

FINSMÅKARE KULINARISK

RU

Кулинарная книга

Содержание

Таблицы приготовления пищи	3	Птица	26
Автоматические программы	19	Рыба	28
Размораживание	20	Пирог	30
Готовка/растопливание	21	Пицца/Пирог/Хлеб	37
Свинина/Телятина	22	Запеканки/гратэны	41
Говядина/Дичь/Бар.	24	Десерты	48

Право на изменения сохраняется.

Таблицы приготовления пищи

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 подогреть 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.

Размораживание

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

Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	Установите более длительное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.
	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Верхн/нижн. нагрев	160	35 - 50	2
Флан из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	1
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	70 - 90	1
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	180	70 - 90	1
Чизкейк, на противне ²⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 170	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / калач	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	30 - 40	2
Рождественский кекс ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	50 - 70	2

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев			2
сначала		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	
Пирожн. из заварн. теста/эклеры ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 30	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	150 - 160	35 - 55	1
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхн/нижн. нагрев	170	35 - 55	1
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	1
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	40 - 80	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Песочное печенье/ язычки	Горячий воздух	140	20 - 35	1
Short bread / Песочное печенье / язычки ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160	20 - 30	2
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	1
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	1
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	1
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	1
Рулеты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	160	20 - 35	3
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	170	20 - 35	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпечка и запеканки

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная паста	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	45 - 60	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощная запеканка ¹⁾	Турбо-гриль	210 - 230	10 - 20	1
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Молочный рис	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 3
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины.

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Указания и рекомендации».

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. Выберите функцию Медл. приготовление.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говяжье филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Жареная телятина	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Стейки	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	3
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	3
Открытый Пирог (пикантный пирог)	170 - 190	45 - 55	3
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	3
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	3
Ябл. пир., закр.	150 - 170	50 - 60	3
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	3
Пресный хлеб ¹⁾	230	10 - 20	3
Открытый слоеный пирог ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	230	12 - 20	3
Пироги ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания мясного сока или жира добавьте в противень немного воды.

Для получения мяса с хрустящей корочкой используйте сотейник без крышки.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

Для сохранения большей сочности мяса:

- постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
- при жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).
- несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	Верхн/нижн. нагрев	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Свинина

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	Турбогриль	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Мясной рулет	Турбогриль	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свиная ножка (предварительно отваренная)	Турбогриль	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Телятина

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	Турбогриль	1	200	160 - 180	50 - 70	1

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Телячья ножка	Турбогриль	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Баранина

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненок, жареный ягненок	Турбогриль	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Птица

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	Турбогриль	по 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Половинка цыпленка	Турбогриль	по 0.4 - 0.5	200	190 - 210	25 - 40	1
Цыпленок, пулярка	Турбогриль	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Утка	Турбогриль	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Рыба (на пару)

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	Верхн/нижн. нагрев	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Блюда

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкие блюда	Горячий воздух	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Пикантные блюда с заранее приготовленными ингредиентами (вермишель, овощи)	Горячий воздух	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Несладкие блюда с сырыми ингредиентами (картофель, овощи)	Горячий воздух	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Филе говядины, средней прожаренности	230	20 - 30	20 - 30	1
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Быстрое грилирование

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленые бифштексы	9 - 13	8 - 10	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	2
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки из говяжьей вырезки / стейки из телятины	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Тосты	1 - 3	1 - 3	3
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	2

Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.
- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	3
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	3
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	3
Мини-пиццы, замороженные	180 - 200	15 - 30	3
Картофель фри, тонко нарезанный ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Крокеты ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Во время жарки перевернуть 2 или 3 раза.

Таблица замороженных готовых блюд

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Картофель фри ²⁾ (300 г – 600 г)	Верхн/нижн. нагрев или Турбогриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	2

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Багеты ³⁾	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Фруктовый кекс	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза.

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	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 (°С)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°С (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

Продукты	Температура (°С)	Время (час)	Положение противня
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3
Перец	60 - 70	5 - 6	3
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3
Грибы	50 - 60	6 - 8	3
Зелень	40 - 50	2 - 3	3
Сливы	60 - 70	8 - 10	3
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3
Груши	60 - 70	6 - 9	3

Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Бриошь	160 - 180	40 - 60	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

Автоматические программы

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

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.

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.
Жареная свинина
Жареная телятина

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.
Тушеное мясо
Жареная дичь
Жареный ягненок
Цыпленок целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком

Категории

В меню Помощь в приготовлении блюда разделены на несколько категорий:

- Размораживание
- Готовка/растапливание
- Свинина/Телятина
- Говядина/Дичь/Бар.
- Птица
- Рыба
- Пирог
- Пицца/Пирог/Хлеб
- Запеканки/гратэны
- Десерты

Размораживание

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», надо аккуратно отделять куски по мере размораживания.

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

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

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 plate

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в

течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

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 plate

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

Размораживание хлеба

Выложить хлеб на тарелку.

Несколько раз перевернуть хлеб в ходе размораживания.

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

После размораживания выдержать продукты при комнатной температуре в течение времени, приблизительно равного времени размораживания.

Готовка/растопливание

Свежие овощи

Поместить порубленные овощи в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 50 мл воды. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи, которую следует проколоть вилкой.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

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

Рекомендация: Если овощи оказались слишком хрустящими, задать более высокий вес. Если овощи оказались слишком мягкими, задать более низкий вес.

Замороженные овощи

Поместить замороженные овощи в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, и добавить около 50 мл воды. Накрыть блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи, которую следует проколоть вилкой.

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

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

Рекомендация: Если овощи оказались слишком хрустящими, задать более высокий вес. Если овощи оказались слишком мягкими, задать более низкий вес.

Тушение лука

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

Несколько раз перемешать овощи в ходе приготовления.

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

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, которую следует проколоть вилкой.

Несколько раз перемешать картофель в ходе приготовления.

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

Рис с овощами

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

Несколько раз перемешать рис в ходе приготовления.

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

Растапливание шоколада

Разрезать шоколад на части и поместить в блюдо.

Несколько раз перемешать шоколад по мере его растапливания.

- Время в приборе: зависит от веса продукта

- Положение противня: Bottom glass plate

Растапливание слив. масла

Разрезать сливочное масло на части и поместить в блюдо. Накрывать блюдо крышкой или пленкой для микроволновой печи, которую следует проколоть вилкой.

Перемешать сливочное масло несколько раз по мере его растапливания.

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

Свинина/Телятина

Жареная свинина

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

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

Жареная телятина

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

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

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: 2

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

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
- 300 г говяжьего фарша
- 300 г свиного фарша
- 1 яйцо
- 1 чайная ложка соли
- перец
- паприка
- 1 столовая ложка рубленой петрушки
- 1 чайная ложка мелко рубленого розмарина
- 1 чайная ложка листьев тимьяна
- 4 ломтика бекона, чтобы накрыть блюдо

Способ приготовления:

Хорошо перемешать все ингредиенты, сформировать из них мясной рулет и положить в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи. Накрыть ломтиками бекона.

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

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

Говядина/Дичь/Бар.

Тушеное мясо



Не используйте данную программу для приготовления ростбифа и филейной части.

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

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

Жареная дичь

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

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

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

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

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

Жареный ягненок

Настройки:

Указать вес. Диапазон установки веса – от 1000 г до 2000 г.

Способ приготовления:

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

- 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

Птица

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

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

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

Куриные крылья

Ингредиенты:

- 1 кг куриных крыльев

Маринад:

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

Способ приготовления:

Смешать соевый соус, горчицу, чеснок и приправы. Накрыть куриные крылья в маринаде и оставить мариноваться на 2–3 часа.

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

Уложить куриные крылья в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, стороной с кожей вверх.

Цыпленок, 2 половинки

Ингредиенты:

- Цыпленок (1 кг), разрезанный на половинки
- соль
- перец
- приправы по вкусу
- масло для поливания жаркого
- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 2

Уложить половинки цыпленка в блюдо, пригодное для использования в микроволновой печи, стороной с кожей вверх.

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

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

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

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

Рыба

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
- 200 г сметаны
- молотый сладкий перец паприка
- лимон
- соль

Способ приготовления:

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.

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

Рулетки из морск. языка

Ингредиенты:

- 4 кусочка филе палтуса или камбалы
- 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

Способ приготовления:

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

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

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

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

Рыбное Филе, замороз.

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

Пирог**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

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: 2

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.

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

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

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.

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 потребуются:

- 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

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 выстлается 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

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. Накрыть 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.

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 потребуются:

- 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: 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: 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.

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.

Ябл. Штрудель, заморож.

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

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: 2

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 сердцевину 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

Пицца/Пирог/Хлеб

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 салами
- 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: 25 мин.
- Положение противня: 2

Пицца Америк., замороз.

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

Пицца, охлажденная

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

Пицца, замороз.

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

Мини-пиццы, замороз.

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

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: 3

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: 40 мин.
- Положение противня: 2

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

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: 45 мин.
- Положение противня: 3

Сырные Пирожки

Ингредиенты:

- 400 г сыра Фета
- 2 яйца
- 3 ст. ложки рубленной плосколистной петрушки
- черный перец
- 80 мл оливкового масла
- 375 г слоеного теста

Способ приготовления:

Смешать сыр «Фета», яйца, петрушку и перец. Накрывать 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: 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. Закрывать 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

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

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: 55 мин.
- Положение противня: 2

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

Хлеб/Булочки

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

Хлеб/Булочки, замороз.

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

Запеканки/гратэны

Фаршированные грибы

Ингредиенты для 3 персон:

- 6-8 больших грибов
- 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

Способ приготовления:

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 (пригодную для использования в микроволновой печи), смазанную сливочным маслом.

- Время в приборе: 33 мин.
- Положение противня: 1

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

Способ приготовления:

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 (пригодную для использования в микроволновой печи), смазанную сливочным маслом.

- Время в приборе: 15 мин.
- Положение противня: Bottom glass plate

Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

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 мл жирных сливок
- свежие приправы (напр. базилик, майоран, орегано, тимьян) или смесь приправ
- немного оливкового масла

Способ приготовления:

Очистить картофель и тонко его нарезать.

Вымыть цуккини и тщательно промокнуть бумажным полотенцем. Нарезать тонкими ломтиками. Смазать (пригодную для использования в микроволновой печи) 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: 33 мин.
- Положение противня: 1

Сырная запеканка

Ингредиенты для 3 персон:

- 8 ломтиков белого хлеба
- 100 мл белого вина
- 1 луковица, 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

Способ приготовления:

Нарезать хлеб по диагонали в обоих направлениях, разрезав его на 32 треугольника. Уложить на стандартный противень (пригодный для использования

в микроволновой печи) 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

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

Способ приготовления:

Нарезать лук-порея 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-порея и ветчину. Добавить соль и перец. Немедленно уложить в форму для запекания (пригодную для использования в микроволновой печи), 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

Фаршированные 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)
- 150 г тертого сыра
- 1 банка помидоров (400 г)
- 10 трубочек каннелони (неприготовленных)
- бульонная смесь быстрого приготовления
- соль
- белый перец
- базилик
- паприка
- мускатный орех

Способ приготовления:

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 форму, пригодную для использования в микроволновой печи, раздавить помидоры вилкой и приправить солью,

белым перцем, орегано и паприкой. Отложить половину томатной основы в отдельную миску.

Вылить половину томатной основы в емкость и выложить сверху фаршированные каннелони, покрыв сверху остальной частью томатной основы.

- Время в приборе: 26 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 столовые ложки сливочного масла

Способ приготовления:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить.

Натереть жаростойкое блюдо для выпечки (пригодное для использования в микроволновой печи) 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

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

Способ приготовления:

Выложить шпецле в форму для запекания (пригодную для использования в микроволновой печи), 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: 16 мин.
- Положение противня: 2

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»

Способ приготовления:

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

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

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

Лазанья/Кан-лони, замор.

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

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 «Эменталь» 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

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

Картофель фри

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

Картофельные Биточки

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

Крокеты

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

Десерты**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)

Способ приготовления:

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 plate

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: 5 мин.
- Положение противня: Bottom glass plate

