "доходит", и на нем образуется идеальная глянцевая корочка. Если выпекать хлеб/булочки без пара или с небольшим количеством пара, клейстеризации крахмала скорее всего не произойдет, поверхность хлеба пересохнет, корочка будет вся в трещинах и недолго останется хрустящей.

Если же выпекать с использованием дополнительного пара **влажное тесто**, то в процессе выпекания оно не сможет достаточно просохнуть и будет оседать.
Изделия с влажной начинкой, такие как, например, пицца или сливовый пирог, при использовании дополнительной влажности не пропекаются. Основа у такой выпечки не подрумянится.

Если в начале приготовления жирного **мяса** не использовать пар, то внутри него останется больше жира, чем при добавлении пара. При добавлении влажности в рабочую камеру на первом шаге жарения жир гораздо лучше вытапливается из мяса, и получается очень аппетитная корочка. Если же без пара жарить постное мясо, то его поверхность быстро высыхает. В этом случае также разумно жарить с использованием пара. Мясо следует жарить в открытой жаровне или на решетке с задвинутым под нее универсальным противнем. Таким образом можно собрать сок от жарения мяса и использовать его затем для приготовления соуса.

При приготовлении птицы прожаренную хрустящую кожицу можно сделать еще более аппетитной, если по прошествии примерно половины времени приготовления включить функцию "Уменьшение влажности"

Полезная информация

Содержание глав, из которых составлена книга, приведено в ее начале.

Рецепты, если отсутствуют специальные указания, рассчитаны на четыре персоны.

К каждому рецепту указывается расчет калорийности. Вы найдете сведения по энергетической ценности в килоджоулях (кДж) и килокалориях (ккал) и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов) в начале каждого рецепта.

Для установки температуры дается, как правило, температурный диапазон. В общем случае следует выбирать среднее значение из этого диапазона. В зависимости от выпечной формы, количества теста и желаемой степени подрумянивания Вы можете снизить или немного увеличить температурную установку. Выравнивание действительно для рекомендуемых температур. Они подходят для большинства случаев, однако, при желании могут быть изменены.

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пицца, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Рекомендуемое время выпекания, жаренья и тушения рассчитаны для прибора, который не был предварительно прогрет.

Приводимые значения времени являются ориентировочными, на них будут оказывать влияние температура приготовления и особенности конкретного блюда. Небольшие временные отклонения получатся в зависимости от Ваших индивидуальных предпочтений относительно интенсивности подрумянивания пирога или степени пропаривания мяса и овощей.

При пользовании **духовым шкафом шириной 90 см** приводимые для рецептов величины следует увеличивать из-за использования противня большего размера. Для булочек рецептуру следует увеличить в 1,5 раза, для пирогов, выпекаемых на противне - удвоить.

Краткая таблица мер

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, панировочной муки или
15 г сахарного песка или
15 мл жидкости

г = грамм

кг = килограмм

10 дг = 100 г

мл = миллилитр

дл = децилитр

к. н. = кончик ножа

Щепотка = Это такое количество сыпучего продукта, которое можно захватить большим и указательным пальцем.

ТК = Замороженный продукт

Советы по приготовлению

Мясо

Благодаря использованию пищевого термометра Вы можете сами назначить, какая температура должна быть в сердцевине, внутри куска мяса. В автоматической программе Вы можете установить нужную Вам степень прожаренности. Для определенных сортов мяса Вы можете с помощью установки температуры внутри куска мяса выбрать, в соответствии со своими предпочтениями, должно ли мясо быть внутри среднепрожаренное (розовое), или прожаренное полностью.

Мясо дичи в магазине, как правило, предлагается уже готовое для жарения. Если требуется по рецепту, то кожа осторожно отделяется от мяса с помощью длинного острого ножа. Мясо дичи в отличие от мяса домашних животных является постным мясом, которое при жарении очень легко высушивается. Поэтому будет не лишним добавить к этому мясу немного жира, обложив мясо дичи сверху тонкими пластинками жирной грудинки или бекона.

Мясо кабана или оленя очень хорошо предварительно замариновать в пахте или маринаде, приготовленном из уксуса, воды, красного вина, с добавлением черного перца горошком и можжевеловых ягод. По прошествии 1 - 2 дней мясо уже станет мягким. Куски мяса перед тем, как обрабатывать дальше, надо сполоснуть и просушить.

Приготовленное жаркое оберните алюминиевой фольгой и оставьте примерно на 10 минут в покое. В этом случае при последующем нарезании куска из мяса вытечет меньше сока.

Мясо нужно всегда нарезать поперек волокон.

Для проверки, готово ли уже жаркое, нужно надавить ухваткой для противней или ручкой ложки на кусок мяса. Если мясо больше не поддается, то оно готово. Если оно еще эластичное и принимает прежнюю форму, то сердцевина еще не прожарилась.

Правило для расчета продолжительности жарения: на сантиметр высоты мяса для ростбифа/филе 8 – 10 минут жарения, для говядины/дичи 15 – 18 минут жарения, для телятины/свинины/баранины 12 – 15 минут жарения. Точное приготовление возможно при использовании пищевого термометра. Датчик щупа измеряет температуру в сердцевине, внутри куска мяса. Он покажет, когда будет достигнута установленная температура в сердцевине, и кусок мяса станет желаемой степени приготовления.

Внутр. температура	
Жареная говядина	80–90 °C
Говяжье филе, ростбиф	
- по-английски	45–50 °C
- среднепрожаренный	50–60 °C
- полностью прожаренный	60–70 °C
Жаркое из свинины/шейка	80–90 °C
Свиное филе/Котлета	70–80 °C
Копченая корейка	65–85 °C
Телятина жареная	75–85 °C
Бараний окорок	70–85 °C
Птица	85–90 °C
Дичь/окорок	80–90 °C
Спинка косули/зайца	65–75 °C

При использовании пищевого термометра следите за тем, чтобы кончик датчика не касался костей в мясе или прожилок жира.

Температура внутри мяса за время его отстаивания перед нарезанием поднимается еще примерно на 5 °C.

Птица

Птицу перед приготовлением всегда недолго ополаскивают под струей холодной воды, обсушивают с помощью бытовой бумаги и затем приправляют специями. При обработке птицы всегда обращают особенное внимание на чистоту. Замороженную птицу размораживают с использованием режима "Размораживание" при 30–50 °C или в холодильнике. При размораживании нужно укладывать птицу на решетку с подложенным под нее универсальным противнем, чтобы птица не лежала в оттаявшей жидкости. Эту жидкость использовать в дальнейшем не следует.

Нежирных птиц, таких как фазан, перепел или куропатка, обкладывают ломтиками шпика или обмазывают растопленным сливочным маслом. Для цыплят хорошо подходит также растительное масло. Утка и гусь относятся к жирным птицам, поэтому к ним никакого жира не добавляется.

Выпекание

"Маленькие удачи - одна за другой"

Пироги и булочки являются такой же неотъемлемой частью дружеского кофе-парти или приятного вечернего чаепития, как накрытый с любовью стол и увлекательная беседа. Тот кто себя и своих гостей хотел бы побаловать вкусной собственной выпечкой, испытывает определенные мучения. Какое тесто и приправы выбрать для пирога и какую начинку для него приготовить? Каким должен быть пирог? Фруктовым? А может со сливочной начинкой? Или хрустящим? Ответ на эти вопросы простой - в первую очередь постарайтесь вложить душу в Ваше "творение". И тогда каждый гость с удовольствием полакомится еще одним кусочком пирога.

Хлеб

Хлеб и булочки должны быть пышными и с аппетитной хрустящей корочкой. Об этом позаботятся дрожжи и опара. С легким тестом из пшеничной муки прекрасно справятся дрожжи, для тяжелого теста из обойной муки, ржаной муки или шрота нужна опара.

Опару приготовить очень просто, замесив 250 г ржаной муки примерно в 200 мл теплой воды. После того как опара выстоится в течение 48 часов, можно готовить дальше по задуманному рецепту.

Тесто для хлеба следует вымешивать как можно более тщательно. Выпеченный из такого теста хлеб будет "правильным" - он будет легко нарезаться и не крошиться.

Тесто должно доходить достаточное время и в два раза увеличиться в объеме.

Вкус хлеба зависит от многих факторов, в частности, на его вкусовые качества влияют подбор ингредиентов и их сочетание.

В свежей муке мелкого и крупного помола из цельных зерен сохраняются балластные вещества, а также минеральные вещества и витамины.

Чтобы понять, хорош ли хлеб, нельзя будет применить известный способ снятия пробы с помощью деревянной палочки. Свежеиспеченный хлеб остается клейким, пока полностью не остынет. Поэтому для проверки качества выпечки мы рекомендуем постучать по нижней стороне хлеба.

Если звук гулкий, то хлеб пропечен и его можно выложить на решетку для охлаждения.

Сорта муки

Сорт муки определяется при производстве муки в зависимости от того, осуществляется ли помол целых зерен или только частей.

Сорт муки указывает сколько минеральных веществ в мг содержится в 100 г муки. Чем выше число, характеризующее сорт муки, тем больше минеральных веществ в ней содержится. Различные сорта муки различают по степени ее помола:

Сорт 405
Крупчатка - мука высшего качества тонкого помола, тесто из которой одинаково хорошо подходит как для варки, так и для выпекания. Она состоит в первую очередь из крахмала и клейковины.

Сорт 550
Мука с хорошими хлебопекарными свойствами для мелкопористого теста универсального использования.

Сорт 1050
Эта мука среднего помола имеет более темный цвет и находится где-то посередине между мукой грубого помола и крупчаткой. В рецепте можно заменить половину муки этого сорта на крупчатку без существенных изменений конечного результата.

Сорт 1700
Это - темная мука, в которой практически полностью остались наружные слои зерна. Эта мука прекрасно подходит для выпекания хлеба.

Обойная мука
У этого вида муки нет сортов, обозначенных числом. В этом случае речь идет о муке из цельносмолотого зерна со всеми его ингредиентами. Эта мука может быть как тонкого, так и грубого помола и особенно подходит для выпекания хлеба.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто - это вкусная основа для пирогов с посыпкой, биненштиха, печенья и пиццы. Приготовление дрожжевого теста проще, чем многие думают. Дрожжевым грибкам для брожения нужна питательная среда в виде муки, сахара и жидкости, время и подходящая окружающая температура от 37 °C до максимум 50 °C.

При приготовлении в кухонном комбайне все ингредиенты сразу вымешиваются в гладкое пластичное тесто, которое затем должно "дойти" перед тем, как из него сформировать нужное изделие для выпекания.

Дрожжевое тесто оставляют в духовом шкафу "доходить" до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в два раза. Перед последующей обработкой дошедшее тесто недолго разминают, затем раскатывают или подмешивают к нему остальные ингредиенты (изюм, цукаты, миндаль).

Свежеиспеченное изделие из дрожжевого теста хорошо подходит для замораживания. Продолжительность хранения таких изделий составляет почти целый месяц. Замороженная выпечка из дрожжевого теста сперва размораживается в духовом шкафу, а затем "освежается" в режиме конвекции.

При использовании сухих дрожжей количество жидкости при приготовлении теста нужно увеличить на 2 столовые ложки.



Программа освежения выпечки

Замороженные булочки

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

Замороженные булочки выложить на противень.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 15-20 минут
Обдавание паром: 1
Момент времени для обдавания паром: через 7 минут

Охлажденные, предварительно выпеченные булочки

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

Булочки выложить на противень.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 15-20 минут
Обдавание паром: 1
Момент времени для обдавания паром: через 7 минут

Неохлажденные, предварительно выпеченные булочки

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

Булочки выложить на противень.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 20-25 минут
Обдавание паром: 1
Момент времени для обдавания паром: через 7 минут

Булочки из теста

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

1. Приготовить тесто согласно указаниям, приведенным на упаковке.
2. Булочки выложить на противень.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 15-20 минут
Обдавание паром: 1
Момент времени для обдавания паром: через 7 минут

Замороженные крендели

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

1. Крендели выложить на противень, выложенный пекарной бумагой.
2. 10 минут оттаивать, после чего посолить крупной солью.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 20-25 минут
Обдавание паром: 1
Момент времени для обдавания паром: через 7 минут

Круассаны, самостоятельно свернутое тесто в виде круассанов

Советы

При использовании противня и универсального противня можно отказаться от смазывания их маслом или выкладывания на них пекарной бумаги из-за того, что они имеют покрытие PerfectClean.

1. Приготовить тесто согласно указаниям, приведенным на упаковке.
2. Круассаны выложить на противень.

Режим:
Автоматическая / Булочки / Круассаны

Белый хлеб

Энергетическая и пищевая ценность на батон: 8452 кдж / 2020 ккал, белки - 66 г, жиры - 28 г, углеводы - 37 г.

Ингредиенты:

500 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

$^1/_2$ ч. л. соли

1 ч. л. сахара

1 ст. л. мягкого сливочного масла

300 мл теплого молока

Для обмазывания:

Молоко

Приготовление:

1. Муку выложить в миску, раскрошить туда дрожжи. Добавить в миску соль, сахар, масло и молоко и вымесить однородное, мягкое тесто.
2. Из теста сформировать батон длиной ок. 30 см и выложить его на противень. На поверхности острым ножом сделать надрезы глубиной примерно 1 см, смазать сверху теплым молоком и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Подовый белый хлеб

Советы

Из этого теста, если подмешать в него изюм, можно испечь вкусный хлеб с изюмом.

Белый хлеб с зеленью

Энергетическая и пищевая ценность на буханку: 7974 кдж / 1906 ккал, белки - 67 г, жиры - 15 г, углеводы - 37 г.

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки крупчатки

25 г свежих дрожжей

300 мл теплого молока

1 ч. л. соли

по 1 ст. л. петрушки, укропа и шнитт-лука, крупно нарубленных

Для обмазывания:

немного теплого молока

Приготовление:

1. Муку выложить в миску, раскрошить туда дрожжи. Добавить в миску соль и молоко и вымесить однородное, мягкое тесто.
2. Выложить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму (ок. 30 x 13 см). На поверхности острым ножом сделать крест-накрест надрезы, смазать сверху теплым молоком и выпекать до до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Формовой белый хлеб

Плоский хлеб

Энергетическая и пищевая ценность на батон: 7679 кдж / 1835 ккал, белки - 45 г, жиры - 63 г, углеводы - 270 г.

Ингредиенты:

375 г муки

1 кубик свежих дрожжей (42 г)

1 ч. л. соли

200 мл теплой воды

3 столовые ложки растительного масла

Для обрызгивания:

3 столовые ложки растительного масла

Приготовление:

1. Муку с солью и маслом выложить в миску, добавить туда растворенные в воде дрожжи и вымесить однородное, пластичное тесто.
2. Тесто раскатать на противне в лепешку (∅ ок. 25 см), обрызгать подсолнечным маслом и выпекать.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Плоский хлеб

Подавать хлеб к столу теплым или холодным.

Советы

Можно предложить множество вариаций этого хлеба, если в поднимающееся тесто замесить 50 г обжаренного лука, или 2 ч.л. розмарина, или смесь из 40 г порезанных черных маслин и 1 ст. л. измельченных семян пинии, или 1 ч.л. мелко нарезанной прованской зелени. По желанию Вы можете обсыпать плоский хлеб черным кунжутом и уже после выпекать.

Оливковый хлеб

Энергетическая и пищевая ценность на батон: 15756 кдж / 3767 ккал, белки - 162 г, жиры - 182г, углеводы - 345 г.

Ингредиенты:

450 г муки

$1^1/_2$ пакетика сухих дрожжей

150 мл белого вина

50 мл оливкового масла

100 г ветчины, мелко нарезанной

100 г натертого овечьего сыра

4 яйца

1 ч. л. майорана, молотого

$^1/_2$–1 ч. л. соли

100 г грецких орехов, измельченных

100 г черных оливок, крупно нарезанных

Приготовление:

1. Муку, дрожжи, вино и оливковое масло замесить в однородное, пластичное тесто.
2. Ветчину, сыр, яйца, майоран, соль и грецкие орехи перемешать и добавить в тесто. В конце подмесить оливки.
3. Сильно размягченное тесто выложить в прямоугольную форму (ок. 30 x 13 см), после чего выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Оливковый хлеб



Сырные булочки с кунжутом

10 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 1316 кдж / 315 ккал, белки - 12 г, жиры - 13 г, углеводы - 37 г.

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки крупчатки

40 г сыра Пармезан, натертого на мелкой терке

1 ч. л. соли с горкой

1 щепотка сахарного песка

1 кубик свежих дрожжей (42 г)

150 мл молока

2 яйца

75 г растопленного сливочного масла

Для смазывания:

1 яйцо

Для посыпки:

120 г крупно натертого сыра (Чеддер, Честер или Гауда)

30 г кунжута

Приготовление:

1. Муку, сыр, соль, сахар, яйцо и жидкое масло выложить в миску. Раскрошенные дрожжи развести в теплом молоке и добавить в миску. Вымесить однородное, пластичное тесто.
2. Из теста сформировать 10 булочек одинаковой величины, низ булочек погрузить в кунжут и выложить на противень, накрытый бумагой для выпечки.
3. Смазать булочки разболтанным яйцом, обильно посыпать сыром и выпекать.

Режим:
Автоматическая / Булочки / Сырные булочки с кунжутом

Советы

В дополнение к сыру Вы можете обсыпать булочки кунжутом.

Ржаной хлеб

Энергетическая и пищевая ценность на буханку: 12619 кдж / 3017 ккал, белки - 104 г, жиры - 49 г, углеводы - 540 г.

Ингредиенты:

375 г ржаной муки
175 г пшеничной муки крупчатки
40 г опара
1 ч. л. меда
2 $^{1}/_{2}$ ч. л. соли
30 г свежих дрожжей
375 мл теплой воды
40 г льняного семени
40 г семечек подсолнуха

Для обмазывания:
Вода

Приготовление:

1. Дрожжи и мед размешать в 100 мл воды и оставить на 10 минут.
2. Ржаную и пшеничную муку смешать с опарой и солью.
3. Добавить к смеси дрожжевой, медовый раствор и оставшуюся воду и тщательно размять тяжелое тесто (лучше всего в течение 4 минут в кухонном комбайне).
4. Затем подмесить в тесто семечки обоих видов.
5. Тесто выложить в прямоугольную форму (ок. 30 x 13 см). Поверхность теста разровнять, смазать водой и выпекать хлеб.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Ржаной хлеб

Хлеб из разносортной обойной муки

Энергетическая и пищевая ценность на буханку: 13328 кдж / 3185 ккал, белки - 108 г, жиры - 17 г, углеводы - 650 г.

Ингредиенты:

500 г пшеничной обойной муки

500 г ржаной муки

2 кубика свежих дрожжей (84 г)

1 ч. л. сахара или меда

600 мл теплой воды

3 ч. л. соли

Для обмазывания:

Вода

Приготовление:

1. Смешать муку и соль. Дрожжи распустить с сахаром или медом в теплой воде и, добавляя к муке, замесить тесто.
2. Из теста сформировать овальный каравай и выложить на противень.
3. Поверхность теста в нескольких местах наколоть вилкой, смазать водой и выпекать хлеб.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Смешанный хлеб

Булочки дрожжевые

10 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 847 кдж / 203 ккал, белки - 17 г, жиры - 3 г, углеводы - 38 г.

Ингредиенты:

500 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

1 $^1/_2$ ч. л. соли

$^1/_2$ пакетика ванильного сахара

1 ст. л. мягкого сливочного масла

300 мл теплого молока

Приготовление:

1. Муку выложить в миску, раскрошить туда дрожжи. Добавить в миску ванильный сахар, масло и молоко и вымесить однородное, мягкое тесто.
2. Из теста сформировать 10 булочек одинаковой величины, выложить на противень и выпекать.

Режим:
Автоматическая / Булочки / Булочки дрожжевые

Советы

Сладкий вариант этих булочек Вы получите, если добавите в рецепт 100 г изюма и 2 ст. л. сахарного песка.



Итальянский хлеб с сыром Моццарелла

Энергетическая и пищевая ценность на батон: 14670 кдж / 3500 ккал, белки - 170 г, жиры - 140 г, углеводы - 380 г.

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки крупчатки
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
300 мл теплой воды
1 ч. л. соли
3 столовые ложки оливкового масла
200 г сыра Моццарелла
200 г сыра Пармезан
2 зубчика чеснока

Для смазывания:
Оливковое масло

Для посыпки:
2 ст. л. нарезанных листочков базилика
1 ч. л. крупной соли
несколько "иголок" розмарина
1 ч. л. цветного, крупномолотого перца

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Советы

Чеснок нужно всегда использовать только свежий. У свежего чеснока кожица очень плотно обволакивает зубчики, и он чисто белого или с сиреневым отливом цвета.

Приготовление:

1. Муку просеять в миску, в середине муки сделать углубление. Раскрошить туда дрожжи, добавить 3 ст. л. оливкового масла, воду и соль. Замесить однородное пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 45 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Раскатать из теста прямоугольник, накрыть и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 10 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Моццарелла нарезать кубиками, Пармезан натереть на крупной терке. Чеснок очистить и как можно мельче нарезать.
4. Тесто покрыть сверху сыром, чесноком и базиликом и скатать с широкой стороны. Рулет выложить на противень и проткнуть в нескольких местах насквозь деревянными палочками.
5. Хлеб обмазать оливковым маслом, посыпать солью, розмарином и перцем и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 50-60 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Воскресные булочки

8 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 1717 кдж / 410 ккал, белки - 10,5 г, жиры - 16 г, углеводы - 56 г.

Ингредиенты:

500 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

40 г сахара

250 мл теплого молока

1 щепотка соли

60 г мягкого сливочного масла

100 г нарубленного миндаля

Для обмазывания:

1 яичный желток

2 ст. л. молока

Для посыпки:

2 ст. л. цветного сахара

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, масло, соль сложить в миску. Добавляя теплое молоко, вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. В тесто подмешать миндаль, сформировать из теста 8 булочек и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20-30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Яйцо взболтать с молоком, полученной смесью смазать булочки, обсыпать цветным сахаром и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 190-210 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-30 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 10 минут
следующее - через 10 минут

Пахтовый хлеб

Энергетическая и пищевая ценность на батон: 7920 кдж / 1890 ккал, белки - 66 г, жиры - 19 г, углеводы - 360 г.

Ингредиенты:

375 г пшеничной муки крупчатки

100 г ржаной муки тип 1150

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

300 мл теплой пахты

1 ст. л. пшеничных отрубей

1 ст. л. льняного семени

1 ч. л. соли

1 ч. л. сливочного масла

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку, отруби, льняное семя, соль, масло и раскрошенные дрожжи сложить в миску. Добавляя пахту, вымесить в однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Сформировать из теста продолговатый батон и выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (прим. 30 x 13 см). Накрытое тесто в форме оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20–30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Затем выпекать хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 40-50 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Шоколадные булочки к завтраку

Ок. 8 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 1797 кдж / 429 ккал, белки - 10,7 г, жиры - 13 г, углеводы - 58 г.

Ингредиенты:

500 г муки
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
60 г сахара
ок. 150 мл теплого молока
1 щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
75 г мягкого сливочного масла
2 яйца
100 г горькой шоколадной глазури

Для смазывания:
1 желток
2 ст. л. молока

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, соль, ванильный сахар, масло и яйца сложить в миску. Добавляя молоко, вымесить в однородное и пластичное тесто. Тесто оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Наломать шоколадную глазурь и быстро замесить в тесто. Из теста сформировать булочки и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20–30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Желток взболтать с молоком, полученной смесью смазать булочки, надрезать крест-накрест и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 150-170 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 30-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 6 минут следующее - через 10 минут



Луковый плоский хлеб

2 батона / Энергетическая и пищевая ценность на батон: 3184 кдж / 761 ккал, белки - 30,7 г, жиры - 29 г, углеводы - 93 г.

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки крупчатки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

125 мл теплой воды

1 ч. л. соли

2 ст. л. рапсового масла

2 маленьких красных луковицы

100 г пикантного сыра (например, горного сыра)

несколько листиков тимьяна

крупная морская соль

Для обрызгивания:

ок. 2 ст. л. рапсового масла

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку просеять в миску, в середине муки сделать углубление. Раскрошить туда дрожжи, добавить масло, воду и соль. Замесить однородное пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 45 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Раскатать из теста две лепешки, накрыть и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 15 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Очистить луковицы и нарезать узкими столбиками. Натереть сыр.
4. Разложить на лепешки лук, обсыпать сыром и тимьяном, посолить, сбрызнуть маслом и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 40-45 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут



Булочки творожные

10 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 779 кдж / 185 ккал, белки - 8 г, жиры - 2 г, углеводы - 34 г.

Ингредиенты:

250 г творога
2 яйца
50 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
350 г муки
1 пакетик пекарного порошка

Для обмазывания:
3 ст. л. молока

Для посыпки:
1 ст. л. сахара

Приготовление:

1. Творог, сахар, соль и яйца тщательно перемешать. Подмешать половину смешанной с пекарным порошком и ванильным сахаром муки, остаток добавлять по мере вымешивания теста.
2. Тесто разминать руками до тех пор, пока оно не станет гладким и пластичным.
3. Из теста сформировать 10 булочек одинаковой величины и выложить на противень.
4. Булочки смазать молоком, обсыпать сахаром и выпекать.

Режим:

Автоматические программы / Булочки / Сладкие булочки

Советы

Самостоятельное приготовление ванильного сахара:
Один стручок ванили разделить по длине, кажду половинку разрезать на 4-5 кусков и оставить в закрытой стеклянной посуде с 500 г сахара на 3 дня. Для получения более интенсивного аромата из стручка выскабливают сердцевину и добавляют ее к сахару.



Батон с изюмом

1 батон / Энергетическая и пищевая ценность на батон: 13154 кдж / 3144 ккал, белки - 90 г, жиры - 25 г, углеводы - 640 г.

Ингредиенты:

Тесто:

500 г муки

1 кубик свежих дрожжей (42 г)

100 г сахара

240 мл теплой пахты

20 г расплавленного сливочного масла или маргарина

125 г творога

1 щепотка соли

250 г изюма

Для обмазывания:

Вода

Приготовление:

1. Муку, сахар, жиры, творог и соль выложить в миску, раскрошить туда дрожжи. Добавить в миску теплую пахту и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и пластичным и в нем не останется пузырей воздуха.
2. Вымытый и хорошо просушенный изюм подмесить, после чего выложить его в смазанную жиром прямоугольную форму (ок. 30 x 13 см).
3. Поверхность теста разровнять, смазать водой и выпекать батон.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Сладкий хлеб

Булочки с солодом и тыквенными семечками

8 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 955 кдж / 237 ккал, белки - 9,7 г, жиры - 4 г, углеводы - 39 г.

Ингредиенты:

300 мл воды

1 ст. л. солодового экстракта

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

$^1/_2$ упаковки теста на закваске (75 г)

500 г пшеничной муки из цельного зерна

2 ч. л. соли

50 г тыквенных семечек, нарубленных

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Нагреть воду с солодовым экстрактом, постоянно размешивая в процессе нагрева, и оставить немного охладиться. Развести дрожжи в теплом растворе солода, добавить закваску, муку, соль, нарубленные тыквенные семечки, замесить тесто и оставить доходить в духовом шкафу в течение 40 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Сформировать из теста 8 булочек, немного сбрызнуть водой, надсечь сверху крест-накрест. Выдержать в духовом шкафу еще в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар", после чего выпекать.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 190-210 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Сайка из дрожжевого теста

Ок. 4 штук / Энергетическая и пищевая ценность на штуку: 2681 кдж / 641 ккал, белки - 18,1, г, жиры - 16 г, углеводы - 104 г.

Ингредиенты:

500 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

40 г сахара

250 мл теплого молока

1 щепотка соли

60 г мягкого сливочного масла

Для смазывания:

1 яйцо

Для украшения:

Изюм и миндаль

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Из муки, сахара, раскрошенных дрожжей, сахара, молока, соли и масла вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. На посыпанной мукой поверхности раскатать из теста пласт толщиной ок. 1 см и разрезать его на "сайки". Выложить сайки на противень и оставить доходить в духовом шкафу в течение 15–20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Взболтать желток, смазать сайки, украсить изюмом и миндалем и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 20-30 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Крендели дрожжевые

8 штук / Энергетическая и пищевая ценность на штуку: 875 кдж / 209 ккал, белки - 7,6, г, жиры - 9 г, углеводы - 24 г.

Ингредиенты:

250 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

1 ч. л. сахара

125 мл теплого молока

1 ч. л. соли

40 г сливочного масла

1 яйцо

Для смазывания:

1 желток

1 ст. л. сгущенного молока

Для посыпки:

Мак или натертый сыр

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку, сахар, раскрошенные дрожжи, соль, масло и яйцо вымесить, добавив молоко, в мягкое и пластичное тесто. Тесто оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Слепить из теста 8 кренделей, выложить на противень и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 15 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Желток перемешать со сгущенным молоком, полученной смесью смазать крендели и обсыпать маком или сыром. Выпекать крендели до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 190-210 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Батон с грудинкой или зеленью

2 батона / Энергетическая и пищевая ценность на батон: 4513 кдж / 1080 ккал, белки - 53 г, жиры - 21 г, углеводы - 169 г.

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки крупчатки

250 г пшеничной муки из цельного зерна

1 кубик свежих дрожжей (42 г)

1 ч. л. сахара

2 ч. л. соли

$^1/_2$ ч. л. перца

3 столовые ложки растительного масла

250 мл теплой воды

150 г грудинки, мелко нарезанной или по 3 ст. л. петрушки, укропа и шнитт-лука, нарубленных

Для обмазывания:

Молоко

Приготовление:

1. Замесить крупчатку, обойную муку, раскрошенные дрожжи, сахар, соль, перец, растительное масло и воду в однородное, пластичное тесто.
2. В последнюю очередь подмешать в тесто корейку или зелень.
3. Из полученного теста сформировать два батона длиной около 35 см и выложить их на противень. Батоны насечь сверху наискосок, обмазать молоком и выпекать.

Режим:
Автоматические программы / Хлеб / Багеты

Булочки с ветчиной и сыром

6 булочек / Энергетическая и пищевая ценность на булочку: 1236 кдж / 296 ккал, белки - 14,2 г, жиры - 8 г, углеводы - 42 г.

Ингредиенты:

350 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

прим. 210 мл теплой воды

1 ст. л. растительного масла

$^1/_2$ ч. л. соли

100 г вареной ветчины

100 г сыра с пряными травами (например, горного сыра)

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Из муки, раскрошенных дрожжей, масла, соли и воды вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Ветчину нарезать мелкими кусочками, натереть сыр. Ветчину и половину количества сыра замешать в тесто.
3. Сформировать из теста 6 булочек и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20–30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
4. Обсыпать булочки остатком сыра и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 190-210 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Абрикосовый батон

Энергетическая и пищевая ценность на батон: 1550 кдж / 3700 ккал, белки - 94 г, жиры - 140 г, углеводы - 520 г.

Ингредиенты:

500 г муки
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
60 г сахара
250 мл теплого молока
1 ст. л. ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ч. л. натертой цедры лимона
100 г мягкого сливочного масла
1 желток
100 г сушеных абрикосов
50 г нарубленных фисташек

Для смазывания:
1 желток
2 ст. л. молока

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, ванильный сахар, соль, лимонную цедру, масло и яичный желток сложить в миску. Добавляя молоко, вымесить в однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Нарезать абрикосы кубиками и вместе с фисташками подмесить в тесто. Сформировать из теста продолговатый батон и выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (прим. 30 x 13 см). Накрытое тесто в форме оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Желток взболтать с молоком и полученной смесью смазать тесто.
4. Форму поставить в духовой шкаф и выпекать батон.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 150–170 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 45–55 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 6 минут следующее - через 10 минут

Масляный пирог с миндалем

Ок. 20 порций / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1168 кдж / 279 ккал, белки - 4.7 г, жиры - 15 г, углеводы - 31 г.

Ингредиенты:

Для теста:

500 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

80 г сахара

250 мл теплого молока

60 г сливочного масла

1 щепотка соли

Для начинки:

150 г сливочного масла

150 г листиков миндаля

100 г сахара

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Из муки, сахара, раскрошенных дрожжей, сахара, масла, соли и теплого молока вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто оставить доходить в духовом шкафу в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Тесто быстро замесить, раскатать на универсальном противне и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. В поднявшемся тесте выдавить кончиком пальца несколько углублений, обложить сверху хлопьями масла и обсыпать миндалем и сахаром, снова оставить на 10 минут доходить, после чего выпекать до обрзования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут



Пирог "Биненштих" с семенами пинии

Ок. 20 порций / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1776 кдж / 424 ккал, белки - 6,3 г, жиры - 26 г, углеводы - 41 г.

Ингредиенты:

500 г муки

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

80 г сахара

250 мл теплого молока

100 г мягкого сливочного масла

1 щепотка соли

1 яйцо

Для начинки:

150 г сливочного масла

200 г сахара

2 ст. л. меда

3 ст. л. сливок

100 г молотых семян пинии

50 г листиков миндаля

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, масло, соль и яйцо сложить в миску. Добавляя теплое молоко, вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Раскатать тесто на универсальном противне и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Для покрытия вскипятить смесь из масла, сахара, меда и сливок, добавив в смесь семена пинии и миндаль. Слегка охлажденную массу намазать на поднявшееся тесто. Пирог оставить еще на 10 минут доходить, после чего выпекать до золотистого цвета.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Ингредиенты для начинки:

1 пакетик ванильного порошка для пудингов

500 мл молока

3 ст. л. сахара

1 щепотка соли

250 г мягкого сливочного масла

Приготовление:

1. Пирог охладить, после чего разрезать поперек.
2. Из ванильного порошка для пудингов, молока, сахара и соли приготовить пудинг и оставить его охлаждаться. Масло взбить до образования пены и, добавляя по столовой ложке, подмешать к пудингу.
3. Намазать крем на нижнюю часть пирога, накрыть верхней частью и поставить на некоторое время в холодное место.

Плетенка из дрожжевого теста с грецкими орехами

Ок. 20 порций / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 751 кдж / 180 ккал, белки - 11,3 г, жиры - 9 г, углеводы - 13 г.

Ингредиенты:

500 г муки
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
50 г сахара
200 мл теплого молока
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
100 г мягкого сливочного масла
1 яичный желток
100 г молотых грецких орехов

Для обмазывания:
Молоко

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Из муки, раскрошенных дрожжей, сахара, молока, ванильного сахара, соли, масла и яичного желтка вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 30–40 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Замесить в тесто орехи. олученную массу разделить на три части. Каждую треть раскатать в жгут длиной около 40 см. Из трех жгутов сплести косичку и выложить ее на противень. Оставить еще на 20 минут доходить в духовом шкафу при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Плетенку смазать молоком и выпекать.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Ореховый венок с корицей

Ок. 20 порций / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1072 кдж / 257 ккал, белки - 6,3 г, жиры - 10 г, углеводы - 34 г.

Ингредиенты:

700 г муки
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
120 г сахара
200 мл теплого молока
1 щепотка соли
Натертая цедра одного лимона
120 г мягкого сливочного масла
3 яйца

Для обмазывания:
Молоко
Для посыпки:
2 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. сахара
100 г несоленых, молотых орехов "макадамия"
1 яичный желток

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Советы

Родиной ореха "макадамия" является Австралия. Эти орехи причисляются к наиболее дорогим орехам в мире. Ядра орехов богаты ненасыщенными жирными кислотами. Благодаря высокому содержанию жиров, орех имеет вкус, напоминающий сливочный крем.

Приготовление:

1. Муку, раскрошенные дрожжи, сахар, масло, соль цедру лимона и яйца сложить в миску. Добавляя теплое молоко, вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Тесто быстро замесить и разделить на две равных части. Каждую половину раскатать в колбаску длиной ок. 50 см. Эти колбаски переплести друг с другом и свернуть венком.
3. Венок положить на противень и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
4. Смешать сахар, корицу, орехи и желток. Венок смазать молоком, распределить по нему ореховую смесь и снова оставить на 20 минут доходить. Выпекать до золотисто-желтого цвета.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Рыба

"Рыба для комплиментов..."

Рыбные блюда - это бальзам для тела и души: морская рыба богата йодом, витаминами, высокоценными белками, а также омега-3 жирными кислотами, которые оказывают оздоровляющее действие на организм, позволяют поддерживать его в хорошем тонусе и улучшают внимание, память и душевное состояние. Блюда из рыбы удостаиваются комплиментов со всех сторон, так как отличаются малой калорийностью, разнообразием и утонченностью. При таком положении дел приятно слышать, что германское общество питания рекомендует съедать в неделю два рыбных блюда.

В рыбе содержится очень много ценного белка. Рыба богата витаминами A, B и D, а также микроэлементами, содержащими железо, йод, кальций и фосфор.

Рыба легко усваивается и считается легкой и диетической пищей.

Малое содержание соединительных тканей приводит к тому, что мясо рыбы во время приготовления легко разваривается. Если сбрызнуть сырую рыбу лимонным соком или уксусом, мясо станет плотнее. Жареная, тушеная или рыба на гриле считается готовой, если мясо легко отделяется от костей.

Предварительная подготовка сырой, целой рыбы осуществляется по системе трех "П":

Почистить: Рыба потрошится, очищается от чешуи и моется под струей воды.

Подкислить: Очищенная рыба или филе рыбы сбрызгивается лимонным соком или уксусом и перед дальнейшей обработкой оставляется, примерно, на 10 минут для пропитывания. Кислота не влияет на вкус, свойственный данной рыбе.

Посолить: Рыба солится или приправляется зеленью или приправами непосредственно перед началом дальнейшей обработки. Свежую рыбу нельзя оставлять в соли на долгое время. Соль вытягивает из рыбы жидкость и ценные минеральные вещества. Удаление жидкости приведет во время приготовления к высушиванию рыбы.

Готовя рыбу, не следует забывать, что температура внутри нее должна поддерживаться на уровне не менее 70°C. Пищевой термометр окажет в этом случае неоценимую практическую помощь.

Для одной порции достаточно 250 – 300 г рыбы или 200 – 250 г рыбного филе.

Если рыба будет готовиться в духовом шкафу целиком, то ее лучше всего положить в судок, жаровню или универсальный противень в вертикальном положении, брюшком вниз. Чтобы рыба лежала устойчиво, брюшко рыбы заполняется алюминиевой фольгой или сырым, очищенным картофелем.

Если филе рыбы будет готовиться в загущенном соусе, то при приготовлении соуса надо использовать немного меньше жидкости, так как в мясе рыбы также содержится жидкость.

Некоторые виды рыбы, такие как форель, линь, угорь или карп, можно приготовить "голубого цвета". Кожа этих рыб содержит красящее вещество, которое при обработке кислотой (уксусом) приобретает голубоватый оттенок. При чистке рыбы надо следить за тем, чтобы не повредить слой слизи на коже, иначе на этом месте голубой цвет не появится. Рыбу обливают горячим уксусом, оставляют на 10 минут и затем готовят, следуя указаниям рецепта. В этом случае рыбу следует солить только изнутри.

Дорада в зелени

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1956 кдж / 467 ккал, белки - 44,9 г, жиры - 13 г, углеводы - 40 г.

Ингредиенты:

4 готовых для приготовления дорады (каждая, ок. 400 г)
2 красных стручка паприки
2 зеленых цуккини
2 желтых цуккини
4 маленьких веточки тимьяна
4 маленьких веточки розмарина
4 зубчика чеснока
4 лука-шалота
1 лимон
крупная морская соль
лимонный перец
4 столовые ложки оливкового масла
800 г мелкого картофеля (севка)

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

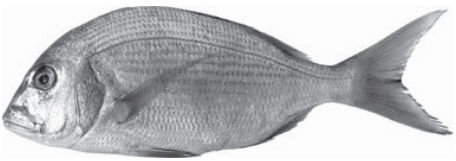
Приготовление:

1. Сварить предварительно картофель..
2. Стручки паприки разрезать пополам, очистить от семян и перегородок, вымыть и нарезать крупными кусками. Цуккини вымыть, очистить и нарезать кружками. С лука снять кожуру и нарезать ломтиками. Чеснок мелко нарубить.
3. Тушки рыбы помыть, просушить салфеткой, сбрызнуть лимонным соком, посолить, приправить лимонным перцем и выложить в большую жаровню.
4. Сваренный предварительно картофель, паприку, цуккини, шалот, чеснок и вымытую зелень равномерно разложить вокруг рыбы.
5. Масло немного посолить и поперчить. Этим маслом сбрызнуть рыбу, картофель и овощи и готовить в духовом шкафу.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 35-45 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Советы

Севок - это мелкий картофель диаметром 25-40 см.



Запеканка с семгой и савойской капустой

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 3144 кдж / 742 ккал, белки - 40,1 г, жиры - 58 г, углеводы - 15 г.

Ингредиенты:

1 маленький кочан савойской капусты (ок. 600 г)
100 г мягкого сливочного масла
600 г филе семги
лимонный перец
Соль
80 г белого хлеба
80 г натертого горного сыра
300 г сметаны высокой жирности с зеленью
2–3 ч. л. хрена

Для обдавания паром:
прим. 250 мл воды

Приготовление:

1. Очистить капусту, разрезать ее на четыре части, удалить кочерыжки и нашинковать полосками. Разогреть на сковородке столовую ложку масла, положить туда капусту и в течение, примерно, 15 минут слегка обжарить, время от времени перемешивая.
2. Помыть рыбу, обсушить салфеткой, нарезать на полоски шириной ок. 2 см., поперчить лимонным перцем, посолить. Перемешать сметану с зеленью, оставшееся масло и хрен, добавить кусочки белого хлеба, посолить и попечить по вкусу.
3. Капусту и рыбу выложить в форму для запеканок (ок. 20 x 30 см), разложить сверху сметанно-хлебную смесь и запекать.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 160-180 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 30-40 минут
Обдавание паром: 3
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут
следующее - через 10 минут
следующее - через 10 минут

Фаршированная форель с помидорами и зеленью

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1698 кдж / 406 ккал, белки - 41,6 г, жиры - 22 г, углеводы - 9 г.

Ингредиенты:

2 форели (по 600–700 г)
2 лука-шалота
2 зубчика чеснока
2 ломтика хлеба для тостов
50 г небольших каперсов
1 желток
2 столовые ложки оливкового масла
Соль
свежесмолотый черный перец
молотый красный перец
8 небольших помидоров
40 г сливочного масла с зеленью

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Тушки форелей вымыть и обсушить салфеткой.
2. С шалота и чеснока снять шелуху и мелко нарезать. Ломтики хлеба для тостов также нарезать небольшими кубиками. Измельченные лук, чеснок и хлеб перемешать с каперсами, желтком и оливковым маслом, все приправить солью, черным перцем и молотым красным перцем.
3. Нафаршировать рыбу полученной массой, после чего закрыть разрез маленькими деревянными шпажками.
4. Тушки форели выложить на универсальный противень и запекать в духовом шкафу.
5. Помидоры помыть, надрезать крестнакрест, обложить зеленым маслом и через 10 минут с начала приготовления также выложить на универсальный противень. Все вместе готовить еще в течение 20–25 минут.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 15 минут следующее - через 10 минут

Стейки из тунца с песто

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 3726 кдж / 888 ккал, белки - 41,7 г, жиры - 61 г, углеводы - 43 г.

Ингредиенты:

4 стейка из тунца (прим. по 120 г)

2 ст. л. соуса песто из руколы

2 клубня фенхеля

2 ст. л. сливочного масла

250 г мелких томатов

Соль

свежесмолотый черный перец

Сахар

600 г гноччи, готовые к использованию (охлажденные)

250 г сметаны высокой жирности

3 ст. л. натертого сыра Пармезан

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Советы

Соус песто Вы можете очень легко приготовить самостоятельно. Для этого сначала слегка поджарьте в сковородке без масла семена пинии. Приготовьте пюре из 100 г руколы и 50 г пармезана. Добавьте в пюре оливковое масло, раздавленный зубчик чеснока, посолите и поперчите.

Приготовление:

1. Вымойте стейки тунца, обсушите их салфеткой и обмажьте соусом песто.
2. Очистите клубни фенхеля, разрежьте их пополам, удалите кочерыжки и нарежьте на кусочки шириной 1 см. Кусочки потушите в небольшом количестве масла в течение прим. 15 минут.
3. Помойте томаты, разрежьте пополам и добавьте к тушеным кусочкам фенхеля, посолите, поперчите и подсластите щепоткой сахара.
4. Смешайте гноччи со сметаной и сыром и добавьте к фенхельно-томатной смеси.
5. Всю эту смесь выложите в форму для запеканок (ок. 20 x 30 см) и накройте сверху хлопьями сливочного масла. Стейки разложите сверху и запекайте, не накрывая.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 160-180 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 40-50 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут



Макаронная запеканка с семгой и шпинатом

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 2987 кдж / 717 ккал, белки - 31 г, жиры - 51 г, углеводы - 32 г.

Ингредиенты:

450 г замороженных листов шпината

1 зубчик чеснока

500 г макарон "Таглиателла"

4 куска филе семги (прим. по 100 г)

1–2 ст. л. лимонного сока

свежесмолотый черный перец

Соль

мускат

250 мл сливок

250 г сметаны высокой жирности с зеленью

2 ст. л. листиков миндаля

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Шпинат разморозить и оставить, чтобы стекала вода. Приправить шпинат чесноком, солью и небольшим количеством муската.
2. Приготовить макароны согласно указаниям, приведенным на упаковке.
3. Семгу вымыть, просушить салфеткой, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить.
4. Перемешать сливки со сметаной, после чего смесь посолить и поперчить.
5. Макароны со шпинатом и рыбой уложить рядами в форму для запеканок (ок. 20 x 30 см).
   Полить сверху соусом, обсыпать листиками миндаля и запекать, не накрывая.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Викторианский окунь с зеленью

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1955 кдж / 467 ккал, белки - 36,1 г, жиры - 27 г, углеводы - 20 г.

Ингредиенты:

4 куска филе викторианского окуня (прим. по 150 г)

2 маленьких красных стручка чили

1 лимон

10 столовых ложек оливкового масла

Соль

1 ст. л. розовых горошин перца

4 стебля кочанного сельдерея

2 мясистых помидора

1 луковица, нарезанная кубиками

1 зубчик чеснока, мелко нарубленный

1 пучок петрушки

50 г руколы

несколько листиков тимьяна

50 г небольших каперсов

100 г молотых гренок

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Советы

Вместо филе викторианского окуня можно использовать филе лосося или морского окуня.

Приготовление:

1. Рыбное филе помыть и обсушить салфеткой. Стручки чили разрезать вдоль пополам, удалить зерна, помыть и нарезать тонкими полосками. Смешать лимонный сок, полоски чили, 4 ст. л. масла, соль и перец, этой смесью обмазать куски филе и оставить на 30 минут мариноваться.
2. Томаты помыть, разрезать пополам, затем на 4 части, удалить плодоножку и зерна. Томаты и сельдерей нарезать мелкими кубиками.
3. Оборвать листочки петрушки, помыть вместе с руколой и тимьяном и мелко нарубить вместе с каперсами. Разогреть 2 ст. л. масла и в течение 10 минут пассировать в нем лук, чеснок и сельдерей. Затем добавить нарубленную зелень.
4. Выложить в форму для запеканок (ок. 20 x 30 см) половину количества томатов и смеси сельдерея с зеленью, сверху разложить рыбу, затем опять слой из оставшихся томатов и смеси сельдерея с зеленью. Сверху все посыпать гренками, обрызгать остатками масла и запекать, не накрывая.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 160-180 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут
следующее - через 10 минут

Пикантные блюда

"Самые вкусные мелочи в мире"

Пиццы, торты, паштеты и т. п. для многих людей являются главными блюдами на все случаи жизни – за семейным ли столом во время сытной трапезы , блюда из буфета ли на вечеринке, или закуски, когда вечер проходит за игрой в карты или у телевизора. Иногда пикантные блюда представляют собой сочетание нежного теста с основательной начинкой, иногда – это исполненная фантазии вариация классического рецепта. Пикантные лакомства возбуждают своим ароматом наше желание, их можно постоянно разнообразить, стоит проявить всего лишь немного изобретательности.

Колобки пикантные

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 2084 кдж / 498 ккал, белки - 16,2 г, жиры - 25 г, углеводы - 53 г.

Ингредиенты:

125 г картофеля

$^1/_2$ кубика свежих дрожжей (21 г)

ок. 8–10 ст. л. теплого молока

$^1/_2$ ч. л. соли

250 г муки

2 ст. л. мягкого сливочного масла (ок. 40 г)

1 яйцо

200 г пряного молодого сыра

Для обмазывания:

1 желток

2 ст. л. молока

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Картофель очистить, сварить и еще горячим размять. Остатавить немного охладиться.
2. Дрожжи распустить в молоке и, добавив картофель, соль, муку, масло и яйца, вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 20 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
3. Из теста сформировать 12 шаров. Шары немного растянуть, в каждый шар положить по 1 ст. л. пряного сыра и скатать колобки.
4. Колобки выложить в смазанную жиром форму для запеканок (ок. 20 x 30 см) и оставить доходить дальше в духовом шкафу в течение 20–30 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
5. Желток взболтать с молоком, полученной смесью смазать колобки и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 25-35 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Советы

Для колобков можно приготовить другую вкусную начинку, например, из наструганного мяса и салата.

Пикантное суфле с сыром

8 штук / Энергетическая и пищевая ценность на штуку: 872 кдж / 208 ккал, белки - 11 г, жиры - 15 г, углеводы - 6 г.

Ингредиенты:

2 ст. л. сливочного масла
30 г муки
200 мл горячего молока
1 щепотка муската, молотого
1 щепотка кайенского перца
Соль
свежесмолотый черный перец
120 г натертого сыра (например, Грейерцского)
4 яичных желтка
4 яичных белка
2 ст. л. натертого сыра Пармезан
панировочная мука

8 порционных формочек

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

Приготовление:

1. Масло распустить в кастрюльке, постоянно помешивая постепенно добавить муку (не поджаривать). Затем добавить молоко. Варить дальше на малой мощности в течение 5 минут, постоянно помешивая. Приправить солью, перцем и мускатом и кайенским перцем.
2. По очереди один за другим подмешать желтки. В заключение добавить сыр.
3. Взбить яичные белки в крутую пену и осторожно подмешать к полученной охлажденной массе.
4. Тесто распределить по восьми смазанным жиром и посыпанным панировочной мукой формочкам. Формочки заполнять максимум не доходя 1 см. до ее края. Суфле посыпать натертым Пармезаном.
5. Поставить формочки на универсальный противень и запекать в предварительно нагретом духовом шкафу.

Режим:	"Конвекция с паром"
Температура:	180-200 °C
Уровень загрузки:	2. снизу
Время выпекания:	20–25 минут + предв. нагрев
Обдавание паром:	1
Момент времени для обдавания паром:	через 10 минут

Советы

Приготовленное суфле подавйте сразу к столу, так как оно опадает.



Паштет весенний

Ок. 15 порций / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 1343 кдж / 321 ккал, белки - 16, г, жиры - 22 г, углеводы - 15 г.

Ингредиенты:

1 упаковка замороженного слоеного теста (450 г)

по одному стручку желтой и красной паприки

3 весенних луковицы

1 зубчик чеснока, мелко нарубленный

1 кг фарша

100 г панировочной муки

2 яйца

Соль

свежесмолотый черный перец

порошок паприки

2 ч. л. среднеострой горчицы

Для смазывания:

1 желток

Вода

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Тесто разморозить. Стручки паприки нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать кольцами.
2. Перемешать фарш с овощами, чесноком, панировочной мукой, яйцами, приправами и горчицей.
3. Форму для выпечки (ок. 30 x 13 см) сначала выложить пекарной бумагой, затем половиной имеющегося слоеного теста, разложить фаршевую смесь и наглухо закрыть сверху остатками теста, защипнув со всех сторон. Вырезать сверху из теста с помощью ножа три ромба размером, примерно, 1,5 x 1,5 см. Верхнюю сторону паштета, при желании, можно украсить оставшимся тестом.
4. Желток взболтать с водой, полученной смесью смазать тесто, после чего запекать паштет.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 180-200 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 55-65 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 25 минут следующее - через 15 минут



Сырный паштет

Ок. 12 штук / Энергетическая и пищевая ценность на штуку: 1143 кдж / 274 ккал, белки - 11,7, г, жиры - 17 г, углеводы - 19 г.

Ингредиенты:

Для теста:

1 кубик свежих дрожжей (42 г)
175 мл теплого молока
100 г ржаной муки тип 1150
150 г пшеничной муки тип 405
50 г сливочного масла
$^1/_2$ ч. л. соли
$^1/_2$ ч. л. сахара

Для начинки:

2 красных стручка паприки, нарезанных кубиками
2 маленьких красных луковицы, нарезанных кубиками
300 г красного плесневого сыра
250 г обезжиренного творога
1 яичный желток
2 ст. л. палочек шнитт-лука
Соль
крупномолотый черный перец
молотый красный перец

Для посыпки:

4 ст. л. тыквенных семечек

Для обдавания паром:

прим. 250 мл воды

Советы

Паштеты хорошо подходят в качестве закуски или с салатом в качестве основного блюда.

Приготовление:

1. Дрожжи распустить в молоке и, добавив остальные ингредиенты, вымесить пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 45 минут при 35 °C в режиме "Верхний-нижний жар".
2. Сыр нарезать мелкими кубиками, смешать с творогом, яичным желтком и шнитт-луком. В смесь добавить паприку и лук, все приправить солью, черным перцем и молотым красным перцем.
3. На посыпанной мукой поверхности раскатать из теста квадрат (прим. 45 x 45 см) и, взяв тесто за углы, выложить в квадратную, смазанную жиром форму (ок. 20 x 20 см). Начинку разложить на тесте, соединить противоположные углы теста над начинкой и слегка прищепнуть.
4. Смазать верх водой и обсыпать тыквенными семечками. Паштет запекать до образования золотисто-коричневой корочки. Перед подачей на стол выдержать в течение, примерно, 30 минут.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 55-65 минут
Обдавание паром: 3
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут
следующее - через 10 минут
следующее - через 10 минут

Запеканка с тортеллини, ветчиной и руколой

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 3284 кдж / 779 ккал, белки - 36,1 г, жиры - 34 г, углеводы - 83 г.

Ингредиенты:

125 г руколы

100 г подсушенной на воздухе ветчины

100 мл сливок

150 г сметаны высокой жирности

Соль

свежесмолотый черный перец

200 г мелких томатов ("черри"), половинок

600 г свежих тортеллини (охлажденных)

4 ст. л. семян пинии, обжаренных

100 г свеженатертого сыра пармезан

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Руколу помыть, обсушить салфеткой и нарезать вместе с ветчиной на полоски. Перемешать сливки со сметаной, после чего смесь посолить и поперчить.
2. Тортеллини, половинки томатов, руколу и ветчину перемешать между собой и выложить смесь в форму для запеканок (ок. 20 x 30 см) и полить сверху соусом.
3. Посыпать сверху семенами пинии и тертым сыром. Запекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 18 минут следующее - через 10 минут

Лазанья "Каннеллони" с грибами

4 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 2165 кдж / 517 ккал, белки - 27,4 г, жиры - 32 г, углеводы - 30 г.

Ингредиенты:

200 г грибов (например, шампиньонов)

60 г сушеных, в растительном масле помидоров

150 г овечьего сыра

150 г пряного молодого сыра

несколько листиков тимьяна

свежесмолотый черный перец

12 каннеллони

1 зубчик чеснока, мелко нарубленный

300 мл бульона

200 г сметаны высокой жирности

Соль

150 г натертого сыра

Для обдавания паром:

прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Грибы почистить, помидорам дать стечь жидкости. Грибы, помидоры и овечий сыр мелко нарезать, смешать с молодым сыром, приправить тимьяном и поперчить по вкусу.
2. Каннеллони заполнить полученной массой и выложить в форму для запеканок (ок. 20 x 30 см).
3. Перемешать бульон со сметаной и чесноком, посолить и поперчить.
4. Каннеллони полить полученным соусом, обсыпать сверху натертым сыром и запекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 170-190 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время приготовления: 30-40 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 18 минут следующее - через 10 минут

Десерты

"Конец - делу венец"

Признак того, что десерт удался - это то удовольствие, с которым он будет съеден. Так как вряд ли кто-то сможет устоять после вкусной трапезы перед столь же вкусным "заключительным аккордом". Отведав мороженое, суфле, изысканную фруктовую композицию или какое-либо другое сладкое соблазнительное блюдо, гости поднимутся из-за стола довольными – и это зачастую требует относительно малых усилий от хозяйки, так как десерты часто при малых затратах отличаются настоящей изысканностью.

Колобки со сливовым муссом

6 порций / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 2527 кдж / 604 ккал, белки - 13,7 г, жиры - 23 г, углеводы - 86 г.

Ингредиенты:

500 г муки
1 кубик свежих дрожжей (42 г)
50 г сахара
250 мл теплого молока
1/2 ч. л. корицы, молотой
1 щепотка соли
125 г мягкого сливочного масла
2 яйца
120 г сливового мусса

Для посыпки:
40 г сахарной пудры

Для обдавания паром:
прим. 150 мл воды

Приготовление:

1. Из муки, раскрошенных дрожжей, сахара, молока, корицы, соли, масла и яиц вымесить однородное и пластичное тесто. Тесто накрыть и оставить доходить в духовом шкафу в течение 20–30 минут.
2. Из теста сформировать 12 шаров. Шары немного растянуть, в каждый шар положить по 1 ст. л. сливового мусса, скатать и выложить в смазанную жиром форму для запеканок (ок. 20 x 30 см).
3. Дать колобкам еще раз подойти 20 минут, затем выпекать до золотистого цвета.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 160-180 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 35-45 минут
Обдавание паром: 2
Момент времени для обдавания паром: через 8 минут следующее - через 10 минут

Перед подачей к столу обсыпать сахарной пудрой.

Советы

Вместо сливового мусса Вы можете начинить колобки половинками слив. Тогда перед скатыванием колобка немного обсыпьте половинки слив сахарным песком. Готовые колобки обсыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу, при желании с ванильным соусом.

Сладкое вишневое суфле

8 порции / Энергетическая и пищевая ценность на порцию: 557 кдж / 133 ккал, белки - 7 г, жиры - 5 г, углеводы - 17 г.

Ингредиенты:

Масло
50 г молотых орехов
6 ст. л. вишен сорта "Морель"
2 яичных желтка
80 г сахарной пудры
сердцевина одного стручка ванили
250 г творога
20 г пшеничного крахмала
2 яичных белка
8 порционных формочек

Для обдавания паром:
прим. 100 мл воды

Приготовление:

1. Смазать маслом восемь порционных формочек и обсыпать орехами.
2. Вишни хорошо обсушить и распределить по формочкам.
3. Яичные желтки растереть с 60 г сахарной пудры до образования пены. Ваниль, творог и крахмал перемешать. Яичные белки круто взбить с остатком сахарной пудры и осторожно подмешать к полученной массе.
4. Тесто разложить по формочкам. Формочки заполнять максимум не доходя 1 см. до ее края.
5. Формочки поставить на универсальный противень. Затем противень установить в передварительно нагретый духовой шкаф и налить в него горячей воды до уровня половины высоты формочек. Готовить до образования золотисто-коричневой корочки.

Режим: "Конвекция с паром"
Температура: 180-200 °C
Уровень загрузки: 2. снизу
Время выпекания: 20-30 минут + предв. нагрев
Обдавание паром: 1
Момент времени для обдавания паром: через 10 минут



ООО Миле СНГ

Российская Федерация и
страны СНГ

125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а

Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru

E-mail: info@miele.ru

ООО "Миле"

Украина

04070 Киев, ул, Спасская, 30А

Телефон: (044) 496 0300
Телефакс: (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua

(H 5051, H 5061, H 5081, H 5361, H 5461, H 5681, H 5688)

M.-Nr. 07 196 370 / 01