

Отличный результат по мановению руки.

Рекомендации и рецепты для Вашего духового шкафа Bosch
и компактного духового шкафа Bosch серии 8.



BOSCH

Invented for life

Ваш духовой шкаф Bosch и компактный духовой шкаф Bosch серии 8.

Рекомендации и рецепты



Отличный результат по мановению руки.

Приготовление любого блюда с самым сложным рецептом теперь не составит труда. Ваш новый духовой шкаф и компактный духовой шкаф Bosch серии 8 поможет вам в этом благодаря своим разнообразным функциям.

Птица и мясо, вегетерианская пища, выпечка и сладкое: превосходное качество ваших любимых блюд вам теперь обеспечено. Причем, без труда и с особым удобством. Ведь теперь к вашим услугам на кухне еще один квалифицированный повар - ваш духовой шкаф.

Конструкция этого бытового прибора во всех деталях разработана и испытана нашими специалистами, в результате чего он на 100 % соответствует нашим высоким требованиям качества. Наша высококачественная и простая в применении бытовая техника облегчит вам работу и всегда обеспечит превосходные результаты. Столь же обстоятельно составлены и опробованы рецепты, приведенные в этой поваренной книге. Эти рецепты в точности соответствуют параметрам вашего духового шкафа, чтобы любые блюда безупречно удавались.

В результате вам без утомительного труда обеспечены превосходные вкусовые ощущения. Приятного аппетита!



Оглавление

Информация о духовом шкафе	6
Информация к рецептам	10
Гарниры и овощи, вегетарианские блюда и запеканки	16
Рыба	46
Мясо и птица	64
Десерты и сладкие блюда	104
Пироги и мелкая выпечка	112
Хлеб и булочки, пицца и пикантные пироги	168
Алфавитный указатель рецептов	188

Информация о духовом шкафе





4D-горячий воздух

При помощи этого вида нагрева можно отлично выпекать, например, печенье, мелкую выпечку или пиццу на нескольких уровнях. Превосходный результат обеспечивается за счет вентилятора, который во время работы меняет направление своего вращения и, таким образом, равномерно распределяет жар по всем уровням.

Верхний и нижний жар

Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне используйте верхний и нижний жар. Этот режим особенно хорошо подходит для выпекания пирогов с сочной начинкой в форме или на противне.

Жар при этом поступает равномерно сверху и снизу.

Гриль с конвекцией

Режим гриля с конвекцией особенно хорошо подходит для жарения птицы и рыбы целиком, а также больших кусков мяса.

В этом режиме пополам включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Вентилятор равномерно обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом.

Информация к рецептам



Сокращения и таблица мер и весов

Сокращения

мл	миллилитр
л	литр
г	грамм
кг	килограмм
см	сантиметр
мм	миллиметр
ст. л.	столовая ложка
ч. л.	чайная ложка
щеп.	щепотка
б. горки	без горки
с гор.	с горкой
глуб. зам.	глубокой заморозки
напр.	например
мин.	минуты
ч	часы
миним.	минимум
прим.	примерно
щеп.	щепотка
Ø	диаметр

Меры	ч. л. без горки	ст. л. без горки	ч. л. с горкой	ст. л. с горкой
Пекарский порошок	3 г	6 г	7 г	13 г
Сливочное масло	3 г	8 г	10 г	18 г
Мед	6 г	13 г	12 г	26 г
Джем	6 г	18 г	14 г	36 г
Мука	3 г	7 г	5 г	15 г
Раст. масло	3 г	12 г	-	-

Меры

	ч. л. без горки	ст. л. без горки	ч. л. с горкой	ст. л. с горкой
Соль	5 г	13 г	8 г	24 г
Горчица	4 г	12 г	11 г	26 г
Панировочные сухари	2 г	8 г	4 г	14 г
Вода/молоко	5 г	15 г	-	-
Корица	2 г	3 г	4 г	11 г
Сахар	3 г	9 г	6 г	17 г

Вес продукта в пакетике/упаковке

Пекарский порошок	17 г
Ванильный сахар	9 г
Сухие дрожжи	7 г
Закрепитель сливок	8 г

Показатели калорийности

ккал	килокалории
жир	
углеводы	
белки	
ХЕ	хлебные единицы

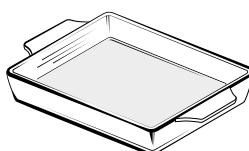
Меры веса и объема

1 кг	1000 г	100 дг	2,22 lb
1 л	1000 мл	100 сл	10 дл

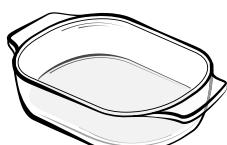
Посуда



Форма для запеканки, овальная



Форма для запеканки, прямоугольная



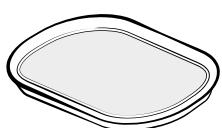
Жаровня из стекла, без крышки



Жаровня с крышкой



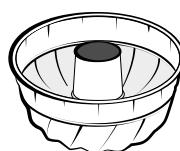
Банки для консервирования



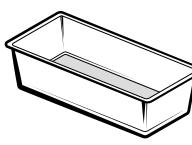
Блюдо для мяса



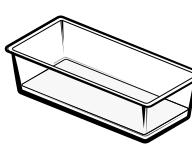
Формочки



Круглая форма для кекса



Прямоугольная форма



Прямоугольная форма из стекла



Форма для маленьких круглых кексов



Форма для кексов



Форма для фруктового пирога



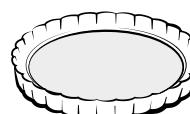
Противень для пиццы, круглый



Разъемная форма, квадратная



Разъемная форма, круглая



Форма для тарта

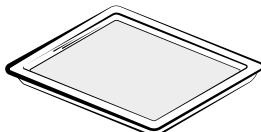


Формочки для тарталеток

Специальные принадлежности

К вашему прибору предлагается широкий ассортимент специальных принадлежностей.

Информацию о нем вы найдете в наших проспектах или в Интернете.

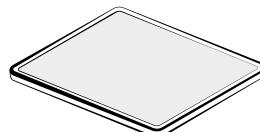


Противень с антипригарным покрытием

Для пирогов и мелкой выпечки.

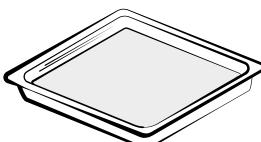
Выпечка легче снимается с такого противня.

Смазывания или пергаментной бумаги не требуется.



Камень для выпекания

Для приготовления домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.



Универсальный противень с антипригарным покрытием

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки.

Можно использовать при жарении непосредственно на решетке, поставив под решетку для стекания жира.

Выпечка и жаркое легче снимаются с такого универсального противня.

Смазывания или пергаментной бумаги не требуется.



Стеклянная жаровня (1,5 литра)

Для приготовления тушеных блюд и запеканок.



Стеклянный противень

Для приготовления запеканок, овощных блюд и выпечки.



Противень для пиццы

Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.



Съемная решетка

Для мяса, птицы и рыбы.

Для вкладывания в универсальный противень (для стекания капель жира и мясного сока).



Противень-гриль

Для приготовления на гриле вместо решетки или в качестве защиты от брызг. Использовать только в сочетании с универсальным противнем.

Глава 1

Гарниры и овощи, вегетарианские блюда и запеканки





Лимонный картофель с травами и сладким перцем

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Картофель:

900 г небольших клубней нерассыпчатого картофеля

½ пучка тимьяна

½ пучка розмарина

3 лимона с необработанной кожурой

2 ст. л. оливкового масла

соль

Сладкий перец:

800 г красного сладкого перца

5 ст. л. оливкового масла

соль

черный перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

Кроме того:

3 ст. л. растительного масла для противня

На порцию

501 ккал, 44 г углеводов, 31 г жиров,

7 г белков, 3,7 ХЕ

Приготовление

- 1 | Картофель помыть и хорошо почистить щеткой.
- 2 | Травы ополоснуть и просушить. Лимоны помыть горячей водой и обсушить.
- 3 | Смазать универсальный противень растительным маслом. Равномерно выложить веточки трав.
- 4 | Если нужно, большие картофелины разрезать напополам. Лимоны нарезать дольками. Выложить картофель и лимоны в универсальный противень. Посолить и сбрызнуть растительным маслом. Выпекать в соответствии с указаниями.
- 5 | Сладкий перец помыть, удалить зерна и разрезать напополам. Затем нарезать кусочками 3x3 см. Сбрызнуть 5 ст. л. растительного масла, приправить солью и перцем.
- 6 | Через 40 минут выложить кусочки сладкого перца на картофель и выпекать до готовности.

Установка духового шкафа:

Универсальный противень

4D-горячий воздух

190 °C

Время приготовления: 60 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

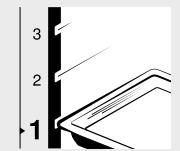
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

190 °C

Время приготовления:

60 минут





Фаршированный картофель

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Картофель:

4 мучистые картофелины одинаковой величины, по 200 г каждая

Начинка:

20 г сливочного масла

125 г тертого эмментальского сыра или сыра с голубой плесенью

соль

перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

петрушка, (порубить)

На порцию

364 ккал, 31 г углеводов, 21 г жиров,
13 г белков, 2,6 ХЕ

Приготовление

- 1** | Помыть картофель, очистить щеткой и несколько раз наколоть вилкой. Вместе с кожурой выложить на противень и запекать в соответствии с указаниями.
- 2** | Готовый картофель порезать на половинки и вынуть середину. Выложить мякоть картофеля в миску и смешать с маслом, сыром, приправами и петрушкой. Наполнить полученной массой выемки в картофеле.
- 3** | Выложить обратно на противень, поставить на уровень 3 или 4 и запекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Приготовление картофеля:

Универсальный противень

4D-горячий воздух

160 °C

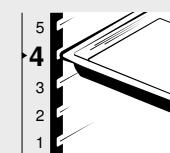
Время приготовления: 55-65 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

Запекание картофеля:

Гриль, большая площадь, уровень

Время приготовления на гриле: 5-8 минут



Установка духового шкафа Compact:

Приготовление картофеля:

4D-горячий воздух

160 °C

Время приготовления:

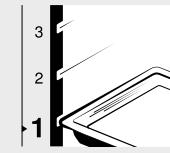
55-65 минут

Запекание картофеля:

Универсальный противень, уровень 3

Гриль, большая площадь, режим 3

Время приготовления на гриле: 5-8 минут



Рекомендация:

Другие варианты начинки:

125 г тунца, 1 ч.л. сливочного масла и рубленый шинтт-лук или 150 г сметаны и раздавленный зубчик чеснока или 75 г порезанной кубиками вареной ветчины и 25 г тёртого сыра.



Острое рагу из батата и сладкого перца

Ингредиенты | На 4 порции

Стеклянная жаровня среднего размера с крышкой

Ragu

1 кг батата

2 стручка красного сладкого перца

1 зубчик чеснока

3 головки лука-шалота

40 г сливочного масла

морская соль

соль с перцем чили

перец из мельницы

2 лавровых листа

500 мл овощного бульона

4 ст. л. петрушки (порубить)

1 ч. л. консервированных зерен зеленого перца

На порцию

404 ккал, 65 г углеводов, 12 г жиров,
7 г белков, 5,4 ХЕ

Приготовление

1 | Батат помыть, очистить и порезать кубиками размером прим. 2 см. Стручки сладкого перца помыть, удалить семена и порезать кубиками. Чеснок и лук-шалот почистить. Лук-шалот порезать мелкими кубиками, зубчик чеснока оставить целым.

2 | Положить в жаровню половину масла. Немного припустить в нем чеснок и лук-шалот. Добавить кубики батата и сладкого перца, немного протушить и приправить морской солью, солью с чили и перцем. Положить лавровый лист и тушить все в месте в закрытой жаровне в соответствии с указаниями.

3 | Примерно через 20 минут долить овощной бульон. Добавить оставшееся масло и довести рагу до готовности.

4 | Перед подачей на стол вынуть зубчик чеснока и лавровый лист. Добавить петрушку и зеленый перец и еще раз хорошо приправить специями.

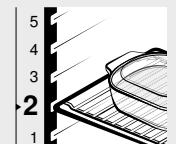
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

50-55 минут



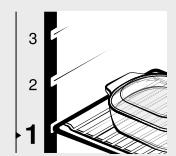
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

50-55 минут





Тыква с чили, овощами и яблоками

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Тыква:

1 кг тыквы сорта Хоккайдо

50 г сливочного масла

соль с перцем чили

разноцветный перец из мельницы

2 зубчика чеснока

3 средних по размеру, несладких яблока

прим. 180 г черешкового сельдерея

150 мл воды

На порцию

234 ккал, 29 г углеводов, 11 г жиров,
4 г белков, 2,4 ХЕ

Приготовление

- 1** | Разрезать тыкву на две части, удалить семена и нарезать ломтиками толщиной около 4 см.
- 2** | Растопить сливочное масло, смазать им универсальный противень и посыпать сверху солью с чили и разноцветным перцем.
- 3** | Чеснок почистить, разрезать каждый зубчик на четыре части и распределить в универсальном противне. Выложить сверху ломтики тыквы.
- 4** | Яблоки помыть, порезать на четыре части и удалить сердцевину. Ломтики яблок разложить между ломтиками тыквы.
- 5** | Помыть черешковый сельдерей, нарезать кубиками размером прим. 1 см и разложить на ломтиках тыквы и яблок. Еще раз приправить солью с чили и разноцветным перцем, а затем смазать оставшимся сливочным маслом. Добавить воду и готовить тыкву в соответствии с указаниями.

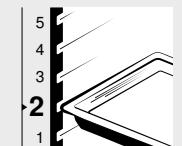
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время приготовления:

30-35 минут



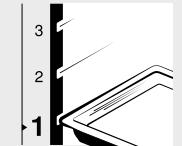
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время приготовления:

30-35 минут





Полента

Ингредиенты | На 6 порций

Форма для запеканки среднего размера

Полента:

1 ч. л. соли

250 г кукурузной крупы грубого помола

50 г тертого эмментальского сыра

200 мл сливок

морская соль

перец из мельницы

30 г сливочного масла

60 г кедровых орехов или миндальных пластинок

Кроме того:

сливочное масло для формы

На порцию

383 ккал, 33 г углеводов, 24 г жиров,
9 г белков, 2,7 ХЕ

Приготовление

- Вскипятить 1 л воды с 1 ч. л. соли. Непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой кукурузную крупу и уменьшить жар. Накрыть полотенцем (опасность разбрызгивания).
- Варить на слабом огне, помешивая, примерно 5 минут. Время от времени перемешивать.
- Добавить сыр и сливки, перемешать и приправить морской солью и перцем.
- Дать поленте настояться примерно 15 минут. При этом время от времени перемешивать. Затем дать немного остить.
- Смазать форму для запеканки тонким слоем жира. Столовой ложкой сделать из поленты клецки, сформовать и выложить в форму для запеканки.
- Разогреть сливочное масло в сковороде. Обжарить в нем кедровые орехи или миндальные пластинки до золотистого цвета и выложить сверху на поленту. Запечь поленту в соответствии с указаниями.

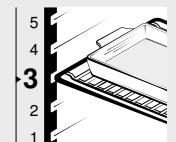
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

40-50 минут



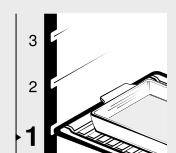
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

40-50 минут



Рекомендация:

Подавать поленту в качестве гарнира к рататую или средиземноморским мясным блюдам.



Башенки из баклажанов

Ингредиенты | На 4 порции

Форма для запеканки среднего размера

Рис:

10 г сливочного масла

100 г смеси диких сортов риса

½ небольшой луковицы

1 небольшой лавровый лист

1 гвоздика

Баклажаны:

2 больших баклажана прим. по 450 г

морская соль

½ пучка зеленого лука

2 веточки тимьяна

2 веточки орегано

200 г овечьего сыра

250 г помидоров черри

3 яйца

3 ст. л. оливкового масла

перец из мельницы

кайенский перец

700 г консервированных помидоров

кусочками

1 ч. л. сахара

125 г моцареллы

На порцию

512 ккал, 34 г углеводов, 30 г жиров,
25 г белков, 2,8 ХЕ

Приготовление

1 | Растопить сливочное масло в кастрюле и немного припустить в нем рис. Влить воду. Лук почистить. Приколоть лавровый лист гвоздикой к луковице, положить в рис и готовить, накрыв крышкой.

2 | Баклажаны помыть и отрезать черешки. Каждый баклажан разрезать на 4 круглых ломтика одинаковой толщины. Столовой ложкой вынуть середину из баклажанов. При этом оставлять край толщиной прим. 1 см. Мякоть нарезать кубиками размером ½ см и посолить. Нанести надрезы на кожуру ломтиков баклажанов и посолить их внутри и снаружи.

3 | Травы ополоснуть, обсушить и мелко порубить. Овечий сыр порезать мелкими кубиками и смешать с травами. Помидоры черри мелко нарезать и добавить к сырому.

4 | Яйца перемешать с оливковым маслом, приправить морской солью и перцем и соединить с сырно-помидорной массой. Добавить рис и еще раз приправить специями.

5 | Ломтики баклажанов обсушить бумажным полотенцем. Смешать кубики баклажанов без жидкости вместе с помидорами кусочками в форме для запеканки, расставить ломтики баклажанов и заполнить их рисовой смесью.

6 | Моцареллу порезать на 8 кружочков, накрыть ими башенки из баклажанов и выпекать в соответствии с указаниями.

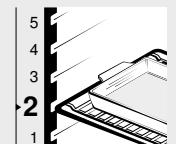
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

210 °С

Время приготовления:

45-50 минут



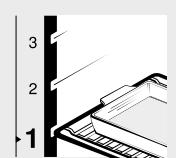
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

210 °С

Время приготовления:

45-50 минут



Рекомендация:

Подавайте это блюдо со свежим лавашом или багетом.



Помидоры фаршированные чечевицей, булгуром и молодым козьим сыром

Ингредиенты | На 4 порции

Форма для запеканки среднего размера

Начинка:

75 г зеленой чечевицы

75 г булгура

1 головка лука-шалота

20 г сливочного масла

300 мл овощного бульона

100 г молодого козьего сыра или творожного сыра

3 ст. л. петрушки (порубить)

морская соль

перец из мельницы

сахар

Помидоры:

8 помидоров

морская соль

перец из мельницы

Кроме того:

2 ст. л. оливкового масла для формы

На порцию

246 ккал, 30 г углеводов, 8 г жиров,

21 г белков, 2,5 ХЕ

Приготовление

- 1 | Замочить чечевицу в холодной воде прим. на 60 минут. Затем воду слить. Положить булгур в сито и быстро ополоснуть струей воды.
- 2 | Лук-шалот почистить и порезать мелкими кубиками. Положить в кастрюлю сливочное масло и кубики лука-шалота и протушить.
- 3 | Добавить чечевицу и булгур, накрыть крышкой и припустить. Добавить овощной бульон и довести до готовности. Время от времени перемешивать.
- 4 | Дать чечевице и булгуру немного выпариться и добавить молодой козий сыр. Добавить петрушку и приправить начинку солью, перцем и сахаром.
- 5 | Помидоры помыть. Срезать крышечку и нарезать мелкими кубиками. Осторожно достать мякоть из помидоров чайной ложкой. Приправить помидоры изнутри солью и перцем и наполнить их смесью чечевицы, булгура и сыра.
- 6 | Полить оливковым маслом форму для запеканки. Кубики помидоров и фаршированные помидоры выложить в форму и готовить в соответствии с указаниями.

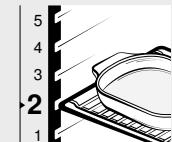
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

210 °С

Время приготовления:

25-30 минут



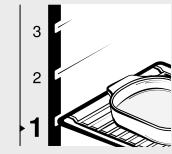
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

210 °С

Время приготовления:

25-30 минут





Запеченная спаржа с сальсой

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Сальса:

400 г помидоров черри

1 ст. л. свежего орегано

½ пучка свежего базилика

1 небольшая головка красного лука

6-8 ст. л. оливкового масла

хлопья перца чили

соль

перец из мельницы

сахар

Спаржа:

1,5 кг свежей зеленой спаржи

4 ст. л. оливкового масла

соль

сахар

Для сервировки:

соус из бальзамического уксуса

На порцию

379 ккал, 11 г углеводов, 34 г жиров,

8 г белков, 0,9 ХЕ

Приготовление

1 | Для сальсы помидоры помыть и мелко нарезать. Травы крупно порубить. Лук почистить и нарезать соломкой. Помидоры, травы и лук смешать с растительным маслом и приправить блюдо.

2 | Очистить нижнюю треть стеблей спаржи и нарезать их кусочками длиной 3-4 см. Выложить в универсальный противень и сбрызнуть оливковым маслом. Приправить солью и сахаром, выпекать в соответствии с указаниями.

3 | Разложить спаржу по тарелкам и подать холодную сальсу к горячей спарже. При подаче сбрызнуть соусом из бальзамического уксуса (Crema di Balsamico).

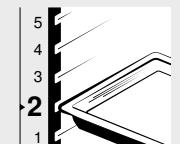
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

25-30 минут



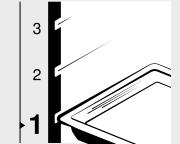
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

25-30 минут





Йоркширский пудинг

Ингредиенты | На 12 шт.

Форма для кексов

Тесто:

200 мл молока

100 мл воды

1 яйцо

125 г муки

соль

Кроме того:

топленое свиное сало для смазывания формы для кексов

На 1 шт.

176 ккал, 20 г углеводов, 9 г жиров,
5 г белков, 1,6 ХЕ

Приготовление

1 | Молоко и воду вылить в миску, вбить яйцо и взбить венчиком. Постепенно добавить муку, щепотку соли и продолжать взбивать до получения однородной массы. Оставить на 30 минут.

2 | В каждое углубление формы для кексов положить прим. $\frac{1}{4}$ ч. л. топленого свиного сала. Поставить форму в духовку и разогреть.

3 | Равномерно распределить тесто по углублениям формы для кексов и выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

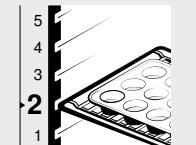
Верхний/нижний жар

200 °C

Предварительный разогрев

Время приготовления:

30-40 минут



Установка духового шкафа Compact:

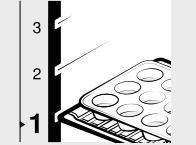
Верхний/нижний жар

200 °C

Предварительный разогрев

Время приготовления:

30-40 минут





Хлебно-овощные маффины

Ингредиенты | На 12 шт.

Форма для кексов

Тесто:

2-3 зубчика чеснока

2-3 ст. л. свежих или замороженных
средиземноморских трав

6 ст. л. оливкового масла

250 г корнеплодов, напр., сельдерея,
моркови, корней петрушки

500 г пшеничной муки типа 550

2 пакетика сухих дрожжей

прим. 350 мл теплой воды

1 ч. л. сахара

100 г пармезана, (натереть)

соль

черный перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

Кроме того:

сливочное масло для формы для кексов

мука для посыпания форм или бумажные
формочки

На 1 шт.

252 ккал, 32 г углеводов, 10 г жиров,
8 г белков, 2,7 ХЕ

Приготовление

1 | Чеснок почистить, порезать мелкими кубиками и вместе с мелко нарубленными травами протушить в 2 ст. л. оливкового масла.

2 | Овощи почистить помыть, если нужно, очистить кожуру и крупно натереть.

3 | Смешать муку и дрожжи. Добавить теплую воду и сахар. Хорошо перемешать, добавив пармезан, травы, 4 ст. л. оливкового масла и тертые овощи. Добавить соль, перец и свеженатертый мускатный орех по вкусу. Накрыть и поставить подходить в теплое место.

4 | Разделить тесто на 12 части и сформировать шарики. Положить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для маффинов или в бумажные формочки, поставив их в форму для маффинов и дать подойти еще 20 минут. Выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Форма для кексов на решетке

4D-горячий воздух

180 °C

Время приготовления: 40-45 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

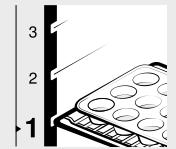
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

180 °C

Время приготовления:

40-45 минут





«Гратен Дофинуа» - картофельная запеканка

Ингредиенты | На 4 порции

Большая форма для запеканки

Запеканка:

1 кг нерассыпчатого картофеля

соль

перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

100 г тертого эмментальского сыра

200 мл сливок

30 г сливочного масла

Кроме того:

1 зубчик чеснока

сливочное масло для формы

На порцию

485 ккал, 41 г углеводов, 30 г жиров,

13 г белков, 3,4 ХЕ

Приготовление

- 1** | Зубчик чеснока почистить и разрезать напополам. Натереть форму чесноком, а затем смазать жиром.
- 2** | Картофель почистить, помыть и порезать на одинаковые ломтики толщиной прим. 3 мм.
- 3** | Выложить половину картофеля слоями в форму, посолить, поперчить и посыпать прим. 50 г сыра. Выложить второй слой картофеля, посыпать оставшимся сыром и еще раз посолить и поперчить.
- 4** | Добавить в сливки соль и мускатный орех. Залить картофель сливками и положить сверху хлопья сливочного масла. Выпекать в соответствии с указаниями.

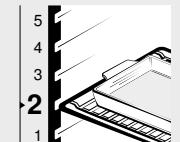
Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

170 °С

Время приготовления:

60-80 минут



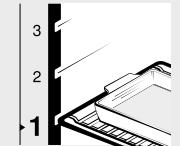
Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

170 °С

Время приготовления:

60-80 минут



Рекомендация:

При запекании в форме общая высота запеканки не должна превышать 2 см.

При больших объемах лучше использовать универсальный противень. Для высоких запеканок следует установить вместо режима «Гриль с конвекцией» «Верхний/нижний жар».

Также можно разнообразить вкус запеканки, прослоив картофель тонкими ломтиками цуккини или яблок.



Трехцветная лазанья

Ингредиенты | На 4 порции

Форма для запеканки среднего размера

Лазанья:

1 небольшая луковица

70 г сливочного масла

600 г замороженного листового шпината

морская соль

перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

50 г муки

500 мл холодного овощного бульона

100 мл сливок

800 г спелых помидоров на веточках

9 сухих пластин теста для лазаньи

100 г сыра пекорино (натереть)

свежий базилик

Кроме того:

сливочное масло для формы

На порцию

567 ккал, 39 г углеводов, 36 г жиров,
23 г белков, 3,2 ХЕ

Приготовление

1 | Почистить лук, порезать мелкими кубиками и спассеровать в 20 г сливочного масла. Добавить листовой шпинат и тушить в закрытой кастрюле прим. 10 минут. Приправить морской солью, перцем и мускатным орехом. Слегка отжать шпинат и отставить в сторону.

2 | Для соуса разогреть оставшееся сливочное масло в кастрюле до всепенивания, добавить муку и слегка припустить. Влить разом овощной бульон со сливками и, помешивая, закипятить. Проварить 5 минут и приправить солью, перцем и мускатным орехом.

3 | Ошпарить помидоры кипятком, снять кожице и нарезать ломтиками.

4 | Смазать форму для запеканки жиром.

5 | Примерно треть соуса вылить в форму. Покрыть 3 пластинами теста для лазаньи и выложить сверху половину листового шпината. Посыпать третью тертого пекорино. Выложить слоем половину ломтиков помидоров и приправить солью, перцем и базиликом.

6 | Снова выложить 3 пластины теста для лазаньи и полить третью соуса. Выложить сверху другую половину шпината и помидоры, а затем приправить специями. Посыпать третью сыра пекорино.

7 | Для последнего слоя выложить 3 пластины теста для лазаньи, полить оставшимся соусом и посыпать оставшимся сыром. Выпекать в соответствии с указаниями.

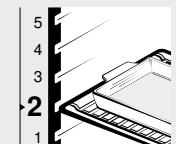
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

35-40 минут



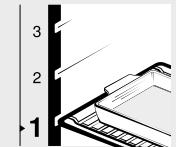
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время выпекания:

35-40 минут





Энчилады с овощами

Ингредиенты | На 12 шт.

Противень

Для кукурузных лепешек:

200 г муки, 200 г кукурузной крупы

1 ч. л. соли

2 яйца

800 мл воды

1 щеп. молотой зиры

2 ч. л. растительного масла

Начинка:

1 луковица

1 стручок красного сладкого перца

1 стручок зеленого сладкого перца

2 зубчика чеснока

2 ст. л. растительного масла

2 помидора

1 банка консервированной кукурузы

1 банка консервированной красной фасоли

1 щеп. сушеного перца чили

соль, перец из мельницы

1 щеп. кайенского перца

1 ч. л. орегано

½ ч. л. молотой зиры

2 ст. л. томатной пасты

100 г сыра (натереть)

Кроме того:

2 ст. л. хлопьев перца чили для посыпания

2 ст. л. растительного масла для обжаривания

На порцию

374 ккал, 54 г углеводов, 11 г жиров,
13 г белков, 4,5 ХЕ

Приготовление

1 | Смешать муку, кукурузную крупу и соль. Добавить яйца, хорошо перемешивая, а затем воду. Вмешать зиру и растительное масло и вымешивать тесто для блинов. Оставить на 30 минут.

2 | Лук почистить. Сладкий перец помыть, разрезать напополам и удалить семена. Лук и сладкий перец порезать тонкими полосками. Лук и выдавленный чеснок спассеровать в растительном масле до прозрачности. Добавить сладкий перец.

3 | Ошпарить помидоры кипятком, снять кожице и нарезать мелкими кусочками. Выложить с кукурузой и фасолью на сковороду. Все приправить специями и продолжать тушить 5 минут. Снять сковороду с конфорки, добавить томатную пасту и 40 г сыра.

4 | На сковороде с антипригарным покрытием выпечь при средней температуре в небольшом количестве масла 12 очень тонких кукурузных лепешек Ø 20 см до легкого золотистого цвета и сложить друг на друга.

5 | В центр каждой кукурузной лепешки выложить 2 ст. л. начинки и свернуть трубочкой.

6 | Выложить противень пергаментной бумагой. Положить на него энчилады вплотную друг к другу. Посыпать оставшимся сыром и запечь энчилады в соответствии с указаниями.

7 | Перед подачей на стол посыпать хлопьями перца чили.

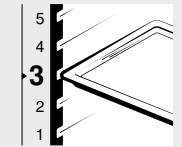
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

20-25 минут



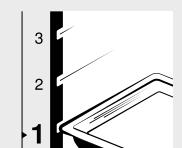
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

20-25 минут



Рекомендация:

Лепешки следует переворачивать, когда наружный край отделяется от сковороды. Лепешки должны быть пористыми.



Маленькие сырные суфле

Ингредиенты | На 8 порции

Формочки и универсальный противень

Суфле:

75 г гауды средней выдержки или старой гауды

6 яиц

250 мл молока

50 г сливочного масла

соль

перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

75 г муки

Кроме того:

сливочное масло для формочек

На порцию

213 ккал, 9 г углеводов, 16 г жиров,

9 г белков, 0,7 ХЕ

Приготовление

1 | Сыр очень мелко натереть. Формочки или чашки равномерно смазать жиром. Отделить яичные белки от желтков и отставить один белок в сторону.

2 | Налить молоко в кастрюлю. Добавить сливочное масло, соль, перец, мускатный орех и закипятить. Просеять муку и разом высыпать в молоко. Вымешивать массу поварешкой до тех пор, пока она не начнет отделяться от стенок кастрюли, а на дне кастрюли не появится белый налет. Снять кастрюлю с конфорки и сразу же быстро вмешать в горячую массу отставленный яичный белок.

3 | Тесто переложить в миску и постепенно добавлять желтки, чтобы образовалась однородная масса. Вмешать тертый сыр, распределяя его равномерно.

4 | Оставшиеся яичные белки с щепоткой соли взбить в крепкую пену и осторожно ввести в сырную массу.

5 | Массу для запеканки осторожно разложить по формочкам или чашкам. Поставить формочки в универсальный противень. Налить прим. 1 литр кипящей воды в универсальный противень и готовить суфле в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

160 °C

Время выпекания:

45-50 минут



Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

160 °C

Время выпекания:

45-50 минут



Глава 2

Рыба





Запеченная форель с травами

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Рыба:

50 г свежего розмарина

50 г свежего лимонного тимьяна

50 г свежего эстрагона (тархуна)

50 г свежего орегано

5 ст. л. оливкового масла

соль с перцем чили

1 ст. л. лимонного перца

3-4 ст. л. смеси разноцветного перца

4 свежие форели, по 300 г, потрошеные

1 лимон с необработанной кожурой

морская соль

4 веточки кудрявой петрушки

1 ч. л. какао-порошка

30 г сливочного масла

На порцию

564 ккал, 5 г углеводов, 32 г жиров,

63 г белков, 0,4 ХЕ

Приготовление

1 | Перебрать травы, ополоснуть их и просушить.

Половину трав мелко нарубить и отложить.

2 | Полить оливковым маслом универсальный противень. Присыпать солью с перцем чили, лимонным и разноцветным перцем. Сверху выложить веточки трав.

3 | Форель ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Лимон помыть горячей водой, обсушить, натереть цедру и выдавить сок. Сбрызнуть форель лимонным соком и посолить внутри и снаружи морской солью. Внутрь каждой форели положить по веточке петрушки и немного натертой лимонной цедры.

4 | Выложить форель в универсальный противень. Сверху посыпать рублеными травами, какао-порошком и разложить хлопья сливочного масла. Готовить согласно указаниям.

Установка духового шкафа:

Универсальный противень

4D-горячий воздух

190 °C

Время жарения: 40-45 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

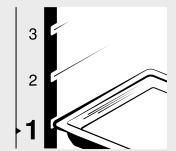
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

190 °C

Время жарения:

35-40 минут



Рекомендация:

Благодаря цедре лимона рыба приобретает свежий, но не кислый привкус.



Дорады в соляной корочке

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Рыба:

2 дорады (золотистых спара), прим. по 400 г

2-3 ст. л. лимонного сока

Корочка:

2,5-3 кг крупной морской соли

50 г соли с перцем чили

30 г свежего лимонного тимьяна

2 веточки розмарина

На порцию

158 ккал, 1 г углеводов, 2 г жиров,

35 г белков, 0 ХЕ

Приготовление

- 1** | Дорады выпотрошить, ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Сбрзнуть изнутри и снаружи лимонным соком.
- 2** | Морскую соль и соль с чили хорошо перемешать.
- 3** | Травы ополоснуть и просушить. Оборвать листики с веточек лимонного тимьяна и добавить к соли.
- 4** | Посыпать универсальный противень слоем соляной смеси по размеру рыб.
- 5** | Выложить на соль дораду, положить к каждой рыбе по веточке розмарина и покрыть сверху и по бокам остальной солью. Поверхность увлажнить водой и готовить рыбу в соответствии с указаниями.

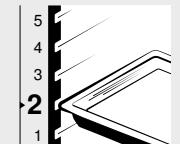
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °С

Время приготовления:

40-50 минут



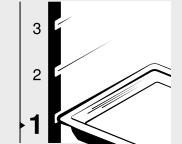
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °С

Время приготовления:

40-50 минут



Рекомендация:

Дорадами называют также золотистых спаров, принадлежащих к семейству окуневых.

Эта рыба отлично подходит для жарения и приготовления на гриле.



Морские барабульки на овощной подушке

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Рыба:

4 филе морской барабульки по 200 г

1 лимон

морская соль

Овощи:

2 головки красного лука

1 зубчик чеснока

200 г баклажанов

200 г цуккини

2-3 веточки розмарина

½ пучка лимонного тимьяна

½ пучка базилика

3 ст. л. оливкового масла

соль

перец из мельницы

1 щеп. сахара

600 г консервированных помидоров

кусочками

20 г маслин без косточек

Кроме того:

алюминиевая фольга

оливковое масло

На порцию

334 ккал, 8 г углеводов, 15 г жиров,
41 г белков, 0,7 ХЕ

Приготовление

1 | Рыбное филе ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Выдавить сок из лимона, посолить рыбу и сбрызнуть ее лимонным соком.

2 | Лук и чеснок почистить, лук нарезать кубиками размером прим. 1 см. Баклажан и цуккини почистить, помыть и также нарезать кубиками размером прим. 1 см. Свежие травы ополоснуть и просушить. Отложить пару веточек лимонного тимьяна в сторону. Общипать иголочки и листики с остальных трав и мелко порубить.

3 | Лук, чеснок и травы припустить в оливковом масле. Приправить солью, перцем и сахаром. Добавить кубики овощей и протушить все вместе 3-4 минуты. Добавить помидоры и оливки и все вместе проварить на медленном огне прим. 10 минут. Еще раз приправить по вкусу.

4 | Для каждого рыбного филе вырезать кусок алюминиевой фольги размером 30x30 см. Середину каждого куска фольги смазать оливковым маслом, разложить порциями овощи, а сверху - рыбу кожей вверх. Отложенные в сторону веточки лимонного тимьяна положить на рыбу и сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла. Сначала сложить алюминиевую фольгу над рыбой, затем подвернуть боковые стороны.

5 | Выложить пакетики в универсальный противень и готовить в соответствии с указаниями.

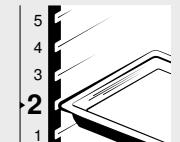
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

190 °С

Время приготовления:

20-25 минут



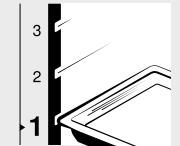
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

190 °С

Время приготовления:

20-25 минут



Рекомендация:

Летом консервированные помидоры можно заменить свежими помидорами черри, разрезанными напополам.



Гратинированное филе судака в соусе с хреном

Ингредиенты | На 4 порции

Большая форма для запеканки

Рыба:

4 филе судака прим. по 180 г

½ лимона

морская соль

лимонный перец

Соус:

15 г сливочного масла

15 г муки

50 мл сухого белого вина

200 мл рыбного бульона-основы из банки

200 мл сливок

2-3 ст. л. хрена (натереть) или

1 ч. л. пасты васаби

соль

перец из мельницы

Кроме того:

1 ст. л. панировочных сухарей

1 ч. л. молотой сладкой паприки

На порцию

389 ккал, 9 г углеводов, 21 г жиров,

38 г белков, 0,8 ХЕ

Приготовление

1 | Филе судака ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Выжать из лимона сок. Сбрзнути филе лимонным соком, посолить и поперчить.

2 | Для соуса разогреть сливочное масло в кастрюле. Добавить муку и быстро посыповать. Влить белое вино и добавить рыбный бульон-основу. Проварить сироп на медленном огне 5 минут. Добавить сливки и хрен. Хорошо приправить солью и перцем.

3 | Вылить соус в форму для запеканки и положить сверху филе вверх кожей. Смешать панировочные сухари с молотой паприкой, распределить эту смесь на филе и жарить рыбу в соответствии с указаниями.

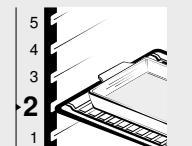
Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

180 °C

Время жарения:

25-30 минут



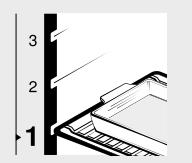
Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

180 °C

Время жарения:

25-30 минут





Филе лосося с листовым шпинатом и помидорами

Ингредиенты | На 4 порции

Большая форма для запеканки

Шпинат:

2 головки лука-шалота

20 г сливочного масла

500 г замороженного листового шпината

морская соль

100 г сыра горгонзола

перец из мельницы

Помидоры:

500 г помидоров на веточках

2 ст. л. оливкового масла

соль

перец из мельницы

1 щеп. сахара

Рыба:

400 г филе лосося без кожи

Для посыпки:

20 г кедровых орехов

3 ст. л. пармезана (натереть)

Кроме того:

сливочное масло для формы

На порцию

428 ккал, 5 г углеводов, 29 г жиров,
35 г белков, 0,4 ХЕ

Приготовление

1 | Лук-шалот почистить, мелко порезать и спассеровать в сливочном масле. Добавить листовой шпинат и тушить в закрытой кастрюле прибл. 10 минут. Затем приправить морской солью.

2 | Порезать горгонзолу кубиками, перемешать со шпинатом и приправить перцем.

3 | Кедровые орехи обжарить на сухой сковороде.

4 | Помыть помидоры, удалить плодоножки и разрезать помидоры напополам. Разогреть оливковое масло в сковороде. Слегка обжарить помидоры в растительном масле и приправить солью, перцем и сахаром.

5 | Филе лосося ополоснуть холодной водой, обсушить бумажным полотенцем и нарезать ломтиками толщиной 3 см.

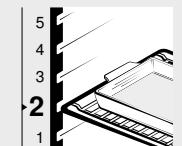
6 | Выложить листовой шпинат в смазанную жиром форму для запеканки. Ломтики лосося положить сверху, приправить солью и перцем. Половинки помидоров выложить сверху на рыбку. Посыпать кедровыми орехами и пармезаном и готовить на гриле в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

180 °С

Время приготовления на гриле: 30-35 минут

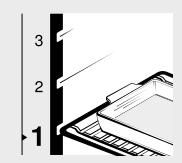


Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

180 °С

Время приготовления на гриле: 30-35 минут





Рыбные пакетики со спаржей

Ингредиенты | На 6 порций

Универсальный противень

Спаржа:

500 г белой спаржи

500 г зеленой спаржи

соль

сахар

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. базилика (порубить)

1 ст. л. кервеля (порубить)

1 ст. л. эстрагона (порубить)

1 ст. л. эстрагонового уксуса

1 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. дижонской горчицы

морская соль

белый перец из мельницы

Рыба:

6 свежих филе щиповки по 100 г

соль

перец из мельницы

2 ст. л. лимонного сока

100 г креветок, свежих или замороженных

Кроме того:

пергаментная бумага

кулинарная нить

маленькие плошки

На порцию

145 ккал, 3 г углеводов, 3 г жиров,
24 г белков, 0,3 ХЕ

Приготовление

- 1** | Белую спаржу очистить полностью, у зеленой спаржи - только нижнюю треть и обрезать жесткие концы. Спаржу нарезать кусочками длиной прим. 5 см.
- 2** | Вскипятить воду. Добавить сахар, соль и лимонный сок. Положить спаржу и проварить прим. 5 мин.
- 3** | Смешать в большой миске травы с уксусом, оливковым маслом и горчицей. Добавить спаржу, приправить морской солью и перцем и дать настояться прим. 10 минут.
- 4** | Рыбу ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить и сбрзнуть лимонным соком.
- 5** | Для каждого рыбного филе вырезать кусок пергаментной бумаги размером 30x30 см и разложить по маленьким плошкам. Распределить маринованную спаржу, рыбное филе и креветок по плошкам. Свернуть из пергаментной бумаги пакетики и завязать сверху кулинарной нитью. Сильно выступающие края обрезать.
- 6** | Выложить пакетики в универсальный противень и готовить в соответствии с указаниями.

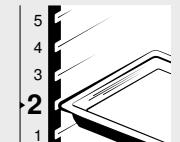
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время приготовления:

25-30 минут



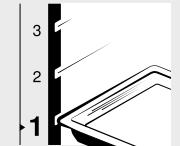
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время приготовления:

25-30 минут





Запеченная рыба с кисло-сладкими овощами по-азиатски

Ингредиенты | На 4 порции

Противень

Запеченная рыба:

4 свежих филе трески, по 160 г

½ лимона

морская соль, лимонный перец

4 листа теста фило или теста юфка, прим. 160 г, замороженного или свежего

1 яичный желток

1 ст. л. молока

100 г сливочного масла

несколько листиков кинзы

Овощи:

1 небольшой зубчик чеснока

2 пластинки свежего имбиря

2 стебля цитронеллы

2 головки лука-батуна

2 стебля черешкового сельдерея

200 г пак-чоя или китайской капусты

1 стручок красного сладкого перца

1 стручок желтого сладкого перца

400 г свежего ананаса

2 ст. л. арахисового масла

1 ст. л. кунжутного масла (прокалить)

10 г крахмала

100 мл ананасового сока

100 мл некрепкого овощного бульона

соль, перец из мельницы

2-3 ст. л. сока лайма, сахар

Кроме того:

пергаментная бумага

На порцию

631 ккал, 43 г углеводов, 35 г жиров, 35 г белков, 3,6 ХЕ

Приготовление

1 | Филе трески ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Выдавить сок из лимона и сбрызнуть им рыбу. Приправить солью и лимонным перцем.

2 | Разогреть духовой шкаф.

3 | Тесто фило разморозить в соответствии с указаниями на упаковке. Яичный желток смешать с молоком. Растопить сливочное масло. Разложить один лист теста, смазать его сливочным маслом и сложить до размера прим. 30x20 см. Выложить листики кинзы на филе рыбы, завернуть в тесто, подвернуть бока, смазать сливочным маслом и придать форму пакетика. Каждое филе рыбы завернуть в лист теста и смазать желтком с молоком. Рыбные пакетики выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, и выпекать в соответствии с указаниями.

4 | Для приготовления овощей почистить зубчик чеснока и имбирь. Стебли цитронеллы придавить тыльной стороной ножа и разрезать напополам по длине. Почистить лук-батун, черешковый сельдерей, пак-чой, сладкий перец и ананас и порезать кусочками размером прим. 2 см.

5 | Разогреть в жаровне 1 ст. л. арахисового масла и кунжутного масла. Обжарить в масле чеснок, имбирь и стебли цитронеллы. Постепенно добавить остальные овощи и быстро обжарить. В заключение добавить ананас и все вместе пропустить 10 минут.

6 | Посыпать овощи пищевым крахмалом.

Добавить по 1 ст. л. арахисового масла, ананасового сока и овощного бульона, а затем приправить солью, перцем, соком лайма и сахаром для придания пикантного вкуса. Достать из овощной смеси стебли цитронеллы. Рыбные пакетики подавать с овощами.

Установка духового шкафа:

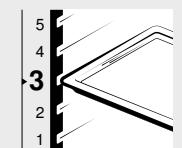
Верхний/нижний жар

210 °С

Предварительный разогрев

Время приготовления:

15-20 минут



Установка духового шкафа Compact:

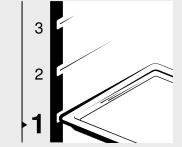
Верхний/нижний жар

210 °С

Предварительный разогрев

Время приготовления:

15-20 минут



Рекомендация:

Стебли цитронеллы не становятся мягкими в процессе приготовления, они только должны придать блюду характерный азиатский привкус.



Карри с красным снэппером

Ингредиенты | На 4 порции

Большая жаровня с крышкой

Рыба:

600 г филе красного снэппера (рифового окуня)

Маринад:

½ лимона

1 ч. л. неострой красной пасты карри
(из азиатского отдела супермаркета)

морская соль

2 ст. л. подсолнечного масла

Карри:

1 стручок зеленого сладкого перца

1 стручок красного сладкого перца

1 стручок желтого сладкого перца

500 г мучнистого картофеля

200 г желтых цуккини

100 г черешкового сельдерея

60 г лука-батуна

200 г пак-чоя или китайской капусты

1 свежий красный стручок перца пепперони

10 г кокосового жира

4 головки лука-шалота

морская соль, паста карри

немного кайенского перца

800 мл несладкого кокосового молока

На порцию

384 ккал, 33 г углеводов, 12 г жиров,
36 г белков, 2,8 ХЕ

Приготовление

1 | Рыбу ополоснуть холодной водой, обсушить бумажным полотенцем и порезать полосками толщиной 1 см.

2 | Для маринада выдавить половину лимона, смешать сок с красной пастой карри, морской солью и 2 ст. л. растительного масла. Полить маринадом рыбу, хорошо перемешать и оставить мариноваться в закрытой посуде в холодильнике прим. 30 минут.

3 | Стручки сладкого перца помыть, разрезать напополам и удалить семена. Картофель почистить. Нарезать сладкий перец и картофель кубиками размером прим. 2 см.

4 | Очистить и помыть цуккини, черешковый сельдерей, пак-чой и перец пепперони. Цуккини нарезать кусочками длиной прим. 2 см. Черешковый сельдерей и лук-батун нарезать косыми кусочками длиной прим. 1 см. Пак-чой нарезать соломкой.

5 | Разогреть в жаровне кокосовый жир. Полоски маринованной рыбы быстро обжарить в горячем жире, вынуть и отложить в сторону.

6 | Лук-шалот почистить, порезать мелкими кубиками и обжарить в кокосовом жире. Добавить черешковый сельдерей и лук-батун и припустить вместе с луком-шалотом. Добавить сладкий перец, цуккини, картофель, пак-чой и пепперони. Приправить морской солью, пастой карри и кайенским перцем для придания пикантного вкуса.

7 | Погасить кокосовым молоком и снова добавить рыбу. Закрыть крышкой и готовить карри в духовом шкафу в соответствии с указаниями.

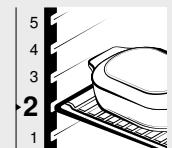
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

25-30 минут



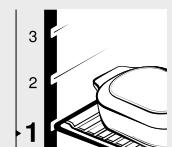
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время приготовления:

25-30 минут

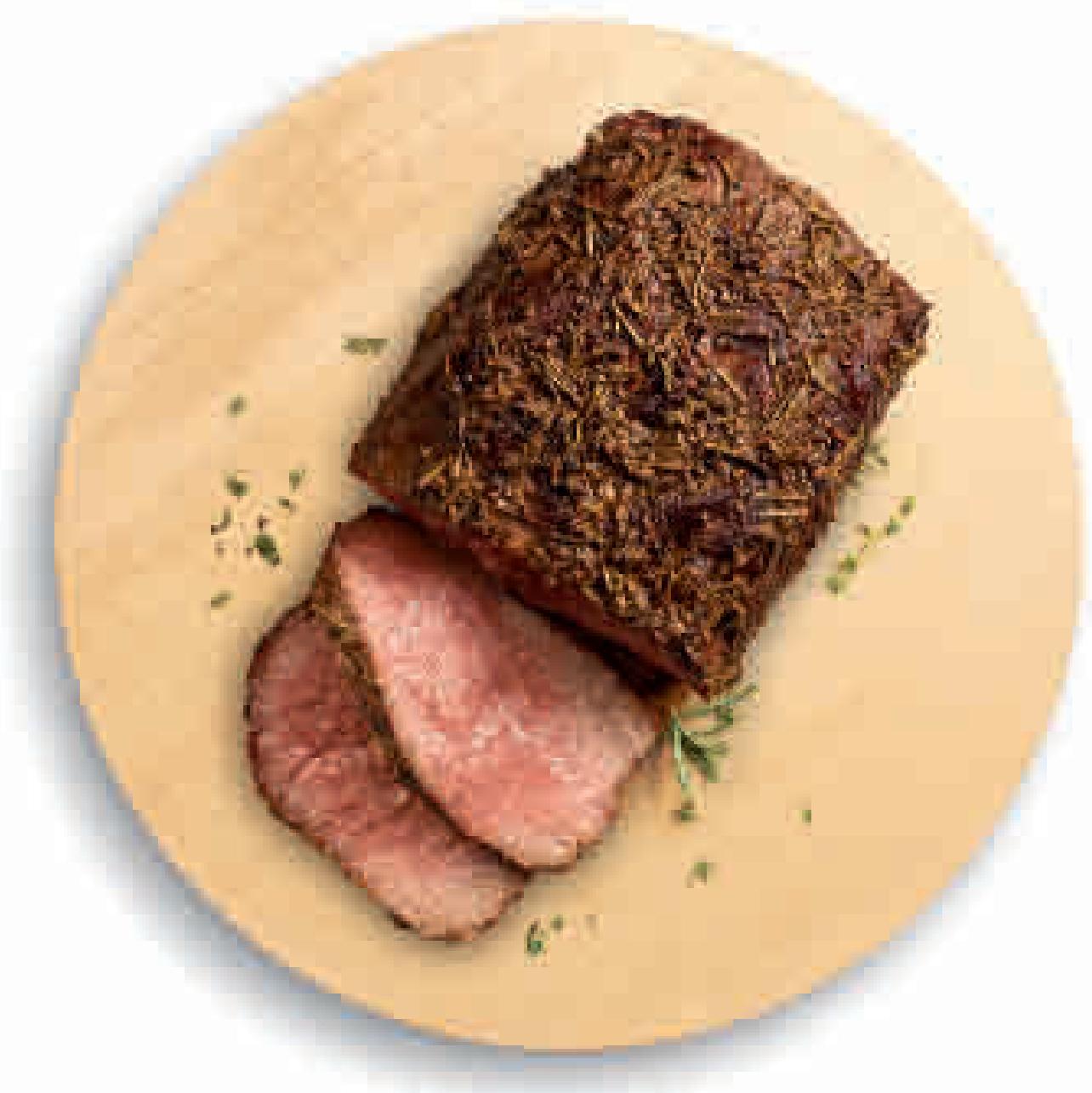


Рекомендация:

Обжарить красную, желтую или зеленую пасту карри с небольшим количеством жира, тогда аромат раскроется полностью.

Глава 3

Мясо и птица





Цыплята с гриля, фаршированные травами

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень с решеткой

Цыпленок:

2 цыпленка, по 1,2 кг

перец из мельницы

соль

2 небольших пучка свежих трав,
например, розмарина, шалфея, тимьяна,
майорана

2 ч. л. лимонного сока

Для смазывания:

2 ст. л. растительного масла

соль

перец из мельницы

молотая паприка

На порцию

555 ккал, 1 г углеводов, 32 г жиров,
65 г белков, 0,1 ХЕ

Приготовление

1 | Цыплят обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Каждую тушку разрубить на две половинки одинаковой величины, удалив хребет.

2 | Натереть внутреннюю сторону черным перцем и солью. Травы ополоснуть, просушить и распределить на половинках цыплят. Сбрызнуть лимонным соком.

3 | Половинки тушек выложить на решетку стороной с травами вниз.

4 | Смешать растительное масло с приправами и смазать им половинки тушек снаружи.

5 | Приготовить половинки цыплят на гриле в соответствии с указаниями.

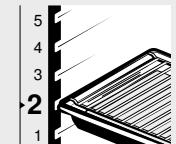
Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

200 °С

Время приготовления:

45-50 минут



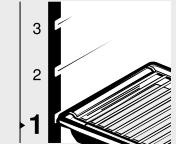
Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

200 °С

Время жарения:

45-50 минут





Цыпленок по-сицилийски

Ингредиенты | На 4 порции

Жаровня с крышкой

Мясо:

1 цыпленок для жарки (бройлер), прим. 1,4 кг

соль

перец из мельницы

растительное масло для обжаривания

Соус:

150 г сала с прослойками мяса или итальянской ветчины «Коппа»

1 зубчик чеснока

Раст. масло

100 г томатной пасты

500 мл красного вина

800 г томатной пасты с травами

розмарин

тимьян

шалфей

2 лавровых листа

1 кусочек цедры лимона с необработанной кожурой

500 мл бульона-основы из птицы

На порцию

979 ккал, 14 г углеводов, 64 г жиров,
68 г белков, 1,2 ХЕ

Приготовление

1 | Цыпленка ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Разрезать на 8 частей, при этом грудку - на 4 части.

2 | Кусочки цыпленка посолить и поперчить. Разогреть растительное масло в жаровне, хорошо обжарить в нем кусочки цыпленка и затем выложить их на тарелку.

3 | Сало мелко нарезать и обжарить вместе с выдавленным зубчиком чеснока в жаровне на растительном масле. Добавить томатную пасту и еще раз обжарить. Развести небольшим количеством красного вина.

4 | Добавить в соус помидоры, травы и цедру лимона. Выложить в соус кусочки цыпленка. Влить красное вино и бульон-основу из птицы. Закрыть крышкой и тушить кусочки цыпленка в соответствии с указаниями.

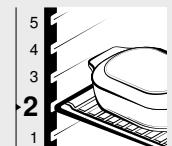
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

210 °C

Время приготовления:

70-80 минут



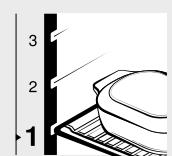
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

210 °C

Время приготовления:

70-80 минут





Сальтимбокка из цыпленка

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень

Сальтимбокка

4 филе куриной грудки по 200 г

морская соль

перец из мельницы

50 г сыра пекорино средней зрелости,
(натереть)

150 г сыропеченого окорока,
нарезанного тонкими ломтиками

12 листиков свежего шалфея

Кроме того:

кулинарная нить

На порцию

307 ккал, 0 г углеводов, 7 г жиров,
59 г белков, 0 ХЕ

Приготовление

1 | Ополоснуть филе куриной грудки холодной водой, обсушить бумажным полотенцем и разделить каждое филе на 3 части. Приправить морской солью и перцем.

2 | Кусочки мяса обвалять в сыре пекорино и завернуть в ломтики окорока таким образом, чтобы они покрывали мясо.

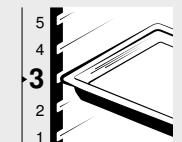
3 | Привязать по листику шалфея сверху на окорок кулинарной нитью. Выложить кусочки цыпленка в универсальный противень и готовить на гриле в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

230 °С

Время приготовления на гриле: 20-25 минут

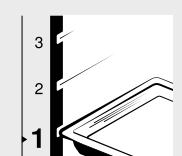


Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

230 °С

Время приготовления на гриле: 20-25 минут



Рекомендация:

Порезать пять мягких черносливин тонкими ломтиками. Положить на каждый кусочек филе по ломтику чернослива и обернуть тонким ломтиком окорока.



Куриные крылышки

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень с решеткой

Маринад:

2 лимона

3 зубчика чеснока

50 мл оливкового масла

1 ст. л. орегано

1 ст. л. молотой паприки

1 ч. л. черного перца из мельницы

соль

Цыпленок:

16 крылышек цыпленка

На порцию

611 ккал, 7 г углеводов, 48 г жиров,
37 г белков, 0,6 ХЕ

Приготовление

1 | Выдавить лимоны. Чеснок почистить и выдавить в лимонный сок. Смешать с остальными ингредиентами, чтобы получился маринад.

2 | Куриные крылышки ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Обмазать маринадом и жарить на решетке в гриле в соответствии с указаниями.

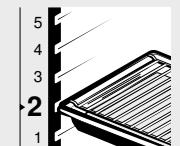
Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

220 °С

Время приготовления:

30-40 минут



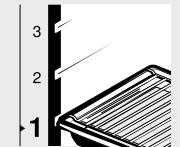
Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

220 °С

Время приготовления:

30-40 минут





Фаршированная грудка индейки

Ингредиенты | На 6 порций

Жаровня среднего размера

Индейка:

1,2 кг грудки индейки

1 черствая булочка

1 головка лука-шалота

1 зубчик чеснока

20 г сливочного масла

50 г свежего или замороженного листового шпината

морская соль

перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

50 г сыра с голубой плесенью

50 мл молока

30 г топленого масла

2 головки лука-шалота

100 мл консервированного бульона-основы из птицы

сахар

немного бальзамического уксуса

петрушка по желанию

Кроме того:

деревянные шпажки

кулинарная нить

На порцию

310 ккал, 5 г углеводов, 8 г жиров,

52 г белков, 0,4 ХЕ

Приготовление

1 | Грудку индейки ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. С толстой стороны мяса сделать надрез ножом, чтобы получился карман.

2 | Нарезать булочку кубиками размером прим. 1 см.

3 | Лук-шалот и чеснок почистить. Лук-шалот порезать мелкими кубиками и припустить в сливочном масле. Добавить зубчик чеснока и протушить вместе с луком. Выложить листовой шпинат, накрыть крышкой и тушить прим. 5 минут.

4 | Зубчик чеснока вынуть. Приправить шпинат морской солью, перцем и мускатным орехом. Добавить сыр с голубой плесенью и все перемешать.

5 | Нагреть молоко, залить им кубики булочки и дать немного пропитаться. После этого добавить шпинат и хорошо перемешать.

6 | Приправить мясо внутри и снаружи морской солью и перцем, затем наполнить шпинатом. Сколоть края отверстия деревянными шпажками и завязать кулинарной нитью.

7 | Разогреть топленое масло в жаровне и обжарить грудку индейки со всех сторон.

8 | Лук-шалот почистить, порезать на четыре части и немного обжарить вместе с мясом. Влить бульон-основу из птицы и жарить грудку индейки в соответствии с указаниями. Прим. через 45 минут перевернуть.

9 | По окончании времени жарения поставить грудку индейки в теплое место. Закипятить образовавшийся соус, приправить его и, по желанию, загустить разведенным крахмалом.

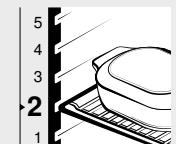
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время жарения:

1 час 15 минут



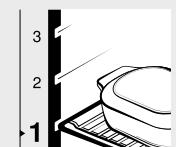
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время жарения:

1 час 15 минут





Хрустящая утка с начинкой из печеных яблок

Ингредиенты | На 3 порции

Универсальный противень с решеткой

Мясо:

1 свежая утка, 2,4 кг, потрошеная

прим. 10 г свежего майорана

морская соль

перец из мельницы

30 г апельсинового джема

Начинка из печеных яблок:

2 несладких яблока, например,
Сантана или Брэбурн

10 г изюма

1 свежий финик без косточки

15 г марципана

10 г грецких орехов (порубить)

Соус:

250 мл консервированного утиного
бульона-основы или бульона из птицы

морская соль

перец из мельницы

1 ст. л. апельсинового джема

1 ст. л. крахмала

Кроме того:

деревянные шпажки

кулинарная нить

На порцию

1123 ккал, 31 г углеводов, 77 г жиров,
28 г белков, 2,6 ХЕ

Приготовление

1 | Утку ополоснуть холодной водой, хорошо вычистить изнутри и обсушить бумажным полотенцем.

2 | Майоран ополоснуть, обсушить и общипать листики. Приправить утку изнутри и снаружи морской солью, перцем и майораном. Обильно намазать утку изнутри апельсиновым джемом.

3 | Яблоки помыть и вырезать сердцевину так, чтобы отверстие получилось достаточно большим. Измельчить изюм, финик и марципан, после чего смешать с грецкими орехами. Начинить яблоки этой смесью.

4 | Вложить в утку 2 яблока, закрыть отверстие деревянными шпажками и завязать кулинарной нитью крест-накрест.

5 | Выложить утку грудкой вниз на решётку и жарить в соответствии с указаниями.

6 | Прим. через 40 минут перевернуть. За 10 минут до окончания времени приготовления смазать выделившимся соком и жарить до готовности в соответствии с указаниями.

7 | Готовую утку достать из духового шкафа, переложить в другую посуду и поставить в теплое место.

8 | Для соуса собрать лишний жир и отставить в сторону. Вылить утиный бульон-основу в универсальный противень. При помощи кухонной кисточки отделить образовавшуюся в посуде базу для соуса, перелить в кастрюлю и разогреть на конфорке. Приправить соус морской солью, перцем и апельсиновым джемом. Смешать крахмал с холодной водой и загустить соус.

9 | Разделить утку на порционные куски и подать с соусом.

Установка духового шкафа:

4D-горячий воздух

170 °C

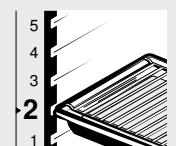
Время жарения: 70 минут

после этого

Гриль с конвекцией

170 °C

Время жарения: 40-50 минут



Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

170 °C

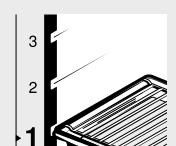
Время жарения: 70 минут

после этого гриль с

конвекцией

170 °C

Время жарения: 40-50 минут





Утиная грудка по-азиатски

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень с решеткой

Утка:

2 филе утиной грудки, по 300 г

соль

перец из мельницы

Овощи:

300 г моркови

1 пучок лука-батуна

1 ст. л. растительного масла

150 мл куриного бульона

5 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. шерри

1 кусочек (величиной с гречий орех) свежего имбиря

100 г побегов бамбука

150 г побегов бобов «мунго»

2 ч. л. кленового сиропа

порошок чили

Кроме того:

1/4 пучка свежей кинзы

2 ст. л. орехов кэшью (ожарить)

На порцию

524 ккал, 14 г углеводов, 36 г жиров, 36 г белков, 1,1 ХЕ

Приготовление

1 | Филе утиной грудки ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Острый ножом надрезать жировой слой в виде косой клетки. Натереть солью и перцем. Выложить филе кожей вверх на решетку и жарить в соответствии с указаниями.

2 | Морковь почистить и порезать по диагонали кружочками. Лук помыть, почистить и порезать на четвертинки.

3 | Налить в сковороду растительное масло. Обжарить в нем морковь и лук-батун. Влить куриный бульон, соевый соус и шерри. Очищенный имбирь пропустить через пресс для чеснока и добавить к соусу. Варить в течение прим. 5 минут с открытой крышкой.

4 | Добавить побеги. Приправить кленовым сиропом, солью, перцем и порошком чили по вкусу.

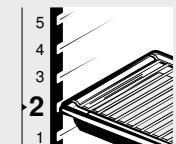
5 | Нарезать филе грудки утки на тонкие полоски и разложить на овощах. Кинзу ополоснуть, обсушить и общищать листики. Украсить филе листочками кинзы и орехами кэшью.

Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

230 °С

Время приготовления на гриле: 25-30 минут

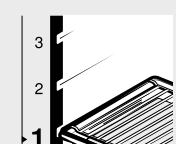


Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

230 °С

Время приготовления на гриле: 25-30 минут



Рекомендация:

Стекающий вниз жир может начать дымить.

Чтобы избежать этого, налейте 125 мл воды в универсальный противень.



Гусь с гриля с хлебной начинкой

Ингредиенты | На 6 порций

Универсальный противень с решеткой

Гусь:

1 молодой гусь, прим. 3 кг,
свежий или размороженный

соль

перец из мельницы

полынь

Начинка:

3 черствые булочки

100 мл молока

3 яйца

гусиная печенька

гусиное сердце

1 луковица

1 пучок листовой петрушки, (порубить)

30 г сливочного масла

мускатный орех (натереть)

Кроме того:

деревянные шпажки

сливочное масло или соленая вода для
смазывания

На порцию

757 ккал, 13 г углеводов, 52 г жиров,
60 г белков, 1,1 ХЕ

Приготовление

1 | Гуся выпотрошить, удалить почечный жир и вырезать сальную железу из гуски. Гуся ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить и натереть изнутри полынью.

2 | Булочку порезать тонкими ломтиками и залить горячим молоком. Размоченную булочку смешать с яйцом. Потроха измельчить. Лук мелко порезать и обжарить с потрохами и петрушкой в сливочном масле. Посолить, поперчить и снять пробу. Смешать с хлебной массой. Нафаршировать гуся и сколоть края отверстия деревянными шпажками.

3 | Выложить гуся грудкой вниз на решетку и жарить в соответствии с указаниями. Примерно через 90 минут гуся перевернуть.

4 | Чтобы кожа получилась хрустящей, прим. за 10 минут до окончания времени приготовления смазать гуся сливочным маслом или подсоленной водой.

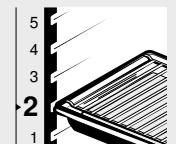
Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

170 °С

Время жарения:

2 ч - 2 ч 30 мин.



Установка духового шкафа Compact:

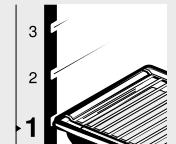
Гриль с конвекцией

170 °С

Время приготовления на

гриле:

2 часа - 2 часа 30 мин.



Рекомендация:

Для красоты можно не просто заколоть отверстие, а «зашнуровать» гуся. Вткнуть по периметру отверстия деревянные шпажки и стянуть их бечевкой крест накрест.

По этому же рецепту можно приготовить гуся и без начинки. В этом случае время приготовления уменьшается прим. на 15 минут.



Говяжье филе со средиземноморскими овощами

Ингредиенты | На 6 порций

Универсальный противень

Мясо:

1 кг говяжьего филе, средняя часть

6-8 веточек свежего розмарина

4 ст. л. оливкового масла

Овощи:

2 стручка красного сладкого перца, прим. 400 г

1-2 цуккини, прим. 220 г

1 баклажан, прим. 250 г

соль

черный перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

сахар

300 г помидоров черри

1 зубчик чеснока

На порцию

572 ккал, 8 г углеводов, 35 г жиров,

57 г белков, 0,7 ХЕ

Приготовление

1 | Мясо ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. При помощи иглы для шпигования воткнуть веточки розмарина наискосок в мясо. Вместо иглы можно использовать металлическую шпажку или шампур для шашлыка.

2 | Разогреть растительное масло в жаровне и обжарить в нем мясо.

3 | Овощи, за исключением помидоров черри, помыть, почистить, очистить сладкий перец от семян и все крупно порезать. Добавить к мясу, приправить специями и прожарить 5 минут.

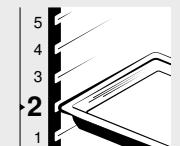
4 | Переложить овощи и мясо в универсальный противень. Зубчик чеснока почистить. Помидоры черри помыть. Добавить помидоры черри и чеснок к мясу и жарить в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Гриль с конвекцией

180 °С

Время приготовления на гриле: 30-35 минут

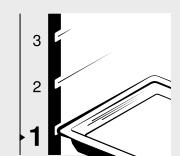


Установка духового шкафа Compact:

Гриль с конвекцией

180 °С

Время приготовления на гриле: 30-35 минут





Говяжья лопатка с соусом из виноградного лука

Ингредиенты | На 6 порций

Большая жаровня с крышкой

Мясо:

2 кг говяжьей лопатки, (без кожи и жил)

соль

черный перец из мельницы

1 ст. л. муки

50 г топленого масла

Соус:

50 г сахара

4 ст. л. эстрагонового уксуса

200 г лука-шалота

80 г сливочного масла

340 г консервированного виноградного лука

20 г крахмала

соль

перец из мельницы

На порцию

787 ккал, 22 г углеводов, 48 г жиров,

67 г белков, 1,8 ХЕ

Приготовление

1 | Мясо обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Натереть солью с перцем и присыпать мукой. Разогреть топленое масло в жаровне и обжарить в нем мясо со всех сторон до образования корочки. Вынуть мясо из жаровни.

2 | Карамелизировать сахар в оставшемся после жарки жиру и, интенсивно помешивая, влить уксус с эстрагоном. Почистить лук-шалот. Добавить сливочное масло, лук-шалот и виноградный лук вместе с рассолом от него. Сверху выложить мясо, накрыть жаровню крышкой и жарить в соответствии с указаниями.

3 | Прим. через 40 минут вынуть виноградный лук и отложить в сторону. В процессе дальнейшего приготовления мясо следует многократно поливать выделяющимся соком и переворачивать. Если нужно, добавить немного воды.

4 | По истечении времени приготовления достать мясо из жаровни и поставить в теплое место. При помощи кухонной кисточки отделить приставшие к краям корочки, залить прим. 500 мл воды и закипятить.

5 | Растворить крахмал в небольшом количестве воды, вмешать в соус и продолжать варить на медленном огне.

6 | Процедить соус через мелкое сито и приправить солью, перцем и эстрагоновым уксусом. Положить виноградный лук в соус и все вместе еще раз разогреть. Подавать соус вместе с мясом.

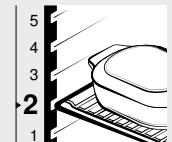
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время приготовления:

3 часа - 3 часа 10 мин.



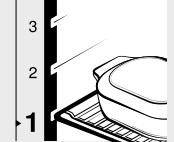
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время приготовления:

3 часа - 3 часа 10 мин.





Рулеты из телятины

Ингредиенты | На 4 порции

Жаровня среднего размера с крышкой

Начинка:

40 г пармезана средней выдержки

1 средний цуккини

100 г красного сладкого перца или вяленых томатов в растительном масле

3 ст. л. песто по-калабрийски

соль

перец из мельницы

Мясо:

4 тонких пластины телятины для рулетов по 160-180 г

соль

перец из мельницы

1 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. топленого масла

Соус:

100 мл бульона-основы из телятины

2 веточки тимьяна

2 веточки розмарина

2 зубчика чеснока

Кроме того:

кулинарная нить или иглы для рулетов

На порцию

386 ккал, 2 г углеводов, 23 г жиров, 42 г белков, 0,2 ХЕ

Приготовление

1 | Пармезан натереть. Цуккини помыть, почистить и нарезать по длине очень тонкими ломтиками. Сладкий перец помыть, разрезать напополам и удалить семена. Нарезать сладкий перец или вяленые помидоры очень маленькими кубиками.

2 | Ломтики мяса ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Осторожно отбить или распластать. С обеих сторон приправить солью и перцем.

3 | Каждую пластину мяса смазать с одной стороны песто. Посыпать пармезаном и выложить ломтики цуккини по длине. Посыпать сверху кубиками сладкого перца или вялеными помидорами.

4 | Свернуть мясо в тугие рулеты и завязать кулинарной нитью, либо же закрепить иглами для рулетов.

5 | Разогреть в жаровне растительное масло и топленое сливочное масло, быстро обжарить в нем рулеты со всех сторон. Выложить их затем кромкой вниз и влить 50 мл бульона-основы из телятины. Добавить травы и чеснок. Закрыть жаровню и тушить рулеты в соответствии с указаниями.

6 | Готовые рулеты вынуть из жаровни и поставить в теплое место. Оставшийся бульон-основу из телятины добавить в соус. Вынуть веточки трав и зубчики чеснока, затем приправить соус еще раз солью и перцем.

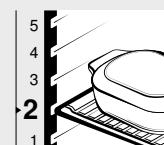
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

160 °C

Время жарения:

55-60 минут



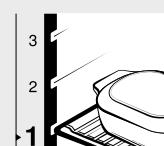
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

160 °C

Время жарения:

55-60 минут



Рекомендация:

Подавать в качестве гарнира тальятелле или другой вид макаронных изделий.



Оссобуко

Ингредиенты | На 4 порции

Жаровня с крышкой

Мясо:

4 ломтика телячьей рульки толщиной
прим. 4 см

морская соль

перец из мельницы

4 ст. л. муки

20 г топленого масла

Соус:

2-3 небольшие луковицы

2 моркови

2-3 зубчика чеснока

1 лимон с необработанной кожурой

1 небольшая банка очищенных помидоров
черри

200 мл бульона-основы из телятины

200 мл сухого красного вина

1 веточка тимьяна (чабреца)

1 веточка розмарина

2 лавровых листа

2 ст. л. петрушки, (порубить)

На порцию

432 ккал, 20 г углеводов, 16 г жиров,
43 г белков, 1,6 ХЕ

Приготовление

1 | Ломтики телячьей рульки ополоснуть холодной водой, обсушить бумажным полотенцем, посолить, поперчить и обвалять в муке.

2 | Почистить лук, морковь и чеснок. Лук и морковь порезать кусочками толщиной 1 см. Чеснок мелко порубить. Лимон с необработанной кожурой помыть горячей водой, обсушить и натереть цедру.

3 | Разогреть топленое масло в жаровне. Ломтики мяса обжарить. Вынуть из жаровни и отставить в сторону.

4 | Лук, морковь и чеснок обжарить в оставшемся после жарки мяса жиру. Добавить к овощам помидоры черри, бульон-основу из телятины, красное вино, травы и натертую цедру лимона.

5 | Положить мясо, вдавить его в соус и тушить в соответствии с указаниями.

6 | Перед подачей на стол оссобуко еще раз приправить по вкусу.

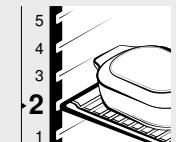
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

210 °C

Время приготовления:

1 час 20 мин.- 1 час 30 мин.



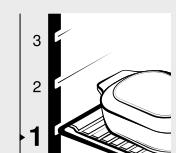
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

210 °C

Время приготовления:

1 час 20 мин. - 1 час 30 мин.





Жаркое из свинины с медово-тимьяновой корочкой

Ингредиенты | На 6 порций

Универсальный противень

Мясо:

2,2 кг свинины для жаркого с кожей, из лопатки, кожу надрезать в виде клетки (попросить мясника)

морская соль

черный перец из мельницы

3 зубчика чеснока

100 мл воды

Овощи:

250 г лука-шалота

200 г клубневого сельдерея

300 г моркови

200 г корней пастернака

200 г черешкового сельдерея

250 г лука-порея

50 мл бальзамического уксуса

250 мл воды

прим. 30 г свежего тимьяна

10 горошин ямайского перца

Для смазывания:

1 лимон

3 ст. л. меда

веточки свежего тимьяна

На порцию

967 ккал, 24 г углеводов, 68 г жиров, 66 г белков, 2,0 ХЕ

Приготовление

1 | Мясо обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Приправить солью и перцем. Положить в универсальный противень кожей вниз. Чеснок почистить и раздавить. Добавить воду и чеснок к мясу и жарить в соответствии с указаниями.

2 | Лук-шалот, клубневый сельдерей, морковь и пастернаки почистить и нарезать кусочками длиной прим. 3 см. Черешковый сельдерей и лук-порей помыть, также почистить, нарезать кусочками длиной прим. 3 см и отложить в сторону.

3 | Прим. через 40 минут жарения мясо осторожно отделить лопаткой от универсального противня и перевернуть.

4 | Овощи - кроме лука-порея и черешкового сельдерея - разложить вокруг мяса, погасить бальзамическим уксусом и долить воды. Тимьян ополоснуть и просушить. Вместе с зернами ямайского перца добавить к овощам и продолжать жарить прим. 60 минут.

5 | Добавить лук-порей и черешковый сельдерей, если нужно, добавить еще немного воды и продолжать готовить еще 40 минут.

6 | В это время выдавить сок из лимона и смешать его с медом и 1 ч. л. листиков тимьяна.

7 | Полить мясо лимонно-медовым соусом и жарить до готовности.

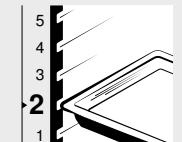
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время жарения:

2 часа 40 минут



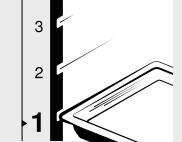
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время жарения:

2 часа 40 минут





Свиная вырезка в соляной корочке

Ингредиенты | На 4 порции

Большая форма для запеканки

Мясо:

прим. 600 г свиной вырезки
10 листиков свежего шалфея
перец из мельницы

Соляная корочка

2 яичных белка
1 кг морской соли
прим. 30 мл воды

Соус:

½ небольшая головка лука-шалота
20 г сливочного масла
1 ст. л. очень мелкого сахара
½ ч. л. томатной пасты
400 мл бульона-основы из телятины
перец из мельницы
1 ч. л. крахмала
1 ст. л. медовой горчицы
1 щеп. сахара

Кроме того:

1 ст. л. розового перца горошком
свежие травы

На порцию

231 ккал, 7 г углеводов, 8 г жиров,
34 г белков, 0,5 ХЕ

Приготовление

- | Мясо обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.
- | Шалфей ополоснуть, обсушить и мелко порубить. Свиную вырезку поперчить и обвалять в шалфее.
- | Разогреть духовой шкаф.
- | Яичные белки слегка взбить. Постоянно помешивая, добавить постепенно соль и воду, чтобы образовалась похожая на тесто масса.
- | Немного солевой смеси выложить в форму. Вырезку положить сверху и покрыть оставшейся соляной смесью. Готовить согласно указаниям.
- | В это время почистить лук-шалот, мелко нарубить его и пассеровать в сливочном масле до прозрачности. Добавить сахар и карамелизировать его, постоянно помешивая. Добавить томатную пасту и проварить все вместе до получения темной массы. Влить прим. 100 мл бульона-основы из телятины и продолжать варить на медленном огне. Выпарить соус до минимума, чтобы цвет его стал еще темнее. Долить оставшийся бульон-основу из телятины и приправить перцем.
- | Размешать крахмал в холодной воде. Закипятить соус и загустить его разведенным крахмалом. Добавить медовую горчицу и приправить соус сахаром.
- | Вынуть мясо из соляной корочки, снять с него приставшую соль и подать к столу с розовым перцем и свежими травами.

Установка духового шкафа:

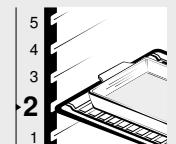
Верхний/нижний жар

280 °C

Предварительный разогрев

Время приготовления:

20-25 минут



Установка духового шкафа Compact:

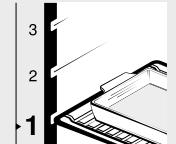
Верхний/нижний жар

280 °C

Предварительный разогрев

Время приготовления:

20-25 минут





Седло ягненка в травяной корочке

Ингредиенты | На 4 порции

Универсальный противень с решеткой

Мясо:

800 г седла ягненка

соль

перец из мельницы

Травяная паста:

1 небольшой зубчик чеснока

3 веточки тимьяна

3 листика шалфея

1 ст. л. листиков розмарина

2 ст. л. горчицы средней остроты

1 ст. л. оливкового масла

На порцию

284 ккал, 1 г углеводов, 13 г жиров,

42 г белков, 0,1 ХЕ

Приготовление

1 | Мясо ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Затем полностью обрезать жировой слой и пленки. Приправить солью и перцем.

2 | Почистить чеснок. Веточки тимьяна ополоснуть, обсушить и общипать листики. Травы и чеснок мелко порубить и смешать с горчицей и растительным маслом.

3 | Разогреть духовой шкаф.

4 | Седло ягненка смазать со всех сторон полученной пастой и жарить в соответствии с указаниями.

5 | Перед подачей нарезать ломтиками одинаковой толщины.

Установка духового шкафа:

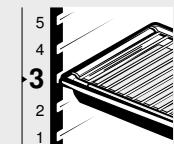
Верхний/нижний жар

220 °C

Предварительный разогрев

Время приготовления:

15-25 минут



Установка духового шкафа Compact:

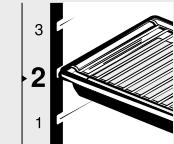
Верхний/нижний жар

220 °C

Предварительный разогрев

Время приготовления:

15-25 минут



Рекомендация:

При использовании этих настроек мясо останется розовым внутри. Если вы хотите, чтобы ягнечина полностью прожарилась, увеличьте время жарения на 5-10 минут.



Шашлык из рубленой баранины

Ингредиенты | На 4 порции

Решетка и универсальный противень

Шашлык:

1 кг мясного фарша из баранины

1 большая луковица

3 зубчика чеснока

2 ст. л. растительного масла

соль

черный перец из мельницы

1 ч. л. без горки молотого кумина (зирры)

1 ч. л. без горки молотого кориандра

½ ч. л. кoriцы

1 ч. л. приправы «харисса» или
пасты из перца чили

1 яйцо

3 ст. л. панировочных сухарей

Кроме того:

растительное масло для смазывания и для
решетки

металлические шпажки

На порцию

495 ккал, 13 г углеводов, 26 г жиров,
54 г белков, 1 ХЕ

Приготовление

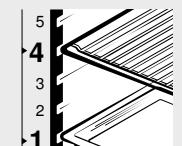
- 1 | Попросить мясника дважды пропустить мясной фарш через мясорубку.
- 2 | Лук и чеснок почистить и порезать очень мелкими кубиками. Недолго припустить в растительном масле.
- 3 | Добавить к мясу приправы, яйцо, панировочные сухари, смесь лука и чеснока и тщательно вымешать.
- 4 | Смазать решетку растительным маслом. Сделать из полученной массы маленькие продолговатые фрикадельки и насадить на 8 металлических шпажек.
- 5 | Смазать растительным маслом и жарить в гриле в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Гриль, большая площадь

Режим 2

Время приготовления на
гриле: 25-30 минут

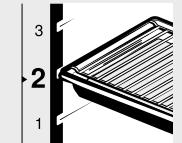


Установка духового шкафа Compact:

Гриль, большая площадь

Режим 3

Время приготовления на
гриле: 20-30 минут



Рекомендация:

Если у вас нет шпажек, можно жарить маленькие фрикадельки прямо на решётке.



Жаркое из оленины в соусе из красного вина с можжевельником

Ингредиенты | На 8 порций

Большая жаровня с крышкой

Мясо:

1,5-2 кг оленины для жарки из тазобедренной части, без кости

соль

перец из мельницы

30 г топленого масла

30 г сливочного масла

Соус:

1 средняя луковица

2 небольшие моркови

1 небольшой кусочек клубневого сельдерея

½ стебля лука-порея

2 маленьких зубчика чеснока

несколько ягод можжевельника

30 г сливочного масла

20 г сахара

5 веточек тимьяна

1 ст. л. томатной пасты

250 мл терпкого красного вина

2-3 гвоздики

1 лавровый лист

1 палочка корицы

250 мл консервированного бульона-основы из дичи

1 щепотка острой горчицы

сахар

2 ст. л. консервированной брусники

На порцию

494 ккал, 12 г углеводов, 23 г жиров,
54 г белков, 1,0 ХЕ

Приготовление

- Мясо обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Приправить солью и перцем.
- Корнеплоды помыть и очистить. Лук-порей разрезать по длине напополам и хорошо промыть. Нарезать овощи кусочками размером 1-2 см.
- Разогреть топленое масло в жаровне и хорошо обжарить в нем мясо со всех сторон.
- Достать мясо из жаровни и отставить в сторону.
- Овощи, чеснок и ягоды можжевельника слегка обжарить в образовавшемся при жарении соусе.
- Добавить в жаровню 30 г сливочного масла, сахар и карамелизировать его. Добавить тимьян для ароматизации соуса. Добавить томатную пасту, обжарить ее и влить прим. 100 красного вина. Положить гвоздику, лавровый лист и палочку корицы и варить соус до загустения. Влить бульон-основу из дичи.
- Снова переложить мясо в жаровню и смазать его 30 г сливочного масла. Накрыть крышкой и жарить мясо в соответствии с указаниями. Через 1 час 20 минут мясо перевернуть и с этого времени многократно поливать выделяющимся соком.

8 | По истечении времени приготовления достать мясо из жаровни и поставить в теплое место. Соус процедить через мелкое сито и протереть через сито овощи. Долить оставшееся красное вино, приправить солью и перцем. По желанию соус загустить и приправить по вкусу горчицей, сахаром и брусникой.

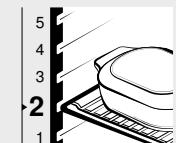
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время приготовления:

3 часа - 3 часа 10 минут



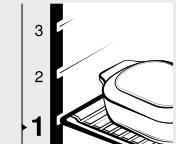
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время приготовления:

3 часа - 3 часа 10 минут



Рекомендация:

Соус можно загустить, если развести 1 ст. л. крахмала в небольшом количестве холодной воды, затем быстро вмешать массу венчиком в горячий соус и дать соусу закипеть еще раз.



Окорочка кролика с яблоками и имбирем

Ингредиенты | На 4 порции

Большая жаровня с крышкой

Кролик:

4 окорочка кролика по 250 г

3-4 красных яблока

2 луковицы

2 моркови

30 г свежего имбиря

3 веточки эстрагона

соль

перец из мельницы

6 полосок бекона

200 мл овощного бульона

Кроме того:

2 ст. л. крахмала по желанию

На порцию

624 ккал, 29 г углеводов, 36 г жиров,

46 г белков, 2,4 ХЕ

Приготовление

1 | Окорочка кролика ополоснуть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.

2 | Яблоки помыть, удалить сердцевину и порезать кружочками. Лук почистить и порезать мелкими кубиками. Морковь почистить и порезать кубиками. Имбирь почистить и порезать тонкими ломтиками. Все вместе выложить слоями вместе с эстрагоном в жаровню.

3 | Приправить окорочка кролика солью и перцем, а затем выложить их на овощи. Полоски бекона выложить на окорочка и долить овощной бульон. Накрыть форму крышкой и тушить окорочка в соответствии с указаниями.

4 | По истечении времени приготовления по желанию загустить соус 2 ст. л. крахмала.

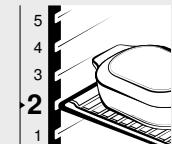
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

230 °С

Время приготовления:

70-80 минут



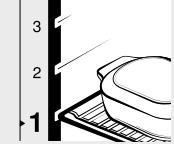
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

230 °С

Время приготовления:

70-80 минут



Рекомендация:

Вместо кроличьих окорочек можно взять куриные.



Жаркое из дикого кабана с соусом из бузины и карамелизованными яблоками

Ингредиенты | На 6 порций

Большая жаровня с крышкой

Мясо:

1,5 кг мяса дикого кабана для жарки из тазобедренной части, без кости

соль, перец из мельницы

30 г топленого масла

Соус:

1 средняя луковица

2 небольшие моркови

1 небольшой кусочек клубневого сельдерея

½ стебля лука-порея

2 маленьких зубчика чеснока

1 кислое яблоко, например, Брэбурн или Топаз

5 веточек тимьяна

½ апельсина с необработанной кожурой

1 ст. л. томатной пасты

60 г сливочного масла

20 г сахара

250 мл терпкого красного вина

несколько ягод можжевельника

250 мл бульона-основы из дичи

60 г джема из бузины

Яблоки:

2 несладких яблока, например, Брэбурн или Топаз

40 г сливочного масла

20 г сахара

На порцию

728 ккал, 28 г углеводов, 43 г жиров, 52 г белков, 2,3 ХЕ

Приготовление

- Мясо обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Приправить солью и перцем.
- Корнеплоды помыть и очистить. Лук-порей разрезать по длине напополам и хорошо промыть. Чеснок почистить. Нарезать овощи кусочками размером 1-2 см. Яблоко почистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и порезать дольками.
- Разогреть топленое масло в жаровне и хорошо обжарить в нем мясо со всех сторон.
- Достать мясо из жаровни и отставить в сторону.
- Овощи и чеснок слегка обжарить в образовавшемся при жарении соусе. Добавить веточки тимьяна, цедру половины апельсина и дольки яблок. Добавить томатную пасту и обжарить ее.
- Добавить в жаровню 30 г сливочного масла, сахар и карамелизовать его. Влить прим. 100 мл красного вина. Ягоды можжевельника раздавить и добавить в соус. Немного выпарить и долить бульон-основу из дичи.
- Снова переложить мясо в жаровню и смазать его 30 г сливочного масла. Накрыть крышкой и жарить мясо в соответствии с указаниями. Через 1 час 20 минут мясо перевернуть и с этого времени многократно поливать выделяющимся соком.

8 | По истечении времени приготовления достать мясо из жаровни и поставить в теплое место. Соус процедить через мелкое сито и протереть через сито овощи. Долить оставшееся красное вино, закипятить, приправить солью и перцем. По желанию соус загустить. Вмешать джем из бузины и еще раз приправить соус.

9 | Для карамелизования яблок почистить их, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и порезать дольками. Растопить сливочное масло в сковороде и слегка обжарить яблоки. Посыпать сверху сахар и карамелизовать яблоки.

Установка духового шкафа:

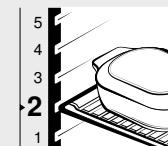
Верхний/нижний жар

190 °C

Время приготовления:

2 часа 40 мин.-

2 часа 50 мин.



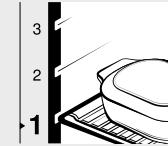
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время приготовления:

2 час 40 мин. - 2 час 50 мин.



Рекомендация:

Соус можно загустить, если развести

1 ст. л. крахмала в небольшом количестве холодной воды, затем быстро вмешать массу венчиком в горячий соус и дать соусу закипеть еще раз.

Глава 4

Десерты и сладкие блюда





Суфле из черники

Ингредиенты | На 6 порций

Формочки для суфле

Суфле:

3 яйца

250 г обезжиренного творога

50 г муки

1 ч. л. лимонного сока

1 щепотка соли

50 г сахара

100 г свежей черники,
можно заменить замороженной

25 г сахарной пудры

Кроме того:

сливочное масло для формочек

сахар для посыпания

На порцию

176 ккал, 23 г углеводов, 5 г жиров,
10 г белков, 1,9 ХЕ

Приготовление

1 | Разогреть духовой шкаф.

2 | Смазать формочки для суфле сливочным маслом и посыпать сахаром.

3 | Отделить яичные белки от желтков. Смешать яичные желтки с творогом и мукой в однородную массу и добавить лимонный сок. Взбить яичные белки с солью в крепкую пену, постепенно тонкой струйкой всыпая сахар. Взбитые белки с сахаром вмешать в творожную массу и осторожно добавить чернику.

4 | Массу для суфле распределить по формочкам, обильно посыпать сахарной пудрой и выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

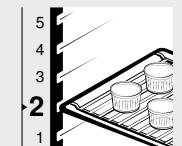
Верхний/нижний жар

200 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

прим. 14 минут



Установка духового шкафа Compact:

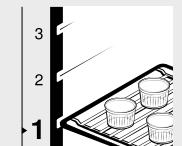
Верхний/нижний жар

200 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

прим. 14 минут



Рекомендация:

В процессе выпекания суфле никогда не открывайте дверцу прибора, иначе суфле осядет. Подавайте суфле к столу сразу же после выпекания.



Кокосовая запеканка

Ингредиенты | На 6 порций

Круглая стеклянная форма среднего размера

Запеканка:

½ лимона с необработанной кожурой

½ апельсина с необработанной кожурой

400 мл несладкого кокосового молока

40 г сливочного масла

1 щепотка соли

60 г сахара

60 г манной крупы

4 яйц

160 г кокосовой стружки (слегка обжарить)

Кроме того:

сливочное масло для формы

На порцию

256 ккал, 21 г углеводов, 27 г жиров,

8 г белков, 1,7 ХЕ

Приготовление

1 | Апельсин и лимон с необработанной кожурой помыть горячей водой, обсушить и натереть цедру. Закипятить кокосовое молоко с маслом, солью и 2 ст. л. сахара. Добавить манку и цедру цитрусовых, а затем дать массе немного остыть.

2 | Отделить яичные белки от желтков. Яичный желток вместе с обжаренной кокосовой стружкой добавить в манную массу и снова оставить охлаждаться.

3 | Яичные белки взбить в крепкую пену. Тонкой струйкой медленно всыпать оставшийся сахар и продолжать взбивать еще 5 минут. Вмешать взбитый белок в охлажденную манную массу.

4 | Выложить массу в смазанную жиром форму и выпекать запеканку в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Форма для запеканки на решетке

4D-горячий воздух

160 °C

Время выпекания: 40-50 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

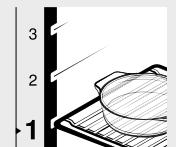
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

160 °C

Время выпекания:

40-50 минут





Меренги с шоколадно-маскарпоновым кремом и экзотическими фруктами

Ингредиенты | На 6 порций

Противень

Меренговая масса:

1 яичный белок

1 щепотка соли

50 г очень мелкого сахара

Крем:

20 г горького шоколада,
содержание какао 70%

2 ст. л. молока

40 г маскарпоне

Начинка:

1 спелое манго

50 г кумкватов (карликовых апельсинов)

50 г свежих ягод

сахарная пудра для посыпки

Кроме того:

пергаментная бумага

На порцию

106 ккал, 15 г углеводов, 4 г жиров,

2 г белков, 1,3 ХЕ

Приготовление

1 | Яичный белок с щепоткой соли взбить в крепкую пену. Всыпать постепенно половину сахара. Когда белок начнет блестеть, добавить оставшийся сахар.

2 | Выложить противень пергаментной бумагой. Заполнить меренговой массой кондитерский мешок и сделать им 6 одинаковых кружочков. Края немного вытянуть вверх, чтобы меренги по форме напоминали короны. Выпекать в соответствии с указаниями.

3 | Для крема измельчить шоколад. Добавить молоко и растопить в маленькой кастрюле. Взбить маскарпоне венчиком в пену и смешать с шоколадным кремом.

4 | Манго помыть, разрезать напополам и удалить косточку. Специальной ложкой вырезать из манго небольшие шарики. Кумкваты помыть и нарезать дольками. Ягоды также ополоснуть и обсушить бумажным полотенцем.

5 | Маскарпоневым кремом наполнить остывшие меренги, выложить сверху фрукты и посыпать сахарной пудрой.

Установка духового шкафа:

Противень

4D-горячий воздух

90 °C

Время приготовления:

1 час 30 мин. - 1 час 35 мин.

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

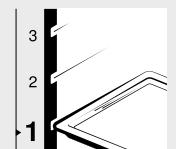
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

90 °C

Время приготовления:

1 час 30 мин. - 1 час 35 мин.



Рекомендация:

Меренги всегда следует готовить свежими, тогда конечный результат будет наилучшим.

Глава 5

Пироги и мелкая выпечка





Масляный пирог - основной рецепт дрожжевого теста

Ингредиенты | Прим. на 16 шт.

Противень

Для дрожжевого теста:

375 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

75 г сахара

1 щепотка соли

150 мл теплого молока

75 г мягкого сливочного масла

1 яйцо

Для начинки:

100 г сливочного масла

4 ст. л. сиропа из цветков бузины или
лаймового сиропа

100 г сахара

100 г рубленого миндаля или миндальной
стружки

Кроме того:

сливочное масло для противня

На 1 кусочек

271 ккал, 30 г углеводов, 14 г жиров,
5 г белков, 2,5 ХЕ

Приготовление

1 | Для дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо вымесить тесто примерно 10 минут с помощью миксера или кухонного комбайна. Поставить подходить в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

2 | Смазать жиром противень и раскатать на нем тесто. Проткнуть несколько раз вилкой и еще раз поставить подниматься тесто, накрыв его.

3 | Для начинки смешать масло с сиропом. Маленькой ложкой порциями выложить масляную смесь на раскатанное тесто. Посыпать половиной сахара, распределить сверху миндаль, смешанный с оставшимся сахаром.

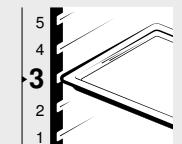
4 | Выпекать масляный пирог в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °С

20-25 минуты



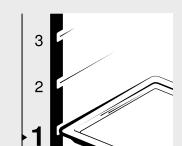
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °С

Время выпекания:

20-25 минут





Сливовый пирог

Ингредиенты | Прим. на 20 кусочка

Универсальный противень

Для дрожжевого теста:

500 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

1 лимон с необработанной кожурой

100 г сахара

прим. 125 мл теплого молока

1 пакетик ванильного сахара

1 щепотка соли

100 г сливочного масла

1 яйцо

Для фруктовой начинки:

прим. 2,5 кг слив

25 г панировочных сухарей

Кроме того:

сливочное масло для противня

На 1 кусочек

216 ккал, 36 г углеводов, 6 г жиров,

4 г белков, 3,0 ХЕ

Приготовление

1 | Для дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Лимон помыть горячей водой, обсушить и натереть цедру. Добавить вместе с остальными ингредиентами и хорошо вымесить тесто.

2 | Поставить подходить в теплое место на 30 минут. Тесто должно увеличиться в объеме примерно вдвое.

3 | Сливы помыть, удалить косточки и порезать на половинки.

4 | Смазать универсальный противень жиром. Выложить в лоток раскатанное дрожжевое тесто и наколоть в нескольких местах вилкой. Еще раз дать подойти.

5 | Посыпать тесто панировочными сухарями. Равномерно распределить сливы на тесте и выпекать пирог в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Универсальный противень

4D-горячий воздух

170 °C

Время выпекания: 40-50 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

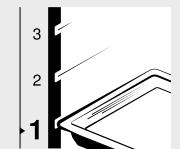
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

170 °C

Время выпекания:

40-50 минут



Рекомендация:

Вместо сухарей можно также посыпать тесто молотым миндалем или фундуком. При посыпании теста оно не так сильно размокает.



Плетенка с изюмом

Ингредиенты | Прим. на 20 ломтиков

Противень

Дрожжевое тесто:

500 г муки

1½ пакетика сухих дрожжей

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 щепотка соли

100 г сливочного масла

2 яйца

прим. 125 мл теплого молока

100 г изюма

Для смазывания:

1 яичный желток

2 ст. л. молока

Кроме того:

пергаментная бумага

На ломоть

182 ккал, 28 г углеводов, 6 г жиров,

4 г белков, 2,3 ХЕ

Приготовление

- 1** | Для дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо вымесить тесто. Поставить подходит в теплое место на 20-30 минут.
- 2** | Еще раз хорошо вымесить тесто и разделить на 3 равные части. Сформировать из каждой части валик и сплести из трех валиков нетугую косу.
- 3** | Выложить противень пергаментной бумагой. Положить на него плетенку и оставить подходит еще 20 минут. Плетенка должна подняться и увеличиться в размере примерно в полтора раза.
- 4** | Яичный желток смешать с молоком. Смазать плетенку и выпекать в соответствии с указаниями.

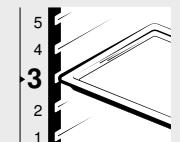
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время выпекания:

25-35 минут



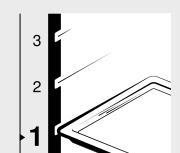
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время выпекания:

25-35 минут



Рекомендация:

Плетенка хорошо подрумянится снаружи, если смазать ее смесью из яичного желтка и молока.

Вместо изюма можно использовать кусочки шоколада, добавив их в тесто.



Пряный рождественский кекс с марципаном

Ингредиенты | Прим. на 16 ломтиков

Противень

Фруктовая смесь:

½ лимона с необработанной кожурой

20 мл рома или коньяка

20 мл воды

40 г коринки

60 г изюма

25 г апельсиновых цукатов
(очень мелко порубить)

25 г лимонных цукатов (очень мелко порубить)

¼ ч. л. молотого имбиря

¼ ч. л. корицы

¼ ч. л. кардамона

¼ ч. л. мускатного ореха

Дрожжевое тесто:

40 г рубленого миндаля

350 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

100 мл теплого молока

20 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 яйцо

½ ч. л. соли

100 г сливочного масла

125 г марципана

Кроме того:

50 г муки для рабочей поверхности

пергаментная бумага

100 г сливочного масла

20 г очень мелкого сахара

На ломоть

292 ккал, 32 г углеводов, 15 г жиров,
5 г белков, 2,7 ХЕ

Приготовление

1 | За день до приготовления помыть лимон горячей водой, обсушить и натереть цедру с половиной лимона. Выложить в миску вместе с остальными ингредиентами для фруктовой смеси, накрыть крышкой и дать настояться в течение ночи.

2 | Слегка обжарить на сковороде рубленый миндаль, чтобы он приобрел интенсивный запах. Дать остывть.

3 | Для дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, соль, сливочное масло и вымесить гладкое тесто. Порезать или порвать марципан на маленькие кусочки и затем вмешать миндаль и фрукты. Накрыть дрожжевое тесто и поставить подходить в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

4 | Еще раз размять тесто и сформировать на посыпанной мукой рабочей поверхности прямоугольник. Стороны теста сложить так, чтобы получилась классическая форма рождественского кекса.

5 | Выложить рождественский кекс на противень, выстланный пергаментной бумагой и дать ему подойти еще раз при комнатной температуре прим. 30 минут. Выпекать в соответствии с указаниями.

6 | Нагреть сливочное масло и смазать им еще горячий рождественский кекс. Посыпать сахаром.

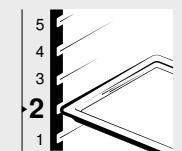
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время выпекания:

50-60 минут



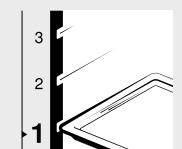
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время выпекания:

50-60 минут



Рекомендация:

Этот рождественский кекс лучше всего есть свежим. Для хранения плотно обернуть алюминиевой фольгой.



Малиновый торт - основной рецепт бисквитного теста

Ингредиенты | На 12 кусочка

Разъемная форма Ø 28 см

Бисквитное тесто:

3 яйца

3 ст. л. горячей воды

150 г сахара

150 г муки

1 ч. л. пекарского порошка

Начинка:

900 г замороженной малины

100 г сахара

200 мл сливок

4 листов желатина

200 г йогурта, жирность 3,5%

½ стручка ванили

3 пакетика красного желе для торта

Кроме того:

пергаментная бумага

На 1 кусочек

240 ккал, 36 г углеводов, 8 г жиров,
5 г белков, 3,0 ХЕ

Приготовление

- 1 | Выложить дно разъемной формы пергаментной бумагой. Разморозить треть малины, посыпав ее 50 г сахара.
- 2 | Разогреть духовой шкаф.
- 3 | Отделить яичные белки от желтков. Яичные белки с 3 ст. л. горячей воды взбить в крепкую пену. Постепенно тонкой струйкой всыпать сахар. Продолжать взбивать до получения густой и блестящей массы. Яичные желтки взбить вилкой и соединить с белковой массой. Муку смешать с пекарским порошком, просеять и соединить с полученной массой. Выложить тесто в форму и выпекать в соответствии с указаниями.
- 4 | Готовый пирог перевернуть на кухонную решетку и осторожно снять пергаментную бумагу. Дать пирогу полностью остывть.
- 5 | Для начинки размороженную малину с сахаром протереть через сито. Сливки взбить в крепкую пену. Желатин размочить, отжать воду и распустить. Йогурт смешать с оставшимся сахаром и добавить мякоть половины стручка ванили. Быстро вмешать распущенный желатин. Добавить малиновую массу, а затем сливки.
- 6 | Пирог разрезать на два коржа и выложить нижний корж на блюдо. Вокруг нижнего коржа разместить высокое кольцо для торта. Смазать корж половиной малинового крема и накрыть сверху вторым коржом. Смазать сверху оставшимся малиновым кремом.

- 7 | Оставшуюся замороженную малину равномерно распределить на пироге. Приготовить желе для торта согласно указаниям на упаковке, немного охладить и вылить на разложенную малину.
- 8 | Охладить торт перед нарезкой не менее 3-4 часов.

Установка духового шкафа:

Разъемная форма на решетке

4D-горячий воздух

170 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания: 35-40 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

Установка духового шкафа Compact:

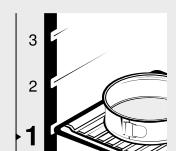
4D-горячий воздух

170 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

35-40 минут





Торт «Захер»

Ингредиенты | Прим. на 16 кусочка

Разъемная форма из черной жести, Ø 28 см

Тесто:

150 г горького шоколада

150 г сливочного масла

150 г сахара

2 ст. л. воды

6 яиц

150 г муки

1 пакетик пекарского порошка

Начинка:

250 г абрикосового джема

Кроме того:

200 г глазури из горького шоколада

25 г кокосового жира

пергаментная бумага

На 1 кусочек

320 ккал, 39 г углеводов, 16 г жиров,

6 г белков, 3,2 ХЕ

Приготовление

- 1** | Выложить дно формы пергаментной бумагой.
- 2** | Шоколад растопить на водяной бане со сливочным маслом, сахаром и водой (не перегревать).
- 3** | Выложить шоколадную смесь в высокую емкость для взбивания.
- 4** | Отделить яичные белки от желтков. Ввести друг за другом яичные желтки в шоколадную смесь и хорошо перемешать.
- 5** | Муку смешать с пекарским порошком, просеять на шоколадную массу и хорошо перемешать.
- 6** | Яичные белки взбить в крепкую пену и вмешать в шоколадную массу.
- 7** | Выложить тесто в подготовленную форму и выпекать в соответствии с указаниями.
- 8** | Остывший торт разрезать на два коржа. Смазать посередине абрикосовым джемом и снова сложить вместе. Глазурь из горького шоколада и кокосовый жир растопить на водяной бане. Покрыть торт этой глазурью.

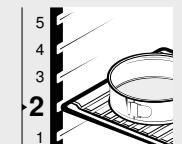
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

40-50 минут



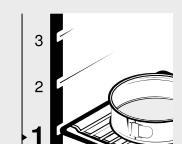
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

40-50 минут



Рекомендация:

Шоколадную смесь можно приготовить также в микроволновой печи. Для этого настроить мощность 360 ватт и время прим. 4 минуты. Время от времени помешивать.



Шварцвальдский вишневый торт

Ингредиенты | На 16 кусочка

Разъемная форма Ø 28 см

Бисквитное тесто:

5 яиц

5 ст. л. теплой воды

240 г сахара

200 г муки

40 г какао

1 ч. л. без горки пекарского порошка

Для начинки:

2 банки консервированной вишни,
370 г (без жидкости) на банку

3 пакетика красного желе для торта

вишневая наливка

4 листа белого желатина

400 мл сливок

2 ст. л. сахара

Для украшения:

4 листа белого желатина

400 мл сливок

2 ст. л. сахара

шоколадная стружка

Кроме того:

пергаментная бумага

На 1 кусочек

329 ккал, 45 г углеводов, 12 г жиров,
7 г белков, 3,8 ХЕ

Приготовление

1 | Выложить дно формы пергаментной бумагой.

Разогреть духовой шкаф.

2 | Яйца взбить с водой и сахаром до образования пены белого цвета. Муку смешать с какао и пекарским порошком и соединить с полученной массой. Выложить тесто в форму и выпекать в соответствии с указаниями.

3 | Вишни хорошо отцедить и собрать стекающий сок. Пакетики с желе для торта развести в вишневом соке. Примерно две трети вишен добавить к желе и дать остывть. Остальные вишни отложить в сторону для украшения.

4 | Остывший бисквит разрезать на три коржа. Верхний корж отложить в сторону, а остальные два сбрзнуть вишневой наливкой.

5 | Желатин размочить в холодной воде и распустить на слабом огне. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену и осторожно смешать с желатином.

6 | Выложить на первый корж половину вишневой массы и половину сливок. Накрыть вторым коржом и покрыть второй корж сливками и вишнями. Накрыть третьим коржом.

7 | Приготовить взбитые сливки для украшения, как описано выше, и смазать торт. Оставшиеся вишни разложить на сливках и украсить торт тертым шоколадом.

Установка духового шкафа:

Разъемная форма на решетке

4D-горячий воздух

160 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания: 35-45 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

Установка духового шкафа Compact:

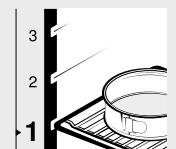
4D-горячий воздух

160 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

35-45 минут





Орехово-бисквитный рулет с начинкой из нуги

Ингредиенты | Прим. на 8 ломтиков

Противень

Бисквитное тесто:

6 яиц

125 г сахара

1 щепотка соли

50 г муки

½ ч. л. пекарского порошка

125 г чищенных грецких орехов
(крупно порубить)

Начинка:

100 г ореховой нуги

500 мл сливок

2 пакетика закрепителя сливок

Кроме того:

пергаментная бумага

сахарная пудра для посыпки

сахар для кухонного полотенца

На ломоть

532 ккал, 34 г углеводов, 39 г жиров,
11 г белков, 2,9 ХЕ

Приготовление

- 1 | Выложить противень пергаментной бумагой.
- 2 | Разогреть духовой шкаф.
- 3 | Взбить яйца в пену. Постепенно всыпать сахар и соль.
- 4 | Муку смешать с пекарским порошком и вмешать венчиком в яичную массу. Также вмешать ядра грецких орехов.
- 5 | Выложить тесто на противень, равномерно распределить и выпекать в соответствии с указаниями.
- 6 | Готовый бисквит сразу же опрокинуть на посыпанное сахаром кухонное полотенце. Смочить пергаментную бумагу водой и осторожно, но быстро снять. При помощи кухонного полотенца скатать готовый бисквит и дать ему остывть.
- 7 | Ореховую нугу растопить на водяной бане или в микроволновой печи и хорошо перемешать прим. со 100 мл сливок.
- 8 | Оставшиеся сливки взбить в не очень крепкую пену. Добавить закрепитель сливок и массу с нугой, а затем взбить в очень крепкую пену.
- 9 | Раскатать полотенце с остывшим бисквитным рулетом. Смазать бисквит нугой со сливками и снова скатать.
- 10 | Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Установка духового шкафа:

Противень

4D-горячий воздух

180 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания: 30-35 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

Установка духового шкафа Compact:

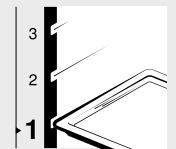
4D-горячий воздух

180 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

30-35 минут





Яблочный пирог с карамелизованными грецкими орехами

Ингредиенты | Прим. на 12 кусочка

Разъемная форма Ø 28 см

Карамель:

- 1 апельсин с необработанной кожурой
- 300 г чищенных грецких орехов
- 30 г сахара

Тесто для кекса:

- 4 несладких яблок, прим. 800 г
- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 4 яйца
- 40 г апельсинового джема
- 200 г муки
- 1 ч. л. без горки пекарского порошка

Кроме того:

- пергаментная бумага
- сливочное масло для смазывания края формы

На 1 кусочек

- 516 ккал, 43 г углеводов, 35 г жиров,
9 г белков, 3,6 ХЕ

Приготовление

- 1 | Апельсин помыть горячей водой и обсушить. Специальным ножом для цедры или овощечисткой тонко срезать кожуру и нарезать ее тончайшей соломкой. Следить за тем, чтобы не задеть белую часть кожуры.
- 2 | Крупно нарубить ядра грецких орехов и обжарить в сковороде с антипригарным покрытием без добавления жира, быстро обжарить также апельсиновую соломку. Посыпать сверху сахаром и карамелизировать ингредиенты.
- 3 | Выстелить дно разъемной формы пергаментной бумагой и смазать жиром бортики формы. Распределить внутри карамелизованные грецкие орехи.
- 4 | Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину и порезать кубиками размером прим. 2 см.
- 5 | Сливочное масло взбить с сахаром. Добавить по одному яйцу, размешивая их, а затем апельсиновый джем. Муку смешать с пекарским порошком, просеять, а затем соединить со взбитой массой. Добавить яблоки к тесту, перемешать и распределить тесто на грецких орехах.
- 6 | Выпекать пирог в соответствии с указаниями.

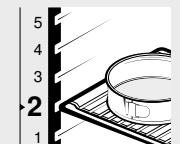
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °С

Время выпекания:

50-55 минут



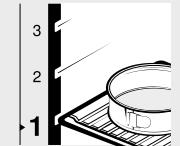
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °С

Время выпекания:

50-55 минут





Пирог с крыжовником и миндальным топпингом - основной рецепт теста для кекса

Ингредиенты | Прим. на 12 кусочка

Разъемная форма Ø 26 см

Тесто:

200 г мягкого сливочного масла

200 г сахара

4 яйца

200 г муки

1 ч. л. пекарского порошка

Начинка:

400 г крыжовника

50 г миндальных пластинок

30 г сахара

Кроме того:

сливочное масло для формы

сахарная пудра для посыпки

На 1 кусочек

336 ккал, 36 г углеводов, 19 г жиров,

6 г белков, 3,0 ХЕ

Приготовление

- 1 | Сливочное масло растереть с сахаром. По одному ввести яйца.
- 2 | Муку смешать с пекарским порошком, а затем соединить со взбитой массой.
- 3 | Выложить тесто в смазанную жиром разъемную форму. Крыжовник ополоснуть, обсушить и распределить на тесте.
- 4 | Сверху посыпать миндалем и сахаром и выпекать пирог в соответствии с указаниями.
- 5 | Готовый, еще теплый пирог посыпать сахарной пудрой.

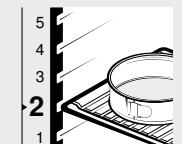
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время выпекания:

50-60 минут



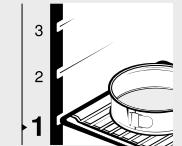
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °C

Время выпекания:

50-60 минут



Рекомендация:

Вместо крыжовника можно использовать также ревень, смородину, яблоки или абрикосы.



Корж из теста для кекса

Ингредиенты | На 12 кусочка

Форма для фруктового пирога, Ø 30 см

Тесто для кекса:

1 апельсин с необработанной кожурой или лимон с необработанной кожурой

100 г сливочного масла

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

2 яйца

250 г муки

3 ч. л. без горки пекарского порошка

70 мл молока

1 щепотка соли

Кроме того:

сливочное масло для формы

панировочные сухари для посыпания формы

На 1 кусочек

119 ккал, 10 г углеводов, 8 г жиров,

1 г белков, 0,9 ХЕ

Приготовление

- 1** | Смазать темную круглую форму для фруктового пирога жиром и посыпать панировочными сухарями.
- 2** | Апельсин или лимон помыть горячей водой, обсушить и натереть 1 ч. л. цедры.
- 3** | Сливочное масло взбить. Добавить сахар, ванильный сахар и яйца и хорошо перемешать.
- 4** | Муку смешать с пекарским порошком. Вместе с молоком, солью и 1 ч. л. апельсиновой или лимонной цедры смешать с массой.
- 5** | Выложить тесто в форму и равномерно распределить. Выпекать в соответствии с указаниями.
- 6** | Готовый корж опрокинуть на решетку для пирога и дать остить.

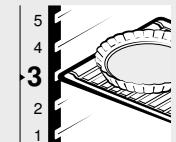
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °С

Время выпекания:

20-30 минут



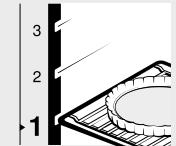
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °С

Время выпекания:

20-30 минут





Пирог с ревенем и с бэзе

Ингредиенты | Прим. на 20 шт.

Универсальный противень

Начинка:

1250 г ревеня

100 г сахара

Тесто для кекса:

225 г сливочного масла

200 г сахара

2 пакетика ванильного сахара

4 яйца

500 г муки

1 пакетик пекарского порошка

1 щепотка соли

Бэзе:

6 яичных белков

275 г сахара

Кроме того:

сливочное масло для противня

На 1 шт.

201 ккал, 22 г углеводов, 11 г жиров,

3 г белков, 1,8 ХЕ

Приготовление

- 1 | Ревень почистить, помыть, порезать на кусочки длиной прим. 3 см и сложить в миску. Посыпать сахаром.
- 2 | Для приготовления теста сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром. По одному ввести яйца.
- 3 | Муку смешать с пекарским порошком и солью, а затем соединить со взбитой массой.
- 4 | Смазать универсальный противень жиром. Выложить тесто и разровнять.
- 5 | Ревень обсушить и разложить на тесте. Тесто с начинкой выпекать в течение 20 минут в соответствии с указаниями.
- 6 | В это время взбить яичные белки для бэзе и постепенно тонкой струйкой всыпать сахар.
- 7 | Белковую массу выложить на частично пропеченный пирог с ревенем и выпекать дальше согласно указаниям.

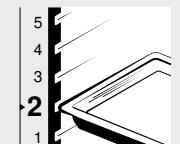
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °С

Время выпекания:

45-55 минут



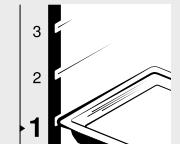
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °С

Время выпекания:

45-55 минут



Рекомендация:

Для этого пирога можно также использовать другие несладкие фрукты, например, крыжовник или смородину.



Мраморный кекс в банке

Ингредиенты | На 4 порции

4 банки для консервирования объемом по 290 мл

Тесто для кекса:

125 г муки

40 г крахмала

1 ч. л. пекарского порошка

50 г сахара

1 щепотка соли

80 г сливочного масла

2 яйца

прим. 100 мл молока

½ лимона с необработанной кожурой

Темное тесто:

40 г сахара

10 г какао-порошка

20 г молотого миндаля

прим. 2 ст. л. молока

прим. 10 г горького шоколада, содержание какао 70%

Кроме того:

сливочное масло для смазывания банок

1-2 ст. л. панировочных сухарей для посыпания

На банку

496 ккал, 58 г углеводов, 25 г жиров,

10 г белков, 4,9 ХЕ

Приготовление

- 1 | Смазать банки жиром и посыпать панировочными сухарями.
- 2 | Для сдобного теста смешать муку, пищевой крахмал и пекарский порошок и просеять в глубокую миску.
- 3 | Добавить сахар, соль, мягкое сливочное масло, яйца и молоко. Замесить из ингредиентов гладкое тесто с помощью миксера или кухонного комбайна, сначала на низкой, а затем на более высокой скорости. Вымешивать нужно быстро.
- 4 | Лимон помыть горячей водой, обсушить и натереть цедру. Половину теста ароматизировать лимонной цедрой и разложить по банкам.
- 5 | Смешать остальное тесто с сахаром, какао-порошком, миндалем и молоком и выложить на светлое тесто. Горький шоколад порезать на мелкие кусочки и вставить их в темное тесто. Соединить оба теста, нанося «мраморный» рисунок по спирали с помощью вилки.
- 6 | Поставить банки на решетку и выпекать мраморный кекс в соответствии с указаниями.

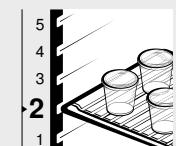
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

170 °С

Время выпекания:

45-50 минут



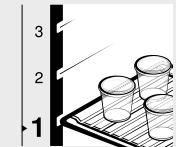
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

170 °С

Время выпекания:

45-50 минут



Рекомендация:

Для мраморного кекса в прямоугольной форме размером 30 см использовать двойное количество теста. Установить прямоугольную форму на решетку и выполнить следующую настройку: 4D-горячий воздух, 170 °С, время выпекания 60-65 минут.



Ореховый кекс

Ингредиенты | Прим. на 10 кусочка

Разъемная форма Ø 24 см

Тесто для кекса:

175 г сахара

175 г сливочного масла

4 яйца

100 мл молока

30 мл рома

250 г муки

1 ч. л. с горкой пекарского порошка

125 г лесных орехов, мелко молотых

1 щепотка соли

Кроме того:

сливочное масло для формы

На 1 кусочек

422 ккал, 37 г углеводов, 26 г жиров,

8 г белков, 3,1 ХЕ

Приготовление

- 1** | Смазать форму жиром.
- 2** | Сливочное масло растереть с сахаром. По одному ввести яйца. Добавить молоком ром.
- 3** | Муку смешать с пекарским порошком и фундуком и соединить с полученной массой. Добавить соль.
- 4** | Выложить тесто в форму и выпекать пирог в соответствии с указаниями.

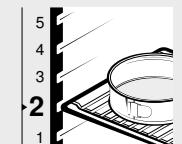
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

160 °C

Время выпекания:

50-60 минут



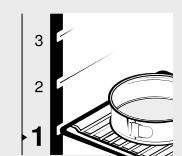
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

160 °C

Время выпекания:

50-60 минут





Тонкий пирог из песочного теста

Ингредиенты | Прим. на 15 кусочка

Прямоугольная форма 30 см

Тесто для кекса:

250 г мягкого сливочного масла

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

4 яйца

2 ст. л. рома

125 г муки

125 г крахмала

½ ч. л. пекарского порошка

Кроме того:

сливочное масло для формы

панировочные сухари для посыпания формы

На 1 кусочек

279 ккал, 31 г углеводов, 16 г жиров,

3 г белков, 2,6 ХЕ

Приготовление

- 1** | Смазать форму жиром и посыпать панировочными сухарями.
- 2** | Сливочное масло взбить с сахаром и ванильным сахаром. По одному вбить яйца и влить ром.
- 3** | Муку смешать с крахмалом и пекарским порошком, просеять и быстро соединить с массой.
- 4** | Выложить тесто в форму и выпекать в соответствии с указаниями.

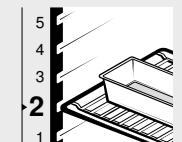
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

160 °С

Время выпекания:

60-80 минут



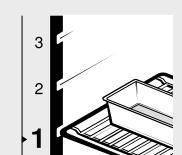
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

160 °С

Время выпекания:

60-80 минут



Рекомендация:

Чтобы пирог не сел, после добавления яиц мешайте тесто очень недолго.

Вместо рома можно взять лимонную или апельсиновую эссенцию.

Вы можете приготовить и поставить рядом на решётку два песочных пирога с различными ароматизаторами, и выпекать одновременно. Так вы сэкономите электроэнергию.



Торт с фруктами - основной рецепт песочного теста

Ингредиенты | Прим. на 12 кусочка

Разъемная форма Ø 26 см

Песочное тесто:

250 г муки

1 щепотка пекарского порошка

80-100 г сахара

1 щепотка соли

1 яйцо

125 г сливочного масла

Начинка:

2-3 ст. л. молотого миндаля или
панировочных сухарей

прим. 750 г фруктов

Желе для торта

2 ст. л. сахара

Кроме того:

сливочное масло для формы

пергаментная бумага

сушеные бобовые для предварительного
запекания

На 1 кусочек

259 ккал, 35 г углеводов, 11 г жиров,
4 г белков, 2,9 ХЕ

Приготовление

1 | Для приготовления теста смешать все сухие ингредиенты в миске. Добавить яйцо, холодное масло нарезать кусочками и положить сверху. Используя насадки для теста, замесить гладкое тесто с помощью миксера или кухонного комбайна, сначала на низкой, а затем на более высокой скорости.

2 | Смазать форму жиром и выложить на дно формы две трети теста. Из оставшегося теста сформировать валик высотой прим. 2 см и выложить бортик по стенкам формы. Поставить тесто в холодное место на 30-60 минут.

3 | Наколоть тесто в нескольких местах вилкой. Выложить корж и бортик пергаментной бумагой и засыпать бобовыми. Выпекать в соответствии с указаниями.

4 | Удалить бобовые и бумагу, дать коржу остить. После этого посыпать миндалем и выложить свежие или консервированные отцедженные фрукты. Приготовить желе для торта с 2 ст. л. сахара в соответствии с указаниями изготовителя. Покрыть фрукты этим желе.

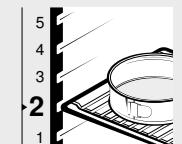
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

30-40 минут



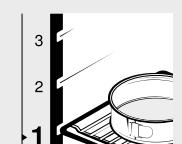
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

30-40 минут



Рекомендация:

По возможности следует взять мелкий сахар, так как он быстрее растворяется в тесте.



Английский яблочный пай

Ингредиенты | Прим. на 12 кусочка

Форма для тарта, Ø 27 см

Песочное тесто:

350 г муки

½ ч. л. соли

150 г сливочного масла

прим. 75 мл ледяной воды

Начинка:

1 лимон с необработанной кожурой

750 г несладких яблок

4 шт. кураги

1 небольшой цукат имбиря

1 щеп. корицы

50 г сахара

Кроме того:

1 яйцо для смазывания

сливочное масло для формы

На 1 кусочек

246 ккал, 32 г углеводов, 11 г жиров,
4 г белков, 2,7 ХЕ

Приготовление

- Муку и соль высыпать в миску. Холодное масло нарезать маленькими кусочками и добавить к муке. Используя насадки для теста, замесить тесто с помощью миксера или кухонного комбайна на низкой скорости, чтобы образовалась рассыпчатая масса без крупных комочек. Долить в мучную смесь ледяную воду и быстро вымесить. Сформировать из теста шар, затем надавить на него, сделав плоскую лепешку, завернуть в пленку и положить в холодное место прим. на 30 мин.
- Лимон помыть горячей водой и обсушить. Натереть цедру и отставить в сторону. Яблоки почистить и удалить сердцевину. Яблоки крупно натереть и слегка сбрызнуть лимонным соком.
- Абрикосы и имбирь нарезать очень мелкими кусочками, добавить к яблокам и смешать с корицей, сахаром и натертой лимонной цедрой.
- Хорошо смазать форму жиром. Примерно две трети теста тонко раскатать на посыпанном мукой столе, выложить им форму и потянуть вверх у бортиков. Дно наколоть в нескольких местах вилкой и равномерно выложить сверху яблочную смесь. Остаток теста раскатать, нарезать полосками одинаковой ширины и выложить на яблоки в виде решетки.
- Яйцо взбить вилкой и смазать им решетку из теста. Выпекать в соответствии с указаниями.

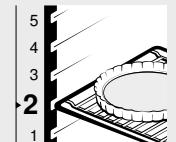
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время выпекания:

60-65 минут



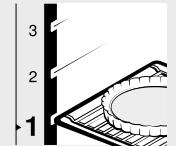
Установка духового шкафа Compact:

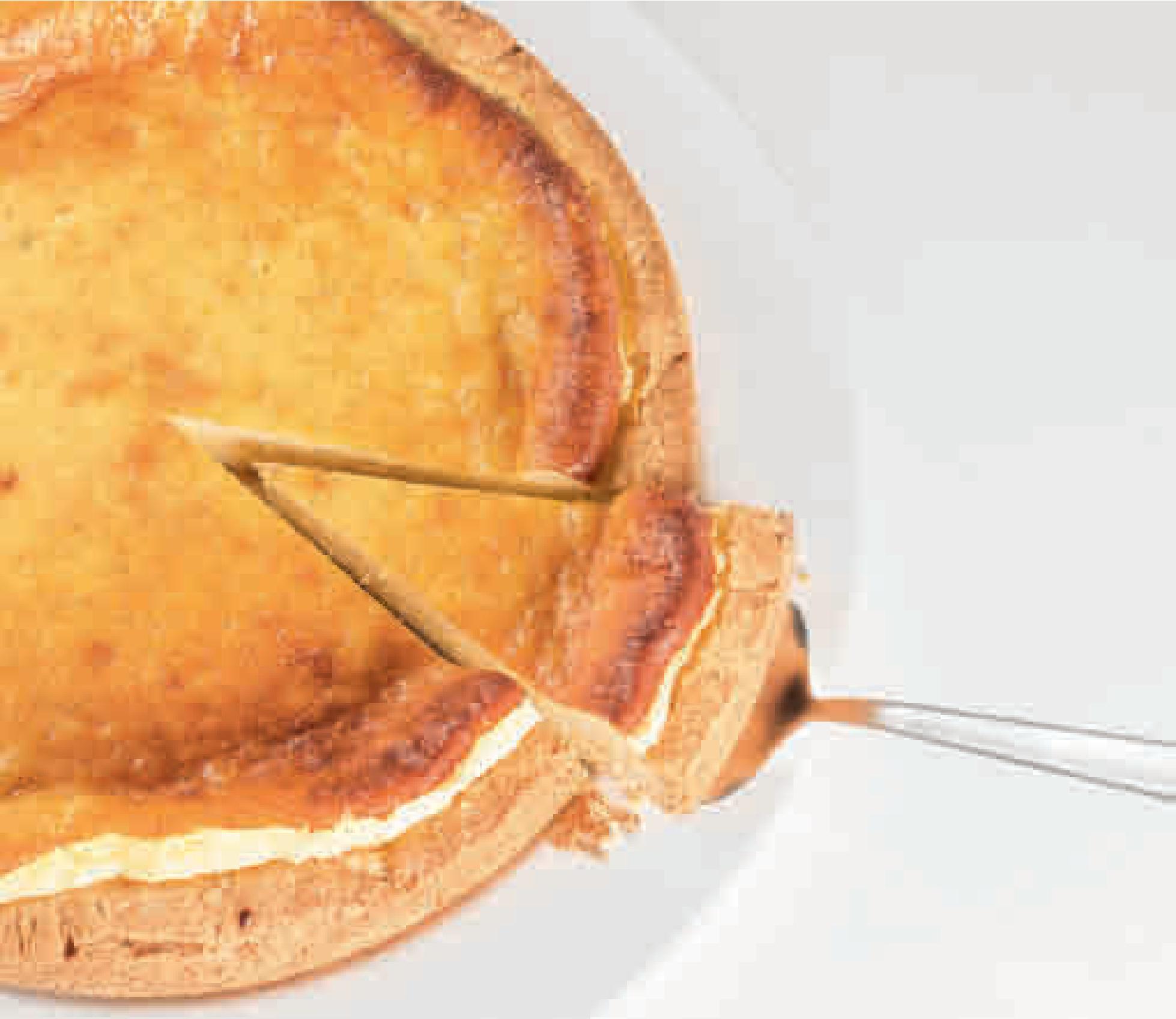
Верхний/нижний жар

200 °C

Время выпекания:

60-65 минут





Творожный торт с ванильным ароматом

Ингредиенты | Прим. на 12 кусочка

Разъемная форма Ø 26 см

Песочное тесто:

200 г муки

1 щепотка соли

75 г сахара

1 ч. л. пекарского порошка

75 г сливочного масла

1 стручок ванили

1 яйцо

Творожная масса:

1 лимон с необработанной кожурой

1 стручок ванили

3 яйца

100 г сахара

500 г сметаны

250 г творога

½ пакетика ванильного пудинга

100 мл сливок

Кроме того:

сливочное масло для формы

На 1 кусочек

324 ккал, 31 г углеводов, 19 г жиров,
8 г белков, 2,6 ХЕ

Приготовление

1 | Смазать жиром только дно разъемной формы.

2 | Для приготовления теста смешать все сухие ингредиенты в миске. Холодное масло нарезать кусочками и положить сверху. Используя насадки для теста, замесить тесто с помощью миксера или кухонного комбайна на низкой скорости, чтобы образовалась рассыпчатая масса без крупных комочеков.

3 | Стручок ванили разрезать пополам в длину и выскоблить мякоть. Яйцо взбить вилкой, добавить вместе с мякотью ванили к крошкообразной массе и быстро вымесить гладкое тесто.

4 | Выложить две трети теста на дно формы. Из оставшегося теста сформировать валик высотой 2–3 см и выложить бортик по стенкам формы. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой и поставить в холодное место прим. на 40 минут.

5 | Лимон помыть горячей водой, обсушить и натереть цедру. Стручок ванили разрезать пополам в длину и выскоблить мякоть. Перемешать лимонную цедру, мякоть ванили и все остальные ингредиенты для творожной массы. Выложить в форму и выпекать в соответствии с указаниями.

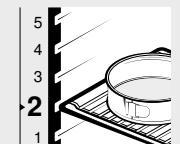
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

60-80 минут



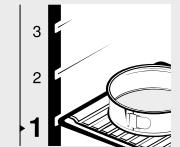
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

60-80 минут





«Павлова» - бэзэ со сливками и малиной

Ингредиенты | На 6 порций

Противень

Бэзэ:

3 яичных белка

175 г очень мелкого сахара

1 пакетик ванильного сахара

2-3 капли ванильной эссенции

1 ч. л. светлого уксуса

1 ч. л. крахмала

Начинка:

250 мл сливок

300 г малины

Кроме того:

пергаментная бумага

На порцию

285 ккал, 37 г углеводов, 13 г жиров,

4 г белков, 3,0 ХЕ

Приготовление

- 1** | Яичные белки взбить в крепкую пену. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ванильную эссенцию и уксус. Перемешивать массу в течение не менее 10-20 минут с помощью миксера или кухонного комбайна. Быстро ввести крахмал.
- 2** | Разогреть духовой шкаф в соответствии с указаниями.
- 3** | Выложить противень пергаментной бумагой. Выложить бэзэ горкой на середину противня, ложкой придать форму чаши диаметром 20 см и тотчас поставить в духовой шкаф. Выпекать в соответствии с указаниями.
- 4** | Готовому бэзэ дать остыть.
- 5** | Непосредственно перед подачей на стол взбить сливки и наполнить ими бэзэ. Украсить малиной.

Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

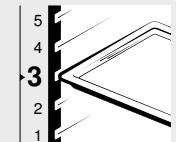
Предварительный разогрев:

150 °C

Выпекание: 100 °C

Время выпекания:

1 час 40 мин. - 2 часа



Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

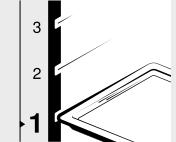
Предварительный разогрев:

150 °C

Выпекание: 100 °C

Время выпекания:

1 ч 40 мин. - 2 ч





Пахлава

Ингредиенты | На 60 шт.

Универсальный противень

Тесто:

10-12 листов теста фило

350 г сливочного масла

Ореховая смесь:

150 г миндаля

150 г чищенных грецких орехов

150 г фисташек

½ ч. л. молотой корицы

1 щеп. молотой гвоздики

Сироп:

675 г сахара

175 г меда

500 мл воды

Кроме того:

сливочное масло для универсального противня

На 1 шт.

171 ккал, 19 г углеводов, 10 г жиров,
2 г белков, 1,5 ХЕ

Приготовление

1 | Тесто фило разморозить в соответствии с указаниями на упаковке.

2 | Разогреть сливочное масло в кастрюле, снимая образующуюся белую пену.

3 | Миндаль, грецкие орехи и фисташки очень мелко порубить. Миндаль, ядра грецких орехов и половину фисташек смешать со специями.

4 | Пластины теста разрезать по размеру универсального противня и накрыть влажным полотенцем. Для верхнего слоя теста оставить четыре пластины. Обрезки теста также используются для прослаивания.

5 | Разогреть духовой шкаф.

6 | Смазать универсальный противень жиром. Выложить одну пластину теста в универсальный противень и смазать жидким сливочным маслом. Повторить это действие три раза. Четвертый слой посыпать прим. 80 г ореховой смеси.

7 | На смесь орехов положить пластину теста, смазать сливочным маслом, положить следующий лист, снова смазать маслом и посыпать орехами. Процесс повторить около четырех раз. Использовать также обрезки теста. В заключение также смазать маслом отложенные пластины теста и положить сверху.

8 | Нарезать пахлаву острым ножом полосками прим. 3x5 см, сбрызнутые водой и выпекать в соответствии с указаниями.

9 | Для сиропа разогреть в высокой кастрюле

сахар, мед и воду, постоянно помешивая.

Проварить сироп на медленном огне прим.

20 минут. При этом снимать образующуюся белую пену. Полить сиропом равномерно горячую пахлаву и посыпать оставшимися фисташками.

10 | Оставить пахлаву пропитаться сиропом не менее часа. В неохлажденном состоянии пахлава хранится несколько дней.

Установка духового шкафа:

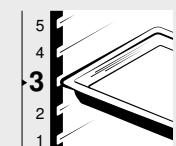
Верхний/нижний жар

170 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

35-40 минут



Установка духового шкафа Comprast:

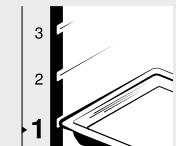
Верхний/нижний жар

170 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

35-40 минут





Брауни с фисташками и кэшью

Ингредиенты | На 20 шт.

Квадратная разъемная форма, 24x24 см

Тесто:

250 г горького шоколада

180 г сливочного масла

50 г фисташек

50 г орехов кешью

4 яйца

300 г сахара

180 г муки

1 ч. л. без горки пекарского порошка

1 щепотка соли

Кроме того:

сливочное масло для формы

мука для посыпания

На 1 шт.

266 ккал, 28 г углеводов, 15 г жиров,

5 г белков, 2,4 ХЕ

Приготовление

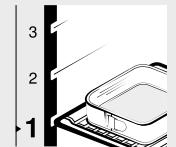
- 1 | Смазать разъемную форму жиром и посыпать тонким слоем муки.
- 2 | Шоколад измельчить и вместе со сливочным маслом растопить в соответствии с указаниями. Время от времени перемешивать.
- 3 | Фисташки и орехи кэшью мелко порубить.
- 4 | Яйца хорошо растереть с сахаром. Шоколадную массу медленно перемешать со взбитой массой.
- 5 | Муку смешать с пекарским порошком и солью, а затем соединить со взбитой массой.
- 6 | Добавить мелко нарубленные фисташки и кэшью, заполнить тестом форму и выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Квадратная разъемная форма на решетке
4D-горячий воздух
170 °C
Время выпекания: 35-40 минут
При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух
170 °C
Время выпекания:
35-40 минут





Шоколадные маффины с вишнями и чили

Ингредиенты | На 12 шт.

12 форм для кексов

Тесто:

12 свежих вишнен или консервированных вишнен

125 г сливочного масла

75 г горького шоколада

3 яйца

175 г сахара

150 г муки

1 щепотка соли

1 ч. л. пекарского порошка

порошок чили по желанию

Кроме того:

сливочное масло для формы для кексов или бумажные формочки

На 1 шт.

240 ккал, 27 г углеводов, 13 г жиров,

4 г белков, 2,3 ХЕ

Приготовление

- 1** | Помыть вишни, достать косточки и дать им хорошо стечь.
- 2** | Смазать форму для кексов жиром или выложить ее бумажными формочками.
- 3** | Выложить сливочное масло с измельченным шоколадом в миску и растопить на водяной бане.
- 4** | Яйца растереть с сахаром. Масляно-шоколадную массу медленно перемешать с яично-сахарной взбитой массой.
- 5** | Муку смешать с солью и пекарским порошком, а затем соединить со взбитой массой. Осторожно добавить порошок чили по вкусу.
- 6** | Половину теста выложить в формочки, вставить в каждую по одной вишне и сверху покрыть оставшимся тестом. Выпекать маффины в соответствии с указаниями.

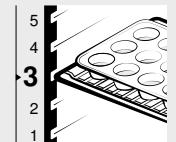
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время выпекания:

20-30 минут



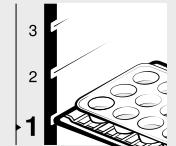
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

190 °C

Время выпекания:

20-30 минут





Ванильные полумесяцы

Ингредиенты | Прим. на 150 шт.

Универсальный противень и противень для выпечки

Песочное тесто:

280 г муки

70 г молотого миндаля

70 г сахара

1 пакетик ванильного сахара «Бурбон»

210 г сливочного масла

Сахарная масса:

2 стручка ванили

2-3 ст. л. сахарной пудры

100 г очень мелкого сахара

Кроме того:

пергаментная бумага

На 1 шт.

22 ккал, 2 г углеводов, 1 г жиров, 0 г белков, 0,2 ХЕ

Приготовление

1 | Для приготовления теста смешать все сухие ингредиенты в высокой емкости. Холодное масло нарезать кусочками и положить сверху. Используя насадки для теста, замесить тесто с помощью миксера или кухонного комбайна, сначала на низкой, а затем на более высокой скорости. Сформировать валик, завернуть в пленку и положить в холодное место минимум на 1 час.

2 | Выстелить противни пергаментной бумагой. Сделать из теста колбаску и разрезать на кружочки одинаковой величины. Руками сделать из кружочков рогалики. Выложить на противни и выпекать в соответствии с указаниями.

3 | Стручки ванили разрезать пополам в длину и выскоблить мякоть. Сахарную пудру хорошо перемешать с сахаром и мякотью ванили. Еще горячими обвалять рогалики в сахарной смеси.

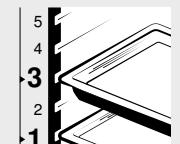
Установка духового шкафа:

4D-горячий воздух

140 °C

Время выпекания:

15-20 минут



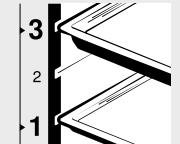
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

140 °C

Время выпекания:

15-20 минут



Рекомендация:

Вырезать пергаментную бумагу по размеру противня. Если бумага будет выступать за края противня, печенье может приобрести коричневатый оттенок.



© 2008 Ball Corporation. All rights reserved. Ball and the Ball logo are trademarks of Ball Corporation. All other trademarks and service marks are the property of their respective owners.

Тарталетки с ягодами и сметанной заливкой

Ингредиенты | На 8 шт.

Формочки для тарталеток

Песочное тесто:

300 г муки

1 щепотка соли

100 г сахарной пудры

200 г сливочного масла

Начинка:

125 г свежей черники

125 г свежей смородины

Заливка:

½ стручка ванили

200 г сметаны

1 яйцо

100 г сахара

Кроме того:

сливочное масло для формочек

На 1 шт.

483 ккал, 55 г углеводов, 27 г жиров,

5 г белков, 4,6 ХЕ

Приготовление

- 1 | Формочки хорошо смазать жиром.
- 2 | Для приготовления теста высыпать горкой на стол муку, соль и сахарную пудру. Холодное масло нарезать кусочками и разложить по краям. Холодными руками быстро замесить гладкое тесто.
- 3 | Разделить тесто на 8 одинаковых кусочков, раскатать по отдельности на присыпанной мукой поверхности и выстелить тестом формочки. Дно теста наколоть в нескольких местах вилкой и поставить прим. на 45 минут в холодильник.
- 4 | Перебрать ягоды, ополоснуть их и обсушить бумажным полотенцем. Смородину оторвать от веточек.
- 5 | Половину стручка ванили разрезать пополам в длину и выскооблить мякоть. Смешать с остальными ингредиентами для заливки.
- 6 | Разложить ягоды по формочкам, полить заливкой и выпекать тарталетки в соответствии с указаниями.

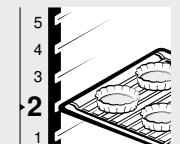
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

210 °С

Время выпекания:

прим. 25 минут



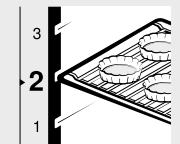
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

210 °С

Время выпекания:

прим. 25 минут





Пирожное из заварного теста со сладкой начинкой - основной рецепт заварного теста

Ингредиенты | Прим. на 12 шт.

Противень

Заварное тесто:

250 мл воды

1 щепотка соли

50 г сливочного масла

150 г муки

4 яйца

1 ч. л. без горки пекарского порошка

Сладкая начинка:

500 мл сливок

2-4 ч. л. сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 пакетик закрепителя сливок

1 банка консервированных мандаринов,

190 г (без жидкости)

Кроме того:

пергаментная бумага

На 1 шт.

231 ккал, 17 г углеводов, 16 г жиров,

5 г белков, 1,4 ХЕ

Приготовление

- 1 | Воду вылить в кастрюлю, добавить соль и сливочное масло и довести до кипения.
- 2 | Просеянную муку разом высыпать в кастрюлю. Выключите конфорку. Хорошо вымесить поварешкой или миксером с насадками для теста. Поставить на еще теплую конфорку и заварить. Для этого продолжать вымешивать массу, пока она не начнет отделяться от стенок кастрюли, а на дне кастрюли не появится белый налет.
- 3 | Комок переложить в высокую емкость для взбивания. По одному ввести яйца и взбивать на самой высокой скорости. Дать тесту остыть.
- 4 | Вмешать в холодное тесто пекарский порошок.
- 5 | Разогреть духовой шкаф.
- 6 | Выложить противень пергаментной бумагой. С помощью двух чайных ложек выложить горки теста одинаковой величины на противни. Оставлять достаточно места между булочками, так как в процессе выпекания тесто увеличивается в объеме почти в два раза. Выпекать в соответствии с указаниями.
- 7 | Готовые булочки сразу же надрезать кухонными ножницами и дать остыть.
- 8 | Для сладкой начинки взбить сливки с сахаром, ванильным сахаром и закрепителем сливок в очень крепкую пену. Мандарины хорошо отцедить, вместе со сливками вложить в подготовленное заварное тесто и подать к столу.

Установка духового шкафа:

Противень

4D-горячий воздух

200 °C

Время выпекания: 30-40 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

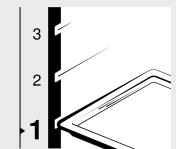
Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

200 °C

Время выпекания:

30-40 минут



Рекомендация:

Это тесто очень чувствительно. Не открывать дверцу духового шкафа, пока булочки не будут готовы.



Кораблики с абрикосами

Ингредиенты | На 8 шт.

Противень

Тесто:

8 пластин слоеного теста глубокой заморозки,
прим. 600 г

немного муки

Начинка:

1 банка консервированных абрикосов,
прим. 500 г (без жидкости)

50 г молотого миндаля

100 г марципановой массы

1 яйцо

немного молока

Кроме того:

пергаментная бумага

На 1 шт.

444 ккал, 35 г углеводов, 31 г жиров,
7 г белков, 2,9 ХЕ

Приготовление

1 | Разморозить слоеное тесто в соответствии с
указаниями на упаковке.

2 | Абрикосы хорошо отцедить.

3 | Выложить противень пергаментной бумагой.
Раскатать пластины слоеного теста на
посыпанной мукой рабочей поверхности до
размера прим. 12x10 см.

4 | Каждую пластину слоеного теста присыпать
миндалем по диагонали. Марципановую массу
порезать тончайшими ломтиками. Выложить по
2 ломтика марципана на миндаль. Выложить по
2 половинки абрикоса по диагонали на ломтики
марципана.

5 | Разогреть духовой шкаф.

6 | Яичный белок отделить от желтка. Смазать
два противоположных свободных уголка яичным
белком, сложить и защипнуть.

7 | Яичный желток смешать с молоком и смазать
кораблики. Сразу же выпекать в соответствии с
указаниями.

Установка духового шкафа:

Противень

4D-горячий воздух

180 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания: 20-35 минут

При использовании 4D-горячего воздуха
принадлежности можно вставлять
произвольно на уровни с 1 по 4.

Установка духового шкафа Compact:

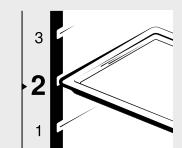
4D-горячий воздух

180 °C

Предварительный разогрев

Время выпекания:

20-35 минут



Рекомендация:

Также можно взять другие фрукты или конфитюр.

В качестве пикантной начинки подойдет сыр или
вареная ветчина.



Печенье «Макарон»

Ингредиенты | Прим. на 20 шт.

Универсальный противень и противень для выпечки

Миндальные беze:

70 г яичного белка

80 г миндальной муки из магазина продуктов диетического питания

80 г сахарной пудры

40 г очень мелкого сахара

1½ пакетика красного пищевого красителя в форме порошка

Начинка:

250 г маскарпоне

2 ст. л. малинового сиропа

1 ч. л. лимонного сока

Кроме того:

пергаментная бумага

На 1 шт.

108 ккал, 9 г углеводов, 7 г жиров,

2 г белков, 0,7 ХЕ

Приготовление

- 1 | За день до приготовления отделить яичные желтки от белков и поставить взвешенные белки в холодильник.
- 2 | В день приготовления выстелить противни пергаментной бумагой.
- 3 | Смешать миндальную муку и сахарную пудру и просеять через мелкое сито.
- 4 | Взбить яичные белки в крепкую пену, тонкой струйкой всыпать сахар и взбить в плотную массу. Добавить пищевой краситель и хорошо перемешать.
- 5 | Смесь миндаля и сахарной пудры вмешать лопаткой для теста во взбитые белки. Масса должна быть гладкой и вязкой.
- 6 | Заполнить массой кондитерский мешок с насадкой и выдавить на противни 40 кружочков размером прим. 2 см. Дать постоять не менее 30 минут. Разогреть духовой шкаф.
- 7 | Выпекать печенье «Макарон» в соответствии с указаниями.
- 8 | Дать остить на противнях.
- 9 | Смешать ингредиенты для начинки. Незадолго до подачи на стол склеить по два печенья донышками при помощи начинки.

Установка духового шкафа:

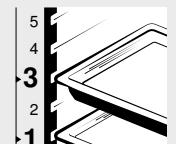
4D-горячий воздух

130 °С

Предварительный разогрев

Время выпекания:

прим. 15 минут



Установка духового шкафа Compact:

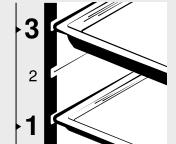
4D-горячий воздух

130 °С

Предварительный разогрев

Время выпекания:

прим. 15 минут



Рекомендация:

Вырезать пергаментную бумагу по размеру противня. Если бумага будет выступать за края противня, печенье может приобрести коричневатый оттенок.

Глава 6

Хлеб и булочки, пицца и пикантные пироги





Хлеб из четырех видов зерен

Ингредиенты | На 1 буханку, прим. 25 ломтей

Универсальный противень

Дрожжевое тесто:

200 г ржаной муки грубого помола

500 г цельнозерновой пшеничной муки

2 пакетика сухих дрожжей

1 ст. л. меда

прим. 250 мл теплой воды

прим. 250 мл теплой пахты

2-3 ст. л. льняного семени

2-3 ст. л. кунжутного семени

2-3 ст. л. очищенных семян подсолнечника

1-2 ст. л. очищенных семян тыквы

½-1 ст. л. соли

1-2 ст. л. пряностей для хлеба

Кроме того:

растительное масло для противня

мука для посыпания

На ломоть

113 ккал, 19 г углеводов, 2 г жиров,

5 г белков, 1,6 ХЕ

Приготовление

1 | Муку обоих сортов высыпать вместе с дрожжами в большую миску и перемешать. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо вымесить тесто. Поставить подходит в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

2 | Смазать универсальный противень жиром и присыпать мукой по размеру буханки хлеба. Выложить буханку на универсальный противень, накрыть и оставить подходит еще 15-20 минут.

3 | Разогреть духовой шкаф в соответствии с указаниями.

4 | Острым ножом сделать на поднявшейся буханке надрезы в виде косой клетки и наколоть в нескольких местах деревянной палочкой. Смочить водой и выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

240 °C

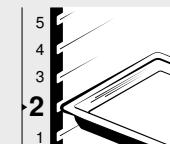
Предварительный разогрев

Припекание: 10 минут

после этого

200 °C

Время выпекания: 40-45 минут



Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

240 °C

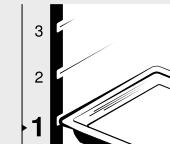
Предварительный разогрев

Припекание: 10 минут

после этого

200 °C

Время выпекания: 40-45 минут



Рекомендация:

При использовании муки грубого помола всегда нужно добавлять немного больше жидкости и увеличивать время подъема теста.

Предварительно обжарить семена на сухой сковороде.



Домашний деревенский хлеб на закваске

Ингредиенты | Прим. на 30 ломтей, 1 буханка

Универсальный противень

Тесто для хлеба:

100 г ржаной муки грубого помола

300 г ржаной муки типа 1370

300 г пшеничной муки типа 550

400 г пшеничной муки типа 1050

2 пакетика сухих дрожжей

1 ч. л. с горкой соли

1-2 ст. л. пряностей для хлеба

1 ст. л. меда

30 г семян подсолнечника

1 пакетик закваски, 150 г

650-700 мл теплой воды

Кроме того:

1 корзинка для хлеба, Ø 25 см

немного ржаной муки

растительное масло для противня

мука для посыпания

На ломоть

140 ккал, 28 г углеводов, 1 г жиров,

5 г белков, 2,3 ХЕ

Приготовление

1 | Смешать муку и дрожжи в миске. Добавить соль, пряности для хлеба, мед. Положить семена подсолнечника и перемешать закваску.

2 | Постепенно добавить воду и при помощи кухонного комбайна вымешивать до образования пластичного теста. Еще раз вымесить тесто руками и сформировать из него шар.

3 | Корзинку для хлеба Ø прим. 25 см хорошо посыпать мукой. Положить туда шар из теста и еще раз посыпать мукой. Накрыть и поставить подходить в теплое место прим. на 20-30 минут.

4 | Тем временем разогреть духовой шкаф. Смазать противень растительным маслом и присыпать мукой.

5 | Выложить буханку на противень и несколько раз наколоть. Выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

Универсальный противень

4D-горячий воздух

220 °C

Предварительный разогрев

Припекание: 10-15 минут

после этого

180 °C

Время выпекания: 40-50 минут

При использовании 4D-горячего воздуха принадлежности можно вставлять произвольно на уровни с 1 по 4.

Установка духового шкафа Compact:

4D-горячий воздух

220 °C

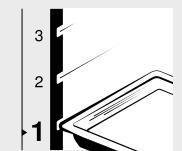
Предварительный разогрев

Припекание: 10-15 минут

после этого

180 °C

Время выпекания: 40-50 минут



Рекомендация:

Хлеб готов, если он имеет хрустящую коричневую корочку и при постукивании снизу раздается полый звук.



Лаваш

Ингредиенты | На 1 лепешку, прим. 8 кусочков

Универсальный противень

Дрожжевое тесто:

500 г муки

2 пакетика сухих дрожжей

1 ч. л. соли

350 мл теплой воды

Начинка:

3 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. свежих листиков розмарина

2 ст. л. кедровых орехов

морская соль

Кроме того:

растительное масло для противня

На 1 кусочек

281 ккал, 46 г углеводов, 7 г жиров,

8 г белков, 3,8 ХЕ

Приготовление

1 | Смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и замесить мягкое дрожжевое тесто. Поставить подходит в теплое место на 15-20 минут.

2 | Раскатать тесто на смазанном жиром противне в лепешку толщиной прим. 1,5 см, наколоть вилкой и оставить подходит еще на 15 минут.

3 | Костяшками пальцев сделать небольшие углубления в хлебе и сбрзнути оливковым маслом. По желанию посыпать листиками розмарина, кедровыми орехами и морской солью. Выпекать в соответствии с указаниями.

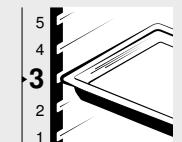
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

270 °С

Время выпекания:

20-30 минут



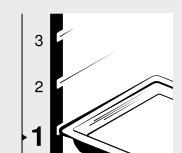
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

270 °С

Время выпекания:

20-30 минут



Рекомендация:

Также можно разнообразить вкус лепешек: добавьте в тесто 3 ст. л. сыра пармезан или мелко порезанных вяленых томатов.



Выпечка

Ингредиенты | На 16 шт.

Противень

Тесто:

450 г муки

15 г пекарского порошка

1 щепотка соли

110 г сливочного масла

20 г сахара

230 мл молока

Для смазывания:

1 яичный желток

2 ст. л. молока

Кроме того:

сливочное масло для противня

На 1 шт.

174 ккал, 23 г углеводов, 8 г жиров,

4 г белков, 1,9 ХЕ

Приготовление

- 1** | Муку и пекарский порошок просеять в миску. Добавить соль. Положить хлопья сливочного масла и присыпать мучной смесью, пока не получится крошка.
- 2** | Добавить сахар и молоко. Перемешать ложкой, затем осторожно вымешать руками.
- 3** | Смазать противень жиром и разогреть духовой шкаф.
- 4** | На слегка присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной прим. 1 см. Вырезать кружочки Ø 5 см и выложить их на противень.
- 5** | Яичный желток смешать с молоком и смазать им тесто сверху. Выпекать в соответствии с указаниями.

Установка духового шкафа:

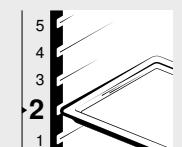
Верхний/нижний жар

210 °С

Предварительный разогрев

Время выпекания:

15-25 минут



Установка духового шкафа Compact:

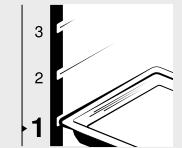
Верхний/нижний жар

210 °С

Предварительный разогрев

Время выпекания:

15-25 минут



Рекомендация:

Сконы получаются особенно воздушными, если тесто вымешивать недолго.

Сконы с сыром: добавить в массу 150 г тертого сыра.

Сладкий вариант: добавить в тесто 75 г мелко нарезанных сушеных фруктов, например, чернослив.



Пицца «Маргарита»

Ингредиенты | На 2 порции

Противень для пиццы Ø 30 см

Дрожжевое тесто:

150 г муки

½ пакетика сухих дрожжей

1 щеп. морской соли

прим. 100 мл теплой воды

Начинка:

150 г помидоров черри

125 г моцареллы

150 г томатной пасты

морская соль

перец из мельницы

½ ч. л. сахара

3 ст. л. базилика (порубить)

½ ч. л. соли

2 ст. л. растительного масла

Кроме того:

1 ст. л. растительного масла для противня

На порцию

466 ккал, 62 г углеводов, 16 г жиров,

17 г белков, 5,2 ХЕ

Приготовление

1 | Для дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо вымесить тесто. Поставить подождать в теплое место прим. на 30 минут.

2 | В это время помыть помидоры черри и разрезать их напополам. Моцареллу нарезать кубиками.

3 | Противень для пиццы смазать растительным маслом. Тесто равномерно раскатать на противне и наколоть в нескольких местах вилкой.

4 | Томатную пасту приправить морской солью, перцем и сахаром. Добавить половину базилика.

5 | Томатную массу распределить на тесте. Выложить на пиццу помидоры черри. Равномерно распределить моцареллу на помидорах черри. Посыпать оставшимся базиликом и сбрызнуть оливковым маслом.

6 | Выпекать пиццу в соответствии с указаниями.

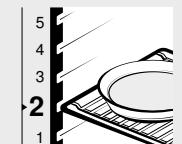
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

270 °С

Время выпекания:

35-40 минут



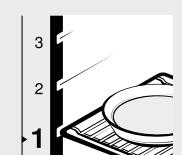
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

270 °С

Время выпекания:

35-40 минут



Рекомендация:

Римская пицца: вместо базилика можно использовать для начинки 4 соленых анчоуса (вымыть, удалить кости и измельчить). Посолить, посыпать орегано (2 ч. л.) и сбрызнуть растительным маслом.

Пицца с ветчиной: вместо базилика можно использовать 100 г не очень постной вареной ветчины.



Киш со сладким перцем

Ингредиенты | На 6 порций

Противень для пиццы Ø 30 см

Для песочного теста:

200 г муки

2 щепотки соли

1 яйцо

100 г холодного сливочного масла

Для начинки:

150 г зеленого сладкого перца

150 г желтого сладкого перца

150 г красного сладкого перца

1 красная луковица, прим. 100 г

200 г цуккини

30 г сливочного масла

Соль

черный перец из мельницы

Для заливки:

200 мл сливок

4 яйца

150 г сыра грюйер (натереть)

Соль

черный перец из мельницы

мускатный орех (натереть)

Кроме того:

растительное масло для противня

На порцию

577 ккал, 30 г углеводов, 43 г жиров,

19 г белков, 2,5 ХЕ

Приготовление

1 | Для приготовления теста высыпать горкой на стол муку и соль, сделав посередине рукой углубление. Яйцо взбить вилкой и вылить в углубление. Холодное масло нарезать кусочками и разложить по краям муки. Холодными руками быстро замесить тесто. Сформировать из теста шар, затем надавить на него, сделав плоскую лепешку, завернуть в пленку и положить в холодное место прим. на 30 мин.

2 | В это время стручки сладкого перца помыть, разрезать напополам, удалить семена и белые перегородки. Лук почистить. Нарезать сладкий перец и лук кубиками размером прим. 1 см. Цуккини помыть и порезать наискось тонкими кружочками.

3 | Разогреть сливочное масло в сковороде и сначала обжарить в нем сладкий перец и кубики лука. Приправить овощи солью и перцем, достать из сковороды и отставить в сторону. Быстро обжарить ломтики цуккини и также приправить солью и перцем.

4 | Смазать противень для пиццы жиром. Тесто раскатать в плоскую лепешку и выложить на противень. Потянуть вверх край прим. на 3 см и хорошо прижать к бортику. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой.

5 | Распределить ломтики цуккини на тесте и выложить сверху остальные овощи.

6 | Смешать сливки, яйца и сыр, хорошо посолить, поперчить и добавить мускатный орех. Равномерно залить этой массой овощи и выпекать киш в соответствии с указаниями.

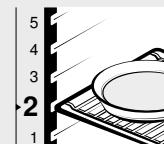
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

60-70 минут



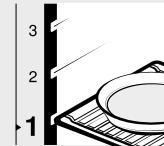
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

180 °C

Время выпекания:

60-70 минут





Луковый пирог с яблоком

Ингредиенты | На 6 порций

Противень для пиццы Ø 30 см

Для песочного теста:

200 г муки

немного соли

1 яйцо

1 ст. л. воды

100 г холодного сливочного масла

Для начинки:

150 г сала с прослойками мяса

700 г репчатого лука

соль

перец из мельницы

1 кислое яблоко

200 г сметаны

30 г тертого сыра

Кроме того:

4 ст. л. растительного масла для противня

На порцию

581 ккал, 36 г углеводов, 44 г жиров,

11 г белков, 3,0 ХЕ

Приготовление

- 1** | Для приготовления теста смешать все сухие ингредиенты в миске. Добавить яйцо и воду, нарезать холодное масло кусочками и выложить сверху. Используя насадки для теста, замесить гладкое тесто с помощью миксера или кухонного комбайна, сначала на низкой, а затем на более высокой скорости. Противень для пиццы смазать жиром, выложить тестом и сформировать бортик. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой и поставить в холодное место прим. на 30 минут.
- 2** | Для начинки сало нарезать мелкими кубиками. Лук почистить, разрезать пополам и порезать тонкими полосками.
- 3** | Растопить сало в сковороде. Выложить лук и пропустить его. Хорошо приправить солью и перцем.
- 4** | Яблоки почистить, натереть на крупной терке и добавить к луку. Добавить сметану и сыр и все перемешать.
- 5** | Распределить луковую массу на тесте и выпекать пирог в соответствии с указаниями.

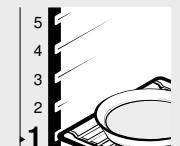
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °С

Время выпекания:

40-45 минут



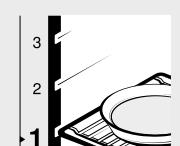
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °С

Время выпекания:

40-45 минут



Рекомендация:

Лукового пирога в качестве основного блюда хватает на 4 человека, в качестве закуски - на 8. К нему подходит свежий зеленый салат и молодое неперебродившее вино.



Пирог с мясом

Ингредиенты | На 4 порции

Большая форма для запеканки

Дрожжевое тесто:

400 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

1 щепотка соли

1 щеп. сахара

125 мл молока

1 яйцо

80 г сливочного масла

Мясная начинка:

1 булочка

1 луковица

250 г мясного фарша из свинины и говядины

2 ст. л. оливкового масла

1 яйцо

соль

перец из мельницы

прованские травы

Начинка из квашеной капусты:

3 яблока

1 луковица

250 г квашеной капусты

125 мл белого вина

2 ст. л. оливкового масла

2 ягоды можжевельника

сахар

соль

Кроме того:

сливочное масло для смазывания и для формы

На порцию

949 ккал, 96 г углеводов, 46 г жиров,
31 г белков, 8,0 ХЕ

Приготовление

1 | Для дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо вымесить тесто. Поставить подходить в теплое место.

2 | Для мясной начинки размочить булочку в воде и отжать ее. Лук почистить и порезать кубиками.

3 | Кубики лука и мясной фарш припустить в растительном масле прим. 15 минут. Дать немного остыть. Смешать с булочкой, яйцом, солью и перцем, а затем приправить травами.

4 | Для начинки из квашеной капусты яблоки помыть, очистить от кожуры и удалить сердцевину. Лук почистить. Яблоки и лук порезать кубиками, вместе с остальными ингредиентами довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут.

5 | Смазать форму жиром. Раскатать тесто и вырезать крышечку по размеру формы. Оставшимся тестом выложить дно и бортики формы. Наколоть тесто в нескольких местах вилкой.

6 | Выложить попеременно слоями начинку из квашеной капусты и мясную начинку. Накрыть сверху вырезанной крышечкой из теста, смазать сливочным маслом и наколоть в нескольких местах деревянной шпажкой. За счет этого при выпекании изнутри сможет выходить пар. Выпекать в соответствии с указаниями.

7 | Подавать мясной пирог горячим в форме

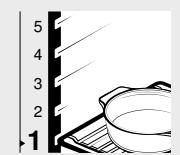
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время выпекания:

40-50 минут



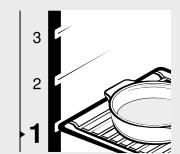
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

200 °C

Время выпекания:

40-50 минут





Турецкий берек

Ингредиенты | На 20 кусочков

Универсальный противень

Сыр:

1 пучок свежей или замороженной листовой петрушки, прим. 30 г

500 г овечьего сыра в рассоле или сыра фета

Начинка:

2 яйца

200 мл молока

250 г йогурта, жирность 3,8%

100 г подсолнечного масла

½ пакетика пекарского порошка

морская соль

черный перец из мельницы

Тесто:

900 г свежего или замороженного теста фило или теста юфка, прим. 20 листов

Кроме того:

растительное масло для универсального противня

На 1 кусочек

287 ккал, 29 г углеводов, 15 г жиров, 9 г белков, 2,4 ХЕ

Приготовление

1 | Свежую петрушку ополоснуть и обсушить. Оборвать листики со стеблей и мелко нарубить. Измельчить пальцами овечий сыр и смешать с петрушкой.

2 | Смешать все ингредиенты для начинки до получения гладкой массы. Хорошо приправить солью и перцем.

3 | Смазать универсальный противень жиром. Выложить одну пластину теста в универсальный противень, подвернуть выступающие края и тонко смазать начинкой. Сверху положить следующую пластину теста, подвернуть края, смазать начинкой и посыпать небольшим количеством овечьего сыра.

4 | Повторять процесс, пока не останутся 2 пластины теста. Смазать пластины теста начинкой, распределить остаток сверху и выпекать берек в соответствии с указаниями.

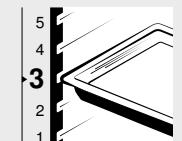
Установка духового шкафа:

Верхний/нижний жар

210 °C

Время выпекания:

30-40 минут



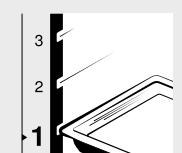
Установка духового шкафа Compact:

Верхний/нижний жар

210 °C

Время выпекания:

30-40 минут



Рекомендация:

Добавить в сырную массу ½ пучка мелко нарубленной свежей мяты. За счет этого выпечка приобретет особый аромат.

Алфавитный указатель рецептов

А

Английский яблочный пай **147**

Б

Башенки из баклажанов **29**

Безе со сливками и малиной,
«Павлова» **151**

Бисквитный рулет с начинкой из нуги,
орехово- **129**

Брауни с фисташками и кэшью **155**

В

Ванильные полумесяцы **159**

Вишневый торт, шварцвальдский **127**

Выпечка **177**

Г

Говяжье филе со средиземноморскими
овощами **83**

Говяжья лопатка с соусом из виноградного
лука **85**

Гратинированное филе судака в соусе с
хреном **55**

Грудка индейки, фаршированная **75**

Гусь с гриля с хлебной начинкой **81**

Д

Домашний деревенский хлеб на
закваске **173**

Дорады в соляной корочке **51**

Ж

Жаркое из дикого кабана с соусом из
бузины и карамелизованными
яблоками **103**

Жаркое из оленины в соусе из красного
вина с можжевельником **99**

Жаркое из свинины с медово-тимьяновой
корочкой **91**

З

Запеченная рыба с кисло-сладкими
овощами по-азиатски **61**

Запеченная спаржа с сальсой **33**

Запеченная форель с травами **49**

Й

Йоркширский пудинг **35**

К

Карри с красным снэппером **63**

Картофель, фаршированный **21**

Картофельная запеканка, «Гратен
Дофинуа» **39**

Киш со сладким перцем **181**

Кокосовая запеканка **109**

Кораблики с абрикосами **165**

Корж из теста для кекса **135**

Куриные крылышки **73**

Л

Лаваш **175**

Лимонный картофель с травами и сладким
перцем **19**

Луковый пирог с яблоком **183**

М

Маленькие сырные суфле **45**

Малиновый торт - основной рецепт
бисквитного теста **123**

Масляный пирог - основной рецепт
дрожжевого теста **115**

Меренги с шоколадно-маскарпоновым
кремом и экзотическими фруктами **111**

Морские барабульки на овощной
подушке **53**

Мраморный кекс в банке **139**

O

Окорочка кролика с яблоками и имбирем **101**

Орехово-бисквитный рулет с начинкой из нуги **129**

Ореховый кекс **141**

Основной рецепт дрожжевого теста, масляный пирог **115**

Основной рецепт песочного теста - торт с фруктами **145**

Основной рецепт теста для кекса, пирог с крыжовником и миндальным топпингом **133**

Оссобуко **89**

Острое рагу из батата и сладкого перца **23**

П

Пахлава **153**

Печенье «Макарон» **167**

Пирог из песочного теста, тонкий **143**

Пирог с крыжовником и миндальным топпингом - основной рецепт теста для кекса **133**

Пирог с мясом **185**

Пирог с ревенем и с бефе **137**

Пирожное из заварного теста со сладкой начинкой, основной рецепт заварного теста **163**

Пицца «Маргарита» **179**

Плетенка с изюмом **119**

Полента 27

Помидоры фаршированные чечевицей, булгуром и молодым козьим сыром **31**

Пряный рождественский кекс с марципаном **121**

P

Рагу из батата и сладкого перца, острое **23**

Рождественский кекс с марципаном, пряный **121**

Рулеты из телятины **87**

Рыбные пакетики со спаржей **59**

C

Салтымбокка из цыпленка **71**

Свиная вырезка в соляной корочке **93**

Седло ягненка в травяной корочке **95**

Сливовый пирог **117**

Спаржа с сальсой, запеченная **33**

Суфле из черники **107**

Сырные суфле, маленькие **45**

T

Тарталетки с ягодами и сметанной заливкой **161**

Творожный торт с ванильным ароматом **149**

Тонкий пирог из песочного теста **143**

Торт «Захер» **125**

Торт с фруктами - основной рецепт песочного теста **145**

Трехцветная лазанья **41**

Турецкий берек **187**

Тыква с чили, овощами и яблоками **25**

У

Утиная грудка по-азиатски **79**

Утка с начинкой из печеных яблок, хрустящая **77**

Ф

Фаршированная грудка индейки **75**

Фаршированный картофель **21**

Филе лосося с листовым шпинатом и помидорами **57**

Филе судака в соусе с хреном, гратинированное **55**

Форель, запеченная форель с травами **49**

X

Хлеб из четырех видов зерен **171**

Хлебно-овощные маффины **37**

Хрустящая утка с начинкой из печеных яблок **77**

Ц

Цыпленок, сальтимбокка **71**

Цыпленок по-сицилийски **69**

Цыплята с гриля, фаршированные травами **67**

Ш

Шашлык из рубленой баранины **97**

Шварцвальдский вишневый торт **127**

Шоколадные маффины с вишнями и чили **157**

Э

Энчилады с овощами **43**

Я

Яблочный пай, английский **147**

Яблочный пирог с карамелизованными грецкими орехами **131**

Для заметок

Для заметок



9001081322
BO6045BO
951210 ru

www.bosch-home.com

9001081322

