

Miele

Выпекание
Жарение
Конвекция с
паром

Кулинарная книга



Дорогие
гурманы,

собираясь за столом с семьёй и друзьями, мы наслаждаемся не только обедом, но и интересным общением. Удовольствие от совместного приема пищи сближает, особенно если это-великолепно приготовленные блюда. Как в будни, так и по особым поводам.

С помощью нового духового шкафа Вы, как настоящий повар, быстро приготовите не только полезные привычные блюда, но и кулинарные шедевры самого высокого уровня.

Эта книга станет для Вас настоящим помощником. На нашей кухне Miele ежедневно встречаются знания и любознательность, привычный распорядок и неожиданные открытия. Именно поэтому, мы разработали для Вас полезные рекомендации и проверенные рецепты. Ещё больше рецептов и увлекательных тем для вдохновения Вы найдёте в нашем мобильном приложении Miele@mobile.

Если у Вас появятся вопросы или пожелания, обращайтесь к нам. Мы всегда рады общению с Вами. Наши контактные данные вы найдете на последней странице книги.

Мы надеемся, Вы насладитесь временем проведенным на кухне

Ваша кухня для экспериментов Miele

Содержание

Предисловие	3
О кулинарной книге	8
Обзор режимов работы	10
Важно знать	12
Аксессуары и принадлежности Miele	16
Пироги	18
Советы по приготовлению	19
Нежный яблочный пирог.....	22
Закрытый яблочный пирог	24
Абрикосовый торт со сливочной глазурью.....	26
Быстрый пирог.....	27
Грушевый пирог с миндальной глазурью	28
Бисквитный корж	29
Начинки для бисквитных коржей.....	30
Бисквит.....	32
Начинки для бисквита	34
Масляный пирог	36
Фруктовый пирог (Ø 15 см).....	38
Фруктовый пирог (Ø 20 см).....	40
Фруктовый пирог (Ø 25 см).....	42
Чизкейк на противне	44
Мраморный пирог	45
Открытый фруктовый пирог (слоёное тесто).....	46
Открытый фруктовый пирог (песочное тесто).....	47
Торт «Захер».....	48
Песочный пирог.....	50
Шоколадно-ореховый пирог	51
Рождественский кекс.....	52
Пирог с крошкой и фруктами.....	54
Выпечка	56
Фигурное печенье.....	57
Маффины с черникой	58
Австрийское печенье «Линцер»	59
Миндальные пирожные.....	60
Отсадное печенье.....	62
Ванильные рогалики	63
Маффины с грецким орехом.....	64
Заварное пирожное	65

Начинки для заварных пирожных.....	66
Хлеб	68
Советы по приготовлению	69
Багет	72
Швейцарский деревенский хлеб	73
Хлеб из спельты.....	74
Плоский хлеб	75
Плетёнка дрожжевая	76
Плетёнка по-швейцарски.....	78
Хлеб с орехами	79
Ржано-пшеничный хлеб	80
Зерновой хлеб	82
Тигровый хлеб.....	84
Белый хлеб (формованный).....	85
Белый хлеб (подовый)	86
Пшенично-ржаной хлеб, тёмный	87
Пряник	88
Булочки	90
Многозерновые булочки	90
Ржаные булочки.....	92
Пшеничные булочки	94
Пицца и закуски	95
Тарт фламбе	96
Пицца (дрожжевое тесто)	98
Пицца (творожно-сдобное тесто).....	100
Пирог Киш Лорен	102
Пикантный открытый пирог (слоёное тесто).....	103
Пикантный открытый пирог (песочное тесто).....	104
Мясо	105
Советы по приготовлению	106
Утка (фаршированная)	108
Гусь (фаршированный)	110
Гусь (не фаршированный)	112
Курица	113
Куриные окорочка.....	114
Индейка (фаршированная)	116
Бедро индейки	118
Филе телятины (жарение).....	120
Филе телятины (низкотемпературное приготовление)	122
Телячья голень	123

Содержание

Спинка телёнка (жарение)	124
Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)	125
Тушёная телятина	126
Оссобуко	128
Каре ягнёнка с овощами.....	130
Ножка ягнёнка	132
Спинка ягнёнка (жарение)	134
Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)	135
Говядина Веллингтон.....	136
Рубленая говядина	138
Филе говядины (жарение)	139
Филе говядины (низкотемпературное приготовление).....	140
Тушёная говядина	142
Ростбиф (жарение)	144
Ростбиф (низкотемпературное приготовление).....	145
Йоркширский пудинг.....	146
Рулет из рубленого мяса.....	147
Копчёная корейка (жарение)	148
Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление).....	149
Жаркое с корочкой	150
Жаркое из окорока	152
Грудинка свиная.....	154
Свиное филе (жарение).....	156
Свиное филе (низкотемпературное приготовление)	158
Рождественский окорок	159
Ножка зайца.....	160
Кролик	161
Спинка оленя	162
Спинка косули.....	164
Рыба	166
Советы по приготовлению	167
Дорада.....	168
Форель.....	169
Карп	170
Филе лосося	171
Форель озёрная	172
Филе сайды	173
Филе судака с овощами	174
Запеканки и gratены	175
Гратен с салатным цикорием.....	176
«Искушение Янсона»	178

Картофельный гратен	179
Картофельно-сырный гратен	180
Сырное суфле	181
Лазанья.....	182
Мусака	184
Запеканка из макарон.....	186
Пастушья запеканка.....	187
Десерт.....	188
Венский яблочный штрудель.....	189
Безе	190
Пай с лимоном и меренгами.....	192
Шоколадные пирожные	194

Прежде чем Вы начнёте знакомство с книгой, предлагаем несколько советов по её использованию.

К каждой автоматической программе предлагается подходящий рецепт для лёгкого начала использования духового шкафа Miele.

Во многих автоматических программах можно установить оптимальный лично для Вас результат приготовления: степень подрумянивания хлеба или выпечки и степень прожарки мяса.

Об автоматических программах

- Автоматические программы есть не у каждой модели. Даже если Ваш духовой шкаф не оснащен соответствующей автоматической программой, Вы также сможете приготовить все рецепты. Используйте для этого настройки в ручном режиме. Отличия указаны в описании приготовления.
- Под каждым рецептом с автоматической программой в установочных данных указан путь для выбора автоматической программы.
- Для всех автоматических программ по умолчанию установлена средняя продолжительность приготовления. Фактическая продолжительность во многих программах всё же будет зависеть от желаемой степени готовности или прожарки. Её Вы устанавливаете перед стартом автоматической программы.

Об ингредиентах

- Если после отдельного ингредиента стоит запятая (,), то последующий текст описывает данный продукт питания. В большинстве случаев можно закупать продукты именно такого качества: например, пшеничная мука, тип 405; средние яйца; молоко, жирность 3,5%.
- Если после отдельного ингредиента стоит вертикальная черта (|), то описание относится к обработке продукта питания, которую, как правило, необходимо выполнить самостоятельно. Эта информация об обработке продукта больше не будет упоминаться в описании приготовления. Например: пряный сыр | тёртый; лук | порезанный мелкими кубиками; молоко, жирность 3,5% | тёплое.
- У мяса, если нет иных обозначений для приготовления всегда указывается вес.
- Вес фруктов и овощей указывается в основном в неочищенном виде с сердцевинкой.
- Фрукты и овощи перед приготовлением нужно мыть и при необходимости очищать от кожуры. Далее этот этап обработки продуктов не будет упоминаться в текстах по приготовлению.

Особенности отдельных моделей духовых шкафов

Эта книга прилагается к духовым шкафам с различным размером рабочей камеры. Если количество ингредиентов или установочные данные отличаются друг от друга, выбираемые настройки в рецептах указываются в следующем порядке:

- духовые шкафы с 5 уровнями загрузки
- [духовые шкафы с 3 уровнями загрузки] в квадратных скобках
- (90-сантиметровые духовые шкафы) в круглых скобках

Если данные для всех размеров рабочей камеры одинаковые, то приводится только одна настройка без скобок.

Если Ваш духовой шкаф не имеет специальной программы | Подъём дрожжевого теста, **выберите** автоматическую программу | Пирог | Дрожжевое тесто. Или используйте режим Верхний / нижний жар при температуре 30 °С и положите на тесто влажную салфетку.

Если Ваш духовой шкаф не имеет режимов Конвекция с паром + Верхний/нижний жар, Конв. с паром и Авт. жарения, Конв. с паром и Конв. плюс или Конв. с паром и Инт. выпек., **выберите режим** Конвекция с паром. **Задавая параметры для режима** Конвекция с паром + Верхний/нижний жар, **установите** температуру на 20 °С ниже, чем указано в настройках для ручного режима.

Если Ваш духовой шкаф не имеет специальной программы | Низкотемпературного приготовления, **используйте ре-**

жим Верхний / нижний жар. Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °С в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру примерно до 100 °С.

Для моделей духовых шкафов с телескопическими направляющими FlexiClip, которые крепятся на боковых стойках уровней и поэтому располагаются немного выше: по возможности установите направляющие одним уровнем ниже, чем указано в рецепте, и поместите продукт на них.

Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip, которые устанавливаются между боковыми стойками соответствующего уровня и находятся, таким образом, на том же самом уровне, следуйте указаниям в рецепте.

О настройках

- Температура и время: указаны температурные и временные диапазоны. Ориентируйтесь в основном на меньшие значения настройки с опцией увеличения продолжительности приготовления в зависимости от внешнего вида или пробы на готовность.
- Уровни: уровни для противней и решёток считаются снизу вверх.

Обзор режимов работы

Конвекция с паром

Для выпекания и жарения с использованием пара. Используйте этот режим для выпекания хлеба и выпечки, а также для приготовления рыбы и мяса.

При Конвекция с паром мякоть хлеба (внутренняя часть) становится полностью однородной, а корочка — поджаристой (хрустящей, но не жёсткой снаружи). Очень хорошо поднимается дрожжевое тесто. Рыба и мясо готовятся в щадящем режиме и остаются сочными.

Для выбора доступны следующие комбинации:

Конв. с паром и Конв. плюс

Конвекция с паром + Верхний/нижний жар

Конв. с паром и Авт. жарения

Конв. с паром и Инт. выпек.

Конвекция плюс

Для жарения и выпекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Можно готовить при более низких температурах, чем в режиме работы Верхний/нижний жар, так как тепло сразу же распределяется по рабочей камере.

Верхний / нижний жар

Для выпекания и жарения по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Интенсивное выпекание

Для выпечки изделий с влажной начинкой и хрустящей корочкой внизу. Не используйте этот режим работы для плоской выпечки и для жарения, так как выпечка и образующийся при жарении сок будут слишком тёмными.

Автоматика жарения

Для жарения. На этапе обжарки рабочая камера сначала автоматически нагревается до высокой температуры. Как только эта температура достигнута, духовой шкаф снижает её до ранее заданной температуры приготовления. Таким образом, готовящийся продукт приобретает красивую корочку снаружи, и режим работы духового шкафа можно не менять до конца приготовления.

Нижний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Верхний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт сверху.

Гриль большой

Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах. Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

Гриль малый

Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) в малых количествах и для запекания в маленьких формах. Включена только внутренняя зона ТЭНа, она накаляется для создания необходимого инфракрасного излучения.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль, так как тепло сразу же распределяется по рабочей камере.

Конвекция Есо

Для небольшого количества продуктов, например замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Вы сэкономите до 30% электроэнергии, по сравнению с обычными режимами работы, если дверца духового шкафа будет оставаться закрытой во время приготовления.

Персональные программы

Вы можете создать, сохранить и придумать собственные наименования 20 персональным программам. Комбинируйте до 10 этапов приготовления для достижения наилучшего результата при приготовлении любимых блюд или просто облегчите себе будни, сохранив часто используемые настройки. Для каждого этапа приготовления Вы можете выполнить индивидуальные настройки, например установить режим работы, температуру и время приготовления или температуру внутри продукта.

Важно знать

TasteControl

Функция TasteControl служит для быстрого охлаждения рабочей камеры после завершения процесса приготовления. Это предотвращает потемнение или передержку продукта при высокой температуре. При сочетании TasteControl с функцией сохранения тепла можно достигнуть оптимальных результатов по вкусовым качествам и затраченному времени.

Защитное отключение

Ваш духовой шкаф оснащён интеллектуальным электронным управлением для максимально удобного использования. По завершении приготовления духовой шкаф автоматически отключается.

Отсрочка старта

Вы можете заранее запрограммировать все процессы, указав длительность приготовления, время окончания «Готово в» или начала «Старт в», и установить тем самым автоматическое включение и отключение.

Время приготовления

Вы можете заранее установить время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Если Вы выбрали дополнительную функцию «Предварительный нагрев», то время приготовления начнётся после того, как будет достигнута заданная температура и продукт будет помещен в рабочую камеру.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления. В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодной термокамере и использовать тепло уже во время нагрева. Как правило, такая информация указывается в рецепте. Предварительный нагрев необходим при приготовлении следующих блюд:

- пироги и выпечка с коротким временем выпекания (прим. до 30 минут)
- тесто для тёмного хлеба
- ростбиф и филе

Booster

Чтобы нагреть рабочую камеру до нужной температуры как можно быстрее, Ваш духовой шкаф предлагает функцию Booster. Если Вы установили температуру свыше 100 °C и включена функция Booster, то одновременно включатся ТЭН верхнего жара, кольцевой ТЭН и вентилятор. Так процесс нагрева будет чрезвычайно быстрым.

Crisp function

Для блюд, которые должны быть очень хрустящими, используйте функцию Crisp function. Снижение влажности в рабочей камере позволяет готовить картофель фри, пиццу, открытые пироги и т. п. с такой функцией, даже кожа птицы становится хрустящей, а мясо при этом остаётся сочным. Функцию Crisp function мож-

но использовать в любом режиме работы и включать её по необходимости.

Термощуп

С помощью термощупа можно контролировать процесс приготовления внутри продукта: в некоторых автоматических и специальных программах Вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа.

Металлический конец термощупа вставляется в продукт и измеряет его внутреннюю температуру во время приготовления. Внутренняя температура продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую (макс. 99 °С) внутреннюю температуру.

Применение: металлический конец термощупа должен полностью располагаться в продукте и приблизительно достигать середины. Если кусочки мяса маленькие, можно использовать кусочек картофеля или обрезки мяса (срезанные части и жилы), чтобы закрыть выступающую часть термощупа. В противном случае отображаемая температура может быть неправильной.

Специальные программы

В зависимости от оснащения Ваш духовой шкаф имеет множество специальных программ. Представляем некоторые из них.

Расстойка дрожжевого теста

Для надёжного и простого подъёма дрожжевого теста. Вы можете выбрать время подъёма: 15, 30 или 45 минут. Оставьте ничем не покрытое тесто подниматься во влажном и тёплом пространстве рабочей камеры, пока оно не увеличится в объёме в два раза.

Низкотемпер. приготовление

Для бережного приготовления очень нежного мяса. За счёт длительного приготовления на низких температурах мясо становится очень нежным.

Режим «Шаббат»

Программа Шаббат служит для помощи пользователю в соблюдении религиозных обычаев. После выбора программы Шаббат выберите режим работы и температуру. Программа начинает работу только после открытия и закрытия дверцы.

Важно знать

Кухонная азбука

Терминология	Пояснение
Разрыв корки хлеба по надрезу	Обозначение желаемого разлома выпечки.
Без костей	Рыба или мясо, из которых удалены кости.
Растрескивание	Растрескиванием называются мелкие трещины, которые образуются на корочке.
Готовый к кулинарной обработке	Продукты, которые почищены, но ещё не приготовлены. Например, мясо, у которого удалены жир и жилы, рыба, которая почищена от чешуи и выпотрошена, или фрукты и овощи, которые помыты и очищены от шкурки.
Тестовая заготовка	Полностью разделанный, оформленный кусок сырого теста.
Тестовый шов	Обозначение шва, который образуется при формовке хлеба.
Хрупкость	Обозначение для слоистого характера корочки.
Округление	Техника формирования хлеба и булочек. Подробное описание Вы найдёте в главе «Хлеб и булочки».

Количество и вес

ч. л. = чайная ложка

ст. л. = столовая ложка

г = грамм

кг = килограмм

мл = миллилитр

На кончике ножа

1 чайная ложка соответствует примерно:

- 3 г пекарского порошка
- 5 г соли/сахара/ванильного сахара
- 5 г муки
- 5 мл жидкости

1 столовая ложка соответствует примерно:

- 10 г муки/пищевого крахмала/панировочных сухарей
- 10 г масла
- 15 г сахара
- 10 мл жидкости
- 10 г горчицы

Аксессуары и принадлежности Miele

Принадлежности

Богатый выбор принадлежностей поможет Вам достичь наилучших результатов в приготовлении. Каждый предмет по размеру и функциям специально подобран к духовым шкафам Miele и протестирован по всем стандартам Miele. Все изделия Вы можете заказать в интернет-магазине Miele, по сервисному телефону Miele или в специализированных магазинах.

Покрытие PerfectClean

Ещё никогда чистка рабочей камеры не была такой легкой: благодаря уникальному покрытию PerfectClean свежие загрязнения удаляются без труда.

Эта специальная технология применяется на противнях и формах Miele, поэтому использования бумаги для выпечки зачастую уже не требуется. Хлеб, булочки и кексы не прилипают и легко вынимаются из противней для выпечки.

Чрезвычайно прочная поверхность позволяет резать пиццу, пироги и прочую выпечку прямо на противне. А после использования его достаточно просто протереть, и он вновь будет чистым.

Противень для выпечки

Плоский противень оптимально подходит для блюд, которые в процессе выпекания или приготовления выделяют мало жидкости. Он удобен, например, для выпечки, хлеба, жареного картофеля и запечённых овощей.

Универсальный противень

Используйте более глубокий универсальный противень для высоких пирогов с начинкой, для сбора сока от жаркого или для обжаривания мяса.

Противень для выпечки Гурмэ

Перфорированный противень Гурмэ разработан специально для режима Конвекция с паром. Он особенно хорошо подходит для выпечки из свежего дрожжевого и сдобного творожного теста, для хлеба и булочек. Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу.

Также противень Гурмэ подходит для сушки или вяления фруктов и овощей.

Круглая форма для выпечки

Круглая форма для выпечки подходит для всех блюд круглой формы, например пиццы и различных пирогов.

Благодаря покрытию PerfectClean в большинстве случаев не требуются дополнительное смазывание или использование бумаги для выпечки. Для оптимального использования конвекции с паром предусмотрена круглая форма с перфорацией.

Противень-решётка для жарки и гриля

Противень-решётка для жарки помещается на универсальный противень, чтобы предотвратить погружение продукта для обжарки в сок от мяса. Благодаря этому поверхность остаётся хрустящей, а сок от жарки не пригорает. Собранный сок можно использовать в качестве основы для приготовления соуса.

Рельефная поверхность противня-решётки также предотвращает разбрызгивание жира и сильное загрязнение рабочей камеры.

Форма для запекания Гурмэ от Miele

Для оптимального объединения варочной панели со встроенным прибором была разработана форма для запекания Гурмэ от Miele. После обжаривания на варочной панели форму можно легко поместить в боковые направляющие рабочей камеры. Благодаря телескопическим направляющим FlexiClip особенно удобно поливать блюдо выжарившимся соком или размешивать — форму можно просто выдвинуть из рабочей камеры, а не вынимать полностью.

Она имеет антипригарное покрытие и подходит для приготовления тушёных блюд, мяса, супов, соусов, запеканок и даже сладких блюд. В наличии подходящие крышки для формы.

Телескопические направляющие FlexiClip

Телескопические направляющие FlexiClip позволяют легко и безопасно выдвигать отдельные противни или решётки. Их можно быстро установить на разных уровнях в рабочей камере и также легко переставить на другой уровень. В наличии телескопические направляющие FlexiClip с покрытием PerfectClean или PyroFit.

Средства для ухода за техникой

Регулярная очистка и уход обеспечат оптимальное функционирование и продолжительный срок службы Ва-

шего духового шкафа. Для духовых шкафов Miele лучше всего подходят оригинальные средства по уходу за техникой. Вы можете заказать её в интернет-магазине Miele, по сервисному телефону Miele или в специализированных магазинах.

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки духовых шкафов Miele отличается прекрасной способностью растворять жиры и простотой использования. Благодаря гелеобразной консистенции оно держится на стенках духового шкафа. Специальная формула позволяет очищать стенки после краткого времени замачивания без усилий и нагрева.

Таблетки для очистки от накипи

Для очистки от накипи трубок подачи и ёмкости для воды Miele разработала специальные таблетки. Очистка от накипи с их помощью не только максимально эффективна, но и безопасна для материалов прибора.

Набор салфеток из микрофибры

С помощью этого набора Вы без труда удалите следы отпечатков пальцев и лёгкие загрязнения. Набор состоит из универсальной салфетки, салфетки для стекла и салфетки для блестящих поверхностей. Износоустойчивые салфетки из тонко сплетённых микроволокон очищают особенно эффективно.

Пироги

Маленькие радости. Одна за другой

Торты и пирожные — такой же неотъемлемый атрибут дружеских посиделок за чашечкой кофе или чая, как и с любовью накрытый стол и приятная беседа. Тому, кто хочет побаловать себя и своих гостей вкусной выпечкой собственного приготовления, зачастую сложно выбирать между различными видами теста, ингредиентов и начинок. Нужен насыщенный фруктовый вкус? Или густой сливочный? Или пирог должен быть хрустящим? Лучше приготовить всего понемногу. Потому что, попробовав Ваши угощения, каждый захочет ещё кусочек.

Советы по приготовлению

Эти простые советы помогут Вам приготовить самую лучшую выпечку. Кухня для экспериментов Miele делится с Вами своими знаниями.

Типы муки

При производстве муки происходит помол цельных зёрен или только их частей, что определяет тип муки.

Тип муки определяет содержание минеральных веществ в мг на 100 г муки. Чем больше число типа, тем выше содержание минеральных веществ. В зависимости от степени помола пшеничной муки различают следующие типы.

Тип 405

Белая мука тонкого помола, в равной степени подходит для варки и выпекания. Она содержит в основном крахмал и белок клейковины.

Тип 550

Мука универсального использования с хорошими хлебопекарными свойствами для мелкопористого теста.

Тип 1050

Это мука среднего помола, более тёмного цвета, занимает положение между мукой из цельного зерна и мукой высшего сорта. В рецепте можно заменить половину такой муки на муку высшего сорта без существенных изменений конечного результата.

Тип 1700

Это тёмная мука, в которой практически полностью содержится оболочка зерна. Она прекрасно подходит для выпекания хлеба.

Цельнозерновая мука

Для данной муки не указывается число типа. Здесь используется цельное зерно со всеми его компонентами. Эта мука может быть мелкого или грубого помола, особенно хорошо подходит для выпекания хлеба.

Разрыхлители теста

Разрыхлитель теста способствует подъёму и разрыхлению теста в ходе его замешивания и разминания.

Дрожжи

Дрожжи — это натуральный разрыхлитель теста, для выпечки подходят как свежие, так и сухие дрожжи. Дрожжевым грибкам для роста требуется тепло (температура 35–50 °С), время и питательная среда из муки, сахара и жидкости.

Пекарский порошок

Пекарский порошок — самый распространённый химический разрыхлитель теста. Белый порошок с нейтральным вкусом состоит в основном из карбоната натрия и широко применяется для различных видов теста.

Карбонат аммония

Карбонат аммония или поташ — типичный разрыхлитель для рождественской выпечки (пряников и коврижек).

Пищевая сода

Пищевая сода — белый порошок с лёгким щелочным вкусом. Она явля-

Пироги

ется составной частью пекарского порошка, а также ускоряет приготовление бобовых.

Виды теста

Бисквитное тесто

Бисквитное тесто — это рыхлое, нежное тесто. Такая консистенция достигается путём взбивания желтка, целых яиц и осторожного добавления сильно взбитого белка.

Что следует учесть при приготовлении теста?

Лучше использовать охлажденные яйца.

Взбейте белок в крепкую пену.

Выпекайте тесто сразу после его приготовления.

На что необходимо обратить внимание при выпекании?

Не допускайте излишнего потемнения теста. Иначе корж получится слишком жёстким и будет легко ломаться.

На что необходимо обратить внимание после выпекания?

Тёплый пирог легче отделяется, если бумагу для выпечки снизу немного смочить водой.

Если бисквитный корж должен стать основой для торта, лучше выпекать его накануне, так его легче разрезать точно по размеру.

Для горизонтального разреза надрежьте корж острым ножом по окружности, соблюдая одинаковое расстояние. В место надреза вставьте нить и скрестите её концы спере-

ди. Затягивая концы нити в разные стороны, равномерно разделите корж на 2 части.

Слоёное тесто

Слоёное тесто состоит из множества слоёв, которые в процессе выпекания поднимаются и расслаиваются.

На что следует обратить внимание?

Не вымешивайте остатки теста: это испортит его слоистую структуру. Лучше сложите их стопкой и снова раскатайте.

Добавление влаги на первом этапе приготовления улучшает подъём слоёного теста и обеспечивает красивый блеск его поверхности.

Заварное тесто

Уже название теста свидетельствует о его особенности. Это тесто при приготовлении заваривается в кастрюле а затем выпекается.

На что следует обратить внимание?

Первые 10 минут обязательно держите дверцу духового шкафа закрытой. В течение этого времени заварное тесто очень чувствительное, воздушный и рыхлый подъём теста может быть нарушен.

Заполняйте заварные пирожные или эклеры начинкой незадолго до подачи на стол. Тогда выпечка останется хрустящей.

Песочное сдобное тесто

Песочное сдобное тесто хорошо выпекается в духовке с режимом Конвекция с паром, потому что подача пара делает тесто особенно рассыпчатым.

На что следует обратить внимание?

Вымешивайте тесто недолго: после долгого вымешивания выпечка утрачивает рассыпчатость.

Для сокращения времени вымешивания используйте по возможности мягкий жир.

Охлаждение после вымешивания повышает рассыпчатость готовой выпечки.

При раскатке теста используйте как можно меньше муки. Так сохранится его эластичность.

Остатки теста можно снова вымесить. Если тесто начинает крошиться, добавьте воды.

Песочное тесто легко приготовить. При правильной упаковке оно остаётся свежим в холодильнике 2–3 дня.

Сдобное тесто

Сдобное тесто — это кремообразное или густотекучее тесто, которое состоит в основном из масла, сахара и яиц. Эти ингредиенты обеспечивают сочность пирога.

На что следует обратить внимание?

Перемешайте сахар и масло до кремообразного состояния и быстро добавьте остальные компоненты.

Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Если тесто становится слишком густым, можно добавить немного жидкости, например молока.

Фрукты, орехи и кусочки шоколада слегка посыпьте мукой и добавьте в тесто в самом конце. Таким образом эти ингредиенты будут располагаться в пироге равномерно.

Выпекайте тесто сразу после его приготовления.

Для проверки готовности проткните пирог острой деревянной палочкой. Пирог пропечен, если на извлеченной палочке не остаётся влажных, клейких крошек.

Тёплый пирог легче отделяется, если бумагу для выпечки снизу немного смочить водой.

Творожно-сдобное тесто

Творожно-сдобное тесто — альтернатива дрожжевому тесту, которая очень на него похожа сразу после выпекания и быстро готовится.

На что следует обратить внимание?

Не перемешивайте ингредиенты долго. Тесто может стать слишком клейким.

Выпекайте тесто сразу после приготовления.

Пироги

Нежный яблочный пирог

Время приготовления: 95 минут

На 12 порций

Для начинки

500 г яблок с кислинкой

Для теста

150 г сливочного масла | размягчённое

150 г сахара

8 г ванильного сахара

3 средних яйца

2 ст. л. лимонного сока

150 г пшеничной муки, тип 405

½ ч. л. пекарского порошка

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

разъёмная форма, Ø 26 см

мелкое сито

Приготовление

Почистите и порежьте яблоки на четвертинки. Надрежьте дольки с выпуклой стороны на расстоянии примерно 1 см, смешайте с лимонным соком и отставьте в сторону.

Смажьте разъёмную форму.

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбивайте примерно 2 минуты до кремообразного состояния. Каждые ½ минуты добавляйте по одному яйцу и взбивайте их с остальной массой.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смешайте муку с пекарским порошком и другими ингредиентами.

Равномерно распределите тесто в форме. Дольки яблок слегка вдавите в тесто выпуклой стороной вверх.

Поставьте форму в рабочую камеру и выпекайте пирог до золотистого цвета.

Оставьте на 10 минут остывать в форме. Затем выньте из формы и остудите на решётке. Посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, открытый

Продолжительность программы:

63 [65] (65) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл. (Вкл.) [Выкл.]

Длительность: 45–55 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вместо сахарной пудры пирог можно покрыть слегка подогретым, хорошо перемешанным абрикосовым джемом.

Пироги

Закрытый яблочный пирог

Время приготовления: 100 минут
На 12 порций

Для теста

200 г сливочного масла | размягчённое
100 г сахара
16 г ванильного сахара
1 среднее яйцо
350 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка
1 щепотка соли

Для начинки

1,25 кг яблок
50 г изюма
1 ст. л. кальвадоса
1 ст. л. лимонного сока
½ ч. л. молотой корицы
50 г сахара

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания

100 г сахарной пудры
2 ст. л. воды | тёплая

Аксессуары и принадлежности Miele

разъёмная форма, Ø 26 см
пищевая плёнка
решётка

Приготовление

Для теста взбейте сливочное масло, сахар, ванильный сахар и яйцо до кремообразного состояния. Смешайте муку, пекарский порошок и соль и замесите тесто с остальной массой. Положите тесто на один час в холод.

Очистите и порежьте яблоки на дольки. Смешайте с изюмом, кальвадосом, лимонным соком и корицей.

Смажьте разъёмную форму.

Разделите тесто на 3 части. Раскатайте первую часть теста на дне формы. Соберите форму. Из второй части сформируйте длинный валик и сделайте из него бортик высотой 4 см по краю формы. Дно наколите вилкой в нескольких местах.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Третью часть теста положите между 2 слоями пищевой плёнки и раскатайте до размера разъёмной формы.

К яблокам добавьте сахар и распределите их по дну формы. Выложите сверху пласт теста и скрепите с бортиком из теста.

Поставьте форму в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Оставьте пирог на 10 минут остывать в форме. Затем выньте из формы и остудите на решётке.

Смешайте сахарную пудру с водой и смажьте этой смесью пирог.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Яблочный пирог, закрытый

Продолжительность программы:

77 [70] (78) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 185–195 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Пироги

Абрикосовый торт со сливочной глазурью

Время приготовления: 80 минут

На 12 порций

Для теста

250 г пшеничной муки, тип 405

1 ч. л. пекарского порошка

125 г сливочного масла

125 г сахара

1 среднее яйцо

Для начинки

800 г консервированных абрикосов
(вес без жидкости)

Для глазури

250 г сливок

2 средних яйца

1 ст. л. крахмала

16 г ванильного сахара

½ лимона | только сок

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

разъёмная форма, Ø 26 см

решётка

Приготовление

Из муки, пекарского порошка, сливочного масла, сахара и яиц замесите однородное тесто. Смажьте разъёмную форму. Равномерно распределите тесто по дну формы.

Положите абрикосы на тесто выпуклой стороной вверх.

Перемешайте все ингредиенты для глазури. Распределите глазурь на абрикосах.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 160–170 °C

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 50–60 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Быстрый пирог

Время приготовления: 80 минут

На 12 порций

Ингредиенты

4 средних яйца

250 г сливочного масла

250 г сахара

1 ч. л. соли

250 г пшеничной муки, тип 405

3 ч. л. пекарского порошка

100 г шоколадных капель

1 ч. л. молотой корицы

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

разъёмная форма, Ø 26 см

решётка

Приготовление

Отделите белки от желтков. Взбейте сливочное масло, сахар, соль и яичные желтки до кремообразного состояния.

Взбейте белки в густую пену. Половину взбитых белков осторожно вмешайте в смесь сахара с желтками. Добавьте муку, смешанную с пекарским порошком. Вмешайте оставшийся взбитый белок.

Добавьте шоколадные капли и корицу.

Смажьте разъёмную форму и выложите в неё тесто.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте форму в рабочую камеру и выпекайте пирог до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквит

Продолжительность программы:

65 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2

Температура: 150–180 °C

Длительность: 60–65 минут

Совет

Для усиления вкуса Вы можете заменить 50 г сахара на мёд. Тесто по желанию можно дополнить сухофруктами, рублеными орехами или ванильным ароматизатором.

Пироги

Грушевый пирог с миндальной глазурью

Время приготовления: 95 минут

На 20 порций

Для коржа

470 г пшеничной муки, тип 405

125 г сахара

20 г ванильного сахара

250 г сливочного масла

1 среднее яйцо

Для начинки

4 банки консервированных груш (по 460 г)

Для глазури

550 г крем-фреша

2 ст. л. крахмала

4 средних яйца

65 г сахара

2 ч. л. корицы

40 г миндальных лепестков

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Приготовление

Из муки, сахара, ванильного сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто. Раскатайте тесто на противне.

Груши нарежьте дольками толщиной 1 см и равномерно выложите на тесто.

Перемешайте крем-фреш, крахмал, яйца, сахар, ванильный сахар и корицу.

Распределите глазурь по грушам. Посыпьте миндальными лепестками.

Поставьте противень в рабочую камеру и выпекайте пирог до светло-жёлтого цвета.

Настройка

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 150–160 °C

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 60–70 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Бисквитный корж

Время приготовления: 75 минут
На 16 порций

Для теста

4 средних яйца
4 ст. л. воды | горячая
175 г сахара
200 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка
мелкое сито
разъёмная форма, Ø 26 см
бумага для выпечки

Приготовление

Отделите белки от желтков. Взбейте белки с водой в густую пену. Медленной струйкой всыпьте сахар. Отдельно взбейте желтки и добавьте их к белкам.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смешайте муку с пекарским порошком, просейте её через сито над яичной смесью и осторожно перемешайте крупным венчиком.

Дно формы смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму и разровняйте.

Поместите бисквитный корж в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

После выпекания оставьте его на 10 минут остывать в форме. Затем выньте из формы и остудите на решётке. Разрежьте бисквит дважды по горизонтали, чтобы получились три коржа.

Смажьте подготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквитный корж для торта
Продолжительность программы:
46 [47] (47) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 160–170 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Для приготовления шоколадного бисквитного коржа к мучной смеси добавьте 2–3 ч. л. какао.

Пироги

Начинки для бисквитных коржей

Время приготовления: 30 минут

Для творожно-сливочной начинки

500 г творога, жирность 20% в сухом веществе
100 г сахара
100 мл молока, жирность 3,5%
8 г ванильного сахара
1 лимон | только сок
6 листов белого желатина
500 г сливок

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры

Для начинки «капучино»

100 г тёмного шоколада
500 г сливок
6 листов белого желатина
80 мл эспрессо
80 мл кофейного ликёра
16 г ванильного сахара
1 ст. л. какао

Для смазывания

3 ст. л. сливок | взбитые

Для посыпки

1 ст. л. какао

Аксессуары и принадлежности

Miele

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление творожно-сливочной начинки

Для творожно-сливочной начинки смешайте сахар, молоко, ванильный сахар и сок лимона. Размягчите желатин в холодной воде, отожмите воду и растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности.

Добавьте немного творожной массы к желатину и перемешайте.

Смешайте всё с оставшейся творожной массой и поставьте в холод. Взбейте сливки в густую пену и добавьте к творожной массе.

Положите первый корж на блюдо для торта, нанесите на него творожную массу, сверху положите второй корж, нанесите на него творожную массу и положите третий корж.

Хорошо охладите торт. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление начинки «капучино»

Для начинки «капучино» растопите шоколад. Взбейте сливки в густую пену. Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду, растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности и немного охладите.

Половину эспрессо и кофейного ликёра размешайте с желатином и осторожно добавьте ко взбитым сливкам.

Полученную кофейно-сливочную смесь разделите пополам. К одной половине добавьте ванильный сахар, к другой — половину шоколада и какао.

Положите бисквитный корж на блюдо для торта, сбрызните кофейным ликёром с эспрессо и смажьте тёмными сливками. Положите второй бисквитный корж, сбрызните оставшейся жидкостью и смажьте светлыми сливками. Положите сверху третий корж, смажьте сливками и посыпьте какао порошком.

Совет

Для фруктового варианта творожно-сливочной начинки можно взять немного лимонной цедры и 300 г долек мандарина или абрикоса и смешать их с творожно-сливочной массой.

Пироги

Бисквит

Время приготовления: 55 минут

На 16 порций

Для теста

190 (290) г сахара

8 (12) г ванильного сахара

1 щепотка (2 щепотки) соли

125 (190) г пшеничной муки, тип 405

70 (110) г крахмала

1 (1½) ч. л. пекарского порошка

4 (6) средних яйца

4 (6) ст. л. воды | горячая

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

мелкое сито

противень для выпечки или универ-

сальный противень

бумага для выпечки

кухонное полотенце

Приготовление

Сахар, ванильный сахар и соль перемешайте в миске. Смешайте в другой миске муку, крахмал и пекарский порошок.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Отделите белки от желтков. Взбейте белки с горячей водой в густую пену. Медленной тонкой струйкой всыпьте смесь сахаров с солью и перемешайте. Постепенно добавляйте желтки и перемешайте.

Просейте мучную смесь на яичную массу. Осторожно смешайте всё крупным венчиком.

Противень смажьте и выстелите бумагой для выпечки. Выложите сверху тесто и разровняйте.

Поставьте бисквит в рабочую камеру и выпекайте.

Если бисквит предназначен для бисквитного рулета, то пласт теста необходимо сразу же после выпекания перевернуть на увлажнённое кухонное полотенце, снять бумагу для выпекания и скатать в рулет. Охладите.

Смажьте подготовленной заранее начинкой.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Бисквитн. корж для рулета

Продолжительность программы:

25 [24] (26) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура: 180–190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 15–25 минут

Уровень: 1

Пироги

Начинки для бисквита

Время приготовления: 30 минут

Для начинки с яичным ликёром и сливками

3 (5) листов белого желатина
150 (230) мл яичного ликёра
500 (750) г сливок

Для бруснично-сливочной начинки

500 (750) г сливок
16 (24) г ванильного сахара
200 (300) г консервированной брусники

Для начинки с манго и сливками

2 (3) спелых манго (примерно по 300 г)
½ (1) неочищенного апельсина | только натёртая цедра
120 (180) г сахара
2 (3) апельсина | только сок (примерно по 120 мл)
1 (1½) лайм(а) | только сок
7 (11) листов белого желатина
500 (750) г сливок

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры

Аксессуары и принадлежности

Miele

блюдо для торта
мелкое сито

Приготовление начинки с яичным ликёром и сливками

Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду, растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности и немного охладите.

Добавьте немного яичного ликёра к желатину и перемешайте. К оставшемуся яичному ликёру добавьте полученную смесь и перемешайте. Поместите массу в холодильник для загустения.

Взбейте сливки в густую пену. Когда масса с яичным ликёром станет настолько плотной, что будут оставаться видимые следы от перемешивания, осторожно вмешайте взбитые сливки. Поместите крем на 30 минут в холодильник для загустения.

Затем нанесите крем на бисквитный корж. Сверните с длинной стороны в рулет и оставьте в холодильнике до подачи.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление бруснично-сливочной начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром в густую пену.

Намажьте бруснику на бисквитный корж. Затем распределите сверху сливки. Сверните с длинной стороны в рулет и оставьте в холодильнике до подачи.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление начинки с манго и сливками

Пюрируйте манго с цедрой апельсина, сахаром, соком апельсина и лайма.

Размягчите желатин в холодной воде, слейте воду, растворите его в микроволновой печи или на панели конфорок на малой мощности и немного охладите.

Добавьте немного пюре манго к желатину и перемешайте. К оставшемуся пюре манго добавьте полученную смесь и перемешайте. Поместите массу в холодильник для загустения.

Взбейте сливки в густую пену. Когда масса манго станет настолько плотной, что будут оставаться видимые следы от перемешивания, осторожно вмешайте сливки. Поместите крем на 30 минут в холодильник для загустения.

Затем нанесите крем на бисквитный корж. Сверните с длинной стороны в рулет и оставьте в холодильнике до подачи.

Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Пироги

Масляный пирог

Время приготовления: 95 минут

На 20 (30) порций

Для теста

42 (63) г свежих дрожжей
200 (300) мл молока, жирность 3,5% |
слегка подогретое
500 (750) г пшеничной муки, тип 405
50 (80) г сахара
½ (¾) ч. л. соли
50 (80) г сливочного масла | размяг-
чённое
1 (2) среднее яйцо,

Для начинки

100 (150) г сливочного масла | раз-
мягчённое
100 (150) г миндальных лепестков
120 (180) г сахара
16 (24) г ванильного сахара

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универ-
сальный противень

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из остальных ингредиентов в течение 3–4 минут замесите однородное тесто.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миске в рабочую камеру и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Слегка промесите тесто и раскатайте его на противне. Дайте накрытому тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

Для начинки смешайте сливочное масло, ванильный сахар и половину сахара. Сделайте пальцами углубления в тесте. Смесь масла и сахара выложите в углубления. Посыпьте тесто оставшимся сахаром и миндальными лепестками.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте пирог в рабочую камеру.

Ручной режим:
дайте тесту подойти 10 минут при комнатной температуре. Затем поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Подъем дрожжевого теста

Этапы 1 и 2

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Время для подъема теста: по 20 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Пироги | Масляный пирог

Продолжительность программы:

32 [34] (30) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 175–185 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 20–30 минут

Уровень: 2

Пироги

Фруктовый пирог (Ø 15 см)

Время приготовления: 225 минут + 12 часов для подготовки фруктов
На 8 порций

Для пирога

50 г коктейльной вишни (вес без жидкости) | после стекания жидкости
50 г сушёных абрикосов
25 г засахаренных фруктов
110 г кишмиша
110 г изюма
85 г коринки
3 ст. л. коньяка
110 г сливочного масла | размягчённое
110 г коричневого сахара
2 крупных яйца
1 ст. л. сахарного сиропа (патока)
110 г пшеничной муки, тип 405
¼ ч. л. смеси пряностей All Spice (корица, мускат, душистый перец)
¼ ч. л. корицы
⅛ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
25 г измельчённого миндаля
½ неочищенного лимона | только цедра
½ неочищенного апельсина | только цедра

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

разъёмная форма, Ø 15 см
бумага для выпечки
обёрточная бумага для бутербродов
кухонная нить
решётка

Подготовка фруктов

Коктейльную вишню, измельчённые абрикосы и засахаренные фрукты с кишмишем, изюмом и коринкой поместите в большую миску. Добавьте коньяк, размешайте и оставьте на 12 часов настаиваться.

Приготовление

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавьте и взбивайте по одному яйцу. Добавьте патоку.

Смешайте муку с пряностями. Осторожно вмешайте в смесь муки миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и настоянные на коньяке фрукты.

Слегка смажьте форму и выстелите бумагой для выпечки.

Выложите тесто в форму и разровняйте. Накройте форму двойным слоем обёрточной бумаги. Закрепите бумагу по краю формы кухонной нитью.

Автоматическая программа: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Ручной режим: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Английский фрукт. пирог |

Разъёмная форма 15 см

Продолжительность программы:

195 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 140 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 45 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 120 °C

Длительность: 150 минут

Совет

Фруктовый пирог, упакованный в бумагу для бутербродов и алюминиевую фольгу, может храниться до 3 месяцев. Рекомендуется время от времени поливать коньяком или шерри.

Пироги

Фруктовый пирог (Ø 20 см)

Время приготовления: 270 минут + 12 часов для подготовки фруктов
На 12 порций

Ингредиенты

100 г коктейльной вишни (вес без жидкости) | после стекания жидкости
100 г сушёных абрикосов
50 г засахаренных фруктов
230 г кишмиша
230 г изюма
170 г коринки
6 ст. л. коньяка
250 г сливочного масла | размягчённое
250 г коричневого сахара
4 средних яйца
2 ст. л. сахарного сиропа (патока)
250 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. смеси пряностей All Spice (корица, мускат, душистый перец)
½ ч. л. корицы
¼ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
50 г измельчённого миндаля
1 неочищенный лимон | только цедра
1 неочищенный апельсин | только цедра

Аксессуары и принадлежности

Miele

разъёмная форма, Ø 20 см
бумага для выпечки
обёрточная бумага для бутербродов
кухонная нить
решётка

Подготовка фруктов

Коктейльную вишню, измельчённые абрикосы и засахаренные фрукты с кишмишем, изюмом и коринкой поместите в большую миску. Добавьте коньяк, размешайте и оставьте на 12 часов настаиваться.

Приготовление

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавьте яйца и взбивайте по одному яйцу. Добавьте патоку.

Смешайте муку с пряностями. Осторожно вмешайте в смесь муки миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и настоянные на коньяке фрукты.

Слегка смажьте форму и выстелите бумагой для выпечки.

Выложите тесто в форму и разровняйте. Накройте форму двойным слоем обёрточной бумаги. Закрепите бумагу по краю формы кухонной нитью.

Автоматическая программа: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Ручной режим: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Английский фрукт. пирог |

Разъёмная форма 20 см

Продолжительность программы:

240 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 140 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 120 °C

Длительность: 180 минут

Совет

Фруктовый пирог, упакованный в бумагу для бутербродов и алюминиевую фольгу, может храниться до 3 месяцев. Рекомендуется время от времени поливать коньяком или шерри.

Пироги

Фруктовый пирог (Ø 25 см)

Время приготовления: 315 минут + 12 часов для подготовки фруктов
На 16 порций

Ингредиенты

175 г коктейльной вишни (вес без жидкости) | после стекания жидкости
175 г сушёных абрикосов
75 г засахаренных фруктов
360 г кишмиша
360 г изюма
280 г коринки
10 ст. л. коньяка
400 г сливочного масла | размягчённое
400 г коричневого сахара
7 средних яиц
3 ст. л. сахарного сиропа (патока)
400 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. смеси пряностей All Spice (корица, мускат, душистый перец)
⅔ ч. л. корицы
½ ч. л. свежемолотого мускатного ореха
75 г измельчённого миндаля
1½ неочищенный лимон | только цедра
1½ неочищенный апельсин | только цедра

Аксессуары и принадлежности

Miele

разъёмная форма, Ø 25 см
бумага для выпечки
обёрточная бумага для бутербродов
кухонная нить
решётка

Подготовка фруктов

Коктейльную вишню, измельчённые абрикосы и засахаренные фрукты с кишмишем, изюмом и коринкой поместите в большую миску. Добавьте коньяк, размешайте и оставьте на 12 часов настаиваться.

Приготовление

Взбейте сливочное масло и сахар до кремообразного состояния. Добавьте яйца и взбивайте по одному яйцу. Добавьте патоку.

Смешайте муку с пряностями. Осторожно вмешайте в смесь муки миндаль, лимонную и апельсиновую цедру и настоянные на коньяке фрукты.

Слегка смажьте форму и выстелите бумагой для выпечки.

Выложите тесто в форму и разровняйте. Накройте форму двойным слоем обёрточной бумаги. Закрепите бумагу по краю формы кухонной нитью.

Автоматическая программа: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Ручной режим: поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Оставьте пирог остывать в форме.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Английский фрукт. пирог |
Разъёмная форма 25 см
Продолжительность программы:
285 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Верхний / нижний
жар
Температура: 140 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 75 минут
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Температура: 120 °C
Длительность: 210 минут

Совет

Фруктовый пирог, упакованный в бумагу для бутербродов и алюминиевую фольгу, может храниться до 3 месяцев. Рекомендуется время от времени поливать коньяком или шерри.

Пироги

Чизкейк на противне

Время приготовления: 170 минут
На 20 порций

Для коржа

340 (530) г пшеничной муки, тип 405
4 (6) ч. л. пекарского порошка
180 (280) г сахара
2 (3) средних яйца | только желток
180 (280) г сливочного масла

Для начинки

4 (6) средних яйца
2 (3) средних яйца | только белок
460 (700) г сахара
18 (28) г ванильного сахара
85 (119) г порошка для приготовления
соуса (ванильного)
2 (4) бутылочки лимонного или ва-
нильного масла для выпечки
2,3 (3,5) кг нежирного творога

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Приготовление

Для коржа приготовьте песочное тесто из указанных ингредиентов. Положите тесто в холод на 60 минут.

Раскатайте тесто на противне. Сформируйте бортик до верхнего края противня. Наколите тесто на дне вилкой.

Перемешайте все ингредиенты для начинки. Выложите на нижний корж и разровняйте.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте.

По окончании времени приготовления оставьте пирог на 5 минут во включенной рабочей камере.

Настройка

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 150–160 °C

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 70–80 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Мраморный пирог

Время приготовления: 80 минут

На 18 порций

Для теста

250 г сливочного масла | размягчённое

200 г сахара

8 г ванильного сахара

4 средних яйца

200 г сметаны

400 г пшеничной муки, тип 405

16 г пекарского порошка

1 щепотка соли

3 ст. л. какао

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма в виде венка, Ø 26 см

решётка

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте до кремообразного состояния. Яйца добавляйте по одному и взбивайте каждое по ½ минуты. Добавьте сметану. Смешайте муку с пекарским порошком, солью и с остальными ингредиентами.

Смажьте форму и выложите в неё половину теста.

Вторую половину теста смешайте с какао. Тёмное тесто распределите поверх светлого. Вилкой спиралевидными движениями перемешайте слои теста.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Оставьте на 10 минут остывать в форме. Затем выньте из формы и остудите на решётке.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Мраморный пирог

Продолжительность программы:

55 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 50–60 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Пироги

Открытый фруктовый пирог (слоёное тесто)

Время приготовления: 60 минут

На 8 порций

Для теста

230 г слоёного теста

Для начинки

30 г молотого фундука

500 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишня) | мелкие кусочки

Для глазури

2 средних яйца

200 г сливок

50 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

Аксессуары и принадлежности

Miele

круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму и посыпьте фундуком.

Распределите кусочки фруктов по тесту.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Для глазури перемешайте яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и распределите по фруктам.

Ручной режим:

настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Открытый фруктов. пирог | Слоёное тесто

Продолжительность программы:
36 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 230 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 220–230 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 36–42 минуты

Открытый фруктовый пирог (песочное тесто)

Время приготовления: 120 минут
На 8 порций

Для теста

200 г пшеничной муки, тип 405
65 мл воды
80 г сливочного масла
¼ ч. л. соли

Для начинки

30 г молотого фундука
500 г фруктов (например, абрикосы, сливы, груши, яблоки, вишня) | мелкие кусочки

Для глазури

2 средних яйца
200 г сливок
50 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара

Аксессуары и принадлежности

Miele

круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Сливочное масло порежьте кубиками и замесите в однородное тесто из муки, соли и воды. Положите тесто в холодильник на 30 минут.

Выложите тесто в форму для выпекания и посыпьте фундуком.

Фрукты равномерно распределите поверх теста.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Для глазури перемешайте яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и распределите по фруктам.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пирог в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Открытый фруктовый пирог | Песочное сдобное тесто
Продолжительность программы: 43 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 230 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Уровень: 1

Этап приготовления 2
Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 220–240 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 36–45 минут

Пироги

Торт «Захер»

Время приготовления: 70 минут

На 12 порций

Для теста

130 г тёмного шоколада

140 г сливочного масла

110 г сахарной пудры

8 г ванильного сахара

6 средних яиц

1 щепотка соли

110 г сахара

140 г пшеничной муки, тип 405

1 ч. л. пекарского порошка

Для смазывания

200 г абрикосового джема

Для глазури

200 г сахара

125 мл воды

150 г тёмного шоколада

Аксессуары и принадлежности

Miele

мелкое сито

решётка

разъёмная форма, Ø 24 см

бумага для выпечки

Приготовление

Растопите шоколад.

Взбейте сливочное масло с сахарной пудрой до кремообразного состояния.

Отделите белки от желтков. Добавьте желток в смесь. Вмешайте шоколад.

Просейте муку и перемешайте с пекарским порошком. Взбейте белки с солью и сахаром в густую пену. Поочередно вмешивайте в тесто смесь муки и белок.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разъёмную форму выстелите бумагой для выпечки и поместите в неё тесто. Поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Охладите корж. Тем временем разогрейте на варочной панели абрикосовый джем и протрите его через сито.

Разрежьте корж, намажьте поверхности разреза и боковые стороны коржа протёртым джемом.

Для получения глазури вскипятите воду с сахаром, добавьте в воду шоколад и растопите его.

Равномерно распределите глазурь по тарту.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Торт «Захер»

Продолжительность программы:

55 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл. на 10 минут после загрузки изделия

Длительность: 55 минут

Уровень: 2 [1] (2)

Пироги

Песочный пирог

Время приготовления: 80 минут

На 18 порций

Для теста

250 г сливочного масла | размягчённое

250 г сахара

8 г ванильного сахара

4 средних яйца

2 ст. л. рома

200 г пшеничной муки, тип 405

100 г крахмала

2 ч. л. пекарского порошка

1 щепотка соли

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

1 ст. л. панировочных сухарей

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

прямоугольная форма, длина 30 см

Приготовление

Смажьте форму и посыпьте панировочными сухарями.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте в пену. Поочерёдно вмешайте яйца и ром.

Смешайте муку, крахмал, пекарский порошок и соль и соедините с остальными ингредиентами.

Выложите тесто в форму и поставьте на решётку в рабочую камеру в продольном направлении. Выпекайте пирог.

Оставьте на 10 минут остывать в форме. Затем выньте из формы и остудите на решётке.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Песочный пирог

Продолжительность программы:

78 [83] (78) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 155–165 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 60–70 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Шоколадно-ореховый пирог

Время приготовления: 75 минут + 12 ч на охлаждение
На 16 порций

Ингредиенты

200 г сливочного масла
250 г тёмного шоколада
250 г молотого фундука
160 г сахара
3 ст. л. эспрессо
1 ч. л. ароматизатора с запахом ванили и бурбона
6 средних яиц

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

разъёмная форма, Ø 26 см или
24 мелкие формочки (по 100 мл)
бумага для выпечки
решётка

Приготовление

Растопите масло и шоколад. Добавьте фундук, сахар, эспрессо и ароматизатор. Охладите.

Отделите белки от желтков. Вмешайте желток в шоколадно-масляную массу. Взбейте белки в густую пену и осторожно перемешайте их с тестом.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смажьте разъёмную форму и выстелите бумагой для выпечки или смажьте формочки. Выложите тесто в большую форму или в формочки.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Перед подачей охладите в течение 12 часов.

Настройка

Автоматическая программа

Пироги | Шоколадноорехов. пирог | целиком / порционно

Продолжительность программы целиком: 55 минут

Продолжительность программы порционно: 40 [28] (40) минут

Ручной режим

Большой пирог

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 55 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Несколько маленьких

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40 [28] (40) минут

Уровень: 2 [1] (2)

Совет

Подавайте пирог со свежими ягодами.

Для 12 формочек сократите количество каждого ингредиента вдвое, время выпекания остаётся прежним.

Пироги

Рождественский кекс

Время приготовления: 160 минут

На 15 порций

Для теста

42 г свежих дрожжей

8 г ванильного сахара

70 мл молока, жирность 3,5% | слегка подогретое

200 г изюма

50 г измельчённого миндаля

50 г цукатов из лимонных корочек

50 г цукатов из апельсиновых корочек

2–3 ст. л. рома

275 г сливочного масла | размягчённое

500 г пшеничной муки, тип 405

1 щепотка соли

100 г сахара

½ ч. л. натёртой цедры лимона

1 среднее яйцо

Для смазывания

75 г сливочного масла

Для посыпки

50 г сахара

Для посыпки

35 г сахарной пудры

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи и ванильный сахар в молоке и оставьте подходить под крышкой в течение 15 минут.

Изюм, миндаль и цукаты смешайте с ромом и отставьте в сторону.

Замесите однородное тесто из дрожжевого молока с маслом, муки, соли, сахара, лимонной цедры и яйца. Быстро добавьте цукаты, изюм и миндаль с ромом.

Поместите тесто в миске в рабочую камеру и накройте влажной салфеткой. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Сформируйте из теста жгут длиной примерно 30 см, используйте при этом немного муки. Положите на противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте.

Растопите масло, смажьте им горячий кекс и посыпьте сахаром.

Охладите, затем обильно посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 60 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Пирог | Штоллен

Продолжительность программы:

60 [55] (60) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Герметично упакуйте кекс в алюминиевую фольгу и полиэтиленовый пакет для хранения.

Пироги

Пирог с крошкой и фруктами

Время приготовления: 150 минут

На 20 (30) порций

Для теста

42 (63) г свежих дрожжей
150 (220) мл молока, жирность 3,5% |
слегка подогретое
450 (680) г пшеничной муки, тип 405
50 (80) г сахара
90 (140) г сливочного масла | размяг-
чённое
1 (2) средних яйца

Для начинки

1,25 (1,9) кг яблок

Для крошки

240 (360) г пшеничной муки, тип 405
150 (230) г сахара
16 (24) г ванильного сахара
1 (2) ч. л. корицы
150 (230) г сливочного масла | раз-
мягчённое

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универ-
сальный противень

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Из муки, сахара, сливочного масла и яйца замесите однородное тесто.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Яблоки очистите, удалите сердцевину и порежьте на дольки.

Слегка промесите тесто и раскатайте его на противне. Яблоки равномерно распределите поверх теста. Смешайте муку, сахар, ванильный сахар и корицу, перетрите со сливочным маслом в крошку. Посыпьте крошкой яблоки.

Поместите пирог в рабочую камеру и дайте тесту подойти согласно настройкам этапа приготовления 2.

Выпекайте пирог до золотистого цвета.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Пироги | Фрукт. пирог с крошкой

Продолжительность программы:

56 [48] (56) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл. [Выкл.] (Вкл.)

Длительность: 45–55 минут

Уровень: 3 [2] (2)

Совет

Вместо яблок можно использовать 1 кг слив или вишни без косточки.

Выпечка

Маленькие лакомства

Маффины, печенье или заварные пирожные — этими мелочами готов полакомиться каждый. К тому же многие считают, что «чем меньше, тем изысканней». Маленькие сладости доставляют и детям, и взрослым особую радость.

Фигурное печенье

Время приготовления: 135 минут
На 70 штук (2 противня)

Ингредиенты

250 (380) г пшеничной муки, тип 405
½ (1) ч. л. пекарского порошка
80 (120) г сахара
8 (12) г ванильного сахара
1 (1½) бутылочки ромового ароматизатора
3 (4) ст. л. воды
120 (180) г сливочного масла | размягчённое

Аксессуары и принадлежности

Miele

скалка для теста
формочки для печенья
2 противня для выпекания или универсальных противня

Приготовление

Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Быстро замесите однородное тесто с остальными ингредиентами и положите в холодное место минимум на 60 минут.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте формочками печенье и выложите на противень.

Поставьте печенье в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Фигурное печенье | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 25 [24] (25) минут
Продолжительность программы 2 противня: 26 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень 1 противень: 2 [2] (1)
Уровень 2 противня: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Выпечка

Маффины с черникой

Время приготовления: 50 минут
На 12 штук

Ингредиенты

225 г пшеничной муки, тип 405
110 г сахара
8 г пекарского порошка
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ст. л. мёда
2 средних яйца
100 мл пахты
60 г сливочного масла | размягчённое
250 г черники (голубики)
1 ст. л. пшеничной муки, тип 405

Аксессуары и принадлежности

Miele

12 бумажных формочек, Ø 5 см
лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая Ø 5 см
решётка

Приготовление

Смешайте муку, сахар, пекарский порошок, ванильный сахар и соль. Добавьте мёд, яйца, пахту и сливочное масло и быстро перемешайте.

Смешайте чернику с мукой и осторожно вмешайте в тесто.

Вставьте бумажные формочки в противень для маффинов. Равномерно разложите тесто по формочкам.

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Маффины с черникой
Продолжительность программы:
38 [41] (38) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 165–175 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл. [Вкл.] (Выкл.)

Длительность: 35–45 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Для рецепта больше всего подходит голубика американская. Замороженную голубику (чернику) используйте в замороженном виде.

Австрийское печенье «Линцер»

Время приготовления: 70 минут
На 30 штук

Для теста

200 г сливочного масла
300 г пшеничной муки, тип 405
100 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
2 средних яйца | только желток
100 г измельчённого очищенного миндаля
½ неочищенного лимона | только тёртая цедра

Для начинки

200 г смородинового желе

Аксессуары и принадлежности

Miele

пищевая плёнка
противень для выпечки или универсальный противень
формочки для печенья, круглые (2 размера)

Приготовление

Сливочное масло нарежьте кубиками и вместе с мукой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, яичными желтками, миндалем и лимонной цедрой вымесите однородное, гладкое тесто, заверните тесто в пищевую плёнку и поставьте на 30 минут охлаждаться.

Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 2 мм и вырежьте формочками кружки. У половины изделий дополнительно вырежьте в центре маленькое отверстие (у кружков большего диаметра вырезайте по 3 отверстия).

Положите печенье на противень для выпечки или на универсальный противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте до светло-жёлтого цвета.

После приготовления немного охладите. На тёплые печенье без отверстий намажьте слегка подогретое смородиновое желе, печенье с отверстиями положите сверху. Посыпьте сахарной пудрой.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Австр. печенье "Линцер" |
1 противень/2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 12 минут
Продолжительность программы 2 противня: 17 минут

Ручной режим

Для 1 противня

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 10–15 минут
Уровень: 2

На 2 противня

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 13–19 минут
Уровень : 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Выпечка

Миндальные пирожные

Время приготовления: 35 минут
На 30 штук

Ингредиенты

100 г горького очищенного миндаля
200 г сладкого очищенного миндаля
600 г сахара
1 щепотка соли
4 средних яйца | только белок

Аксессуары и принадлежности

Miele

2 противня для выпекания или универсальных противня
бумага для выпечки
кондитерский мешок с отверстием для насадок

Приготовление

Измельчите миндаль в кухонном комбайне в 2 этапа вместе с приблизительно третьей частью сахара.

Вмешайте оставшийся сахар, немного соли и столько белка, чтобы получилось тягучее тесто.

Противень застелите бумагой для выпечки. С помощью кондитерского мешка выдавите на него небольшие шарики теста.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Намочите ложку и разгладьте шарики теста выпуклой стороной.

Автоматическая программа:
поставьте миндальные пирожные в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Ручной режим:
поставьте миндальные пирожные в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 2 и 3.

Остудите пирожные на бумаге для выпечки и только после этого отделите их.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Миндальное печенье | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы:
15 минут

Ручной режим

Для 1 противня

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Температура: 180 °C

Длительность: 11 минут

Уровень: 2 [3] (2)

Этап приготовления 3

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 2–4 минуты

На 2 противня

Этап приготовления 1

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 11 минут

Уровень : 1 + 3 [2 + 4] (1 + 3)

Этап приготовления 3

Температура: 180 °C

Длительность: 2–6 минут

Рекомендации

- Горький миндаль можно заменить сладким и ½ бутылочки масла горького миндаля.
- Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Выпечка

Отсадное печенье

Время приготовления: 50 минут
На 50 (75) штук (2 противня)

Ингредиенты

160 (240) г сливочного масла | размягчённое
50 (80) г коричневого сахара
50 (80) г сахарной пудры
8 (12) г ванильного сахара
1 (2) щепотка(и) соли
200 (300) г пшеничной муки, тип 405
1 (2) среднее яйцо | только белок

Аксессуары и принадлежности

Miele

кондитерский мешок
насадка в форме звёздочки, 9 мм
2 противня для выпекания или универсальных противня

Приготовление

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте сахар, сахарную пудру, ванильный сахар и соль и смешайте до получения мягкой массы. В последнюю очередь внесите муку и белок.

Поместите тесто в кондитерский мешок и выдавите на противень полоски длиной примерно 5–6 см.

Поставьте отсадное печенье в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Отсадное печенье | 1 противень/2 противня
Продолжительность программы 1 противень: 22 [21] (31) минута
Продолжительность программы 2 противня: 33 минуты

Ручной режим

1 противень

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 2 [2] (1)

2 противня

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Ванильные рогалики

Время приготовления: 110 минут
На 90 (130) штук (2 противня)

Для теста

280 (420) г пшеничной муки, тип 405
210 (320) г сливочного масла | раз-
мягчённое
70 (110) г сахара
100 (150) г молотого миндаля

Для панировки

70 (110) г ванильного сахара

Аксессуары и принадлежности

Miele

2 противня для выпекания или уни-
версальных противня

Приготовление

Из муки, сливочного масла, сахара и
миндаля замесите однородное тесто.
Положите тесто в холодное место
приблизительно на 30 минут.

Разделите тесто на небольшие пор-
ции примерно по 7 г. Сформируйте
из каждой порции сначала валик, за-
тем рогалик и выложите их на про-
тивни.

Поставьте ванильные рогалики в ра-
бочую камеру и выпекайте до золо-
тистого цвета.

Ещё тёплыми обваляйте рогалики в
ванильном сахаре.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Ванильные рогалики | 1
противень/ 2 противня
Продолжительность программы 1
противень: 31 минута
Продолжительность программы 2
противня: 35 [36] (40) минут

Ручной режим

1 противень

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 2 [2] (1)

2 противня

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 135–145 °C
Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 30–40 минут

Уровень : 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Совет

Количество ингредиентов рассчита-
но на 2 противня. Для 1 противня
разделить количество пополам или
выпекать печенье последовательно.

Выпечка

Маффины с грецким орехом

Время приготовления: 95 минут
На 12 штук

Ингредиенты

80 г изюма
40 мл рома
120 г сливочного масла | размягчённое
120 г сахара
8 г ванильного сахара
2 средних яйца
140 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. пекарского порошка
120 г ядер грецкого ореха | крупно рубленные

Аксессуары и принадлежности Miele

лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая \varnothing 5 см
бумажные формочки, \varnothing 5 см
решётка

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте поочередно сахар, ванильный сахар и яйца. Смешайте муку с пекарским порошком и вмешайте в сливочную массу. Добавьте в смесь грецкие орехи. В последнюю очередь вмешайте изюм с ромом.

Вставьте бумажные формочки в противень для маффинов. Разложите по 2 ст. л. теста в формочки.

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Маффины с грецк. орехами
Продолжительность программы:
38 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 150–160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Заварное пирожное

Время приготовления: 80 минут

На 12 (18) штук

Ингредиенты

250 (375) мл воды

50 (75) г сливочного масла

1 (2) щепотка(и) соли

170 (225) г пшеничной муки, тип 405

4 (6) средних яйца

1 (1½) ч. л. пекарского порошка

Аксессуары и принадлежности

Miele

кондитерский мешок

насадка в форме звёздочки, 11 мм
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Воду, масло и соль вскипятите в кастрюле.

Снимите кастрюлю с плиты. Всыпьте муку в кипящую жидкость и перемешивайте до тех пор, пока не образуется однородная масса. Массу заваривайте в кастрюле при высокой температуре, помешивая, до тех пор, пока на дне кастрюли не образуется белый осадок.

Поместить массу в миску. По одному добавляйте яйца, хорошо перемешивая, пока тесто не будет тянуться и не приобретёт шелковистый блеск. Затем добавьте пекарский порошок.

Поместите тесто в кондитерский мешок с насадкой. Выдавите розетки на противень. Выпекайте до золотистого цвета.

Сразу после выпекания разрежьте заварные пирожные пополам горизонтально и охладите. Если внутри увидите тонкий слой влажного теста, удалите его.

Настройка

Автоматическая программа

Выпечка | Заварные пирожные

Продолжительность программы:
48 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 160–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
автоматически

Длительность: 45–55 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Выпечка

Начинки для заварных пирожных

Время приготовления: 20 минут

На 12 (18) заварных пирожных

Для сливочно-мандариновой начинки

400 (600) г сливок

16 (24) г ванильного сахара

16 (24) г загустителя для сливок

350 (530) г консервированных мандаринов (вес без жидкости)

Для вишнёво-сливочной начинки

350 (530) г консервированной вишни (вес ягод без жидкости)

100 (150) мл вишнёвого сока (из банки)

40 (60) г сахара

1 (1½) ст. л. крахмала

1 (2) ст. л. воды

500 (750) г сливок

30 (40) г сахарной пудры

8 (12) г ванильного сахара

16 (24) г загустителя для сливок

Для кофейно-сливочной начинки

750 г (1,125 кг) сливок

100 (150) г сахара

2 (3) ч. л. растворимого кофе

16 (24) г загустителя для сливок

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры

Аксессуары и принадлежности

Miele

кондитерский мешок

насадка в форме звёздочки, 12 мм

Приготовление сливочно-мандариновой начинки

Взбейте сливки с ванильным сахаром и загустителем в густую пену. Извлеките фрукты из жидкости и положите на нижние половинки заварных пирожных. Наполните сливками кондитерский мешок и распределите их на фруктах.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление вишнёво-сливочной начинки

Выньте вишню из жидкости, при этом сок сохраните.

Вишнёвый сок вскипятите с сахаром.

Разведите крахмал в воде и влейте в горячую жидкость. Доведите до кипения, добавьте вишню и охладите.

Взбивайте сливки примерно ½ минуты, просейте сахарную пудру, смешайте с ванильным сахаром и загустителем для сливок, добавьте в сливки и взбейте крутую массу.

Наполните нижние половинки заварных пирожных вишнёвой массой. Наполните сливками кондитерский мешок и распределите их на вишне.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление кофейно-сливочной начинки

Взбейте сливки с сахаром, растворимым кофе и загустителем в густую пену и поместите в кондитерский мешок.

Нанесите смесь на нижние половинки заварных пирожных.

Накройте верхними половинками пирожных и посыпьте сахарной пудрой.

Хлеб

Хрустящая корочка — мягкая сердцевина

Свежеиспечённый, ещё тёплый хлеб — лакомство, которое легче всего приготовить. С хорошим слоем масла или варенья к завтраку на выходных или в качестве питательного перекуса после длинного рабочего дня... Домашний хлеб любят (почти) все.

Советы по приготовлению

Чтобы хлеб точно удался, мы собрали для Вас самые важные советы по приготовлению теста.

Для получения хорошего хлеба важна правильная продолжительность замешивания:

- Плотному тесту требуется меньшее время замешивания, чем мягкому.
- Тесто из ржаной муки замешивается быстрее, чем тесто из пшеничной муки.

Тесто для хлеба и булочек разрыхляется с помощью дрожжей или закваски. Для оптимального развития содержащихся в дрожжах и закваске организмов и хорошего подъёма теста необходима тёплая и влажная среда. Поэтому рекомендуем специальную автоматическую программу для созревания дрожжевого теста.

Подача влаги в процессе выпекания даёт 2 положительных эффекта.

- При выпекании корочка на тесте образуется очень медленно. Поэтому хлеб имеет достаточно времени для подъёма.
- Благодаря клейстеризации крахмала на поверхности хлеба образуется блестящая, хрустящая корочка.

Подготовка дрожжевого теста для хлеба

1. Подготовьте дрожжевое тесто согласно инструкции в рецепте и дайте ему подняться. В приложении Miele@mobile Вы найдёте полезные видео о формировании хлеба и булочек.
2. Нужно ли посыпать мукой рабочую поверхность для замешивания теста, зависит от его свойств: если тесто прилипает к рукам, немного присыпьте рабочую поверхность мукой.
3. Поднимайте тесто с краев вверх и вдавливайте его в центре. Повторите эту процедуру со всех сторон не менее шести раз. Тесто укладывается швом вниз.
4. Перед формированием хлеба или булочки дайте тестовой заготовке «отдохнуть» минимум 1 минуту.

Приготовление подового хлеба и багета

Подовым называется хлеб, выпекаемый без формы.

1. Тестовую заготовку положите швом вверх и вдавите продольно по центру.
2. Одну сторону загните к центру и прижмите. Повторите процесс с другой стороны. Затем переверните тестовую заготовку и придайте ей нужную форму, слегка надавливая.
3. Есть 2 возможности формирования разрыва корки по надрезу.
 - Если требуется ровный разрыв, заготовки теста укладываются швом вниз, а на гладкой стороне выполняется надрез.
 - Если Вы хотите получить грубый разрыв, выкладывайте заготовки теста на гладкую сторону, швом вверх.

Что делать, если ...

...тесто слишком плотное?

Добавьте немного жидкости: содержание влаги в муке может быть разным, поэтому количество жидкости получения эластичного теста может меняться.

...тесто слишком влажное?

Увеличьте время замешивания, но не превышайте 10 минут.

Если продолжительное замешивание не помогает, постепенно добавьте в замешиваемое тесто немного муки.

...тесто «расплывается»?

Попробуйте уменьшить время подъёма теста. Если подъём длится слишком долго, образуется много газа, который тесто не может удержать в себе. Тесто «убегает» и теряет форму.

По возможности используйте охлаждённые жидкие ингредиенты, потому что тесто в процессе замеса нагревается. При высокой температуре теста процесс брожения происходит слишком быстро.

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

...если на хлебе появились плотные влажные места (закал)?

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более низкой температуре.

При повышенной влажности в среде выпекания влага из теста не отводится наружу.

Увеличьте время брожения, чтобы связать больше влаги во внутренней структуре теста.

... на хлебе образуются ненужные разрывы?

Во время фазы брожения и первой фазы выпекания следите за поддержанием достаточного количества влаги в рабочей камере. Влажность создает на поверхности теста конденсат, из-за которого корочка становится эластичной.

Заготовка теста надрезана недостаточно глубоко, или число надрезов недостаточно.

... поверхность хлеба не блестит?

В процессе брожения и на первой фазе выпекания должна быть обеспечена требуемая влажность. Влажность способствует клейстеризации крахмала на поверхности теста.

... хлеб недостаточно хрустящий?

Во время первой фазы выпекания обеспечьте достаточную влажность, чтобы поверхность не пересохла.

При увеличении времени выпекания из теста отводится больше влаги во внешнюю среду, образуется более толстая корка.

Первые 10 минут выпекайте хлеб при более высокой температуре.

Хлеб

Багет

Время приготовления: 120 минут
На 2 батона по 10 ломтиков

Ингредиенты

21 г свежих дрожжей
270 мл воды | холодная
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
½ ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла | размяг-
чённое

Аксессуары и принадлежности Miele

противень для выпечки или универ-
сальный противень

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Разделите тесто пополам, сформируйте из него два багета длиной по 35 см, выложите их на противень попереёк и сделайте несколько косых надрезов глубиной 1 см.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте багеты в рабочую камеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте багеты.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Багеты

Продолжительность программы:
69 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 190–200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения

продукта в рабочую камеру

Длительность: 30–40 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Швейцарский деревенский хлеб

Время приготовления: 160 минут

На 15 порций

Ингредиенты

25 г свежих дрожжей

300 мл молока | слегка подогретое

350 г пшеничной муки, тип 405

150 г ржаной муки, тип 997

1 ч. л. соли

Для посыпки

1 ст. л. пшеничной муки, тип 405

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Добавьте муку и соль и замесите однородное тесто.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажной салфеткой. Оставьте тесто подходить на 60 минут при комнатной температуре.

Сформируйте из теста круглый хлеб и положите на противень. Посыпьте мукой. Сделайте сверху надрез вдоль и поперек глубиной примерно 1 см.

Оставьте тесто на 30 минут подходить при комнатной температуре.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Швейцарский деревен. хлеб

Продолжительность программы:

48 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 180–210 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/вручную (1-й через 6 минут, 2-й ещё через 6 минут)

Длительность: 40 минут

Уровень: 2 [1] (2)

Совет

Добавьте в тесто кусочки шпика или орехи.

Хлеб

Хлеб из спельты

Время приготовления: 130 минут
На 20 порций

Ингредиенты

120 г моркови
42 г свежих дрожжей
210 мл воды | холодная
300 г цельнозерновой полбяной муки
200 г муки спельты, тип 630
2 ч. л. соли
100 г целого миндаля

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Морковь мелко натрите на терке.

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. В течение 4–5 минут замешивайте однородное тесто из муки, соли и моркови.

Добавьте миндаль и продолжайте месить ещё 2–3 минуты.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Слегка промните тесто, сформируйте ковригу хлеба длиной 25 см, положите поперек противня и сделайте несколько косых надрезов глубиной ½ см.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу и поставьте хлеб в рабочую камеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Хлеб из полбы

Продолжительность программы:
72 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 180–190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения

продукта в рабочую камеру

Длительность: 50–60 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вместо миндаля можно использовать грецкие орехи или тыквенные семечки.

Плоский хлеб

Время приготовления: 100 минут
Для одной лепёшки на 8 порций

Для теста

42 г свежих дрожжей
200 мл воды | холодная
375 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
2 ст. л. оливкового масла

Для смазывания

Вода
½ ст. л. оливкового масла

Для посыпки

½ ст. л. чёрного тмина

Аксессуары и принадлежности

Miele
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и оливковое масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Раскатайте тесто в лепёшку диаметром примерно 25 см и выложите на противень.

Слегка смажьте водой. Посыпьте чёрным тмином и прижмите его. Смажьте оливковым маслом.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте хлеб в рабочую камеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

При комнатной температуре
Время для подъёма теста: 10 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Лепёшка
Продолжительность программы:
44 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 200–210 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения
продукта в рабочую камеру

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Добавьте в тесто 50 г жареного лука и 2 ч. л. прованских трав или 50 г рубленых чёрных оливок, 1 ст. л. рубленых кедровых орехов и 1 ч. л. розмарина.

Хлеб

Плетёнка дрожжевая

Время приготовления: 140 минут
На 16 ломтиков

Для теста

42 г свежих дрожжей
150 мл молока, жирность 3,5% |
слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
70 г сахара
100 г сливочного масла
1 среднее яйцо
1 ч. л. тёртой цедры лимона
2 щепотки соли

Для смазывания

2 ст. л. молока, жирность 3,5%

Для посыпки

20 г миндальной стружки
20 г крупномолотого сахара

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Добавьте муку, сахар, сливочное масло, яйцо, цедру лимона и соль и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Сформируйте из теста 3 жгута по 300 г, длиной 40 см. Сплетите из них косичку и выложите её на противень.

Смажьте её молоком, посыпьте миндальной стружкой и крупномолотым сахаром.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте плетёнку в рабочую камеру.

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте плетёнку.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Плетёнка дрожжевая

Продолжительность программы:

55 [50] (55) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 160–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/вручную, сразу после помещения

продукта в рабочую камеру

Длительность: 30–40 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

По вкусу добавьте в тесто 100 г изюма.

Хлеб

Плетёнка по-швейцарски

Время приготовления: 120 минут
На 20 порций

Ингредиенты

675 г пшеничной муки, тип 405
75 г муки спельты, тип 630
120 г сливочного масла | размягчённое
2 ч. л. соли
42 г свежих дрожжей
400 мл молока | слегка подогретое

Аксессуары и принадлежности

Miele

мелкое сито
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Просейте муку в миску, добавьте сливочное масло и соль. Добавьте растворённые в молоке дрожжи.

Замесите из ингредиентов однородное тесто. Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажной салфеткой. Оставьте тесто на 60 минут подходить при комнатной температуре.

Сформируйте из теста 3 жгута. Сплетите из них косичку и выложите её на противень.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Поместите в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Плетёнка
Продолжительность программы:
55 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 190 °C
Количество/тип паровых ударов: 2/
вручную (1-й через 6 минут, 2-й ещё
через 6 минут)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Хлеб с орехами

Время приготовления: 200 минут

На 25 ломтиков

Для теста

175 г ржаной муки грубого помола
500 г цельнозерновой пшеничной муки
14 г сухих дрожжей
2 ч. л. соли
75 г свекольного сиропа
500 мл пахты | слегка подогретая
50 г ядер грецкого ореха, половинки
100 г целых ядер фундука

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

прямоугольная форма, длина 30 см
решётка
решётка для выпечки

Приготовление

Смешайте муку грубого помола, пшеничную муку, сухие дрожжи и соль. В течение 4–5 минут замешивайте плотное тесто с добавлением свекольного сиропа и пахты. Добавьте орехи и вымешивайте ещё 2–3 минуты.

Поместите тесто в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно настройкам.

Смажьте форму. Слегка промесите мягкое тесто на посыпанной мукой поверхности, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

После выпекания достаньте хлеб из формы, охладите на решётке для выпечки и герметично запакуйте. Хлеб становится вкуснее, если его разрезать на следующий день.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Затем оставьте на 15 минут подниматься в выключенном духовом шкафу.

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Хлеб с орехами

Продолжительность программы: 105 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 3 минуты, 2-й через 10 минут)

Длительность: 95–105 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Хлеб

Ржано-пшеничный хлеб

Время приготовления: 140 минут
На 20 порций

Для теста

21 г свежих дрожжей
1 ст. л. экстракта ячменного солода
350 мл воды | холодная
350 г ржаной муки, тип 1150
170 г пшеничной муки, тип 405
2½ ч. л. соли
75 г жидкой закваски

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Дрожжи и экстракт ячменного солода, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, закваску и в течение 3–4 минут замешивайте до получения однородного теста.

Поместите тесто в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте форму. Немного промесите тесто с помощью резиновой лопатки и выложите в форму. Разгладьте поверхность резиновой лопаткой.

Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Затем выпекайте хлеб.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Ржано-пшенич. хлеб

Продолжительность программы:

69 [67] (69) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 220 °C, через 15 минут 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 1 минуту,

2-й через 7 минут)

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вместо экстракта ячменного солода можно использовать мёд или свекольный сироп.

Хлеб

Зерновой хлеб

Время приготовления: 140 минут
На 25 ломтиков

Для теста

42 г свежих дрожжей
420 мл воды | холодная
400 г ржаной муки, тип 1150
200 г пшеничной муки, тип 405
3 ч. л. соли
1 ч. л. мёда
150 г жидкой закваски
20 г льняного семени
50 г семян подсолнечника
50 г кунжута

Для посыпки

1 ст. л. кунжута
1 ст. л. льняного семени
1 ст. л. семян подсолнечника

Для смазывания

Вода

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности Miele

прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, мёд и жидкую закваску и в течение 3–4 минут замешивайте мягкое тесто.

Добавьте льняное семя, семена подсолнечника и кунжута и вымешивайте ещё 1–2 минуты.

Поместите тесто в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте форму. Немного промесите тесто с помощью резиновой лопатки и выложите в форму. Разровняйте поверхность влажной резиновой лопаткой, сбрызните водой и посыпьте смесью семян.

Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Затем выпекайте хлеб.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 10–15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Зерновой хлеб

Продолжительность программы:

69 [66] (69) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и

Верх./ниж. ж.

Температура: 220 °C, nach

15 Minuten 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 1 минуту,

2-й через 7 минут)

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Хлеб

Тигровый хлеб

Время приготовления: 125 минут
На 15 ломтиков

Для хлеба

15 г свежих дрожжей
300 мл воды | слегка подогретая
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
20 г сливочного масла

Для глазури

100 г рисовой муки
125 мл воды
1 ч. л. сахара
5 г сухих дрожжей

Аксессуары и принадлежности

Miele

прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль и сливочное масло и замесите однородное тесто.

Сформируйте из теста шар, накройте и оставьте подниматься в миске при комнатной температуре в течение 30 минут.

Тем временем смешайте ингредиенты для глазури, накройте крышкой и оставьте на 30 минут.

Затем раскатайте тесто в квадрат размером 30 x 30 см. Сложите две стороны теста так, чтобы они сошлись в центре. Раскатайте хлеб с одной из сложенных сторон и положите в форму. Оставьте подниматься под крышкой ещё на 30 минут.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смажьте хлеб глазурью.

Ручной режим:

поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Автоматическая программа:

поставьте хлеб в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Полосатый хлеб
Продолжительность программы:
35 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 220 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/
вручную (1-й сразу после помещения
в рабочую камеру,
2-й через 5 минут)

Длительность: 20 минут

Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 175–200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 10–15 минут

Белый хлеб (формованный)

Время приготовления: 140 минут
На 25 ломтиков

Для теста

21 г свежих дрожжей
290 мл воды | холодная
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
½ ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

прямоугольная форма, длина 30 см
решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 28 см и положите его в форму. Сделайте продольный надрез глубиной примерно 1 см.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте хлеб в рабочую камеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Белый хлеб | Формовой
Продолжительность программы:
87 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 190–200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную,

сразу после помещения продукта в рабочую камеру

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Хлеб

Белый хлеб (подовый)

Время приготовления: 140 минут
На 20 порций

Ингредиенты

21 г свежих дрожжей
260 мл воды | холодная
500 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли
½ ч. л. сахара
1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Слегка промесите тесто, сформируйте из него батон длиной 25 см и положите его на противень поперек. Сделайте несколько надрезов глубиной 1 см.

Автоматическая программа:
включите автоматическую программу и поставьте хлеб в рабочую камеру.

Ручной режим:
дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте хлеб.

Настройка

Подъем дрожжевого теста

Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Белый хлеб | Подовый
Продолжительность программы:
64 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени
(1-й через 1 минуту, 2-й через 8 минут)
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Пшенично-ржаной хлеб, тёмный

Время приготовления: 140 минут

На 20 порций

Для теста

350 г цельнозерновой пшеничной муки

150 г ржаной муки, тип 1150

7 г сухих дрожжей

2½ ч. л. соли

300 мл воды | холодная

1 ч. л. мёда

50 мл растительного масла

Для посыпки

1 ст. л. цельнозерновой пшеничной муки

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Смешайте муку, сухие дрожжи и соль. Добавьте воду, мёд и растительное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смажьте форму. Слегка промесите тесто, сформируйте из него валик длиной 23 см и положите его в форму. Сделайте несколько надрезов глубиной примерно 1 см, чтобы получились небольшие квадраты.

Посыпьте мукой.

Автоматическая программа:

включите автоматическую программу и поставьте хлеб в рабочую камеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Поставьте хлеб в рабочую камеру и готовьте.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 15 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Хлеб | Пшен.-ржан. хлеб, тёмный
Продолжительность программы: 92 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 190–200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 1 минуту, 2-й через 8 минут)

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Хлеб

Пряник

Время приготовления: 70 минут
На 15 ломтиков

Для пряника

25 г свежих дрожжей
100 мл молока, жирность 3,5% |
слегка подогретое
500 г пшеничной муки, тип 405
соль на кончике ножа
90 г сливочного масла
2 средних яйца
3 ст. л. имбирного сиропа
40 г консервированного имбиря |
рубленный
1 ч. л. корицы
100 г крупномолотого сахара

Для формы

1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара

Аксессуары и принадлежности Miele

прямоугольная форма, длина 25 см
решётка

Приготовление

Помешивая, растворите дрожжи в молоке. Добавьте муку, соль, масло, яйца и имбирный сироп и вымешивайте до получения однородного теста. Сформируйте из теста шар и оставьте подниматься в миске при комнатной температуре в течение 60 минут.

Смажьте форму и посыпьте сахаром.

Вмесите в тесто имбирь, корицу и крупномолотый сахар. Сформируйте тесто, положите в форму и дайте подойти ещё 15 минут.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Посыпьте поверхность пряника сахаром.

Автоматическая программа:
поставьте пряник в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Ручной режим:
поставьте пряник в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 2 и 3 до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Хлеб | Пряник

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2

Температура: 190 °C

Количество/тип паровых ударов: 1/

вручную, сразу после помещения

продукта в рабочую камеру

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35 минут

Булочки

Многозерновые булочки

Время приготовления: 140 минут

На 8 штук

Для теста

10 г пшеничных отрубей

25 г семян чиа

25 г семян подсолнечника

½ ч. л. соли

240 мл воды | слегка подогретая

150 г муки спельты, тип 630

150 г цельнозерновой пшеничной муки

1 щепотка сахара

1 ч. л. соли

10 г свежих дрожжей

½ ч. л. уксуса

1 ч. л. растительного масла

Для смазывания

Вода

Для панировки

1 ст. л. льняного семени

1 ст. л. кунжута

1 ст. л. мака

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Смешайте пшеничные отруби, семена чиа, семена подсолнечника, соль и воду и оставьте набухать минимум 90 минут.

Смешайте муку, сахар и соль. Покрошите сверху дрожжи. Добавьте уксус, растительное масло и семена с водой, замешивайте в течение 9–10 минут до получения мягкого теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Смешайте семена льна, кунжут и мак.

Сформируйте из мягкого теста 8 булочек по 75 г. Слегка смажьте сверху водой, обваляйте в смеси семян и выложите на противень.

Автоматическая программа: включите автоматическую программу и поставьте булочки в термокамеру.

Ручной режим:

дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте булочки.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Этап приготовления 2

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 30 минут

Выпекайте булочки

Автоматическая программа

Булочки | Зерновые булочки

Продолжительность программы:
77 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения

продукта в рабочую камеру

Длительность: 30–40 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Булочки

Ржаные булочки

Время приготовления: 140 минут + 12–15 часов для опары
На 8 штук

Для теста

250 г цельнозерновой ржаной муки
75 г жидкой закваски
7 г сухих дрожжей
300 мл воды | холодная
300 г пшеничной муки, тип 405
2 ч. л. соли

Для посыпки

2 ст. л. цельнозерновой ржаной муки

Аксессуары и принадлежности

Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Замесите тесто из цельнозерновой ржаной муки, закваски, сухих дрожжей и воды. Положите в миску и накройте салфеткой. Дайте тесту подойти в течение 12–15 часов при комнатной температуре.

Добавьте пшеничную муку и соль и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Разделите тесто на 8 порций по 110 г и положите на посыпанную мукой поверхность.

Слегка поднимайте тесто с краев вверх и вдавливайте его в центре. Повторите процедуру многократно.

Сформируйте руками шарики из теста.

Положите тестовые заготовки швом вверх на противень и обильно посыпьте мукой.

Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф. Затем выпекайте булочки.

Настройка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста | Подъём теста 45 минут

Затем оставьте на 15 минут подниматься в выключенном духовом шкафу.

Этап приготовления 2

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 минут

Выпекание

Автоматическая программа

Булочки | Ржаные булочки

Продолжительность программы: ок. 45 [42] (45) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 190–200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: через 15 минут Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Булочки

Пшеничные булочки

Время приготовления: 140 минут
На 8 штук

Для теста

10 г свежих дрожжей
200 мл воды | холодная
340 г пшеничной муки, тип 405
1½ ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности Miele

противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, соль, сахар и сливочное масло и замешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар и поместите в открытой миске в рабочую камеру. Дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 1.

Из теста сформируйте 8 булочек по 70 г и положите на противень. Сделайте на них крестообразные надрезы глубиной около ½ см.

Автоматическая программа: включите автоматическую программу и поставьте булочки в термокамеру.

Ручной режим: дайте тесту подойти согласно этапу приготовления 2. Затем выпекайте булочки.

Настройка

Подъем дрожжевого теста

Этап приготовления 1
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 45 минут

Этап приготовления 2
Специальные программы | Подъем дрожжевого теста | Подъем теста 30 минут

Выпекайте булочки

Автоматическая программа

Булочки | Пшеничные булочки
Продолжительность программы:
72 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: через 15 минут Вкл.
Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения продукта в рабочую камеру
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Сформируйте булочки, смочите водой и обмакните в мак или кунжут. Альтернативный вариант: посыпьте грубой солью и семенами тмина.

Самые вкусные закуски мира

Пицца, торты, паштеты и подобные им закуски незаменимы в любой ситуации — будь то сытная трапеза за семейным столом, или шведский стол на вечеринке, или лёгкий перекус во время игрового вечера или перед телевизором. Это и смесь из нежного теста с необычной начинкой, и фантазийная вариация классического рецепта. Аромат пикантных лакомств возбуждает аппетит. Всего лишь немного изобретательности, и новое блюдо на Вашем столе.

Пицца и закуски

Тарт фламбе

Время приготовления: 150 минут

На 4 (6) порций

Для теста

275 (410) г пшеничной муки, тип 405

1 (1½) ч. л. соли

3½ (5) ст. л. оливкового масла

120 (180) мл воды | холодная

Для начинки

120 (180) г репчатого лука

100 (150) г копчёного шпика

200 (300) г крем-фреша

соль

перец

мускатный орех

Аксессуары и принадлежности

Miele

скалка для теста

противень для выпечки или универ-

сальный противень

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, соли, растительного масла и воды.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте салфеткой. Дайте тесту отстояться 90 минут при комнатной температуре.

Для начинки нарежьте кубиками лук и шпик. Разогрейте сковороду с покрытием и поджарьте на ней шпик. Добавьте лук, потушите его и охладите. Посолите, поперчите крем-фреш и добавьте в него мускатный орех.

Раскатайте тесто на противне и несколько раз проткните вилкой.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Намажьте на тесто крем-фреш и распределите сверху смесь шпика и лука.

Поставьте фламбе в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Тарт фламбе

Продолжительность программы:

34 [30] (43) минуты

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура 220–230 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 1

Совет

В качестве альтернативы можно положить на тарт фламбе томаты черри и мелко нарезанный мягкий козий сыр. После приготовления можно полить тарт фламбе 1 ст. л. жидкого мёда и положить сверху свежую рук-колу.

Пицца и закуски

Пицца (дрожжевое тесто)

Время приготовления: 90 минут

На 4 (6) порций (Противень для выпечки), на 2 порции (Круглая форма для запекания)

Для теста (Противень для выпечки)

30 (42) г свежих дрожжей
170 (250) мл воды | слегка подогретая
300 (450) г пшеничной муки, тип 405
1 (1½) ч. л. сахара
1 (1½) ч. л. соли
½ (1) ч. л. листьев тимьяна
1 (1½) ч. л. листьев орегано
1 (1½) ст. л. растительного масла

Для начинки (Противень для выпечки)

2 (3) луковицы
1 (1½) зубчик(а) чеснока
400 (600) г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
2 (3) ст. л. томатной пасты
1 (1½) ч. л. сахара
1 (1½) ч. л. листьев орегано
1 (1½) лавровый лист
1 (1½) ч. л. соли
перец
125 (190) г сыра Моцарелла
125 (190) г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания

1 ст. л. оливкового масла

Для теста (Круглая форма для запекания)

10 г свежих дрожжей
70 мл воды | слегка подогретая
130 г пшеничной муки, тип 405
½ ч. л. сахара
½ ч. л. соли
листья тимьяна
½ ч. л. листьев орегано
1 ч. л. растительного масла

Для начинки (Круглая форма для запекания)

1 луковица
½ зубчика чеснока
200 г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
1 ст. л. томатной пасты
½ ч. л. сахара
½ ч. л. листьев орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
перец
60 г сыра Моцарелла
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания

1 ч. л. оливкового масла

Аксессуары и принадлежности Miele

скалка для теста
противень для выпечки/универсальный противень или круглая форма и решётка

Приготовление

Дрожжи, помешивая, растворите в воде. Добавьте муку, сахар, соль, тимьян, орегано и масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажной салфеткой. Дайте тесту подойти 20 минут при комнатной температуре.

Для начинки порежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Нагрейте масло в сковороде. Припустите лук и чеснок

до прозрачности. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

Доведите соус до кипения и потомите на медленном огне несколько минут.

Выньте лавровый лист, посолите и поперчите. Порежьте кружочками сыр Моцарелла.

Раскатайте тесто на противне. Для формы: раскатайте тесто и выложите его в форму. Дайте тесту подойти 10 минут при комнатной температуре.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Распределите соус по тесту. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите сыр Моцарелла и посыпьте сыром Гауда.

Ручной режим: настройте согласно этапу приготовления 2.

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Дрожжевое тесто | Противень для выпечки / Круглая форма для запекания
Продолжительность программы Противень для выпечки: 42 [45] (46) минут
Продолжительность программы Круглая форма для запекания: 33 [29] (33) минуты

Ручной режим

Противень для выпечки

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 210–220 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 25–35 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Круглая форма для выпечки

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 210–220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 1

Совет

Для начинки пиццы можно использовать ветчину, салями, шампиньоны, лук или тунец.

Пицца и закуски

Пицца (творожно-сдобное тесто)

Время приготовления: 60 минут

Для 4 (6) порций (противень), для 2 порций (форма для выпечки)

Для теста (Противень для выпечки)

120 (180) г творога, жирность 20% в сухом веществе
4 (6) ст. л. молока, жирность 3,5%
4 (6) ст. л. растительного масла
2 (3) средних яйца | только желток
1 (1½) ч. л. соли
1½ (2½) ч. л. пекарского порошка
250 (380) г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (Противень для выпечки)

2 (3) луковицы
1 (1½) зубчик(а) чеснока
400 (600) г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
2 (3) ст. л. томатной пасты
1 (1½) ч. л. сахара
1 (1½) ч. л. орегано
1 (1½) лавровый лист
1 (1½) ч. л. соли
перец
125 (190) г сыра Моцарелла
125 (190) г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания

1 (1½) ст. л. оливкового масла

Для теста (Круглая форма для запекания)

50 г творога, жирность 20% в сухом веществе
2 ст. л. молока, жирность 3,5%
2 ст. л. растительного масла
½ ч. л. соли
1 среднее яйцо | только желток
1 ч. л. пекарского порошка
110 г пшеничной муки, тип 405

Для начинки (Круглая форма для запекания)

1 луковица
½ зубчика чеснока
200 г консервированных, очищенных и нарезанных кубиками помидоров
1 ст. л. томатной пасты
½ ч. л. сахара
½ ч. л. орегано
½ лаврового листа
½ ч. л. соли
перец
60 г сыра Моцарелла
60 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания

1 ч. л. оливкового масла

Аксессуары и принадлежности Miele

скалка для теста
противень для выпечки/универсальный противень или круглая форма и решётка

Приготовление

Для начинки порежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Нагрейте масло в сковороде. Припустите лук и чеснок до прозрачности. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

Доведите соус до кипения и потомите на медленном огне несколько минут.

Выньте лавровый лист. Посолите и поперчите. Порежьте кружочками сыр Моцарелла.

Для теста смешайте творог, молоко, растительное масло, желток и соль. Перемешайте муку с пекарским порошком. Половину этой смеси добавьте в тесто. Затем вмешайте оставшуюся часть.

Раскатайте тесто на противне. Для формы: раскатайте тесто и выложите его в форму.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Распределите соус по тесту. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите сыр Моцарелла и посыпьте сыром Гауда.

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пицца | Творожно-сырное тесто | Противень для выпечки / Круглая форма для запекания
Продолжительность программы Противень для выпечки: 38 [33] (40) минут
Продолжительность программы Круглая форма для запекания: 33 [27] (32) минуты

Ручной режим

Противень для выпечки

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 30–40 минут
Уровень: 3 [1] (2)

Круглая форма для выпечки

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190–200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Вкл.
Длительность: 20–30 минут
Уровень: 3 [2] (2)

Совет

Для начинки пиццы можно использовать ветчину, салями, шампиньоны, лук или тунец.

Пицца и закуски

Пирог Киш Лорен

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для теста

125 г пшеничной муки, тип 405

40 мл воды

50 г сливочного масла

Для начинки

25 г копчёного шпика с прослойками мяса

75 г нарезанного кубиками бекона

100 г варёной ветчины

1 зубчик чеснока

25 г свежей петрушки

100 г тёртого сыра Гауда

100 г тёртого сыра Эмменталь

Для заливки

125 г сливок

2 средних яйца

мускатный орех

Аксессуары и принадлежности

Miele

скалка для теста

форма для выпечки, круглая

решётка

Приготовление

Из муки, сливочного масла и воды замесите однородное тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник.

Для начинки нарежьте кубиками шпик, бекон и ветчину. Порубите зубчик чеснока и петрушку. Обжарьте шпик в сковороде с антипригарным покрытием. Добавьте бекон и ветчину и припустите. Осторожно вмешайте чеснок и петрушку, остудите смесь.

Для заливки смешайте сливки, яйца и мускатный орех.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Раскатайте тесто и выложите в форму для выпечки. Из края теста сформируйте высокий бортик. Смесь ветчины с беконом распределите по тесту и посыпьте сыром. Полейте заливкой.

Поставьте пирог на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Киш лорен

Продолжительность программы:

36 [32] (46) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 220–230 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 25–35 минут

Уровень: 1

Пикантный открытый пирог (слоёное тесто)

Время приготовления: 70 минут

На 8 порций

Для теста

230 г слоёного теста

Для овощной начинки

500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат) | маленькие кусочки

1 ч. л. сливочного масла

50 г пряного сыра | тёртый

Для сырной начинки

70 г шпика | нарезанный кубиками

280 г пряного сыра | тёртый

Для заливки

2 средних яйца

200 г сливок

соль

перец

мускатный орех

Аксессуары и принадлежности

Miele

круглая форма для выпекания, Ø 27 см
решётка

Приготовление

Выложите слоёное тесто в форму.

Приготовление овощной начинки: потушите овощи в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Приготовление сырной начинки: обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться. Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Для заливки смешайте сливки и яйца. Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех. Полейте пирог заливкой и выпекайте до золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пикантный флан |

Слоёное тесто

Продолжительность программы:

36 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 220–230 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 36–42 минуты

Уровень: 1

Совет

Прыными сортами сыра являются, например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь.

Пицца и закуски

Пикантный открытый пирог (песочное тесто)

Время приготовления: 100 минут

На 8 порций

Для песочного теста

80 г сливочного масла

200 г пшеничной муки, тип 405

65 мл воды

¼ ч. л. соли

Для овощной начинки

500 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат) | маленькие кусочки

1 ч. л. сливочного масла

50 гпряного сыра | тёртый

Для сырной начинки

70 г шпика | нарезанный кубиками

290 гпряного сыра (например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь) | тёртый

Для заливки

2 средних яйца

200 г сливок

соль

перец

мускатный орех

Аксессуары и принадлежности

Miele

круглая форма для выпекания, Ø 27 см

решётка

Приготовление

Сливочное масло порежьте кубиками и замесите однородное тесто из муки, соли и воды. Положите тесто в холод на 30 минут.

Выложите тесто в форму.

Приготовление овощной начинки:

потушите овощи в сливочном масле и охладите. Распределите овощи по тесту и посыпьте сыром.

Приготовление сырной начинки:

обжарьте кубики шпика и оставьте охлаждаться. Разложите жареный шпик на тесте и посыпьте сыром.

Вставьте решётку в рабочую камеру.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Для заливки смешайте сливки и яйца.

Посолите и поперчите, добавьте мускатный орех. Полейте пирог заливкой.

Поставьте в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Пицца, пироги | Пикантный флан |

Песочное сдобное тесто

Продолжительность программы:

43 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 220–240 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 36–45 минут

Уровень: 1

Совет

В качестве альтернативы можно использовать готовое песочное тесто (230 г).

Сытно и вкусно

Люди, в рацион которых входит свинина, говядина, баранина, дичь и т. п., наслаждаются вкусной и здоровой пищей. Особенно рекомендуются диетологами блюда из птицы. С помощью предложенных рецептов можно приготовить самые разнообразные блюда из мяса и птицы, которые приобретают новые оттенки вкуса благодаря различным приправам, соусам и гарнирам и своим разнообразием — от экзотического до всем знакомого — объединяют разные культуры.

Мясо

Советы по приготовлению

Жарение

Благодаря сильному жару приготовление на этом режиме создает коричневую корочку. Именно корочка обеспечивает характерный жареный вкус.

- Приправьте птицу или мясо по вкусу и смажьте растительным маслом, перед тем как отправить блюдо в духовой шкаф.
- Для автоматических программ или рецептов, которые рекомендуют использовать форму для запекания, отлично подходят формы для запекания Гурмэ от Miele. При использовании стеклянных, керамических или стальных форм при необходимости сократите количество добавляемой жидкости.
- В некоторых программах спустя определенное время приготовления нужно добавлять жидкость и при необходимости снимать крышку с формы для запекания. На дисплее появится соответствующее указание. При ручной настройке эти операции указаны в рецепте.
- Помещайте птицу в духовой шкаф всегда грудкой вверх. За 10 минут до окончания жарки смажьте кожу слегка подсоленной водой. Тогда она будет хрустящей.

Низкотемпературное приготовление

При низкотемпературном приготовлении мясо обжаривается на сковороде на сильном огне, а затем готовится в течение длительного времени при температуре ниже 100 °С. Этот метод особенно подходит для нежирного мяса, которое становится нежным и сочным.

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.
- После приготовления мясо имеет оптимальную для употребления температуру. Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

Термощуп

Идеально приготовить мясо теперь могут не только профессионалы. По температуре внутри куска мяса можно судить о его готовности. Многие духовые шкафы Miele укомплектованы термощупами, которые позволят Вам достичь идеального результата.

- Следите за тем, чтобы металлический конец находился в центре самой толстой части куска мяса.
- Если кусок слишком маленький или тонкий, можно надеть на свободную часть термощупа сырой картофель.
- Наконечник чувствительного элемента не должен касаться костей, жил и слоёв жира.
- У птицы термощуп нужно глубоко втыкать в переднюю толстую часть грудки.
- При использовании беспроводного термощупа по возможности устанавливайте ручку под наклоном вверх.
- В начале процесса приготовления на дисплее указывается приблизительное время, которое регулируется к концу приготовления.
- Если Вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте термощуп в самый высокий кусок мяса.

Мясо

Утка (фаршированная)

Время приготовления: 135 минут

На 4 порции

Для утки

1 утка (примерно 2 кг), готовая к кулинарной обработке

1 ч. л. соли

перец

1 ч. л. тимьяна

Для начинки

2 апельсина | нарезанные кубиками

1 яблоко | нарезанное кубиками

1 луковица | нарезанная кубиками

½ ч. л. соли

перец

1 ч. л. листьев тимьяна

1 лавровый лист

Для соуса

350 мл бульона из мяса птицы

400 мл воды

125 мл апельсинового сока

125 мл белого вина

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ

Термощуп

4 шпажки для мясных блюд

Приготовление

Приправьте утку солью, перцем и тимьяном.

Для начинки смешайте кубики апельсина, яблока и лука. Приправьте солью, перцем, тимьяном и лавровым листом.

Полученной начинкой заполните полость утки и скрепите разрез шпажками для мясных блюд.

Положите утку грудкой вверх в форму для запекания. Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру.

Автоматическая программа: включите автоматическую программу. Бульон смешайте с водой. По указанию на дисплее каждые 30 минут подливайте ¼ л жидкости.

Ручной режим: готовьте согласно настройкам. Бульон смешайте с водой. Каждые 30 минут подливайте ¼ л жидкости.

После окончания времени приготовления выньте утку. При необходимости снимите жир и слейте выжарившийся сок в кастрюлю. Добавьте оставшийся бульон, белое вино и апельсиновый сок.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Затем доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Утка

Продолжительность программы: ок.
115 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 180–190 °C

Внутренняя температура продукта:
95 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 100–120 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Гусь (фаршированный)

Время приготовления: 200 минут

На 6 порций

Ингредиенты

2 ч. л. молотого тмина

1 ст. л. майорана

соль

перец

1 гусь

(примерно 3½ кг) потрошённый, готовый к кулинарной обработке

2 яблока

2 неочищенных апельсина

3 шт. зелёного лука

250 мл красного вина

250 мл бульона из гусиного мяса

Аксессуары и принадлежности

Miele

зубочистки

форма для запекания Гурмэ

решётка

Приготовление

Смешайте тмин, майоран, соль и перец и приправьте гуся. Дайте смеси пряностей впитаться в течение 15 минут.

За это время тщательно вымойте яблоки и апельсины, нарежьте вместе с кожурой крупными кубиками и уложите в брюшную полость гуся. При необходимости заколите отверстие зубочистками.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Заполните форму горячей водой примерно на палец высотой. Положите гуся в форму грудкой вниз. Обложите зелёным луком.

Автоматическая программа:

Поместите форму в рабочую камеру и жарьте.

Ручной режим:

поставьте форму в рабочую камеру и жарьте согласно этапам приготовления 1, 2 и 3.

Поверните гуся по истечении половины времени приготовления. Перелейте жир из формы в кастрюлю.

По окончании приготовления выньте гуся и дайте ему «отдохнуть» некоторое время. Начинка из апельсинов и яблок служит только для придания

мясу гуся определенного вкуса и не предназначена для употребления в пищу.

Уберите зелёный лук. Образовавшийся при жарке сок смешайте с красным вином, долейте бульон и хорошо прокипятите на варочной панели.

Подавайте гуся с соусом.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Гусь | фаршированный
Продолжительность программы:
180 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс
Температура: 220 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Количество/тип паровых ударов: 3/
вручную (1-й сразу после помещения
в рабочую камеру, 2-й через 5 минут,
3-й через 10 минут)
Длительность: 25 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 160 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 75 минут

Этап приготовления 3
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 140 °C
Длительность: 80 минут

Совет

Для разогревания разрежьте гуся, выложите на противень и разогрейте на предварительно нагретом гриле при 240 °C в течение 5 минут.

Мясо

Гусь (не фаршированный)

Время приготовления: 200 минут
На 4 порции

Ингредиенты

1 гусь (примерно 4,5 кг), готовый к кулинарной обработке
2 ст. л. соли
500 мл овощного бульона

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ
Термощуп

Приготовление

Натрите гуся солью внутри и снаружи.

Положите его в форму грудкой вверх. Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Через 30 минут подлейте овощной бульон.

Ещё через 30 минут полейте гуся выжарившимся соком.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Гусь | не фаршированный
Продолжительность программы: ок. 170 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения
Температура: 160–170 °C
Внутренняя температура продукта: 95 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 180–200 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Курица

Время приготовления: 75 минут
На 2 порции

Ингредиенты

1 курица (примерно 1,2 кг), готовая к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
2 ч. л. молотой паприки
1 ч. л. карри

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка
форма для запеканки, 22 x 29 см
Термощуп
кухонная нить

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью, молотым красным перцем и карри и смажьте смесью курицу.

Свяжите ножки курицы кухонной нитью и положите её грудкой вверх в форму для запекания. Вставьте термощуп.

Установите форму на решётку и поставьте в рабочую камеру так, чтобы ножки смотрели на дверцу. Пожарьте курицу.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | целиком
Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 170–180 °C

Внутренняя температура продукта: 85 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 55–65 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Куриные окорочка

Время приготовления: 75 минут

На 4 порции

Для куриных окорочков:

2 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. соли

перец

1 ч. л. молотой паприки

4 куриных окорочка (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

Для овощей

4 ст. л. растительного масла

1 красный сладкий перец | крупно нарезанный

1 жёлтый сладкий перец | крупно нарезанный

1 баклажан | крупно нарезанный

1 цуккини | крупно нарезанный

2 луковички | нарезанные крупными кубиками

2 зубчика чеснока | слегка раздавленные

2 веточки свежего розмарина

4 веточки свежего тимьяна

200 г помидоров черри | разрезанные пополам

200 мл пассерованных помидоров

100 мл овощного бульона

½ ч. л. соли

перец

1 ч. л. сахара

молотый острый красный перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль, перец, красный перец и смажьте полученной смесью куриные окорочка. Положите куриные окорочка на противень, поместите в рабочую камеру и жарьте.

Для овощей разогрейте растительное масло в форме для запекания на панели конфорок при среднем или сильном нагреве. Обжарьте, часто помешивая, сладкий перец и баклажаны. Добавьте цуккини, лук и чеснок и жарьте на среднем огне при частом помешивании.

Свяжите розмарин и тимьян. Добавьте травы, половинки помидоров черри, пассерованные помидоры и бульон и доведите до кипения на среднем или сильном огне. Оставьте на 15 минут вариться на среднем огне, периодически помешивайте.

Посолите, поперчите, добавьте сахар и молотый красный перец. Куриные окорочка положите на овощи.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Цыплёнок | Ножка
цыплёнка

Продолжительность программы:
33 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Авт.
жарения

Температура: 190–200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/с
настройкой времени, через 15 минут

Длительность: 30–40 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Индейка (фаршированная)

Время приготовления: 230 минут
На 8 порций

Для начинки

125 г изюма
2 ст. л. ликёра (мадеры)
3 ст. л. растительного масла
3 луковицы | нарезанные кубиками
100 г пропаренного риса
150 мл воды
½ ч. л. соли
100 г ядер фисташек
соль
перец
карри
Garam Masala (смесь пряностей)

Для индейки:

1 индейка (примерно 5 кг), готовая к кулинарной обработке
1 ст. л. соли
2 ч. л. перца
500 мл бульона из мяса птицы

Для соуса

250 мл воды
150 г крем-фреша
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. холодной воды
соль
перец

Аксессуары и принадлежности Miele

форма для запекания Гурмэ
Термощуп
6 зубочисток
кухонная нить

Приготовление

Для начинки сбрызните ликёром изюм. Припустите лук в растительном масле. Добавьте рис, быстро припустите и залейте водой. Посолите. Доведите до кипения, затем варите рис на слабом огне. Добавьте ядра фисташек и изюм и перемешайте. Приправьте солью, перцем, карри и специями Garam Masala.

Посолите и поперчите индейку. Начините индейку приготовленной начинкой и скрепите разрез зубочистками и кухонной нитью. При необходимости слегка свяжите ножки индейки. Положите индейку в форму грудкой вверх и воткните термощуп.

Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Каждые 30 минут доливайте ¼ бульона. Затем каждые 30 минут смазывайте кисточкой выжарившимся соком.

Выньте индейку и разведите выжарившийся сок водой. Добавьте крем-фреш. Разведите крахмал в холодной воде и загустите им соус. Затем доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Индейка | целиком
Продолжительность программы: ок.
180 минут

Ручной режим

Режимы работы: Автоматика жарения

Температура: 150–160 °С

Внутренняя температура продукта:
85 °С

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 160–180 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Бедро индейки

Время приготовления: 125 минут

На 4 порции

Для бедра индейки:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 бедро индейки (примерно 1,2 кг),

готовое к кулинарной обработке

500 мл воды

Для соуса

1 банка консервированных абрикосов (примерно 280 г) | без жидкости

150 мл воды

200 г сливок

200 г чатни с манго

соль

перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ

Термощуп

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью бедро индейки. Положите бедро в форму шкуркой вверх и вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Через 45 минут полейте водой и запекайте дальше. В это время нарежьте половинки абрикосов на кусочки.

Выньте мясо. Для соуса разведите выжарившийся сок водой. Добавьте сливки и чатни и доведите до кипения.

Добавьте в соус кусочки абрикосов. Посолите и поперчите. Вновь доведите до кипения.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Птица | Индейка | Ножка индейки

Продолжительность программы: ок. 76 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Авт. жарения

Температура: 190–200 °C

Внутренняя температура продукта: 85 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 10 минут, 2-й ещё через 25 минут)

Длительность: ок. 70–80 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Филе телятины (жарение)

Время приготовления: 125 минут
На 4 порции

Для филе

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Для соуса

30 г сушёных сморчков
300 мл воды | кипящая
1 луковица
30 г сливочного масла
150 г сливок
30 мл белого вина
3 ст. л. холодной воды
1 ст. л. крахмала
соль
перец
сахар

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень
Термощуп
мелкое сито

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе со всех сторон по 1 минуте.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе полученной смесью.

Положите мясо на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру и запекайте филе.

Для соуса замочите сморчки на 15 минут в воде.

Нарежьте кубиками лук. Слейте воду с грибов через сито, воду при этом сохраните. Отожмите сморчки и порежьте маленькими кубиками.

Припустите лук в сливочном масле в течение 5 минут. Добавьте сморчки и жарьте ещё 5 минут.

Добавьте воду от грибов, сливки и вино и прокипятите. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье филе |

Запекание

Продолжительность

программы: ок. 43 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 160–170 °С

Внутренняя температура продукта:

45 °С (с кровью), 57 °С (средняя про-

жарка), 75 °С (полная прожарка)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 30–40 минут (с кро-

вью), 40–50 минут (средняя прожарка),

50–60 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вместо сухих сморчков подойдут также белые грибы.

Мясо

Филе телятины (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 100 минут

На 4 порции

Для филе

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг филе телятины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе полученной смесью.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе со всех сторон по 1 минуте.

Выньте филе и вставьте в него термощуп.

Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье филе | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: ок. 92 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление

Температура: 80–100 °C

Внутренняя температура продукта: 45 °C (с кровью), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)

Длительность: ок. 40–60 минут (с кровью), 70–80 минут (средняя прожарка), 90–120 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Телячья голень

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для телячьей голени:

2 ст. л. растительного масла
 1½ ч. л. соли
 ½ ч. л. перца
 1 телячья голень (примерно 1,5 кг),
 готовая к кулинарной обработке
 1 луковица
 1 бутон гвоздики
 2 моркови
 80 г сельдерея
 1 ст. л. томатной пасты
 800 мл говяжьего бульона
 200 мл воды

Для соуса

75 г сливок
 1½ ст. л. крахмала
 2 ст. л. холодной воды
 соль
 перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ
 Термощуп
 погружной блендер
 мелкое сито

Приготовление

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью телячью голень.

Разрежьте луковицу на четвертинки, нашинкуйте гвоздикой. Почистите сельдерей и морковь и нарежьте крупными кубиками.

Выложите овощи, томатную пасту и голень в форму для запекания. Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Через 50 минут влейте половину говяжьего бульона и половину воды.

Через 30 минут влейте вторую половину говяжьего бульона и половину воды.

Выньте мясо и овощи. Удалите гвоздику из лука.

Выложите овощи с выжарившимся соком в кастрюлю и пюрируйте их блендером. Протрите пюре через сито, добавьте сливки и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячьи ножки
 Продолжительность программы: ок. 120 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 190–200 °C

Внутренняя температура продукта: 76 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 120–130 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Спинка телёнка (жарение)

Время приготовления: 60 минут
На 4 порции

Для спинки телёнка

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности Miele

Термощуп
универсальный противень

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

Выньте мясо. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью спинку телёнка.

Вставьте термощуп. Поставьте спинку телёнка на противне в рабочую камеру и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо Телятина | Телячье седло |
Запекание
Продолжительность программы: ок.
50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта:
45 °C (с кровью), 57 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 30–40 минут (с кровью), 40–50 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Спинка телёнка (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для спинки телёнка

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг спинки телёнка, готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью спинку телёнка.

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

Выньте спинку и вставьте в неё термощуп.

Выложите спинку телёнка на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Телячье седло |

Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: ок. 134 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление

Температура: 80–100 °C

Внутренняя температура продукта:

45 °C (с кровью), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)

Длительность: ок. 70–90 минут (с кровью), 100–130 минут (средняя прожарка), 130–150 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Тушёная телятина

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг телятины (тазобедренная часть или оковалок), готовой к кулинарной обработке

2 моркови | нарезанные крупными кубиками

2 помидора | нарезанные крупными кубиками

2 луковицы | нарезанные крупными кубиками

2 мозговых кости (телячьи или говяжьи)

500 мл бульона из телятины

500 мл воды

Для соуса

250 г сливок

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

перец

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

мелкое сито

погружной блендер

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в форме для запекания и обжарьте в нём кусок телятины со всех сторон по 1 минуте.

Выньте телятину. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте мозговые кости и мясо. Влейте половину воды и половину бульона. Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте под крышкой.

Через 95 минут снимите крышку и через 5 минут после этого влейте оставшийся бульон и запекайте до готовности.

Выньте телятину, кости и половину овощей. Остальные овощи и образовавшийся при приготовлении сок положите в кастрюлю и пюрируйте блендером. Протрите пюре через сито, добавьте сливки и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Тушёная телятина

Продолжительность программы:

127 [125] (127) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 160–170 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 120–130 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Оссобуко

Время приготовления: 130 минут

На 6 порций

Для оссобуко

2 ст. л. растительного масла
1 помидор | нарезанный кубиками
1 луковица | мелко рубленая
80 г моркови | нарезанная кубиками
80 г сельдерея | нарезанный кубиками
50 г лука-порей | нарезанный кольцами
4 зубчика чеснока | мелко рубленые
1 ст. л. томатной пасты
6 кусков телячьей голени (по 250 г)
соль
свежемолотый чёрный перец
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
50 г топленого масла
200 мл белого вина
800 мл говяжьего бульона
1 ст. л. пасты-соуса для жаркого
30 г розмарина
30 г шалфея
30 г тимьяна

Для посыпки

1 ст. л. петрушки | рубленая
1 неочищенный лимон | только тёртая цедра

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Налейте растительное масло в форму для запекания. Добавить овощи, чеснок и томатную пасту.

Поместите форму в рабочую камеру и тушите согласно этапу приготовления 2.

Посолите и поперчите мясо и обваляйте его в муке. Топлёное масло разогрейте в сковороде и обжарьте мясо с обеих сторон в течение 3–4 минут.

Добавьте к овощам мясо, белое вино, говяжий бульон, пасту-соус для жаркого и травы. Тушите под крышкой согласно этапу приготовления 3.

Подавайте с соусом, тёртой лимонной цедрой и рубленой петрушкой.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Телятина | Особуко

Продолжительность программы:

110 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Температура: 180 °C

Длительность: 10 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Этап приготовления 3

Температура: 180 °C

Длительность: 90 минут

Мясо

Каре ягнёнка с овощами

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Ингредиенты

2 ч. л. розмарина
2 зубчика чеснока | рубленые
30 г растительного масла
80 г дижонской горчицы
2 ч. л. кумина
1 ч. л. мёда
¼ ч. л. соли
свежемолотый чёрный перец
2 каре ягнёнка (каждое на 8 стейков),
готовых для кулинарной обработки
2 моркови
1 батат
4 клубня молодого картофеля
2 маленьких свёклы
2 луковицы
2 ст. л. растительного масла
соль
перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка или противень-брызгозащитный экран
универсальный противень
алюминиевая фольга

Приготовление

Смешайте розмарин, чеснок, растительное масло, дижонскую горчицу, кумин, мёд, соль и перец и смажьте полученной смесью мясо. Выложите каре ягнёнка на решётку или противень-решётку с подставленным универсальным противнем и поместите в духовой шкаф.

Батат и морковь очистите и нарежьте мелкими кубиками. Разрежьте пополам клубни раннего картофеля. Лук и свёклу нарежьте дольками.

Смешайте овощи с маслом, посолите и выложите на универсальный противень. Подставьте универсальный противень с овощами под мясо и готовьте согласно этапу 1.

Достаньте каре ягнёнка из духового шкафа, овощи переставьте на уровень выше и запекайте дальше согласно этапу приготовления 2.

После запекания оберните каре фольгой и оставьте на 10 минут, затем нарежьте на порции и подавайте с овощами.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Каре барашка с овощами

Продолжительность программы:

34 минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 190 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/
вручную (1-й по достижении нужной температуры, 2-й через 10 минут после этого)

Длительность: 24 минуты

Уровень: 3 (каре ягнёнка) + 2 (овощи)

[3 (каре ягнёнка) + 1 (овощи)] (2)

Этап приготовления 2

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 190 °C

Длительность: 10 минут

Уровень: 2

Мясо

Ножка ягнёнка

Время приготовления: 140 минут
На 6 порций

Для ножки ягнёнка

3 ст. л. растительного масла
1½ ч. л. соли
½ ч. л. перца
2 зубчика чеснока | раздавленные
3 ч. л. прованских трав
1 ножка ягнёнка (примерно 1,5 кг),
готовая к кулинарной обработке

Для поливки:

100 мл красного вина
400 мл овощного бульона

Для соуса

500 мл воды
50 г крем-фреша
3 ст. л. холодной воды
3 ч. л. крахмала
соль
перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой
Термошуп

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью, перцем, чесноком и травами и смажьте полученной смесью ножку ягнёнка.

Положите ножку в форму для запекания и вставьте в неё термошуп. Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте под крышкой.

Через 30 минут снимите крышку. Полейте вином и овощным бульоном и запекайте дальше.

Выньте ножку ягнёнка и разведите выжарившийся сок водой. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Ножка ягнёнка

Продолжительность программы: ок.
130 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура: 170–180 °C

Внутренняя температура продукта:
76 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительностьок. 100–120 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Спинка ягнёнка (жарение)

Время приготовления: 30 минут
На 4 порции

Для спинки ягнёнка:

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
3 куска вырезки ягнёнка (по 300 г),
готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания

1 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень
Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте полученной смесью вырезку.

Положите мясо на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте вырезку ягнёнка.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка |
Запекание

Продолжительность программы: ок.
23 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180–190 °C

Внутренняя температура продукта:
53 °C (с кровью), 65 °C (средняя прожарка), 80 °C (полная прожарка)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 10–15 минут (с кровью), 15–20 минут (средняя прожарка), 20–25 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Спинка ягнёнка (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 90 минут

На 4 порции

Для спинки ягнёнка:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

3 куска вырезки ягнёнка (по 300 г),
готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания

1 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

Смешайте растительное масло с солью и перцем и смажьте полученной смесью вырезку.

Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

Выньте вырезку и вставьте в неё термощуп.

Положите мясо на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Баранина | Спинка ягнёнка |

Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: ок.
75 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление

Температура: 95–105 °C

Внутренняя температура продукта:

53 °C (с кровью), 65 °C (средняя прожарка),

68 °C (полная прожарка)

Длительность: ок. 25–35 минут (с кровью), 65–75 минут (средняя прожарка), 80–90 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Говядина Веллингтон

Время приготовления: 120 минут

На 6 порций

Ингредиенты

850 г филе говядины, готового к кулинарной обработке

свежемолотый чёрный перец

соль

1½ ст. л. растительного масла

3 ст. л. сливочного масла

2 луковицы шалот | нарезанные мелкими кубиками

2 зубчика чеснока | раздавленные

250 г шампиньонов | нарезанные мелкими кубиками

2 ст. л. свежих листьев тимьяна | рубленые

100 мл экстрасухого вермута

150 г печёночного паштета

15 г свежей петрушки

12 ломтиков некопчёного бекона к завтраку

500 г слоёного теста

2 средних яйца | только взбитый желток

1 ч. л. воды

Для обжаривания

1 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

пищевая плёнка

бумага для выпечки

противень для выпечки или универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Приправьте филе говядины перцем и солью и смажьте маслом со всех сторон. Разогрейте растительное масло

на сковороде и обжарьте в нём филе со всех сторон до образования коричневой корочки. Охладите.

Растопите сливочное масло на сковороде. Пассеруйте в нём лук-шалот и чеснок, пока шалот не станет прозрачным. Добавить шампиньоны и тимьян. Потушите ещё 5–6 минут. Добавьте вина и варите ещё 10 минут до выпаривания жидкости. Добавьте печёночный паштет и петрушку. Приправьте по вкусу. Остудите.

Выложите внахлест 2 слоя пищевой плёнки на чистой рабочей поверхности или на большой разделочной доске. Ломтики шпика выложить двумя слоями внахлест в 2 ряда. Распределите на шпике половину смеси шампиньонов. Положите сверху говяжье филе и оставшуюся смесь шампиньонов. Оберните шпик вокруг филе с помощью пищевой плёнки, чтобы получить плотный продолговатый рулет. Положите его в холодильник.

Раскатайте слоёное тесто. Посыпьте поверхность мукой. Третью часть теста раскатайте в прямоугольник размером примерно 18 x 30 см, остальное тесто раскатайте в прямоугольник примерно 28 x 36 см. Снимите пищевую плёнку с говяжьего филе и положите его в середину маленького прямоугольника. Взбейте яичный желток с водой и смажьте края теста, а также верхнюю часть и бока завернутого филе.

С помощью скалки осторожно приподнимите большой прямоугольник теста, положите на филе и хорошо прижмите. Сформируйте край шириной примерно 3 см. Запечатайте край теста с помощью вилки. Смажьте всё тесто желтком. Охлаждайте 0,5–24 часа.

Противень смажьте и выстелите бумагой для выпечки, затем положите на него говядину. Вставьте термощуп.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Автоматическая программа: поставьте говядину Веллингтон в рабочую камеру и запекайте.

Ручной режим: поставьте говядину Веллингтон в рабочую камеру и запекайте согласно этапам приготовления 2 и 3.

Оставьте на 10 минут, не вынимая термощуп.

Нарежьте ломтиками и подавайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Говядина Веллингтон
Продолжительность программы: ок. 60 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 210 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Этап приготовления 2

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/
вручную (1-й через 10 минут, 2-й ещё
через 5 минут)

Длительность: 20 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Этап приготовления 3

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Внутренняя температура продукта:
48 °C (по-английски), 53 °C (средняя
прожарка), 60 °C (полная прожарка)

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительностьок. 45 минут

Совет

Это блюдо хорошо сочетается с
зелёной фасолью.

Вместо вермута можно использовать
сухое белое вино.

Мясо

Рубленая говядина

Время приготовления: 250 минут
На 8 порций

Ингредиенты

30 г сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
1,2 кг говядины, готовой к кулинарной обработке | нарезанная кубиками соль
перец
500 г лука | нарезанный мелкими кубиками
2 лавровых листа
4 бутона гвоздики
1 ст. л. коричневого сахара
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
1,2 л говяжьего бульона
70 мл уксуса

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

Приготовление

Разогрейте сливочное масло на сковороде. Как только исчезнут пузырьки, добавьте растительное масло и разогрейте его.

Приправьте говядину солью и перцем и обжарьте со всех сторон.

Добавьте лук, лавровый лист, гвоздику и сахар и жарьте ещё 3 минуты.

Посыпьте говядину мукой и жарьте ещё 2–3 минуты.

Добавьте говяжий бульон и уксус, постоянно помешивайте, пока не образуется соус однородной консистенции.

Поместите говядину в форму для запекания.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Автоматическая программа:

Поместите форму в рабочую камеру и готовьте.

Ручной режим:
поставьте форму в рабочую камеру и готовьте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Перед подачей на стол ещё раз посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Хаш

Продолжительность программы:
210 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 45 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 150 °C

Длительность: 165 минут

Филе говядины (жарение)

Время приготовления: 55 минут
На 4 порции

Для филе говядины

2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
перец
1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень
Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе со всех сторон по 1 минуте.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Положите филе на противень, вставьте в него термощуп и поместите в рабочую камеру. Запекайте филе.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины |
Запекание
Продолжительность программы: ок.
43 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180–190 °C
Внутренняя температура продукта: 45 °C (по-английски), 54 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: около 20–30 минут (по-английски), 35–45 минут (средняя прожарка), 50–60 минут (полная прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Филе говядины (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 95 минут

На 4 порции

Для филе говядины

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе со всех сторон по 1 минуте.

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Филе говядины |
Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок.
85 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотем-
пер. приготовление
Температура: 80–100 °С
Внутренняя температура продукта:
45 °С (по-английски), 57 °С (средняя
прожарка), 66 °С (полная прожарка)
Длительность: около 50–70 минут
(по-английски), 70–90 минут (средняя
прожарка), 100–120 минут (полная
прожарка)
Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Тушёная говядина

Время приготовления: 145 минут

На 4 порции

Для жаркого:

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг говядины (тазобедренная или лопаточная часть), готовой к кулинарной обработке

200 г моркови | нарезанная крупными кубиками

2 луковицы | нарезанные крупными кубиками

50 г сельдерея | нарезанный крупными кубиками

1 лавровый лист

500 мл говяжьего бульона

500 мл воды

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Для соуса

250 мл воды

125 г крем-фреша

1 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

сито

погружной блендер

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло для обжаривания в форме для запекания. Обжарьте говядину со всех сторон по 1 минуте.

Выньте говядину. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Обжарьте овощи в форме для запекания. Добавьте говядину и лавровый лист. Влейте половину воды и половину бульона.

Поместите форму в рабочую камеру и готовьте блюдо под крышкой.

Через 105 минут долейте оставшийся говяжий бульон и воду, ещё через 10 минут снимите крышку.

Для соуса выньте мясо и лавровый лист. При необходимости добавьте воды. Переместите овощи и выжарившийся сок в кастрюлю, пюрируйте их блендером. Протрите пюре через мелкое сито, добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Тушёная говядина

Продолжительность программы:

131 минута

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 150–160 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 120–130 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Ростбиф (жарение)

Время приготовления: 80 минут

На 4 порции

Для ростбифа

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг ростбифа, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Для соуса ремулад

150 г йогурта, жирность 3,5%

150 г майонеза

2 маринованных огурца

2 ст. л. каперсов

1 ст. л. петрушки

2 луковицы шалот

1 ст. л. шнитт-лука

½ ч. л. лимонного сока

соль

сахар

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте ростбиф со всех сторон по 1 минуте.

Выньте ростбиф. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Положите ростбиф на противень и вставьте термощуп.

Поставьте противень в рабочую камеру и запекайте ростбиф.

Для соуса смешайте до однородной массы йогурт и майонез. Мелко порубите маринованные огурцы, каперсы и петрушку. Мелко нарежьте лук-шалот и шнитт-лук. Добавьте всё в смесь йогурта с майонезом. Приправьте соус лимонным соком, солью и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | Запекание

Продолжительность программы: ок. 53 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 180–190 °C

Внутренняя температура продукта: 45 °C (по-английски), 54 °C (средняя прожарка), 75 °C (полная прожарка)
Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 35–45 минут (по-английски), 45–55 минут (средняя прожарка), 55–65 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Ростбиф (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 130 минут

На 4 порции

Для ростбифа

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

1 кг ростбифа, готового к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Запустите автоматическую или специальную программу.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Разогрейте растительное масло для обжаривания в сковороде и обжарьте в нём ростбиф со всех сторон по 1 минуте.

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите ростбиф на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Ростбиф | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: ок. 117 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление

Температура: 80–100 °C

Внутренняя температура продукта: 45 °C (по-английски), 57 °C (средняя прожарка), 66 °C (полная прожарка)

Длительность: ок. 60–80 минут (по-английски), 100–130 минут (средняя прожарка), 130–160 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Йоркширский пудинг

Время приготовления: 40 минут
На 12 штук

Ингредиенты

12 ч. л. растительного масла
190 г пшеничной муки, тип 405
1 ч. л. соли
3 средних яйца
225 мл молока, жирность 3,5%

Аксессуары и принадлежности Miele

лист-противень на 12 формочек для маффинов, каждая Ø 5 см
решётка

Приготовление

В каждую формочку для маффинов налейте по 1 ч. л. растительного масла.

Поставьте противень на решётку и поместите в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Смешайте муку и соль. В середине сформируйте углубление, разбейте в него яйца, взболтайте и медленно смешайте с мукой.

Затем добавьте молоко и медленно перемешайте до получения однородного теста.

Как только рабочая камера прогреется до нужной температуры, равномерно распределите тесто по формочкам.

Ручной режим:

настройте согласно этапу приготовления 2.

Запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Говядина | Йоркширский пудинг

Продолжительность программы:
28 [30] (22) минуты

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс
(Верхний / нижний жар)

Температура: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения
продукта в рабочую камеру

Уровень: 2 [2] (1)

Этап приготовления 2

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения
продукта в рабочую камеру

Длительность: 26–30 [28–32]
(20–25) минут

Рулет из рубленого мяса

Время приготовления: 85 минут
На 10 порций

Ингредиенты

1 кг свиного фарша
3 средних яйца
200 г панировочных сухарей
1 ч. л. молотой паприки
соль
перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Приготовление

Смешайте мясной фарш с яйцами, панировочными сухарями, солью, молотыми паприкой и чёрным перцем.

Придайте фаршу округлую продолговатую форму и выложите его на противень.

Автоматическая программа:
поставьте рулет в рабочую камеру и запекайте.

Ручной режим:
поставьте противень в рабочую камеру и запекайте рулет согласно этапам приготовления 1, 2 и 3.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Бельг. рулет из рубл. мяса
Продолжительность программы:
75 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1
Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 220 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2
Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс
Температура: 170 °C
Количество/тип паровых ударов: 1/
автоматически
Длительность: 40 минут

Этап приготовления 3
Температура: 140 °C
Длительность: 20 минут

Мясо

Копчёная корейка (жарение)

Время приготовления: 90 минут

На 4 порции

Для корейки:

1 кг просоленной подкопчённой свинины (вырезки), готовой к кулинарной обработке

Для соуса песто

50 г семян пинии

60 г помидоров, вяленых, консервированных в растительном масле

30 г гладкой петрушки

30 г базилика

1 зубчик чеснока

50 г твёрдого тёртого сыра (пармезан)

5 ст. л. подсолнечного масла

5 ст. л. оливкового масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Термощуп

погружной блендер

Приготовление

Положите мясо на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру и начните готовить корейку.

Для соуса обжарьте на сковороде семена пинии. Крупно порежьте помидоры, петрушку, базилик и чеснок. Пюрируйте их вместе с семенами пинии, пармезаном и подсолнечным маслом. Добавьте оливковое масло.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Запекание

Продолжительность программы: ок. 55 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Конв. плюс

Температура: 150–160 °C

Внутренняя температура продукта: 63 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: с настройкой времени (1-й через 5 минут, 2-й через 20 минут, 3-й через 40 минут)

Длительностьок. 50–60 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вяленых помидоров, не консервированных в масле, достаточно 30 г. Перед приготовлением обдайте их горячей водой и замочите примерно на 10 минут. Затем слейте воду.

Копчёная корейка (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 170 минут

На 4 порции

Для корейки:

1 кг просоленной подкопчённой свинины (вырезки), готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте мясо со всех сторон по 1 минуте.

Выньте мясо и вставьте в него термощуп.

Положите мясо на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Жаркое из копчёной свинины | Низкотемпер. приготовление
Продолжительность программы: ок. 160 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление
Температура: 95–105 °C
Внутренняя температура продукта: 63 °C

Длительность: ок. 140–160 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Жаркое с корочкой

Время приготовления: 190 минут

На 6 порций

Для жаркого:

1,5 кг свинины со шкуркой (тазобедренная часть окорока), готовой к кулинарной обработке

3 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. соли

½ ч. л. перца

Для поливки:

500 мл овощного бульона

Для соуса

400 мл воды

150 г крем-фреша

3 ч. л. крахмала

3 ст. л. холодной воды

соль

перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ

Термощуп

Приготовление

Надрезать шкурку очень острым ножом вдоль и поперек на расстоянии 2 см.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте этой смесью свинину.

Положите мясо шкуркой вверх в форму для запекания, воткните термощуп и поместите в рабочую камеру.

Через 90 минут влейте овощной бульон и запекайте дальше.

Выньте свинину и разведите выжавшийся сок водой. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Жаркое с корочкой
Продолжительность программы: ок.
155 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и

Верх./ниж. ж.

Температура: 130 °C

Внутренняя температура продукта:

85 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 3/с
настройкой времени (1-й через 5 ми-
нут, 2-й через 20 минут, 3-й через
70 минут)

Длительностьок. 50 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Температура: 250 °C

Crisp function: Вкл.

Длительностьок. 20 минут

Этап приготовления 3

Температура: 190–200 °C

Длительностьок. 80–90 минут

Мясо

Жаркое из окорока

Время приготовления: 150 минут

На 4 порции

Для жаркого:

2 ст. л. горчицы

1 ч. л. соли

½ ч. л. перца

½ ч. л. молотой паприки

1 кг свинины (верхняя или нижняя часть окорока), готовой к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Для поливки:

250 мл овощного бульона

Для соуса

300 мл воды

250 мл овощного бульона

100 г крем-фреша

2 ч. л. крахмала

1 ст. л. холодной воды

соль

перец

сахар

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

Термощуп

Приготовление

Смешайте растительное масло с горчицей, солью, молотым чёрным и красным перцем и смажьте этой смесью свинину.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в форме для запекания и обжарьте мясо со всех сторон. Залейте ¼ л овощного бульона.

Вставьте термощуп. Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте мясо закрытым.

Через 55 минут снимите крышку и доведите до готовности.

Выньте свинину. Разведите выжарившийся сок оставшейся водой и овощным бульоном. Добавьте крем-фреш и доведите до кипения. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Приправьте солью, перцем и сахаром.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Жаркое из окорока

Продолжительность программы: ок.
138 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и

Верх./ниж. ж.

Температура: 160 °C

Внутренняя температура продукта:
85 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с
настройкой времени (1-й через
60 минут, 2-й через 90 минут)

Длительностьок. 55 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Этап приготовления 2

Температура: 140 °C

Длительность: ок. 70–80 минут

Мясо

Грудинка свиная

Время приготовления: 210 минут

На 6 порций

Ингредиенты

1 кусок свиной грудинки
(1,5–2 кг, без костей), готовой к кулинарной обработке
соль
250 г жидкого мёда
2 ст. л. сладкого соевого соуса
(Ketjap manis)
2 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. свежего имбиря | мелко натёр-
тый
1 ч. л. порошка из пяти специй («Пять
специй»)
1 большой стручок красного перца
чили | без зёрен, мелко нарезанный
1 большой стручок зелёного перца
чили | без зёрен, мелко нарезанный

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка или противень-брызгоза-
щитный экран
универсальный противень

Приготовление

Надрежьте кожу свиной грудинки
сеточкой в рабочем направлении
расстоянии 1 см. Поместите грудинку
на решётку или противень. Уста-
новите решётку/противень на уни-
версальный противень и поместите в
рабочую камеру.

Автоматическая программа:
доведите до готовности.

Ручной режим:
готовьте согласно этапам приготов-
ления 1–4.

Для соуса смешайте в кастрюле мёд,
соевый соус, имбирь и порошок из
пяти специй и варите на умеренном
огне в течение 10 минут. Держите в
тепле, перед подачей добавьте
стручки перца чили.

Свиную грудинку разрежьте не
раньше, чем через 10 минут после
приготовления. Нарежьте мясо лом-
тиками и подавайте с соусом.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Свиная грудинка

Продолжительность программы:

165 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и

Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 170 минут

Количество/тип паровых ударов: 2/

вручную (1-й сразу после помещения

в рабочую камеру, 2-й через 30 ми-

нут)

Длительность: 30 минут

Уровень: 2 [1] (2)

Этап приготовления 2

Температура: 150 °C

Crisp function: Вкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/

вручную, сразу после начала этапа

приготовления

Длительность: 120 минут

Этап приготовления 3

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 210 [230] (230) °C

Длительность: 5 минут

Этап приготовления 4

Режимы работы: Гриль с обдувом

Температура: 210 [230] (230) °C

Длительность: 10 минут

Совет

В качестве гарнира подайте тушёный капусту бок-чой или пекинскую капусту.

Мясо

Свиное филе (жарение)

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Для свиного филе

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

3 куска филе свинины (по 350 г), готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Для соуса

500 г лука-шалот

20 г сливочного масла

1 ст. л. сахара

100 мл белого вина

400 мл овощного бульона

4 ст. л. бальзамического уксуса

3 ч. л. мёда

½ ч. л. соли

перец

1½ ч. л. крахмала

2 ст. л. холодной воды

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте филе со всех сторон по 1 минуте.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Положите филе на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте филе.

Для соуса разрежьте лук-шалот пополам вдоль и нарежьте его тонкими полукольцами. Разогрейте сливочное масло на сковороде. Обжарьте в нём лук-шалот на среднем огне до подрумянивания.

Посыпьте сахаром и карамелизируйте его на медленном огне. Добавьте вино, овощной бульон и бальзамический уксус. Варите на среднем огне около 30 минут.

Приправьте соус мёдом, солью и чёрным перцем. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Филе свинины | Запекание
Продолжительность программы: ок.
44 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура: 150–160 °С

Внутренняя температура продукта:
60 °С (с кровью), 66 °С (средняя про-
жарка), 75 °С (полная прожарка)

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 25–35 минут (с
кровью), 35–45 минут (средняя про-
жарка), 45–55 минут (полная прожар-
ка)

Уровень: 2 [1] (1)

Мясо

Свиное филе (низкотемпературное приготовление)

Время приготовления: 95 минут

На 4 порции

Для свиного филе

2 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

перец

3 куска филе свинины (по 350 г), готовые к кулинарной обработке

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

решётка

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Установите решётку на противень и поместите в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф согласно этапу приготовления 1.

Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте мясо полученной смесью.

Разогрейте растительное масло для обжаривания на сковороде. Обжарьте филе со всех сторон по 1 минуте.

Выньте филе и вставьте термощуп.

Автоматическая программа: положите свиное филе на решётку и запекайте.

Ручной режим:

настройте согласно этапу приготовления 2. Положите филе на решётку и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Свинина | Филе свинины | Низкотемпер. приготовление

Продолжительность программы: ок. 83 минут

Ручной режим

Специальные программы | Низкотемпер. приготовление

Температура: 90–100 °C

Внутренняя температура продукта:

60 °C (с кровью), 66 °C (средняя прожарка), 69 °C (полная прожарка)

Длительность: ок. 60–75 минут (с кровью), 75–85 минут (средняя прожарка), 85–95 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (1)

Рождественский окорок

Время приготовления: 190 минут + 5 часов на вымачивание
На 14 порций

Ингредиенты

3½ кг окорока со шкуркой, солёное,
готовое к кулинарной обработке
2 средних яйца | только желток
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. острой горчицы
2 ст. л. сладкой горчицы
1 ч. л. панировочных сухарей

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ
Термощуп
алюминиевая фольга

Приготовление

Положите окорок в большой таз с водой для вымачивания примерно на 5 часов.

Острым ножом сделайте крестообразный надрез на шкурке. Заверните окорок в алюминиевую фольгу и поместите в форму для запекания. Вставьте термощуп и запекайте.

Извлеките окорок и немного остудите. Удалите фольгу и срежьте верхнюю часть шкурки. Прогрейте духовой шкаф согласно настройкам.

Смешайте яичный желток, крахмал и горчицу и смажьте верхнюю сторону мяса. Посыпьте окорок панировочными сухарями и запекайте.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Свинина | Рождественск. ветчина
Продолжительность программы: ок. 170 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 165–175 °C
Внутренняя температура продукта: 85 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 160–170 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Запекание окорока

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 200 °C
Booster: Вкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 15 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Ножка зайца

Время приготовления: 150 минут + 12 часов на маринование
На 6 порций

Ингредиенты

2 ножки зайца (по 400 г), готовые к кулинарной обработке
500 мл пахты
соль
перец
20 г топлёного масла
50 мл красного вина
200 г сливок
6 ягод можжевельника
2 лавровых листа
50 г шпика, жирного или с прослойками мяса | нарезанный ломтиками
250 мл бульона
150 мл воды
2 ст. л. крахмала
2 ст. л. воды

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

Приготовление

Положите заячьи ножки в пахту примерно на 12 ч. Переверните несколько раз за это время.

Промойте водой, обсушите и удалите плёнки. Посолите и поперчите.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте топлёное масло в форме для запекания на панели конфорок. Обжарьте ножки со всех сторон. Влейте красное вино и половину сли-

вок. Добавьте ягоды можжевельника и лавровый лист. Положите на ножки кусочки шпика.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру. Готовьте заячьи ножки под крышкой согласно этапу приготовления 1.

Через 20 минут добавьте бульон и запекайте под крышкой дальше.

Выньте мясо, разбавьте выжарившийся сок оставшимися сливками и водой. Смешайте крахмал с водой и добавьте к соусу. Доведите до кипения. Положите ножки назад в соус.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Ножка зайца
Продолжительность программы:
132 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 140–150 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 120–130 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Кролик

Время приготовления: 110 минут

На 4 порции

Для кролика:

1,3 кг мяса кролика, готового к кулинарной обработке

1 ч. л. соли

перец

2 ст. л. дижонской горчицы

30 г сливочного масла

100 г нарезанного кубиками бекона

2 луковицы | нарезанные кубиками

1 ч. л. листьев тимьяна

125 мл белого вина

125 мл воды

Для соуса

1 ст. л. дижонской горчицы

100 г крем-фреша

1 ст. л. крахмала

2 ст. л. воды

соль

перец

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ с крышкой

Приготовление

Разрежьте кролика на 6 частей. Посолите и поперчите, смажьте горчицей.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте сливочное масло в форме для запекания. Обжарьте в нём бекон и мясо кролика со всех сторон. Добавьте лук и тимьян. Влейте белое вино и воду.

Поместите форму в рабочую камеру. Запекайте кролика под крышкой.

Выньте куски мяса. Добавьте горчицу и крем-фреш и доведите до кипения на варочной панели.

Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Вновь доведите до кипения. Посолите и поперчите.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Кролик

Продолжительность программы:

82 минуты

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 140–150 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 60–70 минут

Уровень: 2 [2] (1)

Мясо

Спинка оленя

Время приготовления: 160 минут + 24 часа на маринование
На 4 порции

Для маринада:

500 мл красного вина
250 мл воды
1 морковь | нарезанная кубиками
3 луковицы | нарезанные кубиками

Для спинки оленя

1,2 кг спинки оленя, готовой к кулинарной обработке
1 ч. л. соли
1 ч. л. чёрного перца крупного помола
½ ч. л. молотого шалфея
½ ч. л. тимьяна
60 г шпика с прослойками мяса | нарезанный ломтиками

Для соуса

500 мл прозрачного бульона или бульона из дичи
350 г консервированной вишни (вес ягод без жидкости)
200 мл вишнёвого сока (из банки)
200 г сливок
1 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды
соль
перец
сахар

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ
универсальный противень
Термощуп

Приготовление

Для маринада доведите до кипения вино, воду, морковь и лук. Тёплым маринадом полейте мясо и оставьте на 24 часа настаиваться в холодильнике.

Выньте спинку оленя и обсушите. Уберите маринад. Смешайте соль, чёрный перец и травы и натрите мяско этой смесью.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло в форме для запекания и обжарьте в нём мясо со всех сторон по 1 минуте.

Положите спинку оленя на противень и вставьте термощуп. Обложите спинку оленя шпиком. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте мясо.

Через 35 минут влейте прозрачный бульон или бульон из дичи и запекайте дальше.

Для соуса разбавьте выжарившийся сок бульоном из дичи. Слейте сок из вишни в отдельную посуду. Выньте мясо, разведите выжарившийся сок соком консервированной вишни, сливками и водой или маринадом.

Смешайте крахмал с водой и добавьте к соусу. Доведите всё до кипения и добавьте вишню. Приправьте солью, чёрным перцем, сахаром и (по желанию) маринадом.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Спинка оленя

Продолжительность программы: ок. 100 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 160–170 °C

Внутренняя температура продукта: 60 °C (с кровью), 72 °C (средняя прожарка), 81 °C (полная прожарка)

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 75–85 минут (с кровью), 85–95 минут (средняя прожарка), 95–105 минут (полная прожарка)

Уровень: 2 [1] (2)

Мясо

Спинка косули

Время приготовления: 110 минут + 24 часа на маринование
На 6 порций

Для спинки косули:

1,2 кг спинки косули без кости, готовой к кулинарной обработке

1½ л пахты

1 ч. л. смеси пряностей для дичи

1 ч. л. соли

перец

Для обжаривания

30 г топлёного масла

Для соуса

125 мл красного вина

800 мл бульона из дичи

125 г крем-фреша

2 ст. л. крахмала

4 ст. л. холодной воды

соль

перец

сахар

смесь пряностей для дичи

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Спинку косули очистите от плёнок и положите её в пахту примерно на 24 часа. Переверните несколько раз за это время.

Выньте мясо, промойте холодной водой и обсушите. Приправьте смесью пряностей для дичи, солью и чёрным перцем.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Со всех сторон обжарьте мясо в форме для запекания. При необходимости разделите мясо на куски.

Извлеките спинку косули, положите на противень и вставьте термощуп. Поставьте противень в рабочую камеру. Запекайте спинку косули.

Для соуса разбавьте выжарившийся сок в форме красным вином и бульоном из дичи. Добавьте крем-фреш. Разведите крахмал в воде и загустите им соус. Доведите до кипения. Приправьте солью, чёрным перцем, сахаром и смесью пряностей для дичи.

Настройка

Автоматическая программа

Мясо | Дичь | Спинка косули

Продолжительность программы: ок.
55 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний
жар

Температура: 140–150 °С

Внутренняя температура продукта:
60 °С (с кровью), 72 °С (средняя про-
жарка), 81 °С (полная прожарка)

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 20–30 минут (с
кровью), 30–40 минут (средняя про-
жарка), 40–50 минут (полная прожар-
ка)

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Для подачи на стол слегка подо-
грейте 6 половинок консервирован-
ных груш. Разложите их вогнутой
стороной вверх вокруг спинки косули
и заполните каждую 1 ч. л. бруснич-
ного варенья.

Мы приглашаем Вас к столу!

Многие деликатесы великолепны на вкус, но вредят нашей фигуре. Поэтому приятно осознавать, что рыбные блюда принадлежат к общеизвестному исключению: они вкусны и полезны для здоровья. Благодаря разному происхождению рыбы, кулинарным обычаям и национальным традициям в мире существует множество разнообразных рыбных блюд, которые непременно стоит попробовать. Надеемся, что предложенные в этой главе рецепты придутся Вам по душе.

Советы по приготовлению

Для приготовления рыбы подходят различные режимы, например Конвекция с паром, Конвекция плюс или Верхний / нижний жар.

Следующие советы помогут Вам лучше ориентироваться при приготовлении.

- Целая рыба считается готовой, когда белеют зрачки глаз и легко вынимается спинной плавник.
- Жареная, тушёная и приготовленная на гриле рыба считается готовой, если мясо легко отделяется от костей.
- Прежде чем поместить рыбу в духовой шкаф, приправьте её на свой вкус и обложите сверху тонкими ломтиками сливочного масла.
- Следите за тем, чтобы металлический конец термощупа находилось в центре самой толстой части рыбы.
- По возможности вводите термощуп за головой рыбы параллельно хребту.

Рыба

Дорада

Время приготовления: 60 минут

На 4 порции

Ингредиенты

800 г мелкого картофеля

4 дорады (примерно по 300 г), целые, готовые к кулинарной обработке

1 лимон | только сок

соль

лимонный перец

2 красных сладких перца | крупно нарезанные

3 цуккини, зелёные или жёлтые | нарезанные ломтиками

4 луковицы шалот | нарезанные дольками

3 зубчика чеснока | мелко рубленые

300 г овечьего сыра | нарезанный кубиками

4 веточки розмарина

4 веточки тимьяна

10 ст. л. оливкового масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ

Термощуп

Приготовление

Отварите картофель «в мундире»

в течение 10 минут.

Предварительно нагрейте духовой шкаф.

Сбрызните рыбу лимонным соком.

Приправьте солью и лимонным перцем.

Картофель смешайте с овощами, овечьим сыром, веточками розмарина и тимьяна. Приправьте солью и лимонным перцем и поместите в форму для запекания.

Положите дораду на овощи и вставьте в неё термощуп. Поместите форму в рабочую камеру и готовьте рыбу.

Настройка

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 170–180 °C

Внутренняя температура продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 5 минут,

2-й через 15 минут)

Длительность: ок. 30–45 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Мелкий картофель имеет диаметр 2,5–4 см.

Форель

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для форели

4 форели (по 250 г), готовые к кулинарной обработке

2 ст. л. лимонного сока

соль

перец

Для начинки

200 г свежих шампиньонов

½ луковицы

1 зубчик чеснока

25 г петрушки

соль

перец

Для обкладывания

3 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Сбрызните форель лимонным соком. Посолите и поперчите внутри и снаружи.

Почистите для начинки шампиньоны. Лук, чеснок, шампиньоны и петрушку мелко нарубите и перемешайте. Посолите и поперчите смесь.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Наполните форель смесью и выложите в ряд на противень. Вставьте термощуп. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла.

Поставьте противень в рабочую камеру. Готовьте форель.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Форель

Продолжительность программы: ок. 36 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 210–220 °C

Внутренняя температура продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/с настройкой времени, через 5 минут

Длительность: ок. 15–25 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Подавайте форель с кружочками лимона и поджаренным маслом.

Рыба

Карп

Время приготовления: 90 минут
На 6 порций

Ингредиенты

450 мл воды
50 мл уксуса
50 мл белого вина
1 выпотрошенный карп с чешуёй
(примерно 1,5 кг), готовый к кулинарной обработке
соль
1 лавровый лист
5 горошин чёрного перца

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ
Термощуп

Приготовление

Воду с уксусом и белым вином доведите до кипения на панели конфорок.

Осторожно очистите карпа под водой от чешуи, стараясь не повредить слизистый слой кожи.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Натрите рыбу солью изнутри и полейте половиной соуса.

Положите карпа в форму и вставьте в него термощуп. Добавьте оставшийся соус с лавровым листом и горошинами чёрного перца.

Поместите форму в рабочую камеру. Готовьте карпа под крышкой.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Карп
Продолжительность программы: ок. 77 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 190–200 °C
Внутренняя температура продукта: 75 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Вкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: ок. 60–70 минут
Уровень: 2 [2] (1)

Совет

Подавайте карпа, украсив кружочками лимона и коричневым маслом.

Филе лосося

Время приготовления: 50 минут

На 4 порции

Ингредиенты

4 куска филе лосося (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

2 ст. л. лимонного сока

соль

перец

3 ст. л. сливочного масла

1 ч. л. рубленого укропа

Аксессуары и принадлежности

Miele

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Выложите филе на противень.

Сбрызните лимонным соком. Посолите и поперчите. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла и посыпьте укропом. Вставьте термощуп.

Поставьте противень в рабочую камеру и запекайте филе.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Филе лосося

Продолжительность программы: ок. 30 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 200–210 °C

Внутренняя температура продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/с настройкой времени, через 5 минут

Длительность: ок. 10–20 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Рыба

Форель озёрная

Время приготовления: 65 минут

На 4 порции

Для форели

1 озёрная форель (примерно 1 кг),
целая, готовая к кулинарной обра-
ботке

1 лимон | только сок

соль

Для начинки

2 луковицы шалот

2 зубчика чеснока

2 ломтика хлеба для тостов

50 г мелких каперсов

1 среднее яйцо | только желток

2 ст. л. оливкового масла

соль

перец

молотый перец чили

Аксессуары и принадлежности

Miele

деревянные шпажки

универсальный противень

Термощуп

Приготовление

Сбрызните форель соком лимона.

Посолите и поперчите внутри и сна-
ружи.

Для начинки нарежьте мелкими куби-
ками лук-шалот, чеснок и хлеб для
тостов. Смешайте каперсы, желток,
оливковое масло, лук-шалот, чеснок
и хлеб для тостов. Приправьте
солью, чёрным перцем и чили.

Включите автоматическую програм-
му или предварительно нагрейте ду-
ховой шкаф.

Начините форель полученной
смесью. Скрепите разрез малень-
кими шпажками.

Положите рыбу на противень и
вставьте термощуп. Поставьте про-
тивень в рабочую камеру. Доведите
до готовности.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Филе лосося

Продолжительность программы: ок.
52 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конв. с паром и
Верх./ниж. ж.

Температура: 210–220 °C

Внутренняя температура продукта:
75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Температура: 160–180 °C

Количество/тип паровых ударов: 1/с
настройкой времени, через 5 минут

Длительность: ок. 30–40 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Филе сайды

Время приготовления: 70 минут

На 4 порции

Ингредиенты

3 луковицы

40 г сливочного масла

500 г помидоров

750 г филе сайды, готового к кулинарной обработке

½ лимона | только сок

соль

перец

100 мл молока, жирность 3,5%

1 ст. л. панировочных сухарей

2 ст. л. петрушки | рубленая

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запеканки, Ø 26 см

Термощуп

решётка

Приготовление

Нарежьте лук тонкими колечками и припустите в половине сливочного масла. Помидоры нарежьте кольцами.

Сбрызните сайду лимонным соком. Посолите и поперчите.

Смажьте форму для запеканки. Положите лук в форму. Сверху положите помидоры. Посолите и поперчите. Положите филе сайды на помидоры.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Предварительно нагрейте духовой шкаф.

Растопите оставшееся сливочное масло. Полейте филе маслом и молоком. Посыпьте панировочными сухарями. Вставьте термощуп.

Поставьте в рабочую камеру и доведите до готовности.

Посыпьте петрушкой и подавайте.

Настройка

Режимы работы Конв. с паром и Верх./ниж. ж.

Температура: 170–180 °C

Внутренняя температура продукта: 75 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: ок. 30–40 минут

Количество/тип паровых ударов: 2/с настройкой времени (1-й через 5 минут, 2-й через 15 минут)

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вместо сайды можно использовать морского леща.

Рыба

Филе судака с овощами

Время приготовления: 30 минут
На 4 порции

Ингредиенты

4 филе судака (по 150 г), готовые к кулинарной обработке
1 лимон | только сок
соль
перец
4 луковицы шалот | нарезанные кубиками
150 г помидоров черри
1 сладкий красный перец | нарезанный кубиками примерно по 1 см
1 сладкий жёлтый перец | нарезанный кубиками примерно по 1 см
1 цуккини | нарезанный кубиками примерно по 1 см
1 ст. л. смеси рубленой зелени
5 ст. л. оливкового масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запекания Гурмэ

Приготовление

Поместите форму в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Сбрызните филе рыбы соком лимона и приправьте солью и перцем.

Смешайте овощи в миске. Приправьте солью, перцем и травами.

Выньте из рабочей камеры прогретую форму для запекания и смажьте её оливковым маслом. Распределите овощи по форме.

Поместите форму в рабочую камеру и запекайте.

Ручной режим:
настройте согласно этапу приготовления 2.

Положите филе на овощи и доведите до готовности.

Настройка

Автоматическая программа

Рыба | Филе судака с овощами
Продолжительность программы:
15 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конв. с паром и
Конв. плюс

Температура: 200 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Количество/тип паровых ударов: 1/
вручную, сразу после помещения
продукта в рабочую камеру

Длительность: 10 минут

Уровень: 3 [2] (3)

Этап приготовления 2

Режимы работы: Гриль большой

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Температура: 240 °C

Длительность: 5 минут

Рандеву с наслаждением

Едва ли какое-то другое блюдо может конкурировать с запеканкой по богатству вариантов. Вы можете свободно творить, подбирая и комбинируя ингредиенты в зависимости от времени года и Ваших запасов. Эти дополнения к основным блюдам легко готовятся и точно понравятся гостям. А то, что останется, будет вкусным и после разогрева на следующий день.

Запеканки и gratены

Гратен с салатным цикорием

Время приготовления: 55 минут

На 4 порции

Для цикория:

8 шт. салатного цикория

50 г сливочного масла

5 ч. л. сахара

соль

перец

8 ломтиков варёной ветчины (толщина 3–4 мм)

Для сырного соуса

30 г сливочного масла

40 г пшеничной муки, тип 405

750 мл молока, жирность 1,5%

250 г тёртого сыра

1 среднее яйцо | только желток

мускатный орех

соль

перец

1 капля лимонного сока

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запеканки

решётка

Приготовление

Удалите твёрдую, горькую часть цикория.

Растопите сливочное масло на сковороде. Обжарьте цикорий до золотисто-коричневого цвета. Затем 25 минут потушите на малом огне.

Приправьте сахаром, солью и перцем.

Заверните каждый кусочек цикория в ломтик ветчины. Уложите в форму для запеканки.

Для сырного соуса расплавьте сливочное масло в кастрюле. Всыпьте муку и слегка обжарьте её. Влейте, постоянно помешивая, молоко, доведите до кипения и добавьте половину сыра, желток, мускатный орех, соль, чёрный перец и лимонный сок.

Залейте цикорий сырным соусом и посыпьте оставшимся сыром.

Гратен с салатным цикорием выпекайте на решётке в рабочей камере до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Гратен с салатным цикорием

Продолжительность программы:

40 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 33–46 минут

Уровень: 2 [1] (2)

Запеканки и gratены

«Искушение Янсона»

Время приготовления: 95 минут
На 4 порции

Для запеканки

1 кг картофеля
125 г филе шведских анчоусов
1 луковица | нарезанная тонкими
кольцами
200 г сливок
2 ст. л. панировочных сухарей

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности Miele

тёрка для крупной стружки
форма для запеканки, 29 × 21 см
алюминиевая фольга

Приготовление

Порежьте картофель тонкой соломкой или натрите на крупной тёрке. Смажьте форму для запеканки.

Уложите в форму слоями картофель, филе анчоусов и кольца лука. Первый и последний слой должны быть из картофеля. Полейте сливками и посыпьте панировочными сухарями.

Поставьте в рабочую камеру и запекайте.

Через 30 минут накройте форму алюминиевой фольгой, чтобы поверхность запеканки не стала слишком тёмной.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Гратен по-шведски
Продолжительность программы:
67 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 170–180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 65–75 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет

«Искушение Янсона» — шведское блюдо.

Картофельный гратен

Время приготовления: 70 минут

На 4 порции

Для гратена

1 кг нерассыпчатого картофеля | тонкие ломтики

400 г сливок

соль

перец

мускатный орех

50 г тёртого сыра

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

фарфоровая форма для запеканки, вместимость 3 л

решётка

Приготовление

Смажьте форму для запеканки. Уложите ломтики картофеля.

Взбейте яйца со сливками, приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом, залейте картофель смесью.

Сверху посыпьте сыром.

Поставьте на решётку в рабочую камеру и выпекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

автоматическая программа

Запеканки и суфле | Гратен

Продолжительность программы:

50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 50 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Гратен получается более лёгким, если в него добавить смесь из сливок и молока.

Запеканки и gratены

Картофельно-сырный gratен

Время приготовления: 90 минут
На 4 порции

Для gratена

600 г рассыпчатого картофеля
75 г тёртого сыра Гауда

Для заливки

250 г сливок
1 ч. л. соли
перец
мускатный орех

Для посыпки

75 г тёртого сыра Гауда

Для формы

1 зубчик чеснока

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запеканки, Ø 26 см
решётка

Приготовление

Натрите форму для запеканки чесноком.

Для заливки смешайте сливки, соль, перец и мускатный орех.

Очистите картофель и нарежьте его кружками толщиной 3–4 мм. Смешайте картофель с сыром и заливкой и выложите в форму.

Посыпьте сыром.

Поставьте gratен на решётку в рабочую камеру и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Gratен
Продолжительность программы: ок.
58 минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар
Температура: 180–190 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 55–65 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Сырное суфле

Время приготовления: 70 минут

На 4 порции

Для суфле

40 г сливочного масла

40 г пшеничной муки, тип 405

375 мл молока, жирность 3,5%

100 г острого сыра (Грюйер) | тёртый

3 средних яйца

соль

перец

Для формы

1 ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для суфле, Ø 20 см

универсальный противень

Приготовление

Растопите сливочное масло. Добавьте муку. При постоянном помешивании добавьте молоко и доведите до кипения, чтобы образовалась густая кремообразная масса соуса бешамель.

Постоянно помешивая, в течение нескольких минут уваривайте соус. Добавьте сыр.

Смажьте форму для суфле. Отделите желтки от белков и взбейте белки в густую пену.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Добавьте желтки к немного охлажденной массе из соуса и сыра. Осторожно вмешайте взбитый белок. Посолите и поперчите.

Заполните массой форму для суфле. Поставьте форму на противень, поместите в духовой шкаф и налейте в противень примерно 1 л (2 л) воды.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Сырное суфле

Продолжительность программы:

41 минута

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс [

Температура: 160–170 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35–45 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Запеканки и gratены

Лазанья

Время приготовления: 125 минут

На 4 порции

Для лазаньи:

8 пластин теста для лазаньи (предварительно не отваривать)

Для томатно-мясного соуса

50 г копчёного шпика с прослойками мяса | нарезанный мелкими кубиками
2 луковицы | нарезанные кубиками
375 г фарша, половина свиного и половина говяжьего

800 г консервированных и очищенных помидоров

30 г томатной пасты

125 мл бульона

1 ч. л. свежего тимьяна | рубленый

1 ч. л. свежего орегано | рубленый

1 ч. л. свежего базилика | рубленый

соль

перец

Для соуса с шампиньонами

20 г сливочного масла

1 луковица | нарезанная кубиками

100 г свежих шампиньонов | нарезанные ломтиками

2 ст. л. пшеничной муки, тип 405

250 г сливок

250 мл молока, жирность 3,5%

соль

перец

мускатный орех

2 ст. л. свежей петрушки | рубленая

Для посыпки

200 г тёртого сыра Гауда

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запеканки, 32 × 22 см

решётка

Приготовление

Для томатно-мясного соуса разогрейте сковороду с покрытием. Обжарьте кубики шпика, добавьте фарш и жарьте, постоянно помешивая. Добавьте лук и припустите. Измельчите помидоры. Добавьте помидоры, сок от них, томатную пасту и бульон. Приправьте травами, солью и перцем. Варите примерно 5 минут на медленном огне.

Для соуса с шампиньонами припустите лук в сливочном масле. Добавьте шампиньоны и немного обжарьте. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте сливки и молоко. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Варите соус примерно 5 минут на медленном огне. В конце добавьте петрушку.

Для лазаньи выложите ингредиенты в форму слоями в следующем порядке:

- третью часть томатно-мясного соуса;
- 4 пластины теста для лазаньи;
- третью часть томатно-мясного соуса;
- половину соуса с шампиньонами;
- 4 пластины теста для лазаньи;
- третью часть томатно-мясного соуса;
- половину соуса с шампиньонами.

Посыпьте лазанью сыром, поставьте на решётку в рабочую камеру и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Лазанья

Продолжительность программы:
60 [60] (58) минут

Ручной режим

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 185–195 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 55–65 минут

Уровень: 1

Запеканки и gratены

Мусака

Время приготовления: 100 минут
На 6 порций

Ингредиенты

1,25 кг баклажанов
соль
90 мл оливкового масла

Ингредиенты для мясного соуса

3 ст. л. растительного масла
750 г фарша, половина свиного и половина говяжьего
1 луковица | нарезанная кубиками
480 г консервированных помидоров (вес без жидкости) | слегка растолчённые
2 ст. л. свежей петрушки | рубленая
125 мл белого вина
соль
перец
3 ст. л. панировочных сухарей
2 яйца | только белок

Для соуса бешамель

40 г сливочного масла
40 г пшеничной муки, тип 405
500 мл молока, 3,5%
1 ч. л. соли
перец
мускатный орех
50 г тёртого сыра Гауда
2 яйца | только желток

Для посыпки

50 г тёртого сыра Гауда

Аксессуары и принадлежности Miele

решётка
2 противня для выпечки
бумажные полотенца
форма для запеканки, 32 × 22 см

Приготовление

Порежьте баклажаны полосками толщиной примерно 1 см, посолите и оставьте пропитываться примерно на 20 минут.

Для соуса обжарьте фарш на растительном масле. Добавьте лук и жарьте. Добавить помидоры, петрушку и вино. Хорошо посолите и поперчите. Варите примерно 15 минут на медленном огне. Немного охладите соус. Вмешайте панировочные сухари и белок для густоты.

Прогрейте духовой шкаф согласно настройкам. Обсушите баклажаны бумажными полотенцами и распределите на 2 противнях. С двух сторон смажьте тонким слоем оливкового масла. Поместите противни в рабочую камеру и запекайте.

По истечении половины времени приготовления переверните баклажаны и продолжайте готовить до светло-коричневого цвета.

Для соуса бешамель разогрейте сливочное масло, добавьте муку и потушите. Влейте молоко. 5 минут варите соус при постоянном помешивании. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Снимите кастрюлю с плиты. Добавьте сыр и желток.

Уложите половину баклажанов в форму для запекания, сверху выложите мясной соус. Затем выложите

остальные баклажаны и нанесите сверху соус бешамель. Посыпьте му-саку оставшимся сыром.

Поставьте на решётку в рабочую ка-меру и запекайте для золотистого цвета.

Настройка

приготовление баклажанов

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 200 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 20–25 минут

Уровень: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Муссака

Продолжительность программы:

47 [47] (43) минуты

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: Вкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40–50 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Запеканки и gratenы

Запеканка из макарон

Время приготовления: 85 минут

На 4 порции

Для макарон:

150 г макаронных изделий (пенне),
время приготовления — 11 минут, как
указано на упаковке

1½ л воды

3 ч. л. соли

Для запеканки

1½ ст. л. сливочного масла

2 луковицы | нарезанные кубиками

1 сладкий перец | нарезанный кубиками
примерно по 1 см

2 небольшие моркови | нарезанные
ломтиками

150 г крем-фреша

75 мл молока, жирность 3,5%

соль

перец

300 г мясистых помидоров | нарезан-
ные крупными кубиками

100 г варёной ветчины | нарезанная
кубиками

150 г овечьего сыра с зеленью | на-
резанный кубиками

Для посыпки

100 г тёртого сыра Гауда

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запеканки, 24 × 24 см
решётка

Приготовление

В течение 5 минут отваривайте мака-
роны в подсоленной воде.

Разогрейте сливочное масло в ка-
стрюле и потушите в нём лук. До-
бавьте сладкий перец и морковь и
жарьте ещё 5 минут.

Смешайте крем-фреш с молоком и
добавьте к овощам. Хорошо посоли-
те и поперчите.

Выложите макароны, помидоры, вет-
чину и овечий сыр в форму для запе-
канки. Добавьте овощной соус.

Посыпьте запеканку сыром.

Поставьте на решётку в рабочую ка-
меру. Запекайте до золотисто-корич-
невого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Запеканка из
макарон

Продолжительность программы:

40 [38] (40) минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 170–180 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35–45 минут

Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Для запеканки также подойдёт 350 г
макарон, отваренных накануне.

Пастушья запеканка

Время приготовления: 100 минут
На 8 порций

Для запеканки

2 луковицы | мелко порубленные
2 моркови | нарезанные кубиками
2 стебля сельдерея | мелкие кусочки
1 кг фарша из ягнятины
½ ч. л. свежего тимьяна | мелко рубленый
½ ч. л. свежего розмарина | мелко рубленый
1½ ч. л. томатной пасты
200 мл красного вина
1 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 мл куриного бульона
1 ст. л. вустерширского соуса
соль
перец
1,5 г рассыпчатого картофеля | нарезанный кубиками
25 г сливочного масла
5 ст. л. молока, жирность 3,5%

Для обжаривания

2½ ст. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

форма для запеканки, вместимость 2,5 л

Приготовление

Разогрейте сливочное масло на сковороде. Припустите лук в сливочном масле в течение 2–3 минут. Добавьте морковь и сельдерей и продолжайте тушить 8–10 минут. Добавьте фарш и обжарьте, постоянно перемешивая. Слейте жир, добавьте розмарин, тимьян, томатную пасту и красное вино.

На среднем огне уварите соус на четверть объёма, всыпьте муку и варите на слабом огне 2–3 минуты.

Влейте куриный бульон и вустерширский соус и варите на слабом огне 45–50 минут. Посолите и поперчите. Тем временем отварите картофель и пюрируйте его со сливочным маслом и молоком.

Выложите мясную смесь в форму для запекания, сверху равномерно распределите картофельное пюре. Поставьте в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Запеканки и суфле | Пастуший пирог
Продолжительность программы:
50 минут

Ручной режим

Режимы работы: Конвекция плюс
Температура: 180 °C
Booster: Выкл.
Предварит. нагрев: Выкл.
Crisp function: Выкл.
Длительность: 50 минут
Уровень: 2 [1] (1)

Совет

Вместо ягнятины можно использовать говяжий фарш.

Десерт

Хорошо то, что хорошо заканчивается

О том, что десерт удался, показывает скорость, с которой он исчезает со стола. Потому что редко кому удаётся устоять перед соблазном аппетитного десерта, даже после вкусного обеда. После мороженого, суфле, запеканки или фруктового лакомства гости выйдут из-за стола довольными. Приготовить такие блюда зачастую совсем не сложно, а удовольствия они доставляют очень много.

Венский яблочный штрудель

Время приготовления: 70 минут
на 2 штруделя

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей
4 листа теста для штруделя (готовая упаковка)
100 г сливочного масла | растопленное
1,5 кг яблок | тонкие ломтики
150 г сахара
50 г изюма
корица

Для обжаривания

50 г сливочного масла

Аксессуары и принадлежности

Miele

2 бумажных полотенца
противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Разогрейте сливочное масло в сковороде и слегка обжарьте панировочные сухари.

Разложите по 2 листа теста немного нахлест на каждом бумажном полотенце.

Смажьте листы половиной сливочного масла и посыпьте панировочными сухарями.

Смешайте яблоки с сахаром, изюмом и корицей. Смесь яблок выложить на панировочные сухари.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Теперь скатайте штрудели, смажьте жидким сливочным маслом. Положите на противень, поместите в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Венский яблочный штрудель

Продолжительность программы:
45 минут

Ручной режим

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 170 °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Вкл.

Длительность: 40–50 минут

Уровень: 2 [1] (2)

Десерт

Безе

Время приготовления: 130 минут
На 6 порций

Ингредиенты

5 средних яиц | только белок
275 г сахара
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ч. л. белого уксуса
600 г сливок
1 ст. л. сахарной пудры
500 г черники (голубики)
500 г клубники или земляники
500 г малины

Аксессуары и принадлежности Miele

1 или 2 противня для выпечки или
1 универсальный противень
бумага для выпечки

Приготовление

Взбейте яичный белок в густую пену и при постоянном помешивании всыпайте сахар. В конце введите ванильную эссенцию и уксус, осторожно помешивая венчиком.

Для одного большого безе уложите на противень бумагу для выпечки, для нескольких маленьких безе — на 2 противня.

90-сантиметровый духовой шкаф: выложите на универсальный противень бумагу для выпечки.

Положите белковую массу на противень и сформируйте круг высотой примерно 3–4 см или несколько маленьких кружков диаметром около 8 см.

Автоматическая программа: поставьте в рабочую камеру и выпекайте.

Ручной режим: поставьте в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Хорошо охладите.

Взбейте до густоты сливки с сахарной пудрой, равномерно распределите полученную массу на безе. Украсьте ягодами.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Безе | целиком/порционно

Продолжительность программы целиком: 100 минут

Продолжительность программы порционно: 65 минут

Ручной режим

Одно большое

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 110 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 80 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 30 °C

Длительность: 20 минут

Несколько маленьких

Этап приготовления 1

Режимы работы: Конвекция плюс

Температура: 110 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Выкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 45 минут

Уровень: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Этап приготовления 2

Температура: 30 °C

Длительность: 20 минут

Десерт

Пай с лимоном и меренгами

Время приготовления: 80 минут

На 10 порций

Для теста

275 г пшеничной муки, тип 405

150 г сливочного масла

25 г сахара

2 средних яйца | только желток

2–3 ст. л. холодной воды

Для начинки

4 неочищенных лимона | сок и тёртая цедра

75 г кукурузного крахмала

500 мл воды

5 средних яиц

175 г сахара

Для глазури

275 г сахара

Аксессуары и принадлежности

Miele

Форма для тортов, Ø 25 см

решётка

Приготовление

Замесите однородное тесто из муки, сливочного масла, сахара, воды и яичных желтков и поставьте его в холодное место на 30 минут.

Для начинки хорошо перемешайте лимонную цедру, лимонный сок и кукурузный крахмал. Воду в кастрюле доведите до кипения. Постоянно помешивая, добавьте в неё лимонно-крахмальную смесь и уваривайте смесь до вязкости.

Отделите белки от желтков. Белки для глазури отставьте в сторону. Осторожно вмешайте в лимонную смесь сахар и желтки, доведите до кипения, снимите с варочной панели и охладите.

Раскатайте тесто, поместите его в форму для торта, наполните форму лимонным кремом и разгладьте его сверху.

Вставьте решётку в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Для глазури взбейте белки с сахаром в густую пену. Равномерно нанесите её на лимонный крем.

Автоматическая программа: поставьте в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Ручной режим:

поставьте в рабочую камеру и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2 до золотистого цвета.

Настройка

Автоматическая программа

Десерты | Лимонный пай

Продолжительность программы:

60 минут

Ручной режим

Этап приготовления 1

Режимы работы: Интенсивное выпекание

Температура: 185 [185] (180) °C

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 40 минут

Уровень: 1

Этап приготовления 2

Температура: 170 °C

Длительность. 20 минут

Десерт

Шоколадные пирожные

Время приготовления: 70 минут
На 8 порций

Для теста

70 г тёмного шоколада
70 г сливочного масла
70 г сахара
4 средних яйца
70 г миндаля | молотый
20 г панировочных сухарей
500 мл ванильного соуса
200 г сливок

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Аксессуары и принадлежности Miele

8 порционных формочек, Ø 6 см
универсальный противень
мелкое сито

Приготовление

Шоколад растопите в кастрюле при низкой температуре и дайте ему немного остыть.

Взбейте сливочное масло, сахар и желток до кремообразного состояния. Вмешайте шоколад, миндаль и панировочные сухари.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Взбейте яичные белки в густую пену и осторожно добавьте в шоколадную массу.

Смажьте формочки. Заполните их полученной массой.

Поставьте формочки на противень и поместите в рабочую камеру. Выпекайте шоколадные пирожные.

Взбейте сливки в густую пену и добавьте к ванильному соусу. Равномерно распределите по десертным тарелкам.

Отделите ножом шоколадные пирожные от края формы. На каждую десертную тарелку переверните из формочки по одному пирожному. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте тёплыми.

Настройка

Режимы работы: Верхний / нижний жар

Температура: 150–160 °C

Booster: Выкл.

Предварит. нагрев: Вкл.

Crisp function: Выкл.

Длительность: 35–45 минут

Уровень: 1

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Импортеры:

Уполномоченный представитель
производителя на территории РФ:
ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1,
этаж 8, помещение I, комната 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

ООО «Миле»
ул. Жилианская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



