

KULINARISK FINSMÅKARE

RU

Кулинарная книга

Содержание

Таблицы приготовления пищи	3	Запеч. блюда	31
Автоматические программы	20	Пицца/Киш	36
Рыба/Морепр.	24	Пирог	39
Птица	26	Хлеб/Булочки	46
Мясо	27		

Право на изменения сохраняется.

Таблицы приготовления пищи

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа готовящихся продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления.

Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Во-первых, воспользуйтесь инструкциями на упаковке продуктов. Если инструкции недоступны, обратитесь к Таблицам.

- i** Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также, от качества и количества используемых ингредиентов.

Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °С.

Подогрев тарелок

Данная функция позволяет подогревать тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70°С.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

Подготовка теста

Данная функция используется для подъема дрожжевого теста. Положите тесто в достаточно большую миску и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Выберите функцию Подготовка теста и задайте время приготовления.

Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку. Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания. Используйте первое положение противня.

Выпечка и жарка

Торты

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	80 - 100	В форме для выпечки диаметром 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В эмалированном противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Сливовый торт	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Печенье / полоски из теста	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В эмалированном противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В эмалированном противне
Безе – два уровня	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В эмалированном противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Булочки	190	3	190	3	12 - 20	В эмалированном противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В эмалированном противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В эмалированном противне
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2 (лев. +прав.)	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см

Хлеб и пицца

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый Хлеб	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 0,5 кг/шт. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Хлеб/ Булочки	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В эмалированном противне или в сотейнике. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	200	3	190	3	10 - 20	В эмалированном противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Открытые пироги

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	180	1	180	1	50 - 60	В форме. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Мясо

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

Малый гриль

- ⓘ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	Количество (кг)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	0.8	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	0.6	макс	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс	12 - 15	10 - 12	4
Свинные отбивные	4	0.6	макс	12 - 16	12 - 14	4

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	Количество (кг)		Первая сторона	Вторая сторона	
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1.0	макс	30 - 35	25 - 30	4
Шашлыки	4	-	макс	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	0.4	макс	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	0.6	макс	20 - 30	-	4
Рыбн. филе	4	0.4	макс	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс	2 - 4	2 - 3	4

Турбо-гриль

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе с кровью ¹⁾	на см толщины	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Ростбиф или филе средней прожаренности ¹⁾	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные ¹⁾	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Седло барашка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Рыба

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термомощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термомощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80 °C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.

i Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на

варочной панели на высоком уровне нагрева.

2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термомощуп.
4. Выберите функцию Медл. приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Установите температуру 120°C.

Продукты	Время (мин)	Положение противня
Жаркое из баранины, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Говяжье филе, 1 кг - 1,5 кг	90 - 150	3
Жареная телятина, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Бифштекс, 0,2 кг - 0,3 кг	20 - 40	3

Размораживание

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1.0	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1.0	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1.4	60	60	-

Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

В этом режиме используйте первую полку снизу.

Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

Сушка

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины

времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

Продукты	Температура (°C)	Время (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8

Продукты	Температура (°C)	Время (час)
Перец	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, долька-ми	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Горячий воздух + Пар

Пироги и выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положе-ние про-тивня	Комментарии
Яблочный торт ¹⁾	160	60 - 80	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Открытые пироги	175	30 - 40	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	160	80 - 90	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	160	35 - 45	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Панеттоне (итальянский ро-ждественский кекс) ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	160	40 - 50	2	В форме для хлеба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Мелкое печенье	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Печенье	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Сладкие булочки ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	В глубоком противне
Бриоши (сдобные булочки) ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В глубоком противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1	В форме
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2	В форме
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)	В форме

Мясо


Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	1.0	180	90 - 110	2	На решетке
Телятина	1.0	180	90 - 110	2	На решетке
Ростбиф с кровью	1.0	210	45 - 50	2	На решетке
Ростбиф средней прожаренности	1.0	200	55 - 65	2	На решетке
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1.0	190	65 - 75	2	На решетке
Баранина	1.0	175	110 - 130	2	Нора

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Цыпленок	1.0	200	55 - 65	2	Целиком
Индейка	4.0	170	180 - 240	2	Целиком
Утка	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Целиком
Гусь	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Целиком
Кролик	-	170 - 180	60 - 90	2	Разрезанный на куски

Рыба

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Форель	1.5	180	25 - 35	2	3-4 рыбы
Тунец	1.2	175	35 - 50	2	4-6 кусочков филе
Хек	-	200	20 - 30	2	-


Пицца

-  Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Пицца (на тонкой основе)	200 - 220	15 - 25	1	В глубоком противне
Пицца (с большим количеством начинки)	200 - 220	20 - 30	1	В глубоком противне
Мини-пицца	200 - 220	15 - 20	1	В глубоком противне
Яблочный торт	150 - 170	50 - 70	1	В форме для выпечки диаметром 20 см


Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Торт	170 - 190	35 - 50	1	В форме для выпечки диаметром 26 см
Луковый пирог	200 – 220	20 – 30	2	В глубоком противне

Регенерация

-  Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканки	130	15 - 25	2
Макаронные изделия и соусы	130	10 - 15	2
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	130	10 - 15	2
Порционные блюда	130	10 - 15	2
Мясо	130	10 - 15	2
Овощи	130	10 - 15	2

Хлеб

-  Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Белый хлеб	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1-2 шт. по 500 г/шт

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Рулеты	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)	6-8 штук в глубоком противне
Ржаной хлеб	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1-2 шт. по 500 г/шт
Фокачча	-	190 - 210	20 - 25	2	В глубоком противне

Таблица «Термощуп для мяса»

Продукты	Температура внутри продукта (°С)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75

Продукты	Температура внутри продукта (°С)
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

Автоматические программы



ВНИМАНИЕ! См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Автоматические программы

Меню Помощь в приготовлении— обеспечивает оптимальные настройки

для всех типов блюд из мяса. Возможна ее регулировка в соответствии с предпочтениями пользователя.


Вес, автоматич.— автоматический расчет времени приготовления после ввода пользователем веса продуктов.

Автоматич. термошуп— автоматический расчет времени приготовления после ввода пользователем температуры внутри продукта.

Меню Рецепты — заранее заданные пользователем настройки для блюда. Приготовьте блюдо согласно рецепту из данного руководства.

Помощь в приготовлении









Категория блюда: Рыба/Морепр.



Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбн. пал.
	Рыбн. филе, заморж.
	Мелк.рыба гр,цел.
	Рыба на гриле, целиком
Рыба на гриле, целиком 	
Лосось, целиком	-

Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное филе	-
Цыпленок	Кур. крыл., свеж.
	Кур. крыл., замор.
	Кур. окорочка, свеж.
	Кур. окорочка, замор.
Цыпленок, 2 половинки	

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Тушеное мясо 
	Мясной Рулет
Ростбиф	С кровью
	С кровью 
	Средняя
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная
Говядина по-скандинав.	Хорошо Прожаренная 
	С кровью 
	Средняя 
Говядина по-скандинав.	Хорошо Прожаренная 
	Свин. грудинка
	Св.ножка,готов.
Свинина	Свиной окорок
	Свиная Вырезка
	Шейная часть
	Свиная лопатка
	Телячья Ножка
Телятина	Телячья вырезка
	Жареная телятина 

Блюдо	
Баранина	Ножка ягненка
	Седло барашка
	Седло Ягненка, среднее
Дичь	Заяц <ul style="list-style-type: none"> • Заячы окорочка • Седло зайца
	Оленина <ul style="list-style-type: none"> • Окорок оленя/ косули • Седло оленя/ косули
	Жареная дичь 
	Мясо дичи 

Категория блюда: Запеч. блюда

Блюдо	
Лазанья/Кан-лони, замор.	-
Овощн. запеканка	-
Сладкие Запеканки	-

Категория блюда: Пицца/Киш

Блюдо	
Пицца	Итальянская
	Чикагская
	Пицца, заморож.
	Пицца Америк., заморож.
	Пицца, охлажденная
	Мини-пиццы, заморож.
Багет с распл. сыр.	-
Тарт фламбе (эльзасский пирог)	-
Несл. швейц. пирог	-
Открытый Пирог	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Пироги/Выпечка

Блюдо	
Пирог-кольцо	-
Ябл. пир., закр.	-
Бисквитный пирог	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Сдобная булочка	-
Бисквит «Мадера»	-
Открытый Пирог	-
Сладк. швейц. пирог	-
Миндальный торт	-

Блюдо	
Маффины	-
Выпечка	-
Полоски из теста	-
Пирожн. из заварн. теста	-
Изд. из сл. теста	-
Эклеры	-
Минд. печенье	-
Песочн. печенье	-
Рожд. коврижки	-
Ябл. Штрудель, заморож.	-
Пирог на противне	Опарн. тесто
	Дрожжевое тесто
Чизкейк на протв.	-
Шоколадный торт	-
Швейц. рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Пирог с посыпкой	-
Сах. печенье	-
Осн. для откр. пир.	Изд. из пес. теста
	Откр. пирог, бискв. осн.
Откр. фрукт. пир.	Фрук.пирог,песочн.осн.
	Откр.фрукт.пирог,бискв.осн.
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб/Булочки

Блюдо	
Рулеты	Заморож. рул.
Чиабатта	-
Хлеб	Батон-венок
	Дрожжев. Пирог с Медом
	Пресный хлеб

Категория блюда: Гарниры

Блюдо	
Карт. фри, тонк.	-
Карт. фри, крупн.	-
Карт. фри, замор.	-
Крокеты	-
Картофель, ломтики	-
Картофельные Биточки	-

i Если необходимо изменить вес или температуру внутри продукта, воспользуйтесь регулятором, чтобы задать для блюда новые значения.

Рецепты

Блюда разделены на несколько категорий:

- Рыба/Морепр.
- Птица
- Мясо
- Запеч. блюда
- Пицца/Киш
- Пироги/Выпечка
- Хлеб/Булочки

Рыба/Морепр.

Треска

Ингредиенты:

- 800 г сушеной/вяленой
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 больших луковицы
- 6 очищенных зубчиков чеснока
- лук-порей (2 шт.)
- красный перец (6 шт.)
- 1/2 банки (200 г) рубленых консервированных помидоров
- 200 мл белого вина
- 200 мл рыбного бульона
- перец, соль, тимьян, орегано

Приготовление:

Замочить сушеную треску на ночь. На следующий день слить воду и высушить рыбу, положить ее в кастрюлю с проточной водой, поставить на плиту и довести до кипения. Снять с плиты и оставить остывать.

Налить в сковороду оливковое масло и нагреть. Очистить и мелко нарубить лук, измельчить очищенный чеснок, вымыть и порезать лук-порея. Положить все в разогретое масло и немного потушить. Удалить сердцевину из перца, нарезать его соломкой. Положить на сковороду вместе с нарезанными помидорами.

Добавить белое вино и рыбный бульон и оставить на некоторое время на медленном огне. Добавить соль, перец, тимьян и орегано и оставить в сковороде на медленном огне еще на 15 минут.

Достать остывшую треску из кастрюли и промокнуть ее бумажным полотенцем. Снять кожу, удалить кости и плавники. Разрезать рыбу на кусочки, смешать с овощами и выложить в жаростойкую форму.

- Время в приборе: 30 мин.

- Положение противня: 1

Рыбное Филе

Ингредиенты:

- 600 г – 700 г филе судака, семги или лосося-тайменя (кумжи)
- 150 г тертого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- 1 ч. ложка эстрагона
- рубленая петрушка
- соль, перец
- лимон
- сливочное масло

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и оставить мариноваться на некоторое время, затем удалить остатки сока бумажным полотенцем. Посолить и поперчить рыбное филе с обеих сторон. Положить кусочки рыбного филе в жаростойкую форму.

Смешать тертый сыр, сливки, панировочные сухари, эстрагон и рубленную петрушку. Сразу же обмазать этой смесью рыбное филе и разложить сверху сливочное масло мелкими стружками.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 2

Рыба, запеченная в Соли

Ингредиенты:

- рыба, целиком, приблизительно 1,5–2 кг
- 2 лимона, не покрытых воском
- 1 головка фенхеля
- 4 веточки свежего тимьяна
- 3 кг каменной соли

Приготовление:

Вымыть рыбу и втереть в нее сок двух лимонов.

Нарезать фенхель тонкими ломтиками и начинить рыбу им и веточками тимьяна.

Половину каменной соли насыпать на противень и положить сверху рыбу. Высыпать на рыбу вторую половину соли и прижать ее.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Лосось, филе

Ингредиенты:

- 400 г картофеля
- 2 пучка зеленого лука
- 2 очищенных дольки чеснока
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 4 куска филе лосося
- сок одного лимона
- соль и перец
- 75 мл овощного бульона
- 50 мл белого вина
- 1 веточка свежего розмарина
- 150 мл вина
- 1/2 пучка свежего тимьяна

Способ приготовления:

Вымыть картофель, почистить его, порезать на 4 части и варить в подсоленной воде 25 минут, после чего слить воду и нарезать ломтиками.

Промыть и тонко нарезать зеленый лук. Очистить и нарезать чеснок на кусочки. Смешать лук и чеснок с рублеными помидорами.

Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и поставить мариноваться. Затем высушить, посолить и поперчить.

Смешать овощи и картофель, положить в смазанную жиром жаропрочное блюдо, посыпать специями и положить сверху лосося.

Залить овощным бульоном и белым вином и посыпать сверху розмарином и тимьяном.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 2

Фаршированные кальмары

Ингредиенты:

- 1 кг очищенных кальмаров среднего размера
- 1 большая луковица
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 90 г сваренного длиннозерного риса
- 4 ст. ложки кедровых орехов
- 4 ст. ложки коринки (сорт изюма)
- 2 ст. ложки рубленой петрушки
- соль, перец
- сок лимона
- 4 столовых ложек оливкового масла
- 150 мл вина
- 500 мл томатного сока

Приготовление:

Интенсивно натереть кальмаров солью, затем промыть в проточной воде.

Очистить лук, мелко порубить его и потушить с двумя ложками оливкового масла до прозрачности. Добавить к луку длиннозерный рис, кедровые орешки, изюм и рубленую петрушку, посолить, поперчить и добавить лимонный сок. Неплотно начинить кальмаров этой смесью, зашить отверстие.

В сотейник налить четыре столовых ложки оливкового масла и обжарить кальмары на плите. Добавить вино и томатный сок.

Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Птица

Куриные окорочка

Ингредиенты:

- 4 куриных окорочка по 250 г каждый
- 250 г сметаны
- 125 мл сливок
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка паприки
- 1 ч. ложка карри
- 1/2 ч. ложки перца
- 250 г консервированных резаных грибов
- 20 г крахмала

Приготовление:

Промыть куриные окорочка и положить в сотейник. Смешать остальные ингредиенты и выложить их на куриные окорочка.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Петух в вине

Ингредиенты:

- 1 цыпленок
- соль
- перец
- 1 ст. ложка муки
- 50 г топленого масла
- 500 мл белого вина
- 500 мл куриного бульона
- 4 ст. ложки соевого соуса
- 1/2 пучка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 150 г бекона, нарезанного кубиками
- 250 г коричневых шампиньонов, помытых и разрезанных на 4 части
- 12 луковиц шалота, очищенных
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока

Приготовление:

Промыть цыпленка, посолить и поперчить, посыпать мукой.

Разогреть в сотейнике топленое масло, и обжарить цыпленка со всех сторон. Залить белое вино, куриный бульон и соевый соус и довести до кипения.

Добавить петрушку, нарезанный кубиками бекон, грибы, шалот и чеснок.

Снова довести до кипения, закрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированная курица

Ингредиенты:

- 1 курица 1,2 кг (с потрохами)
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 ч. ложки паприки
- 50 г панировочных сухарей
- 3-4 столовые ложки молока
- 1 нарезанная луковица
- 1 пучок петрушки, рубленный
- 20 г сливочного масла
- 1 яйцо
- соль и перец

Приготовление:

Вымыть и промокнуть курицу. Смешать растительное масло, соль и паприку, и натереть этой смесью курицу.

Начинка: Смешать панировочные сухари и молоко. На сковороду положить нарезанный лук, петрушку и сливочное масло и потушить. Мелко порубить сердце, печень и желудок и добавить яйцо. Затем перемешать все, посолить и поперчить.

Положить курицу в сотейник грудкой вниз, поставить в прибор. Перевернуть через 30 минут. Будет выдан звуковой сигнал.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Жареная Утка с Апельс.**Ингредиенты:**

- 1 утка (1,6–2 кг)
- соль
- перец
- 3 апельсина, очищенные, без семечек, нарезанные кубиками
- 1/2 ч. ложки соли
- 2 апельсина для сока
- 150 мл хереса

Приготовление:

Вымыть утку, посолить, поперчить, натереть апельсиновой цедрой.

Нафаршировать ее кубиками апельсина с солью и зашить.

Положить в сотейник грудкой вниз.

Выдавить сок из апельсинов, смешать с хересом и залить утку.

Поместить продукты в прибор.

Перевернуть через 30 минут. Будет выдан звуковой сигнал.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Мясо**Говядина тушеная****Ингредиенты:**

- 600 г говядины
- соль и перец
- мука
- 10 г сливочного масла
- 1 луковица
- 330 мл темного пива
- 2 ч. ложки коричневого сахара
- 2 ч. ложки томатной пасты
- 500 мл говяжьего бульона

Приготовление:

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалить в муке.

Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем кусочки мяса. Выложить их в форму для запекания.

Очистить и мелко нарезать лук, слегка обжарить его в небольшом количестве масла, затем выложить в форму на мясо.

Смешать в сотейнике темное пиво, коричневый сахар, томатную пасту и мясной бульон, довести все до кипения. Затем вылить смесь на мясо (чтобы мясо было покрыто).

Накрыть и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 мин.
- Положение противня: 3

Маринованная говядина**Для приготовления маринада:**

- 1 л воды
- 500 мл виноградного уксуса
- 2 чайные ложки соли
- 15 горошин черного перца
- 15 ягод можжевельника
- лавровый лист (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
Довести все до кипения и оставить остывать.
- 1,5 кг говяжьего филе куском
Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться на 5 дней.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада

Приготовление:

Достать мясо из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и подрумянить в сотейнике со всех сторон, а затем добавить суповые овощи из маринада.

Налить немного маринада в сотейник. Высота маринада должна составлять 10-15 мм. Накрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 150 мин.
- Положение противня: 1

Мясной Рулет

Ингредиенты:

- 2 сухих булочки
- 1 луковица
- 3 ст. ложки рубленой петрушки
- 750 г мясного фарша (смесь говядины и свинины)
- 2 яйца
- соль, перец и паприка
- 100 г тонких ломтиков бекона

Приготовление:

Замочить сухие булочки в воде, затем отжать воду. Очистить и мелко нарезать лук, потушить и добавить рубленую петрушку.

Смешать мясной фарш, яйца, отжатые булочки и лук. Посолить, добавить перец и паприку, положить в сотейник, сверху положить тонкие ломтики бекона.

Добавить немного воды и поставить в прибор.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 1

Свинная Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя свинная ножка 0,8 кг – 1,2 кг
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Надрезать кожу по всей поверхности свиной ножки. Смешать масло, соль, перец и базилик, и втереть эту смесь в ножку. Положить ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить овощи и воду. Уровень жидкости должен составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 мин.
- Положение противня: 1

Свинная лопатка

Ингредиенты:

- 1,5 кг лопатки молодого поросенка с кожей
- соль
- перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 150 г сельдерея, нарезанного тонкими ломтиками
- 1 нарезанный лук-порей
- 1 маленькая банка (400 г) мелкорубленых консервированных помидоров
- 250 мл сливок
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока
- свежий розмарин и тимьян

Приготовление:

Острым ножом сделать надрезы на коже в виде сетки. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на оливковом масле. Потушить сельдерей и лук-порей с небольшим количеством масла на противне для жарки, затем добавить помидоры, сливки, чеснок, розмарин и тимьян, перемешать и выложить на эту смесь сверху свинную лопатку. Поставить в прибор.

- Время в приборе: 130 мин.
- Положение противня: 1

Шведское жаркое

Ингредиенты:

- 200 г сушеного чернослива
- 150 мл белого вина
- 1,5 кг свиной вырезки или телячьей спинки (филе)
- 1 луковица среднего размера
- яблоко
- соль, перец и паприка

Приготовление:

Замочить чернослив в белом вине на два часа. Сполоснуть мясо водой и обсушить его. На нижней стороне мяса сделать надрезы и положить в них чернослив, протолкнув его как можно глубже в мясо. Добавить к мясу приправы и положить его в сотейник стороной без слив вверх. Очистить лук и яблоко, разрезать на восемь частей и обложить этими ломтиками мясо. Смешать остатки вина, в котором замачивался чернослив, с четвертью литра воды и полить этим мясо. В качестве гарнира можно подать крокеты, картофельную запеканку, брокколи и т. д.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя телячья ножка 1,5–2 кг
- 4 ломтика вареной ветчины
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Сделать 8 надрезов по всей длине телячьей ножки со всех сторон. Разрезать четыре ломтика ветчины пополам и положить их в надрезы. Смешать масло, соль, перец и базилик, и обмазать этой смесью телячью ножку. Положить телячью ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить к телячьей ножке суповые овощи и воду. Толщина слоя должна составлять 10–15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 мин.
- Положение противня: 1

Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 4 ст. ложки масла для подрумянивания
- 4 куска телячьей голени толщиной около 3–4 см каждый (порубленные поперек кости)
- 4 морковки среднего размера, нарезанные мелкими кубиками
- 4 стебля сельдерея, нарезанные мелкими кубиками
- 1 кг спелых помидоров: снять кожицу, разрезать на половинки, удалить середину и нарезать кубиками
- 1 пучок петрушки, промытой и рубленной
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки муки для обваливания
- 6 столовых ложек оливкового масла
- 250 мл белого вина
- 250 мл мясного бульона
- 3 луковицы среднего размера, очищенные и мелко порубленные
- 3 очищенных и мелко нарезанных зубчика чеснока
- по 1/2 чайной ложки тимьяна и орегано
- лавровый лист (2 шт.)
- гвоздика (2 шт.)
- соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Растопить в сотейнике 4 столовых ложки сливочного масла и потушить в нем овощи. Достать овощи из сотейника.

Промыть куски телячьей голени, посыпать их специями и обвалить в муке. Стряхнуть излишки муки. Нагреть оливковое масло и обжарить куски при среднем нагреве до золотистого цвета. Достать мясо из сотейника и слить остатки оливкового масла из сотейника.

Деглазировать мясной бульон в сотейнике с 250 мл вина, перелить в кастрюлю и оставить на некоторое время кипеть на медленном огне. Добавить 250 мл мясного бульона, петрушку, тимьян, орегано и нарезанные кубиками помидоры. Добавить соль и перец. Снова довести до кипения.

Положить овощи в сотейник, сверху выложить мясо и залить соусом. Закрывать сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированная телятина

Ингредиенты:

- 1 булочка
- 1 яйцо
- 200 г фарша
- соль, перец
- 1 нарезанная луковица
- рубленая петрушка
- 1 кг телячьей грудинки (с прорезанным карманом)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- 50 г бекона
- 250 мл воды

Приготовление:

Замочить булочку в воде, затем отжать воду. Смешать яйцо, мясной фарш, соль, перец, нарезанные лук и петрушку.

Посолить и поперчить грудинку, нафаршировать карман мясной начинкой. Зашить карман.

Положить грудинку в сотейник, добавить овощи, бекон и воду. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 100 мин.
- Положение противня: 1

Ножка ягненка

Ингредиенты:

- 2,7 кг ножки ягненка
- 30 мл оливкового масла
- соль
- перец
- 3 очищенных дольки чеснока
- 1 пучок свежего розмарина (или 1 чайная ложка сушеного розмарина)
- вода

Приготовление:

Промыть ножку ягненка и промокнуть ее насухо; затем натереть оливковым маслом и сделать в ней надрезы. Добавить соль и перец. Очистить и нарезать чеснок, и вместе с веточками розмарина положить его в надрезы на мясе.

Положить ножку ягненка в сотейник и добавить воду. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 165 мин.
- Положение противня: 1

Кролик

Ингредиенты:

- 2 спинки кролика
- 6 ягод можжевельника (измельченных)
- соль и перец
- 30 г растопленного сливочного масла
- 125 мл сметаны
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Приготовление:

Натереть спинки кролика измельченными ягодами можжевельника, солью и перцем, и смазать растопленным маслом.

Положить мясо в сотейник, залить сметаной и добавить овощи.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Кролик с горчицей

Ингредиенты:

- 2 тушки кролика по 800 г каждая
- соль и перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 крупно нарезанных луковицы
- 50 г бекона, нарезанного кубиками
- 2 ст. ложки муки
- 375 мл куриного бульона
- 125 мл белого вина
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- 125 мл сливок
- 2 ст. ложки дижонской горчицы

Приготовление:

Разрезать кроликов на 8 частей приблизительно равного размера, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике.

Достать куски кролика из сотейника и обжарить в нем лук и бекон. Посыпать мукой и перемешать. Смешать куриный бульон, белое вино и тимьян, и довести смесь до кипения.

Добавить сливки и дижонскую горчицу, положить мясо обратно в сотейник, закрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Кабан

Для приготовления маринада:

- 1,5 л красного вина
- 150 г сельдерея
- 150 г моркови
- 2 луковицы
- лавровый лист (5 шт.)
- гвоздика (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
Довести все до кипения и оставить остывать.
- 1,5 кг филе кабана (лопатка)
Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться 3 дня.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада
- 1 маленькая банка лисичек

Приготовление:

Достать мясо кабана из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на плите. Добавить лисички и немного овощей из маринада.

Налить маринад в сотейник. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 140 мин.
- Положение противня: 1

Запеч. блюда

Лазанья

Ингредиенты для мясного соуса:

- 100 г бекона с прослойками жира
- 1 луковица

- 1 морковь
- 100 г сельдерея
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 400 г смешанного мясного фарша (свинина и говядина)

- 100 мл мясного бульона
- 1 маленькая банка рубленых консервированных помидоров (ок.400 г)
- орегано, тимьян, соль и перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 3 ст. ложки сливочного масла
- 250 г зеленой лазаньи
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 50 г тертого мягкого сыра

Приготовление:

Отделить острым ножом от сала шкурку и хрящи, нарезать мелкими кубиками.

Очистить лук и морковь, вымыть петрушку, мелко нарезать все овощи.

Разогреть в кастрюле масло, потушить в нем бекон и нарезанные кубиками овощи, постоянно помешивая.

Постепенно добавлять фарш, обжарить его, помешивая, до рассыпания, и добавить мясной бульон для тушения.

Добавить в полученный мясной соус томатное пюре, травы, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне примерно 30 минут.

В это время приготовить соус бешамель:

Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая.

Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла. По очереди уложить в форму слои макаронных изделий,

мясного соуса, соуса бешамель и смеси сыров. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Каннелони

Ингредиенты для начинки:

- 50 г нарезанного лука
- 30 г сливочного масла
- 350 г рубленых листьев шпината
- 100 г сметаны
- 200 г свежего лосося, нарезанного кубиками
- 200 г нильского окуня, нарезанного кубиками
- 150 г креветок
- 150 г мидий
- соль, перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 1 пачку каннелони
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 150 г тертого сыра
- 40 г сливочного масла

Приготовление:

Положить лук и масло в сковороду и слегка обжарить до прозрачности.

Добавить рубленые листья шпината и быстро приготовить их. Добавить сметану, перемешать и оставить остывать.

В это время приготовить соус бешамель:

Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая.

Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в

соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Добавить в шпинат лосося, окуня, креветки и мидии, соль и перец, все перемешать.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла.

Начинить каннелони смесью со шпинатом и выложить их в форму для запекания. Каждый слой каннелони покрыть соусом бешамель. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Запеченная Паста

Ингредиенты:

- 1 литр воды
- соль
- 250 г тальятелле
- 250 г вареной ветчины
- 20 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл молока
- соль, перец и мускатный орех
- 50 г тертого сыра «Пармезан»

Приготовление:

Довести подсоленную воду до кипения на варочной поверхности. Положить тальятелле в кипящую подсоленную воду и варить 12 минут. Слить воду.

Нарезать ветчину кубиками.

Нагреть масло на сковороде.

Порубить петрушку, очистить и нарезать лук. Потушить их в сковороде.

Смазать форму для запекания небольшим количеством сливочного масла. Смешать тальятелле, ветчину и тушеные петрушку и лук, выложить все в форму.

Смешать яйца и молоко, добавить соль, перец и мускатный орех и залить этим смесь с тальятелле. Сверху посыпать сыром пармезан.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Мусака (на 10 персон)

Ингредиенты:

- 1 нарезанная луковица
- оливковое масло
- 1,5 кг мясного фарша
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 50 г тертого сыра
- 4 ч. ложки панировочных сухарей
- соль и перец
- корица
- 1 кг картофеля
- 1,5 кг баклажан
- масло для жарки

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 150 г тертого сыра
- 4 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г сливочного масла

Приготовление:

Потушить нарезанный лук в небольшом количестве оливкового масла, добавить фарш и готовить, постоянно помешивая.

Добавить нарезанные консервированные томаты, тертый сыр «Эмменталь» и панировочные сухари, хорошо все перемешать и довести до кипения.

Добавить соль, перец и корицу и снять с плиты.

Почистить картофель и нарезать ломтиками толщиной 1 см, промыть баклажаны и нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Высушить все ломтики бумажным полотенцем. Обжарить на сковороде в большом количестве сливочного масла.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая.

Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Выложить ломтики картофеля в смазанную жиром форму, посыпать тертым сыром. Сверху выложить ломтики баклажанов. Затем выложить слой мясного фарша. Затем покрыть слоем соуса бешамель.

Выложить следующий слой картофеля, затем слой баклажанов и слой мясного фарша. Последним должен быть слой соуса бешамель. Сверху посыпать оставшимся сыром и панировочными сухарями. Растопить масло и сверху полить мусаку.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Картофельная запеканка

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля
- по 1 ч. ложке соли, перца и мускатного ореха
- 2 очищенных дольки чеснока
- 200 г тертого сыра
- 200 мл молока
- 200 мл сливок

- 4 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить.

Натереть жаростойкое блюдо для выпечки зубчиком чеснока, а затем смазать блюдо маслом.

Половину ломтиков картофеля разложить в форме, посыпать сверху частью тертого сыра. Поверх уложить оставшиеся ломтики картофеля и посыпать оставшимся сыром.

Раздавить второй зубчик чеснока и взбить его с молоком и сливками. Вылить смесь на картофель и разложить оставшееся масло небольшими кусочками на запеканку.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 2

Клецки по-франц.

Ингредиенты:

- Приблизительно 1000 г мяса индейки, нарезанного соломкой
- 1 маленькая банка консервированных грибов (с маленькими шляпками)
- 500 г лука, нарубленного
- 1 кг теста для запекания
- 400 г тертого сыра
- 250 мл сливок

Приготовление:

Посолить и поперчить индейку, добавить приправы. Потушить нарубленный лук. Полностью слить жидкость из грибов.

Смешать мясо, лук и грибы и выложить в форму. Смешать тесто и сыр, выложить сверху на индейку. Залить все сливками.

- Время в приборе: 75 мин.
- Положение противня: 1

Тушеная капуста

Ингредиенты:

- 1 кочан капусты (800 г)
- майоран
- 1 луковица
- масло для тушения
- 400 г мясного фарша
- 250 г длиннозерного риса
- соль, перец и паприка
- 1 литр мясного бульона
- 200 мл сметаны
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Капусту разрезать на четыре части и вырезать кочерыжку. Бланшировать в соленой воде, приправленной майораном.

Очистить и мелко нарезать лук, затем слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла. Затем добавить мясной фарш и длиннозерный рис, потушить, добавить соль, перец и паприку. Добавить мясной бульон и потушить в сковороде на слабом огне под крышкой на 20 минут.

Слоями выложить в форму капусту и смесь риса с мясным фаршем.

Сверху нанести на блюдо сметану и присыпать сыром.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 2

Запеканка с цикорием

Ингредиенты:

- цикорий среднего размера (8 шт.)
- 8 ломтика вареной ветчины
- 30 г сливочного масла
- 1,5 ст. ложки муки
- 150 мл овощного бульона (из цикория)
- 5 столовые ложки молока
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Разрезать цикорий пополам и удалить горькую сердцевину. Тщательно промыть и варить 15 минут в кипящей воде.

Достать половинки цикория из воды, промыть холодной водой и сложить половинки вместе. Затем обернуть каждую ломтиком ветчины и поместить на смазанную жиром форму.

Растопить сливочное масло и добавить муку. Немного потушить, затем залить овощным бульоном и молоком, довести все до кипения.

Добавить в соус 50 г сыра «Эмменталь» и залить им цикорий. Посыпать блюдо оставшимся сыром.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 3

Запеканка с анчоусами

Ингредиенты:

- 8–10 картофелин
- 2 луковицы
- 125 г филе анчоусов
- 300 мл сливок
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- перец
- свежерубленный тимьян
- 2 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Помыть и почистить картофель, нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой.

Смазать жаропрочную форму сливочным маслом. Положить треть картофеля и лука в форму. Сверху выложить половину филе анчоусов и закрыть второй третью лука и картофеля. Сверху распределить остальное филе анчоусов. Поверх выложить оставшийся лук и картофель, верхним слоем должен быть картофель.

Посыпать перцем и рубленным тимьяном.

Вылить в форму рассол из анчоусов и добавить сливки. Посыпать

панировочными сухарями, а сверху - стружки сливочного масла.

- Время в приборе: 60 мин.

Пицца/Киш

Пицца

Ингредиенты для теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 столовая ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1/2 маленькой банки рубленых консервированных помидоров (200 г)
- 200 г тертого сыра
- 100 г салями
- 100 г вареной ветчины
- 150 г консервированных грибов
- 150 г сыра фета
- базилик

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный маслом

Способ приготовления:

Раскрошить дрожжи в миску и растворить их в воде. Добавить в смесь муки с солью растительное масло и поместить ее в миску.

Вымешивать ингредиенты до получения эластичного теста, не прилипающего к миске. Накрывать тесто и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Раскатать тесто, уложить его на смазанный маслом глубокий противень и наколоть до дна вилкой.

Уложить составляющие начинки поверх теста в заданном порядке.

- Время в приборе: 35 мин.

- Положение противня: 3

- Положение противня: 1

Луковый пирог

Ингредиенты для теста:

- 300 г муки
- 20 г дрожжей
- 125 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 3 г соли

Ингредиенты для начинки:

- 750 г лука
- 250 г бекона
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 125 мл молока
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки молотого перца

Способ приготовления:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление.

Нарезать дрожжи, положить их в углубление, налить в углубление теплого молока и добавить немного муки, взятой с краев. Присыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не появятся трещины.

Выложить на муку по краю яйцо и сливочное масло. Замесить все ингредиенты в эластичное дрожжевое тесто.

Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

В это время почистить и разрезать на четвертинки лук, а затем тонко его нарезать.

Нарезать кубиками бекон и слегка обжарить его с луком. Поставить остывать.

Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень. Тесто наколоть насквозь вилкой и сделать бортики. Оставить подниматься еще раз.

Смешать яйца, сметану, молоко, соль и перец. Распределить по основе теста охлажденный лук с беконом. Залить сверху тестом и разровнять.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 2

Открытый Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1/2 чайной ложки соли
- немного перца
- 1 щепотка мускатного ореха

Ингредиенты для начинки:

- 150 г тертого сыра
- 200 г вареной ветчины или постного бекона
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- соль, перец и мускатный орех

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Способ приготовления:

Поместить муку, масло, яйца и специи в чашу для замешивания и замесить мягкое сдобное тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

Разложить по тесту бекон.

Для начинки смешать вместе яйца, сметану и специи. Затем добавить сыр.

Залить начинкой бекон.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 2

Сыр. открыт.пирог

Ингредиенты:

- 1,5 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 500 г тертого сыра
- 200 мл сливок
- 100 мл молока
- 4 яйца
- соль, перец и мускатный орех

Способ приготовления:

Выложить тесто в хорошо смазанный глубокий противень. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах.

Распределить сыр равномерно по тесту. Смешать сливки, молоко и яйца и приправить солью и перцем и мускатным орехом. Снова хорошо перемешать и вылить на сыр.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 2

Русские пирожки (30 небольших изделий)

Ингредиенты для теста:

- 250 г мука из полбы (сорт пшеницы)
- 250 г сливочного масла
- 250 г нежирного творога
- соль

Ингредиенты для начинки:

- 1 небольшой кочан белокочанной капусты (400 г)
- 50 г бекона
- 2 ст. ложки очищенного сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- 3 столовые ложки сметаны
- 2 яйца

Дополнительно:

- Глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Замесить тесто из муки из полбы, нежирного творога и небольшого количества соли, и поставить его в холодильник.

Нашинковать капусту тонкой соломкой. Порезать бекон кубиками и обжарить в топленом масле. Добавить капусту и тушить, пока она не станет мягкой. Приправить солью, перцем и мускатным орехом и вмешать сметану.

Продолжать тушить, пока не испарится вся жидкость.

Сварить вкрутую яйца, охладить, нарезать кубиками, смешать с капустой и дать остыть.

Раскатать тесто и вырезать из него кружки диаметром 8 см.

Положить немного начинки в середину каждого кружка и сложить пополам. Закрепить края, сжав их вместе вилкой.

Выложить пирожки в глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, и смазать яичным желтком при помощи кисточки.

- Время в приборе: 20 мин.
- Положение противня: 3

Сырные Пирожки

Ингредиенты:

- 400 г сыра Фета
- 2 яйца

- 3 ст. ложки рубленой плосколистной петрушки
- черный перец
- 80 мл оливкового масла
- 375 г слоеного теста

Способ приготовления:

Смешать сыр «Фета», яйца, петрушку и перец. Накрыть слоеное тесто влажной салфеткой, чтобы оно не высохло. Сложить стопкой четыре листа, промазывая каждый небольшим количеством масла.

Нарезать тесто на 4 полосы длиной примерно по 7 см.

Положить на угол каждой из полос по 2 столовые ложки с верхом массы из сыра Фета и сложить полосы по диагонали в треугольники.

Выложить на глубокий противень верхней стороной вниз и смазать растительным маслом.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 3

Флан из козьего сыра

Ингредиенты для теста:

- 125 г муки
- 60 мл оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 3-4 ст. ложки холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 луковицы
- соль и перец
- 1 чайная ложка рубленого тимьяна
- 125 г сыра «Рикотта»
- 100 г козьего сыра
- 2 столовые ложки оливок
- 1 яйцо
- 60 мл сливок

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Способ приготовления:

Поместить в миску для смешивания муку, оливковое масло и соль и перемешивать, пока смесь не станет напоминать хлебный мякиш. Добавить воду и замесить тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколеть насквозь вилкой.

Вылить на сковороду 1 столовую ложку оливкового масла. Очистить лук, нарезать его тонкими кольцами и тушить около 30 минут на сковороде под крышкой.

Приправить солью и перцем и добавить 1/2 чайной ложки мелкорубленной петрушки.

Дать луку немного остыть и распределить его по тесту.

Сверху распределить сыр рикотта и козий сыр и добавить оливки. Присыпать сверху 1/2 столовой ложки рубленого тимьяна.

Для начинки взбить яйца со сметаной. Вылить начинку на торт.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 2

Пирог**Миндальный торт****Ингредиенты для теста:**

- 5 яиц
- 200 г сахара
- 100 г марципана
- 200 мл оливкового масла
- 450 г муки
- 1 ст. ложка корицы
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 50 г измельченных фисташек
- 125 г молотого миндаля
- 300 мл молока

Ингредиенты для начинки:

- 200 г абрикосового джема
- 5 ст. ложек сахарной пудры
- 1 ч. ложка корицы
- 2 ст. ложки горячей воды
- миндальные хлопья

Дополнительно потребуется:

- разъемная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Взбивать вместе яйца, сахар и марципан в течение 5 минут, затем медленно добавлять оливковое масло.

Просеять муку, корицу и разрыхлитель вместе, затем добавить в смесь измельченные фисташки и молотый миндаль. Затем небольшими порциями смешать яичную массу, муку и молоко.

Выложить смесь в форму, дно которой посыпано панировочными сухарями.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 2

После выпекания:

Нагреть абрикосовый джем и обмазать им торт с помощью кисточки. Затем поставить остывать. В горячую воду добавить сахарную пудру и корицу, и смазать этой смесью торт. Глазурованную поверхность сразу же посыпать миндальными хлопьями.

Шоколадный торт**Ингредиенты:**

- 250 г шоколада без добавок
- 250 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара (ок. 16 г)
- 1 щепотка соли

- 5 ст. ложек воды
- 5 яиц
- 375 г грецких орехов
- 250 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Приготовление:

Разломать шоколад на крупные куски и расплавить на водяной бане.

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и воду, затем добавить яйца и расплавленный шоколад.

Крупно порубить грецкие орехи, смешать их с мукой и разрыхлителем, добавить в шоколадную массу.

Выстелить глубокий противень бумагой для выпечки, выложить тесто и разровнять его.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 3

После выпекания:

Оставить остывать, снять бумагу и разрезать на квадраты.

Морковный Торт**Ингредиенты для теста:**

- 150 мл подсолнечного масла
- 100 г коричневого сахара
- 2 яйца
- 75 г сиропа
- 175 г муки
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки молотого имбиря
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 200 г мелко натертой моркови
- 75 г изюма, без косточек
- 25 г кокосовой стружки

Ингредиенты для начинки:

- 50 г сливочного масла
- 150 г сливочного сыра
- 40 г кристаллического сахара
- измельченный фундук

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки диаметром 22 см, смазанная

Приготовление:

Взбить вместе подсолнечное масло, коричневый сахар, яйца и сироп. Соединить массу с остальными ингредиентами.

Выложить тесто в смазанную форму.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 3

После выпекания:

Смешать сливочное масло, сливочный сыр и кристаллический сахар (если необходимо, добавить немного молока, чтобы смесь легко намазывалась).

Распределить по поверхности торта после того, как он остынет, и посыпать сверху измельченным фундуком.

Сырный торт/Чизкейк**Ингредиенты для основы:**

- 150 г муки
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 яйцо
- 70 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для сырного крема:

- 3 яичных белка
- 50 г изюма
- 2 ст. ложки рома
- 750 г нежирного творога
- 3 яичных желтка
- 200 г сахара
- сок одного лимона
- 200 г сметаны
- 1 пакетик порошка для приготовления заварного крема, ванильный ароматизатор (40 г или соответствующее количество порошка для приготовления пудинга из 500 мл молока)

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 26 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску. Добавить остальные ингредиенты и смешать ручным миксером. Поставить смесь в холодильник на 2 часа.

Выложить на дно предварительно смазанной сливочным маслом разъемной формы примерно 2/3 теста и в нескольких местах проткнуть тесто вилкой.

Из оставшейся части теста выложить края высотой около 3 см.

Взбить ручным миксером яичные белки до образования пиков. Промыть изюм, дать ему высохнуть, сбрызнуть ромом и оставить впитываться.

Поместить в миску для смешивания нежирный творог, яичные желтки, сахар, лимонный сок, сметану и порошок для заварного крема и хорошо перемешать.

В конце небольшими порциями при постоянном помешивании добавить в творожную массу взбитые белки и изюм.

- Время в приборе: 85 мин.
- Положение противня: 2

Фруктовый кекс

Ингредиенты:

- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 3 яйца
- 300 г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя (ок. 8 г)
- 125 г коринки (сорт изюма)
- 125 г изюма
- 60 г миндальной стружки

- 60 г засахаренной цедры лимона или апельсина
- 60 г измельченных засахаренных ягод
- 70 г очищенного миндаля

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 24 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль, все взбить. Затем по очереди добавлять яйца по одному и каждый раз взбивать. Добавить во взбитую массу смешанный с мукой разрыхлитель и перемешать.

Также вмешать в массу фрукты.

Выложить массу в подготовленную форму. Тесто по краям приподнять. Украсить края и центр пирога цельными очищенными ядрами миндаля. Поставить торт в прибор.

- Время в приборе: 100 мин.
- Положение противня: 1

Французский Фрукт. Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 1 щепотка соли
- 125 г масла
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 50 мл холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- Сезонные фрукты (400 г яблок, персиков, садовой вишни и др.)
- 90 г молотого миндаля
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 90 г размягченного сливочного масла

Дополнительно потребуется:

- Форма для открытого пирога диаметром 28 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску для смешивания, добавить соль и масло, порубить с мукой на мелкие кусочки. Затем добавить яйца, сахар и холодную воду, замесить тесто.

Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Раскатать холодное тесто, выложить в смазанную форму и наколоть его вилкой. Вымыть фрукты, удалить косточки или сердцевинки и покрошить мелкими кусочками в тесто. Поместить в миску для смешивания яйца, сахар и размягченное масло, все взбить. Выложить на фрукты и разровнять.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 2

Жаркое яблочный пирог

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г марципана
- 5 яиц
- 500 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик пряностей для имбирных пряников (приблизительно 20 г)
- 50 г порошка какао
- 150 мл красного вина
- 1,2 кг яблок

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания масло, сахар, ванильный сахар и соль и взбить до воздушного состояния. Добавить марципановую массу, разделенную на маленькие кусочки, и взбить до получения однородной массы. Добавить по одному яйца и взбить до воздушного состояния.

Добавить в эту массу муку, разрыхлитель, пряности для имбирных пряников и порошок какао. Влить красное вино. Выложить тесто в глубокий противень, покрытый бумагой для выпекания, и разровнять. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и нарезать дольками толщиной 0,5 см. Сливовое пюре: выложить дольки на тесто и заполнить отверстия, оставшиеся после удаления сердцевин, сливовым пюре. Затем поместить в прибор.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 3
- Когда пирог будет готов, оставить его остывать и удалить бумагу для выпекания.

Глазурь:

- 250 мл яблочного сока
- 1 пакетик прозрачной глазури для тортов
- Когда пирог будет готов, оставить его остывать и удалить бумагу для выпекания.

Приготовить глазурь, смешав содержимое пакетика и апельсиновый сок, и смазать ею пирог.

Лимонный бисквит

Ингредиенты для теста:

- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 150 г муки
- 150 г крахмала
- 1 чайная ложка разрыхлителя без верха
- цедра двух лимонов

Ингредиенты для глазури:

- 125 мл лимонного сока
- 100 г сахарной пудры

Дополнительно потребуется:

- Прямоугольная форма для выпечки из черного металла длиной 30 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, лимонную цедру, ванильный сахар и соль и взбить. Затем добавить яйца по одному и снова взбить.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой и крахмалом, и все перемешать.

Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

По окончании процесса выпекания смешать лимонный сок и сахарную пудру. Выпеченный пирог выложить на алюминиевую фольгу.

Фольгу по краям пирога загнуть вверх, чтобы глазурь не стекала. Сделать в пироге отверстия деревянной палочкой и кисточкой нанести глазурь. Оставить пирог пропитываться глазурью.

- Время в приборе: 75 мин.
- Положение противня: 1

Маффины**Ингредиенты:**

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- цедра одного лимона, не покрытого воском
- 2 яйца
- 50 мл молока

- 25 г крахмала
- 225 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 стакан вишни (375 г)
- 225 г шоколадной стружки

Дополнительно потребуется:

- Бумажные форм диаметром примерно 7 см

Приготовление:

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и цедру лимона. Добавить яйца и снова взбить.

Добавить крахмал, муку и разрыхлитель, соединить массу с молоком.

Высушить вишни и вмешать их в массу вместе с шоколадной стружкой.

Выложить тесто в бумажные формочки, поставить формочки в глубокий противень, а противень – в прибор. При возможности используйте противень для маффинов.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 3

Пирог-кольцо**Ингредиенты для основы:**

- 500 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 80 г сахарной пудры
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 2 ч. ложки соли
- 150 мл молока
- 70 г изюма (замочить в 20 мл вишневой водки за час до приготовления)

Ингредиенты для украшения:

- 50 г очищенного цельного миндаля

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахарную пудру, масло,

яйца, соль и молоко и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрывать тесто в миске и оставить подниматься на 1 час.

Добавить в тесто замоченный изюм и хорошо перемешать руками.

В каждое углубление фигурной формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, положить миндаль.

Тесто раскатать колбаской и уложить в форму. Накрывать и оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 350 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 5 яичных желтка
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 125 мл молока

После выпекания:

- 375 мл воды
- 200 г сахара
- 100 мл сливовой настойки или 100 мл апельсинового ликера

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахар, масло, яичные желтки, соль, ванильный сахар и молоко, и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрывать тесто в миске и оставить подниматься на 1 час. Уложить тесто в смазанную маслом круглую форму, накрыть и снова оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

После выпекания:

Довести воду с сахаром до кипения и оставить остывать.

Добавить сливовую настойку или апельсиновый ликер в воду с сахаром и перемешать.

Когда бисквит остынет, сделать в нем несколько отверстий деревянной палочкой и дать ему пропитаться равномерно этой смесью.

Бисквитный пирог

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 2 столовые ложки горячей воды
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 100 г крахмала
- 2 чайные ложки разрыхлителя

Дополнительно:

- Круглая разборная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно которой выложено бумагой для выпечки.

Способ приготовления:

Отделить белки от желтков. Взбить желтки вместе с горячей водой, 50 г сахара, ванильным сахаром и солью. Взбить белки с 100 г сахара до образования пиков.

Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель.

Аккуратно смешать белки и желтки. Затем аккуратно добавить смесь с мукой. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 3

Хрустящий Торт

Ингредиенты для теста:

- 375 г муки
- 20 г дрожжей
- 150 мл теплого молока
- 60 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яичных желтка
- 75 г мягкого масла

Ингредиенты для посыпки:

- 200 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 350 г муки
- 50 г измельченных орехов
- 30 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарубить дрожжи, положить их в углубление, подмешать с молоком и частью муки с краев, присыпать мукой и поставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в присыпанной муке не образуются трещины.

Выложить сахар, яичные желтки, масло и соль в муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, затем снова дать тесту подняться.

Поместить в миску для смешивания сахар, масло и корицу, смешать.

Добавить муку и орехи и замесить, чтобы получилась смесь для обсыпки.

Смазать маслом поднявшееся тесто и ровным слоем распределить обсыпку.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 3

Шведский Торт

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 340 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- 360 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 200 мл холодной воды

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сахар, яйца, ванильный сахар и соль, взбивать пять минут до образования пены. Затем добавить в массу растопленное масло и перемешать.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой, и перемешать.

Затем добавить холодную воду и хорошо все перемешать. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Пирожки с Яблоками

Ингредиенты:

- 2 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 50 г молотого фундука
- 1,2 кг яблок
- 3 яйца

- 300 мл сливок
- 70 г сахара

Приготовление:

Положить тесто в хорошо смазанный глубокий противень и наколоть его вилкой. Равномерно распределить по тесту фундук. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и разрезать на 12 частей. Распределить ломтики равномерно по тесту. Хорошо перемешать вместе яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и выложить на яблоки.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 2

Швейц. морк. торт

Ингредиенты для теста:

- 4 яичных белка
- 1 щепотка соли
- 80 г сахарной пудры
- 120 г сахара
- 200 г мелко тертой моркови
- 200 г тонко молотого миндаля
- 1 лимон, его сок и цедра
- 1 столовая ложка вишневого ликера
- 1/2 чайной ложки корицы
- 60 г муки
- 1/2 чайных ложки разрыхлитель

Ингредиенты для начинки:

- 150 г сахарной пудры
- 1 столовая ложка вишневого ликера

- 12 декоративных марципановых морковок
- измельченный фундук

Дополнительно потребуется:

- Смазанная разборная форма для тортов диаметром 26 см, дно которой выложено бумагой для выпечки.

Приготовление:

Взбить яичные белки с солью до образования пиков, добавить сахарную пудру и взбить до густоты. Взбить желтки и сахар и добавить остальные ингредиенты. Добавить четверть взбитых белков и яичный желток и аккуратно вмешать в тесто остальные взбитые белки. Залить тесто в подготовленную форму для выпечки и разровнять.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 3

После выпекания:

Дать тарту остыть. Рекомендуется провести предварительный этап приготовления за один-два дня до подачи торта, а затем накрыть и хранить в холодильнике. Для глазури смешать сахарную пудру и вишневый ликер. При необходимости добавить воды. Залить торт глазурью и украсить марципановыми морковками.

Хлеб/Булочки

Сдоб. рул.

Ингредиенты:

- 420 г муки
- 60 г сливочного масла
- 50 г сахара
- щепотка ванильного сахара
- тертая цедра лимона
- щепотка соли
- 200 мл теплого молока

- 30 г дрожжей
- 2 яичных желтка
- 100 г изюма

Способ приготовления:

Просеять муку в миску для смешивания, выдавить углубление в центре. Размять дрожжи и вложить их в углубление, добавив молоко и часть сахара. Вмешать немного муки с краев. Обсыпать мукой и

оставить стоять в теплом месте, пока на муке не начнут образовываться трещины.

Выложить оставшийся сахар, соль, ванильный сахар, лимонную цедру, яйцо и масло по краю. Все ингредиенты замесить в упругое кислое тесто.

Дать тесту постоять в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме примерно в два раза.

Затем вдавить в тесто промытый изюм и сформировать 12 рулетов одинакового размера.

Выложить их в глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, накрыть и снова оставить на полчаса.

- Время в приборе: 20 мин.
- Положение противня: 2

Домашний хлеб

Ингредиенты:

- 500 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 15 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 мл воды
- 250 мл молока

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Поместить пшеничную и ржаную муку, соль и сухие дрожжи в большую миску.

Смешать воду, молоко и соль и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Сформировать из теста длинный батон и поместить его в смазанный или покрытый бумагой глубокий противень.

Дать батону еще раз подняться в полтора раза. Перед выпеканием посыпать небольшим количеством муки.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 2
- Налить в выдвижной резервуар для воды 300 мл воды.

Белый хлеб

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 40 г свежих дрожжей или 20 г сухих дрожжей
- 650 мл молока
- 15 г соли

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Высыпать муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. В зависимости от качества муки для эластичного теста может потребоваться немного больше молока.

Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Разрезать тесто на две части, сформировать из каждой два длинных батончика и выложить их в глубокий противень, смазанный или покрытый бумагой для выпечки.

Дать батончикам снова подняться в полтора раза.

Перед выпеканием присыпать мукой и сделать в них острым ножом 3-4 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 2

- Налить в выдвижной резервуар для воды 200 мл воды.

Дрожжев. Пирог с Медом

Ингредиенты для теста:

- 650 г муки
- 20 г дрожжей
- 200 мл молока
- 40 г сахара
- 5 г соли
- 5 яичных желтка
- 200 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для начинки:

- 250 г измельченных грецких орехов
- 20 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка молотого имбиря
- 50 мл молока
- 60 г меда
- 30 г растопленного сливочного масла
- 20 мл рома

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока
- 50 г миндальных хлопьев

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление.

Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, небольшим количеством сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар высыпать на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Смешать все ингредиенты для начинки. Разделить тесто на три равные части и раскатать в длинные прямоугольники. Выложить на каждый из прямоугольников

треть начинки и свернуть каждый из них рулетом.

Заплести три рулета в косичку. Смазать косичку смесью из желтка с молоком и посыпать миндальной стружкой.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 3

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 750 г муки
- 30 г дрожжей
- 400 мл молока
- 10 г сахара
- 15 г соли
- 1 яйцо
- 100 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, частью сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар, соль, яйцо и масло выложить на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

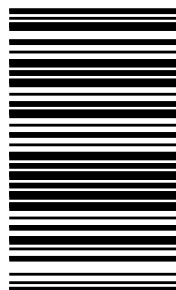
Разделить тесто на три равных части, и каждой части придать форму жгута. Сплести косичку из трех жгутов.

Накрыть и оставить подниматься еще полчаса. Смазать косичку смесью из

желтка и молока и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления: 50 мин.
- Положение противня: 3

867347544-A-132018



© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085738-1