



1. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

1.1 Автоматические программы

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов.

- Программы приготовления мяса с использованием функции Вес, автоматич. (меню: Помощь в приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Запрограммир. рецепты (меню Помощь в приготовлении) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо согласно рецепту из данного руководства.

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.

Жареная свинина

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.

Жареная Телятина

Тушеное мясо

Жареная дичь

Жареный ягненок

Цыпленок, целиком

Индейка, целиком

Утка, целиком

Гусь, целиком

1.2 Категории

В меню «Помощь в Приготовлении» блюда разделены на несколько категорий:

- Размораживание
- Готовка/растопливание
- Свинина/Телятина
- Говядина/Дичь/Телятина
- Птица
- Рыба
- Торт
- Пицца/Пирог/Хлеб
- Запеканки
- Десерты

2. РАЗМОРАЖИВАНИЕ

2.1 Размораживание рыбы

Поместить замороженную рыбу на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру микроволновой печи.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. Если замороженная рыба представляет собой одну большую «глыбу» аккуратно отделять куски по мере размораживания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта

- Положение противня: bottom glass
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

2.2 Размораживание птицы

Поместить продукты, которые предстоит разморозить, на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру прибора.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их

переворачивать. Накрывать жирные выдающиеся части, такие как ножки и кончики крылышек, алюминиевой фольгой.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

2.3 Размораживание мяса

Поместить замороженное мясо на перевернутую тарелку и положить тарелку в контейнер, чтобы талая вода могла стекать, не загрязняя внутреннюю камеру прибора.

Регулярно проверять продукты в ходе размораживания и периодически их переворачивать. По мере размораживания аккуратно разбивать

комки фарша или куски мяса, смерзшегося в единую «глыбу».

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

2.4 Размораживание хлеба

Выложить хлеб на тарелку, подстелив кухонное полотенце.

Несколько раз перевернуть хлеб в ходе размораживания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass
После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

3. ГОТОВКА/РАСТАПЛИВАНИЕ

3.1 Свежие овощи

Поместить порубленные овощи в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 50 мл воды. Накрывать блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass
Рекомендация: Если овощи оказались слишком хрустящими, задать более высокий вес. Если овощи оказались слишком мягкими, задать более низкий вес.

3.2 Замороженные овощи

Поместить замороженные овощи в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 50 мл воды. Накрывать блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass
Рекомендация: Если овощи оказались слишком хрустящими, задать более высокий вес. Если овощи оказались слишком мягкими, задать более низкий вес.

3.3 Тушение лука

Нарезать лук полосками и поместить в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Добавить 1 столовую ложку сливочного или растительного масла. Накрывать блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass

3.4 Картошка в Мундире

Поместить картофель в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 100 мл воды. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать картофель в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass

3.5 Рис

Поместить рис (пропаренный) в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить воду из расчета 1:2 (= 200 мл воды на 100 г риса). Приправить по вкусу. Добавить стружки сливочного масла, приготовленный на пару лук или приправы. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать рис в ходе приготовления.

- Время в приборе: зависит от веса продукта

- Положение противня: bottom glass

3.6 Растапливание шоколада

Разрезать шоколад на части и поместить в блюдо. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Несколько раз перемешать шоколад по мере его растапливания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass

3.7 Растапливание слив. масла

Разрезать сливочное масло на части и поместить в блюдо. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи.

Перемешать сливочное масло несколько раз по мере его растапливания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта
- Положение противня: bottom glass

4. СВИНИНА/ТЕЛЯТИНА

4.1 Жареная свинина

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 20-40 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Положение противня: 1

4.2 Жареная Телятина

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрыть крышкой.

- Положение противня: 1

4.3 Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 4 ст. ложки масла для подрумянивания
- 4 куса 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: 2

4.4 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

4.5 Мясн. рулет с приправами

Ингредиенты для 4 порций:

- ломтики хлеба, разрезанные на маленькие кусочки и размягченные в небольшом количестве горячей воды
- 1 мелко рубленая луковица, потушенная в небольшом количестве сливочного масла
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 250 г говяжьего фарша
- 250 г свиного фарша
- 100 г жареной телятины
- 1 яйцо
- 1 чайная ложка соли
- перец
- паприка
- 1 столовая ложка рубленной петрушки
- 1 чайная ложка мелко рубленого розмарина
- 1 чайная ложка листьев тимьяна
- 4 ломтика бекона, чтобы накрыть блюдо

Приготовление:

Хорошо перемешать все ингредиенты, сформировать из них мясной рулет и положить в жаропрочное блюдо,

пригодное для использования в микроволновой печи. Накрывать ломтиками бекона.

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

4.6 Праздничное 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 кверху. 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: 2

5. ГОВЯДИНА/ДИЧЬ/ТЕЛЯТИНА

5.1 Тушеное мясо

Настройки:

Автоматический термощуп.
Температура внутри продукта для приготовления:

- С кровью - 48°C
- Средней прожаренности – 65°C
- Хорошей прожаренности – 70°C

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

5.2 Жареная дичь

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрывать крышкой.

- Положение противня: 1

5.3 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: 2

5.4 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: 2

5.5 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. Закрывать сотейник крышкой и поставить в прибор.

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

5.6 Жареный ягненок

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-30 мм. Накрывать крышкой.

- Положение противня: 1

5.7 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 мясо.

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

6. ПТИЦА

6.1 Цыпленок, целиком

Настройки:

Указать вес. Установка веса - от 900 г до 2100 г.

Приготовление:

Положить цыпленка в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

6.2 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: 2

6.3 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

6.4 Куриные крылья

Ингредиенты:

- 1 кг куриных крыльев

Маринад:

- 2 ст. ложка растительного масла
- 2 столовая ложка соевого соуса
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- розмарин
- тимьян
- свежемолотый черный перец
- кукурузный крахмал

Приготовление:

Смешать соевый соус, горчицу, чеснок и приправы. Накрыть куриные крылья в маринаде и оставить мариноваться на 2–3 часа. Затем присыпать небольшим количеством кукурузного крахмала.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 2

Для сбора капель поставить на стеклянное основание тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи,

Перевернуть через 10 минут.

6.5 Цыпленок, 2 половинки

Ингредиенты:

- Цыпленок (1 кг), разрезанный на половинки
- соль
- перец
- приправы по вкусу
- масло для поливания жаркого
- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 2

Для сбора капель поставить на стеклянное основание тарелку,

пригодную для использования в микроволновой печи,

Перевернуть через 15 минут.

6.6 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, рубленый
- 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

6.7 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

6.8 Утка, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1500 до 3300 г.

Приготовление:

Положить утку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу.

Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

6.9 Гусь, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 2300 г до 4700 г.

Приготовление:

Положить гуся в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу.

Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

6.10 Индейка, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1700 до 4700 г.

Приготовление:

Положить индейку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу.

Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

7. РЫБА

7.1 Рыбн. филе в смет. соусе

Ингредиенты для 4 персон:

- 400 г рыбного филе (кумжа или радужная форель)
- 20 г растительного масла
- 250 г лука, нарезанного кольцами
- 6 ст. ложек сметаны
- молотый сладкий перец паприка
- лимон
- соль

Приготовление:

Потушить лук в масле на сковороде до прозрачности. Положить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

Очистить куски рыбного филе, сбрызнуть лимоном, посолить и положить в блюдо поверх колец лука. Смешать сметану и паприку по вкусу и залить получившимся соусом куски рыбного филе. Немного посолить.

- Время в приборе: 12 мин.
- Положение противня: 1

Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

7.2 Рыба на пару

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 лимона
- соль и перец
- 75 мл овощного бульона
- 50 мл белого вина
- 1 веточка свежего розмарина
- 150 мл вина
- 1/2 пучка свежего тимьяна

Приготовление:

Помыть картофель, почистить, разрезать на 4 части и варить в подсоленной воде 25 минут; затем слить воду и нарезать картофель ломтиками.

Промыть и мелко нарезать зеленый лук. Очистить и нарезать чеснок. Смешать лук и чеснок с нарезанными помидорами.

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

Смешать овощи и картофель, положить в смазанную жиром жаропрочную форму, приправить и выложить сверху лосося.

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

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

7.3 Рулетки из морск. языка

Ингредиенты:

- 4 кусочка филе
- сок половины лимона
- соль, свежемолотый черный перец
- 100 г размороженных листьев замороженного шпината
- 1 зубок чеснока
- 2 столовые ложки уксуса из белого вина
- 50 мл сливок
- 1 яичный желток

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и приправить солью и перцем. Отжать шпинат и приправить чесноком. Накрывать кусочки филе шпинатом и скрутить в рулетки. Положить в смазанную сливочным маслом форму, обязательно загнув тонкие края филе. Сбрызнуть рулетки белым вином.

Слегка взбить сливки, яичный желток и соль. Вылить ложкой на рулетки с рыбой.

- Время в приборе: 17 мин.
- Положение противня: 2

7.4 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

7.5 Рыбное филе, заморозж.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

8. ТОРТ

8.1 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: 55 мин.
- Положение противня: 3

8.2 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 потребуются:

- 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: 2

8.3 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: 2

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.

8.4 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: 2

8.5 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. Накрыть 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. Накрыть и оставить подниматься 45 минут.

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

8.6 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.

8.7 Маффины (кексы)

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

8.8 Бисквит

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 2 ст. 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 без верха

Дополнительно потребуется:

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

Приготовление:

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

Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель.

Небольшими порциями при постоянном помешивании смешать белки и желтки. Затем также небольшими порциями при постоянном помешивании добавить смесь муки, крахмала и разрыхлителя. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

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

8.9 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.

8.10 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 муки 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

8.11 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 выстлается 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: 2

8.12 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 сердцевины, сливовым пюре. Затем поместить в прибор.

- Время в приборе: 40 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.

8.13 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.

8.14 Ябл. штрудель, заморож.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

8.15 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

8.16 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: 2

8.17 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 сердцевины 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

9. ПИЦЦА/ПИРОГ/ХЛЕБ

9.1 Пицца

Ингредиенты для теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 ст. 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 потребуются:

- Глубокий противень, смазанный

Приготовление:

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

Вымешивать ингредиенты до тех пор, пока не получится эластичное тесто, не прилипающее к миске. Накрывать тесто и дать подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

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

Уложить ингредиенты начинки на тесто в указанном порядке.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положения противней: 2

9.2 Пицца америк., заморозж.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

9.3 Пицца, охлажденная

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

9.4 Пицца, заморозж.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

9.5 Мини-пиццы, заморозж.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

9.6 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 ч. ложки молотого перца

Приготовление:

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. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Выложить яйцо и масло на муку по краю. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

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

А тем временем почистить лук, разрезать на четвертушки, а затем тонко 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.
- Положения противней: 3

9.7 Открытый пирог

Ингредиенты для теста:

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

Ингредиенты для начинки:

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

Дополнительно потребуется:

- Черная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Поместить муку, масло, яйца и специи в миску для смешивания и замесить мягкое тесто. Поставить тесто в холодильник на несколько часов.

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

Распределить по тесту бекон.

Для начинки смешать вместе яйца, сметану и специи. Добавить сыр.

Вылить начинку на бекон.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положения противней: 2

9.8 Сырн. 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

Приготовление:

Вложить тесто на хорошо смазанный глубокий противень. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах.

Распределить сыр равномерно по тесту. Смешать сливки, молоко и яйца, добавить соль, перец и мускатный орех. Снова перемешать и вылить на сыр.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положения противней: 3

9.9 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

Приготовление:

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

Разрезать на 4 полосы длиной примерно по 7 см.

Положить на угол каждой из полос по 2 столовых 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.
- Положения противней: 2

9.10 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 топленого сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- 3 ст. ложки сметаны
- 2 яйца

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

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

Нашинковать капусту тонкой соломкой. Нарезать кубиками бекон и обжарить на топленом масле. Добавить капусту и тушить, пока она не станет мягкой. Добавить соль, перец и мускатный орех, затем добавить сметану.

Продолжать тушить, пока не испарится вся жидкость.

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

Раскатать тесто и вырезать из него кружки диаметром 8 см.

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

Выложить пирожки на глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, и смазать яичным желтком.

- Время в приборе: 20 мин.
- Положения противней: 3

9.11 Белый хлеб

Ингредиенты:

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

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

Поместить муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить в муку. Все ингредиенты замесить в крутое тесто. В зависимости от качества муки для крутого теста может потребоваться немного больше молока.

Дать тесту подняться в два раза.

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.
- Положения противней: 2

9.12 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 потребуется:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

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

Смешать воду, молоко и соль и добавить в муку. Все ингредиенты

замесить в крутое тесто. Дать тесту подняться в два раза.

Сформировать из теста длинный батон и выложить его на смазанный или покрытый пекарской бумагой глубокий противень.

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

- Время в приборе: 55 мин.
- Положения противней: 2

9.13 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: 2

9.14 Хлеб/Булочки

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке.

Соблюдайте указания изготовителя.

9.15 Хлеб/Булочки, замороз.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке.

Соблюдайте указания изготовителя.

10. ЗАПЕКАНКИ

10.1 Фаршированные грибы

Ингредиенты для 3 персон:

- 6 больших грибов
- 1 столовая ложка сливочного масла
- соль
- перец
- лимонный сок
- 1 маленький помидор «бычье сердце» (ок. 150 г)
- 1/2 пучка рубленой петрушки
- несколько рубленых листьев базилика
- 1 ломтик белого хлеба, разломанный на кусочки

- 75 г сыра «Горгонзола», нарезанного кубиками
- 3 столовые ложки сливок

Приготовление:

Вымыть грибы. Затем отвернуть ножки и нарезать и мелко нарезать кубиками. Приправить солью и перцем и сбрызнуть лимонным соком.

Перемешать приправленные ножки грибов с помидором «бычье сердце», петрушкой, базиликом, хлебом, сыром «Горгонзола» и добавить соль и перец. Нафаршировать шляпки грибов и уложить их в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

- Время в приборе: 15 мин.
- Положение противня: 1

10.2 Фаршированные томаты

Ингредиенты для 2 персон:

- 4 больших помидора прибл. по 300 г каждый
- 1 маленький цуккини, приблизительно по 80 г
- 60 г грибов
- 1 лук-шалот
- 2 ст. ложки масла
- 100 г вареного риса
- 50 мл овощного бульона
- 75 г сыра «Моцарелла»
- 1 столовая ложка рубленой петрушки
- соль
- свежемолотый черный перец

Приготовление:

Срезать у помидоров крышечки. Чайной ложкой выскоблить содержимое, оставив стенку толщиной приблизительно 1 см. Мелко порубить мякоть помидоров. Приготовить цуккини и нарезать кубиками. Нарезать грибы ломтиками. Почистить и мелко порубить лук-шалот.

Нагреть на сковороде растительное масло. Потушить лук-шалот. Добавить цуккини и грибы и слегка потушить. Добавить рис, рубленые помидоры и бульон и варить 5 минут. Нарезать сыр «Моцарелла» на мелкие кубики. Добавить сыр «Моцарелла» и петрушку к рису и приправить солью и перцем. Нафаршировать помидоры рисом и накрыть помидоры крышечками. Положить помидоры в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

- Время в приборе: 15 мин.
 - Положение противня: bottom glass
- Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

10.3 Карт. запеканка с цуккини

Ингредиенты для 2 персон:

- 250 г картофеля
- 200 г цуккини

- соль
- свежемолотый белый перец
- 130 г смеси тертых сыров (напр., смеси сыров для пиццы)
- 1 маленькая банка анчоусов (60 г)
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 1 мелко рубленый лук-шалот
- 150 г жирных сливок
- свежие приправы (напр. базилик, майоран, орегано, тимьян) или смесь приправ
- немного оливкового масла

Приготовление:

Очистить картофель и тонко его нарезать.

Вымыть цуккини и тщательно промокнуть бумажным полотенцем. Нарезать тонкими ломтиками. Смазать форму для запекания небольшим количеством оливкового масла.

Перемешать картофель и ломтики цуккини, посолить и поперчить. Добавить 100 г сыра, чеснок и лук-шалот и выложить в форму послойно с анчоусами.

Смешать сливки с оставшимся сыром. Добавить мелко рубленые приправы или смесь приправ. Тщательно перемешать и полить блюдо этой смесью с помощью ложки.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 1

10.4 Сырная запеканка

Ингредиенты для 3 персон:

- 8 ломтиков белого хлеба
- 100 мл белого вина
- 1 луковича, нарезанная кольцами
- 100 г тертого сыра («Грюйер» или «Альпийского»)
- 400 мл молока
- 3 яйца
- соль
- свежемолотый черный перец
- свеженатертый мускатный орех
- 100 г копченого бекона, нарезанного кубиками
- 40 г стружки сливочного масла
- 1 пучок шнитт-лука

Приготовление:

Нарезать хлеб по диагонали в обоих направлениях, разрезав его на 32

треугольника. Уложить на плоский противень послойно хлеб и колечки лука. Сбрызнуть белым вином.

Взбить сыр с молоком и яйцами. Приправить по вкусу и вылить на хлеб. Равномерно распределить бекон поверх блюда и посыпать сверху стружкой сливочного масла.

Перед сервировкой посыпать блюдо шнитт-луком.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 1

10.5 Запеканка с луком-пореем

Ингредиенты для 2-3 персон:

- 500 г лука-порея
- 250 г полужирного творога
- 50 мл сметаны
- 1 яйцо
- 50 г тертого сыра, напр, сыра «Пармезан»
- 1 зубок чеснока
- соль
- свежемолотый черный перец
- 2–3 ломтика ветчины
- 1 столовая ложка с верхом панировочных сухарей
- стружка сливочного масла

Приготовление:

Нарезать лук-порей кольцами толщиной 1 см и варить в кипящей подсоленной воде 5 минут. Как следует слить воду. Нарезать ветчину полосками.

Как следует перемешать творог, сметану, яйца и 2/3 сыра. Раздавить чеснок, добавить и вмешать его в смесь. В заключение добавить лук-порей и ветчину. Добавить соль и перец. Немедленно уложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

Смешать оставшийся сыр с панировочными сухарями и обсыпать блюдо. Обильно посыпать стружками сливочного масла.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 1

10.6 Фарширов. каннелони

Закуска для 4 персон

Главное блюдо для 2 персон.

Ингредиенты:

- 1 мелко рубленая луковица
- 1 чайная ложка маргарина
- 1 зубок чеснока
- 1 пакетик замороженных листьев шпината (300 г)
- 100 г тертого сыра
- 1 банка помидоров (400 г)
- 10 трубочек каннелони (неприготовленных)
- бульонная смесь быстрого приготовления
- соль
- белый перец
- базилик
- паприка
- мускатный орех

Приготовление:

Потушить лук в маргарине на сковороде. Добавить замороженный шпинат и помешивать по мере его размораживания. Продолжить готовить около 5 минут, добавить 50 г тертого сыра, белого перца, бульонную смесь быстрого приготовления, раздавленный зубок чеснока и мускатный орех. Довести до кипения и готовить 3–4 минуты. Наполнить этой смесью каннелони.

Для приготовления томатной основы вылить содержимое банки в длинную форму, раздавить помидоры вилкой и приправить солью, белым перцем, орегано и паприкой.

Разложить фаршированные каннелони на томатной основе и посыпать остатками сыра.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 1

10.7 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: 45 мин.
- Положение противня: 1

10.8 Овощ. Нем.Клецки

Ингредиенты для 2 персон:

- 250 г свежих шпецле (немецких клецок)
- 2 стебля сельдерея средних размеров (прибл. 100 г)
- 1 большая морковь, приблизительно по 150 г
- 1 столовая ложка сливочного масла
- 50 мл бульона
- 100 г обычного сливочного сыра или сливочного сыра с травами (напр. «Кантаду»).
- соль
- свежемолотый черный перец
- 1/2 пучка шнитт-лука
- 30 г тертого сыра, напр. такого как «Сбринц» или «Пармезан»
- 100 мл одинарных сливок

Приготовление:

Положить шпецле в форму для запекания, смазанную сливочным маслом.

Подготовить и нарезать кубиками сельдерея и морковь. Слегка потушить в сковороде на сливочном масле. Добавить бульон, накрыть и готовить овощи 5 минут. Снять

сковороду с огня. Вмешать сливочный сыр. Приправить овощи солью и перцем.

Залить шпецле овощным соусом. Ножницами нарезать шнитт-лук, посыпав им блюдо. Обсыпать тертым сыром и сбрызнуть сливками.

- Время в приборе: 12 мин.
- Положение противня: 2

10.9 Запеченная паста (макаронные изделия)

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: 2

10.10 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: 2

10.11 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: 2

10.12 Лазанья/Кан-лони, замор.

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

10.13 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: 2

10.14 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: 2

10.15 Картофель фри

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

10.16 Картофельные биточки

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

10.17 Крокеты

Указания относительно времени и температуры см. на упаковке. Соблюдайте указания изготовителя.

11. ДЕСЕРТЫ

11.1 Абрикосовый крем

Ингредиенты для 2 персон:

- 250 г абрикосов
- 100 мл белого вина
- 2–3 столовые ложки сахара
- 150 г сыра «Маскарпоне» или сливочного сыра
- 250 мл сливок
- 2 столовых ложки абрикосового или вишневого ликера (черри-бренди)

Приготовление:

Смешать в миске абрикосы с белым вином и сахаром и выбрать программу «Абрикосовый крем» Поставить остывать.

Взбить десерт из абрикосов до измельчения или довести до состояния пюре при помощи ручного блендера. Постепенно вмешать в пюре сыр «Маскарпоне» или сливочный сыр по одной столовой ложке за раз.

Взбить сливки до загустения и осторожно вмешать в абрикосовый крем. Добавить абрикосовый или вишневый ликер, чтобы придать абрикосовому крему легкий аромат.

Поставить крем на холод.

- Время в приборе: 6 мин.
- Положение противня: bottom glass

После выпекания:

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

11.2 Персики с амаретто

Ингредиенты для 2 персон:

- 4 консервированные половинки персика
- 50 г печенья «Амаретти»
- 1 столовая ложка с верхом сахара (1)
- 1 столовая ложка порошка какао

- 1 столовая ложка итальянского десертного вина «Вин Санто» или ликера «Гранд Марнье»
- стружка сливочного масла
- 100 мл сметаны
- 1 столовая ложка сахара (2)

Приготовление:

Как следует слить жидкость из персиков и уложить в форму для запекания, обильно смазанную сливочным маслом. Разломать печенье «Амаретти» и смешать с сахаром (1) и порошком какао. Добавить «Вин Санто», чтобы получилась густая паста. Разделить на 4 шарика и вложить в каждую половинку персика.

Подавать персики теплыми, со сметаной с сахаром (2).

- Время в приборе: 4 мин.
- Положение противня: bottom glass

www.aeg.com/shop



867302536-A-132014



 **AEG**
perfekt in form und funktion