

Miele

Coacere, prăjire, gătire cu surplus de umiditate

Cartea de bucate



Dragi cititori
și cititoare,

luatul mesei împreună este un bun prilej de conversații agreabile și de momente frumoase. Reunirea la masă creează legături – în special atunci când ceea ce se servește este pe placul tuturor, din toate punctele de vedere. Lucru valabil atât în viața de zi cu zi, cât și la ocaziile speciale.

Noul dumneavoastră cuptor vă oferă tocmai acest potențial: fiind bun la toate, el vă permite să gătiți rapid și sănătos nu doar mâncăruri obișnuite, ci și meniuri culinare sofisticate, la cel mai înalt nivel.

Această carte de rețete a fost concepută pentru a vă ajuta. Bucătăria noastră experimentală Miele reunește zilnic știința și curiozitatea, rutina și elementele neașteptate – iar cu ajutorul acestora am dezvoltat pentru dumneavoastră sfaturi utile, precum și rețete care vă vor reuși garantat. De asemenea, puteți găsi mai multe rețete, inspirație și teme captivante și în aplicația noastră Miele@mobile.

Aveți întrebări sau propuneri? Ne-am bucura să ni le împărtășiți. Datele noastre de contact se găsesc la finalul acestei cărți.

Vă dorim să aveți parte de momente speciale de plăcere.

Bucătăria experimentală Miele

Cuprins

Cuvânt înainte	3
Despre această carte de rețete	8
Descrierea funcțiilor	10
Aspecte de reținut	12
Accesorii Miele	16
Prăjituri	19
Sfaturi	20
Tartă fină cu mere.....	24
Plăcintă cu mere.....	26
Tartă cu caise și glazură de smântână dulce	28
Prăjitură pahar	29
Prăjitură cu pere și glazură de migdale	30
Blat de pandișpan	31
Umpluturi pentru blatul de pandișpan.....	32
Foaie de pandișpan	34
Umpluturi pentru foaia de pandișpan.....	36
Prăjitură cu unt	38
Prăjitură cu fructe (Ø 15 cm).....	40
Prăjitură cu fructe (Ø 20 cm).....	42
Prăjitură cu fructe (Ø 25 cm).....	44
Prăjitură cu brânză la tavă	46
Chec marmorat.....	47
Tartă cu fructe (aluat franțuzesc)	48
Tartă cu fructe (aluat fraged).....	49
Tort Sacher	50
Pandișpan.....	51
Prăjitură cu ciocolată și alune.....	52
Chec german cu fructe confiate	54
Prăjitură cu aluat ras, cu fructe	56
Produse de patiserie	58
Biscuiți	59
Brioșe cu afine.....	60
Fursecuri Linzer	61
Pricomigdale.....	62
Fursecuri șpritate	64
Cornulețe cu vanilie	65
Brioșe cu nuci.....	66
Gogoșele	67

Umpluturi pentru gogoșele.....	68
Pâine	70
Sfaturi	71
Baghete	74
Pâine țărănească în stil elvețian	75
Pâine de alac	76
Lipie.....	77
Colac din aluat cu drojdie.....	78
Colac din aluat cu drojdie în stil elvețian	79
Pâine cu nuci.....	80
Pâine intermediară de seară	81
Pâine cu semințe	82
Pâine tigrată.....	83
Pâine albă (formă).....	84
Pâine albă (formă liberă)	85
Pâine mixtă din grâu, neagră.....	86
Pâine dulce.....	87
Chifle	88
Chifle multicereale	88
Chifle de seară.....	90
Chifle din grâu	92
Pizza & Co.	93
Tartă flambată.....	94
Pizza (aluat dospit)	96
Pizza (aluat cu ulei și brânză de vaci Quark)	98
Quiche Lorraine	100
Tartă picantă (aluat de foietaj)	101
Tartă picantă (aluat fraged).....	102
Carne	103
Sfaturi	104
Rață (umplută)	106
Gâscă (umplută)	108
Gâscă (neumplută)	110
Pui	111
Pulpe de pui	112
Curcan (umplut).....	114
Pulpă de curcan	116
File de vițel (friptură)	118
File de vițel (gătire lentă).....	120
Rasol de vițel	121

Cuprins

Antricot de vițel (friptură)	122
Antricot de vițel (gătire lentă).....	123
Friptură înăbușită de vițel	124
Oso buco	125
File de miel cu legume.....	126
Pulpă de miel.....	127
Antricot de miel (friptură)	128
Antricot de miel (gătire lentă).....	129
Beef Wellington	130
Tocăniță de vită	132
File de vită (friptură).....	133
File de vită (gătire lentă).....	134
Friptură de vită la capac	135
Roastbeef (friptură).....	136
Roastbeef (gătire lentă)	137
Yorkshire Pudding	138
Drob.....	139
Antricot (friptură).....	140
Antricot (gătire lentă)	141
Friptură cu crustă	142
Friptură din pulpă de porc	143
Piept de porc.....	144
File de porc (friptură)	146
File de porc (gătire lentă).....	148
Șuncă de Crăciun.....	149
Pulpă de iepure	150
Iepure	151
Mușchiuleț de cerb.....	152
Spate de căprioară	154
Pește	156
Sfaturi	157
Doradă.....	158
Păstrăv.....	159
Crap.....	160
File de somon.....	161
Păstrăv curcubeu.....	162
File de cod negru.....	163
File de șalău pe pat de legume	164
Sufleuri și budinci	165
Budincă de andive.....	166
Tentația lui Jansson.....	168

Budincă de cartofi	169
Cartofi gratinați cu brânză	170
Sufleu de brânză	171
Lasagna.....	172
Musaca.....	174
Sufleu de paste	176
Plăcinta ciobanului	177
Desert	178
Ștrudel cu mere în stil vienez	179
Bezea.....	180
Tartă cu lămâie și bezea (Lemon Meringue)	181
Tortuleț de ciocolată.....	182

Despre această carte de rețete

Înainte de a începe, am adunat pentru dumneavoastră câteva indicații privind utilizarea acestei cărți de rețete.

Pentru fiecare program automat există o rețetă potrivită care vă facilitează familiarizarea cu utilizarea cuptorului dumneavoastră Miele.

La numeroase programe automate puteți selecta individual rezultatul de preparare optim pentru dumneavoastră – gradul de rumenire la pâine și produse de patiserie și gradul de gătire la carne.

Referitor la programele automate

- Programele automate nu sunt disponibile la toate modelele. Chiar dacă cuptorul dumneavoastră nu este prevăzut cu programul automat corespunzător, puteți prepara toate rețetele. Utilizați în acest caz setările manuale. În descrierea modului de preparare vi se va atrage atenția asupra deosebirilor.
- La fiecare rețetă cu program automat, la datele privind setările veți găsi calea de selectare a programului automat.
- În cazul programelor automate, ca setare din fabricație este indicată întotdeauna durata medie a programului. Însă la numeroase programe, durata efectivă depinde de gradul de gătire dorit. Acesta se selectează înaintea pornirii programului automat.

Referitor la ingrediente

- Dacă după fiecare ingredient individual se află o virgulă (,), textul de după virgulă descrie alimentul. În cele mai multe cazuri, acel aliment poate fi cumpărat în starea din descriere: de ex. făină de grâu, tip 405, ouă, mărimea M, lapte, 3,5% grăsime.
- Dacă după fiecare ingredient individual se află o bară verticală (|), atunci descrierea se referă la procesarea alimentului, care de regulă are loc chiar la gătire. Acest pas de procesare nu mai este menționat în textul care descrie modul de preparare. de ex. cașcaval, picant | ras; cepe | tăiate fin cubulețe; lapte, 3,5 % grăsime | călduț
- În cazul cărnii, dacă nu există alte indicații, este specificată întotdeauna greutatea prelucrată.
- În cazul fructelor și legumelor, datele despre greutate se referă în principiu la legumele și fructele necurățate, cu tot cu sâmburi sau semințe.
- Înainte de preparare, fructele și legumele se curăță/spală întotdeauna sau, dacă este necesar, se înlătură coaja. Acest lucru nu urmează a mai fi menționat încă o dată ca etapă de procesare în descrierea modului de preparare.

Particularități privind diferitele tipuri de cuptoare

Această carte de rețete însoțește cup-toare cu incinte de diferite mărimi. Dacă există discrepanțe între cantitățile de ingrediente sau datele privind setările, setările care trebuie selectate sunt indicate în rețete în ordinea de mai jos:

- Cuptoare cu 5 niveluri de amplasare
- **[Cuptoare cu 3 niveluri de amplasare]** în paranteze pătrate
- **(Cuptoare de 90 cm)** în paranteze rotunde

Dacă setările sunt identice pentru toate dimensiunile incintelor, este indicată o singură setare, fără paranteze.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră nu dispune de funcția specială | Dospire aluat cu drojdie, **selectați** programul automat | Prăjituri | Aluat cu drojdie. **Ca alternativă, utilizați funcția** Încălzire super.-infer. la o temperatură de 30 °C și așezați un prosop umed peste aluat.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră nu dispune de funcțiile Surplus de umiditate + Încălzire superioară / inferioară, Umiditate plus + Prăjire auto, Umiditate plus + Ventilator plus **sau** Umiditate plus + Coacere intens, **selectați funcția** Umiditate plus. **La indicațiile privind** Surplus de umiditate + Încălzire superioară / inferioară, **setați** temperatura cu 20 °C mai jos decât este indicat în setările manuale.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră nu dispune de funcția specială | Gătire lentă, **utilizați funcția** Încălzire super.-infer.. Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura la circa 100 °C atunci când introduceți preparatul.

Pentru modelele de cuptoare cu ghidaje telescopice FlexiClip, care se montează pe șinele laterale ale nivelurilor și astfel se situează puțin mai sus: Montați-le, dacă este posibil, cu un nivel mai jos decât cel indicat în rețetă și introduceți preparatul pe ghidajele telescopice FlexiClip.

Folosiți în cuptorul dumneavoastră ghidaje telescopice FlexiClip care se montează între șinele laterale ale fiecărui nivel și astfel se situează la același nivel; se aplică nivelurile indicate în rețetă.

Referitor la setări

- **Temperaturi și timpi:** sunt indicate limite de temperatură și de timp. Orientați-vă în principiu după setările mai reduse, cu opțiunea de mări apoi durata după o inspectare vizuală a preparatului sau după gustarea acestuia.
- **Niveluri:** Nivelurile pentru introducerea tăvilor și grătarelor sunt numărate de jos în sus.

Descrierea funcțiilor

Umiditate plus

Pentru coacere și prăjire cu surplus de umiditate. Utilizați această funcție pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie și pentru gătitul peștelui și cărnii.

Cu Umiditate plus, pâinile capătă un miez uniform (interiorul pâinii) și o crustă crocantă (exterior crocant, fără a fi fă-râmicios). Aluaturile dospite cresc foarte bine. Peștele și carnea se gătesc lent și rămân suculente.

Alegeți dintre următoarele posibilități de combinare:

Umiditate plus + Ventilator plus

Surplus de umiditate + Încălzire superioară / inferioară

Umiditate plus +Prăjire auto

Umiditate plus +Coacere intens

Ventilator plus

Pentru coacere și prăjire. Puteți să gătiți simultan pe mai multe niveluri. Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu funcția Încălzire superioară/inferioară , deoarece căldura este distribuită imediat pe deasupra mâncării.

Încălzire super.-infer.

Pentru coacerea și prăjirea mâncărilor din rețetele tradiționale, pentru pregătirea sufleurilor și pentru gătitul lent. Pentru rețetele din cărțile de bucate mai vechi, setați temperatura cu 10 °C mai jos decât temperatura indicată. Timpul de gătit nu se modifică.

Coacere intensivă

Pentru coacerea produselor de brutărie cu topping umed, la care baza trebuie să rămână crocantă. Această funcție nu este potrivită pentru coacerea produselor de patiserie subțiri și pentru prăjire, întrucât aceste produse și fondul de friptură se vor înnegri prea tare.

Prăjire automată

Pentru prăjire. În timpul etapei de prăjire inițială, incinta cuptorului este încălzită mai întâi automat la o temperatură de prăjire ridicată. După ce este atinsă această temperatură, cuptorul se reglează singur la temperatura setată. Astfel alimentul capătă o culoare rumenie frumoasă din exterior și apoi poate fi gătit până la final, fără a fi necesar să ajustați funcția.

Încălzire inferioară

Selectați această funcție la sfârșitul timpului de gătire, când preparatul necesită mai multă rumenire pe partea inferioară.

Încălzire superioară

Selectați această funcție la sfârșitul timpului de gătire, când preparatul necesită mai multă rumenire pe partea superioară.

Gril complet

Pentru prepararea la gril a cărnii tăiate subțire, în cantități mari, și pentru rumenirea în forme de mari dimensiuni. Întregul element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril devine incandescent pentru a radia căldura necesară.

Gril parțial

Pentru prepararea la gril a cărnii tăiate subțire (de ex. steak), în cantități mici, și pentru rumenirea în forme de mici dimensiuni. Numai zona interioară a elementului de încălzire devine incandescentă, pentru a genera radiația în infraroșu necesară.

Gril cu ventilator

Pentru gătitul la gril a alimentelor cu grosime mai mare (de ex. pui). Puteți să gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât cu funcția Gril, deoarece căldura este distribuită imediat pe deasupra mâncării.

Eco-Ventilator plus

Pentru cantități mici, de ex. pizza congelată, chifle semipreparate, biscuiți, precum și pentru preparate din carne și fripturi. Veți economisi până la 30% energie în comparație cu funcțiile obișnuite cu condiția ca ușa să rămână închisă în timpul programului de gătire.

Programe personalizate

Puteți să creați până la 20 de programe personalizate, să le salvați în memorie și să le denumiți individual. Combinați până la 10 etape de gătire pentru ca rețeta dumneavoastră preferată să vă iasă perfect sau ușurați-vă lucrul în bucătărie salvând setările pe care le utilizați frecvent. În fiecare etapă de gătire selectați setări precum funcția, temperatura și timpul de gătire sau temperatura la miez.

Aspecte de reținut

TasteControl

Funcția TasteControl servește la răcirea rapidă a incintei cuptorului și a preparatului după finalizarea unui proces de gătit. Astfel se evită rumenirea ulterioară sau gătitul excesiv al preparatului. Dacă funcția TasteControl este combinată cu funcția Menținere caldă, se pot obține rezultate optime din punct de vedere al timpului și al gustului.

Oprire automată

Cuptorul dumneavoastră dispune de un sistem electronic inteligent – astfel vă bucurați de cel mai înalt confort de utilizare. După terminarea timpului de gătit, cuptorul se oprește automat.

Start întârziat

Prin introducerea unui timp de gătit concret, a informațiilor referitoare la „Ora de oprire” sau „Ora de pornire”, puteți controla dinainte procesele de gătit și seta oprirea automată sau pornirea și oprirea cuptorului.

Timpi de gătit

Puteți seta dinainte timpul necesar pentru gătitul unui aliment. După expirarea acestui timp încălzirea incintei cuptorului se va opri automat. Dacă ați selectat și funcția „Preîncălzire”, timpul de gătit începe să se deruleze abia atunci când a fost atinsă temperatura selectată, iar alimentul a fost dat la cuptor.

Preîncălzire

Preîncălzirea incintei cuptorului este necesară doar la un număr redus de utilizări. Puteți introduce majoritatea preparatelor în cuptorul rece, pentru a valorifica căldura chiar din timpul etapei de încălzire. De regulă, rețeta conține date în acest sens. Preîncălzirea este necesară la următoarele preparate:

- prăjituri și produse de patiserie cu timp de gătit scurt (până la aprox. 30 de minute)
- aluat de pâine neagră
- roastbeef și file

Booster

Pentru a aduce cât mai repede posibil incinta cuptorului la temperatura dorită, cuptorul dumneavoastră vă oferă funcția Booster. Dacă setați o temperatură peste 100 °C, iar funcția Booster este activată, elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul pornesc simultan. Astfel încălzirea este accelerată foarte mult.

Crisp function

Pentru preparate care trebuie să rămână foarte crocante, utilizați funcția Crisp function. Reducerea umidității în incinta cuptorului face ca pizza, quiche, cartofii prăjiți etc. să devină foarte crocanți - chiar și pielea de pasăre devine crocantă, în timp ce carnea rămâne suculentă. Crisp function poate fi folosită în orice funcție și poate fi activată în funcție de necesități.

termometru pentru alimente

Cu termometrul pentru alimente puteți supraveghea cu precizie temperatura din aliment în cadrul procesului de gătit – la unele programe automate și funcții speciale, vi se va atrage atenția în mod special să utilizați termometrul pentru alimente.

Vârful metalic al termometrului pentru alimente se introduce în aliment și astfel măsoară temperatura la miez a alimentului, în timpul procesului de gătit. Temperatura la miez a alimentului reflectă gradul de gătit. În funcție de preferințele privind friptura, de ex. mediu sau bine făcută, setați o temperatură mai redusă sau mai mare la miez (max. 99 °C).

Utilizare: Vârful metalic al termometrului pentru alimente trebuie să fie introdus complet în aliment, astfel încât să ajungă până aproximativ în mijlocul acestuia. În cazul bucăților mai mici de carne se poate utiliza o bucată de cartof sau o bucățică de carne îndepărtată de pe bucata gătită (resturi și tendoane) pentru a acoperi segmentul de termometru neintrodus în aliment. Altfel temperatura la miez indicată poate fi denaturată.

Funcții speciale

În funcție de dotări, cuptorul dumneavoastră dispune de numeroase funcții speciale. Vă prezentăm o selecție a acestora.

Dospirea aluatului cu drojdie

Pentru dospirea sigură și simplă a aluatului cu drojdie. Puteți alege un timp de dospire de 15, 30 sau 45 de minute. Lăsați aluatul neacoperit să crească în mediul cald și umed, până când își dublează volumul.

Gătire la temp. joase

Pentru gătirea delicată a cărnii deosebit de fragede. Datorită temperaturii scăzute și timpului de gătit foarte lung, carnea se prepară perfect și este foarte fragedă.

Program de sabat

Programul pentru sabat susține obiceiurile religioase. După ce ați selectat programul pentru sabat, selectați funcția și temperatura. Programul pornește abia la deschiderea și închiderea ușii.

Aspecte de reținut

ABC în bucătărie

Noțiune	Explicație
Model	Denumire pentru conturul dorit al produselor de patiserie.
Dezosat	Carne sau pește de pe care s-au îndepărtat spinii sau oasele.
Fisurare	Fisurarea reprezintă apariția unor micro-crăpături pe crusta alimentului.
Pregătit pentru preparare	Alimente care au fost deja curățate, dar încă nu au fost preparate. De ex. carnea de pe care au fost înlăturate grăsimile și tendoanele, peștele curățat de solzi și eviscerat sau fructele și legumele care au fost deja curățate și cărora li s-a înlăturat coaja.
Aluat	O bucată formată de aluat brut, frământat.
Închiderea aluatului	Denumire pentru faldul din pâine care rezultă ca urmare a aranjării aluatului în forma finală.
Crocant	Caracteristică ce descrie aspectul foietat al crustei.
Modelare rotundă	Tehnică de frământare a pâinii și chiflelor. O descriere mai exactă se găsește în capitolul „Pâine & chifle“.

Cantități și dimensiuni

lgt = linguriță

lg = lingură

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitru

vfc = vârf de cuțit

1 linguriță înseamnă aproximativ:

- 3 g praf de copt
- 5 g sare/zahăr/zahăr vanilat
- 5 g făină
- 5 ml lichid

1 lingură înseamnă aproximativ:

- 10 g făină/amidon/pesmet
- 10 g unt
- 15 g zahăr
- 10 ml lichid
- 10 g muștar

Accesorii Miele

Accesorii

Prin gama noastră largă de accesorii, vă ajutăm să obțineți cele mai bune rezultate la gătit. Fiecare piesă este adaptată special la cuptorul Miele în ceea ce privește dimensiunea și funcția și a fost testată intens conform standardelor Miele. Toate produsele sunt ușor de comandat din magazinul online Miele, prin Serviciul Clienți Miele sau de la reprezentanță.

PerfectClean

Curățarea nu a fost niciodată mai ușoară: datorită stratului unic PerfectClean din incinta cuptorului, murdăria proaspătă poate fi înlăturată fără efort.

Această tehnologie specială este utilizată și la tăvile și formele de copt Miele – utilizarea hârtiei pentru copt fiind în cele mai multe cazuri inutilă. Pâinea, chiflele și biscuiții nu se lipesc și aproape că alunecă singuri de pe vasul pentru copt.

Suprafața foarte rezistentă la tăieturi face posibilă chiar tăierea feliilor de pizza, prăjitură etc. direct în tavă. Iar după utilizare, vasele devin din nou curate printr-o simplă ștergere.

tavă de copt

Tava de copt mai plată este ideală pentru mâncărurile care, în timpul coacerii sau gătirii, pierd o cantitate mică de lichid. Ea este adecvată, de exemplu, pentru produsele de patiserie, pâini, cartofi prăjiți și legume la cuptor.

tavă universală

Utilizați tava universală mai adâncă pentru prăjituri mai înalte cu topping, pentru colectarea sucului din friptură sau pentru prăjirea peștelui.

tavă de copt gourmet

Tava de copt gourmet cu găuri a fost concepută special pentru funcția Surplus de umiditate. Ea este adecvată în special pentru produse de patiserie din aluat proaspăt dospit și din aluat aluat cu ulei și brânză de vaci Quark, pentru pâine și chifle. Orificiile fine ajută la rumenire pe partea inferioară.

De asemenea, tava de copt gourmet este adecvată și pentru uscarea sau deshidratarea fructelor și legumelor.

formă de copt rotundă

Forma de copt rotundă este adecvată pentru toate alimentele în formă rotundă, precum pizza, quiche și tartă.

Datorită stratului PerfectClean, ungerea formei sau utilizarea hârtiei pentru copt este adesea inutilă. Pentru utilizarea optimă a funcției Surplus de umiditate, forma de copt rotundă este disponibilă și în varianta perforată.

tavă de gril și prăjire

Tava de gril și prăjire se așază pe tava universală, pentru a împiedica alimentul gătit la gril să stea în sucul pe care îl elimină. Astfel suprafața rămâne crocantă și se împiedică arderea sucului de la friptură. Sucul colectat este ideal pentru prepararea unui sos.

Forma vălurită și canelată a tăvii de gril și prăjire împiedică și răspândirea stropilor de grăsime și previne murdărirea excesivă a incintei cuptorului.

Accesorii Miele

Tava gourmet Miele

Tava gourmet Miele a fost concepută pentru combinarea optimă a plitei și a aparatului încastrat. După prăjirea pe plită, tava gourmet poate fi introdusă foarte ușor în grilajul lateral al cuptorului. Turnarea de suc de carne peste friptură sau amestecarea este foarte confortabilă dacă se utilizează ghidajele telescopice FlexiClip, deoarece tava gourmet nu mai trebuie ridicată pentru a fi scoasă din cuptor, ci doar trasă în afară.

Tava gourmet are un strat antiaderent și este adecvată pentru prepararea tocănițelor, bucăților de carne, supelor, sosurilor, sufleurilor și chiar mâncărilor dulci. Sunt disponibile capace potrivite.

Ghidaje telescopice FlexiClip

Ghidajele telescopice FlexiClip facilitează extragerea confortabilă și sigură a tăvilor de copt sau grătarelor. Ele pot fi așezate cu ușurință pe diferitele niveluri din cuptor și re poziționate la fel de comod pe un alt nivel. Ghidajele telescopice FlexiClip sunt disponibile cu stratul PerfectClean sau în varianta PyroFit.

Produse pentru îngrijire

Printr-o curățare și o îngrijire regulată vă veți putea bucura de o funcționare optimă și de o durată de viață îndelungată a cuptorului dumneavoastră. Produsele de îngrijire originale Miele sunt adaptate la cuptorul Miele într-o manieră optimă. Comandați foarte simplu aceste produse din magazinul online Miele, prin Serviciul Clienți Miele sau de la reprezentanță.

Detergent Miele pentru cuptor

Detergentul Miele pentru cuptor se remarcă prin puterea sa ridicată de dizolvare a grăsimilor și prin utilizarea simplă. Având consistența unui gel, el adere și pe pereții cuptorului. Formula sa specială permite, de asemenea, o curățare fără efort chiar și în cazul unor timpuri scurți de înmuieră și fără încălzire.

Tablete anti-calcar

Pentru detartrarea conductelor de apă și recipientelor, Miele a dezvoltat tablete anti-calcar speciale. Detartrarea nu este doar eficientă, ci protejează și materialele.

Set MicroCloth Miele

Amprentele și murdăria ușoară se înlătură foarte ușor cu acest set. El se compune dintr-o lavetă universală, una pentru pahare și una pentru lustruire. Lavelele foarte rezistente la uzură din microfibre țesute fin au o putere de curățare deosebită.

Mici bucurii cu fiecare degustare

Torturile și prăjiturile sunt o componentă a socializării la o cafea sau la un ceai, la fel ca și masa aranjată cu dragoste și conversația animată. Cei care doresc să-și răsfete oaspeții cu copturi făcute în casă, au probabil de făcut alegeri dificile când vine vorba de diferitele aluaturi, ingrediente și topping-uri. Să fie ceva cu fructe? Sau cremos? Sau crocant? Sau mai bine câte puțin din toate. Pentru că dulcele mângâie sufletul, de aceea toți vor dori să încerce mai mult de un singur fel.

Prăjituri

Sfaturi

Cu ajutorul a câteva sfaturi simple, produsele de patiserie vă vor reuși perfect. Bucătăria experimentală Miele vă împărtășește din experiența sa.

Tipuri de făină

La fabricarea făinii, în funcție de sortiment, se macină bobul întreg sau doar părți din acesta.

Tipul de făină indică conținutul de minerale în mg per 100 g făină. Cu cât este mai mare numărul care indică tipul, cu atât făina conține mai multe minerale. De ex. la făina de grâu, în funcție de gradul de măcinare, se face distincție între următoarele tipuri:

tip 405

Făină albă fină, adecvată în egală măsură pentru fiert și pentru copt. Este compusă în principal din amidon și gluten.

tip 550

Făină robustă pentru copt, pentru aluaturi cu pori fini, utilizabilă în numeroase scopuri.

tip 1050

Această făină este măcinată moderat, mai închisă la culoare și reprezintă varianta de mijloc între făina integrală și făina albă. În rețete, jumătate din cantitatea de făină de acest tip poate fi înlocuită cu făină albă fără a rezulta modificări prea mari ale rezultatelor.

tip 1700

Este vorba despre o făină de culoare închisă, la care straturile marginale ale bobului sunt prezente aproape în totalitate. Este adecvată în mod special pentru coacerea pâinii.

făină integrală

La acest tip de făină nu se indică niciun număr. Ea conține bobul întreg cu toate substanțele sale. Ea poate fi măcinată fin sau grosier și este adecvată în special pentru coacerea pâinii.

Agenți de afânare

Agenții de afânare fac aluatul să crească și ajută la aerarea aluatului prin frământare sau amestecare.

Drojdie

Drojdia este un agent de afânare natural pentru aerarea aluatului, pentru coacere fiind adecvată atât drojdia proaspătă, cât și cea uscată. Pentru a crește, drojdiile au nevoie de căldură (temperaturi de 35 °C până la cel mult 50 °C), de timp și de un mediu nutritiv format din făină, zahăr și lichid.

Praf de copt

Praful de copt este cel mai cunoscut agent chimic de afânare. Pulberea albă cu gust neutru, compusă predominant din carbonat de sodiu, este foarte versatilă și se poate utiliza la diferite tipuri de aluat.

Carbonat de amoniu

Carbonatul de amoniu sau potasa sunt agenți de afânare tipici pentru produsele de patiserie care se prepară în preajma Crăciunului, precum turta dulce.

Bicarbonat de sodiu (carbonat de sodiu)

Bicarbonatul de sodiu este o pulbere albă cu un gust ușor alcalin, nu foarte pronunțat. El constituie o componentă a prafului de copt și, de asemenea, accelerează gătirea leguminoaselor cu boabe.

și treceți cu el de la un capăt la altul. Trăgând astfel firul, veți împărți aluatul în mod egal în 2 blaturi.

Tipuri de aluat

Aluat de pandișpan

Aluatul de pandișpan este un aluat aerat și fraged. El capătă această caracteristică prin baterea gălbenușului, a ouălor întregi și prin încorporarea albușului bătut spumă.

Ce trebuie avut în vedere la prepararea aluatului?

Cel mai bine este să utilizați ouă răcite.

Bateți cât mai repede albușurile.

Coaceți aluatul imediat după preparare.

Ce trebuie avut în vedere la coacere?

Nu lăsați aluatul să capete o culoare prea închisă. Altfel acesta devine prea tare și se poate rupe ușor.

Ce trebuie avut în vedere după coacere?

Prăjitura caldă se desface mai ușor dacă ungeți hârtia de copt pe dedesubt cu puțină apă.

Dacă aluatul de pandișpan va constitui baza unui tort, trebuie să-l coaceți în ziua precedentă, deoarece astfel acesta poate fi tăiat mai precis și mai ușor.

Pentru tăierea pe orizontală, cel mai bine este să efectuați o tăietură de jur împrejur cu un cuțit ascuțit, la distanță egală. Introduceți un fir de ață în tăieturi

Prăjituri

Aluat de foietaj (aluat franțuzesc)

Aluatul de foietaj este format din mai multe straturi, care se desfac în foi în timpul coacerii.

Ce trebuie avut în vedere?

Nu frământați resturile de aluat, deoarece astfel îl împiedicați să se desfacă în foi în timpul coacerii. Cel mai bine este să așezați resturile de aluat unele peste altele și să le întindeți din nou cu făcălețul.

Un plus de umiditate în prima fază de dospire îmbunătățește efectul de desfacere în foi și conferă o strălucire frumoasă la suprafața aluatului.

Aluat opărit

Particularitatea sa se deduce chiar din denumirea acestui aluat. Acest aluat este „opărit” într-o cratiță la preparare și apoi este copt.

Ce trebuie avut în vedere?

În primele 10 minute de coacere, lăsați ușa neapărat închisă. În acest timp, aluatul opărit este foarte sensibil, iar ușa deschisă ar împiedica creșterea lui aerată.

Umpleți gogoșelele sau eclerele cu puțin timp înainte de servire. Astfel acestea rămân crocante.

Aluat fraged

Aluatul frământat sau aluatul fraged se coace foarte bine în cuptoarele cu funcția Surplus de umiditate, deoarece alimentarea aburilor face ca aluatul să se frăgezească.

Ce trebuie avut în vedere?

Frământați aluatul doar pentru scurt timp, deoarece produsul rezultat nu mai capătă consistența fragedă dorită dacă frământarea aluatului este prea îndelungată.

Pentru a putea frământa cât mai repede, utilizați pe cât posibil grăsime moale.

Timpul de răcire după frământare sporește consistența fragedă dorită a produsului finit.

La întinderea aluatului trebuie să folosiți cât mai puțină făină. Astfel se păstrează mai bine suplețea aluatului.

Resturile de aluat pot fi frământate din nou împreună de mai multe ori. Dacă aluatul devine prea sfărâmicos, mai adăugați puțină apă.

Aluatul fraged este ușor de pregătit. Dacă este bine ambalat atunci când îl depozitați în frigider, el se menține proaspăt chiar și 2-3 zile.

Aluat pufos

Aluatul pufos este un aluat cremos sau puțin mai gros, compus în principal din făină, zahăr și ouă. Aceste ingrediente asigură caracterul succulent al prăjiturii.

Ce trebuie avut în vedere?

Amestecați zahărul și untul până când obțineți o cremă și încorporați rapid celelalte ingrediente.

Toate ingredientele utilizate trebuie să fie la temperatura camerei.

Dacă aluatul capătă o consistență prea solidă, puteți adăuga puțin lichid, de exemplu lapte.

Pudrați fructele, nucile și bucățelele de ciocolată cu puțină făină și încorporați-le în aluat abia la final. Astfel ele rămân distribuite uniform în prăjitură și pe parcursul coacerii.

Coaceți aluatul imediat după preparare.

Pentru a verifica dacă s-a copt, înfigeți o scobitoare în prăjitură. Aluatul s-a copt în profunzime dacă atunci când scoateți scobitoarea nu rămân resturi umede, lipite pe aceasta.

Prăjitura caldă se desface mai ușor dacă ungeți hârtia de copt pe dedesubt cu puțină apă.

Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark

Aluatul cu ulei și brânză de vaci Quark este o alternativă rapidă la aluaturile dospite și este foarte asemănător cu acestea, atunci când este proaspăt copt.

Ce trebuie avut în vedere?

Frământați ingredientele pentru un timp scurt. Altfel există riscul ca aluatul să devină prea lipicios.

Coaceți aluatul imediat după preparare.

Prăjituri

Tartă fină cu mere

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 12 bucăți

Pentru topping

500 g mere, acrișoare

Pentru aluat

150 g unt | moale

150 g zahăr

8 g zahăr vanilat

3 ouă, mărimea M

2 linguri de zeamă de lămâie

150 g făină de grâu, tip 405

½ lgt praf de copt

Pentru formă

1 lgt unt

Se pudrează cu

1 lg zahăr pudră

Accesorii

grătar

formă pentru tort, Ø 26 cm

sită, fină

Mod de preparare

Merele se curăță de coajă și se taie în patru. Pe partea bombată se fac creștături la distanță de circa 1 cm, se amestecă cu sucul de lămâie și se dau deoparte.

Se unge forma de tort.

Untul, zahărul și zahărul vanilat se amestecă timp de circa 2 minute, până când se obține o cremă. Ouăle se încorporează unul câte unul, amestecând câte ½ minut la fiecare.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Făina se amestecă cu praful de copt și se adaugă la celelalte ingrediente.

Aluatul se distribuie uniform în forma de tort. Merele se așază cu partea bombată în sus și se apasă ușor în aluat.

Forma de tort se dă la cuptor, iar prăjitura se coace până când capătă o culoare gălbuie-aurie.

Prăjitura se lasă 10 minute în formă. Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe grătar. Se presară zahăr pudră.

Setare

Program automat

Prăjituri | Tartă cu mere, ușoară

Durata programului: 63 [65] (65) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 170–180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat (activat) [dez-activat]

Țimp de gătire: 45–55 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În loc de zahăr pudră, tarta se poate glazura și cu dulceață de caise omogenizată și ușor încălzită.

Prăjituri

Plăcintă cu mere

Timp de preparare: 100 minute

Pentru 12 bucăți

Pentru aluat

200 g unt | moale

100 g zahăr

16 g zahăr vanilat

1 ou, mărimea M

350 g făină de grâu, tip 405

1 lgt praf de copt

1 praf de sare

Pentru topping

1,25 kg mere

50 g stafide

1 lg Calvados

1 lg zeamă de lămâie

½ lgt scorțișoară, măcinată

50 g zahăr

Pentru formă

1 lgt unt

Pentru stratul de deasupra

100 g zahăr pudră

2 lg apă | caldă

Accesorii

formă pentru tort, Ø 26 cm

folie alimentară

grătar

Mod de preparare

Pentru aluat, untul, zahărul, zahărul vanilat și oul se amestecă până când se obține o cremă. Făina, praful de copt și sarea se amestecă și se încorporează în cremă. Aluatul se dă la rece pentru o oră.

Merele se curăță și se taie în felii. Se amestecă cu stafidele, Calvados, sucul de lămâie și scorțișoara.

Se unge forma de tort.

Aluatul se împarte în 3. Prima parte se întinde pe fundul formei de tort. Se assemblează forma de tort. Din a doua parte a aluatului se rulează o bandă lungă și se înalță circa 4 cm pe marginea formei. Baza se înțeapă de mai multe ori cu o furculiță.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

A treia parte din aluat se pune între 2 straturi de folie alimentară și se întinde în așa fel încât să aibă aceeași mărime ca forma de tort.

Zahărul se amestecă cu merele și se distribuie pe baza din aluat. Deasupra se așază cealaltă foaie de aluat și se închide cu marginea din aluat.

Forma de tort se dă la cuptor, iar prăjitura se coace.

Tarta se lasă 10 minute să se răcească în formă. Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe grătar.

Zahărul pudră se amestecă cu apa, iar tarta se unge cu acest amestec.

Setare

Program automat

Prăjituri | Tartă cu mere, acoperită

Durata programului: 77 [70] (78) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 185–195 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Prăjituri

Tartă cu caise și glazură de smântână dulce

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 12 bucăți

Pentru aluat

250 g făină de grâu, tip 405

1 lgt praf de copt

125 g unt

125 g zahăr

1 ou, mărimea M

Pentru topping

800 g caise din conservă (greutate netă după scurgerea sucului) | scurse

Pentru glazură

250 g smântână dulce

2 ouă, mărimea M

1 lg amidon alimentară

16 g zahăr vanilat

½ lămâie | doar sucul

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

formă pentru tort, Ø 26 cm

grătar

Mod de preparare

Pentru aluat se amestecă făina, praful de copt, untul, zahărul și ouăle, astfel încât să rezulte un aluat omogen. Se unge forma de tort. Aluatul se distribuie uniform pe baza formei pentru tort și se apasă.

Caisele se așază pe aluat cu partea bombată în sus.

Pentru glazură se amestecă toate ingredientele. Glazura se distribuie peste caise.

Tarta se dă la cuptor pe grătar și se coace până când capătă o culoare gălbuie-aurie.

Setare

Funcții cuptor: Coacere intensivă

Temperatură: 160–170 °C

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 50–60 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Prăjitură pahar

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 12 bucăți

Ingrediente

4 ouă, mărimea M

250 g unt

250 g zahăr

1 lgt sare

250 g făină de grâu, tip 405

3 lgt praf de copt

100 g pepite de ciocolată

1 lgt scorțișoară, măcinată

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

formă pentru tort, Ø 26 cm

grătar

Mod de preparare

Se separă albușurile de gălbenușuri. Untul, zahărul, sarea și gălbenușurile se amestecă până capătă o consistență cremoasă.

Albușul se bate spumă. Jumătate din spumă se amestecă cu grijă în crema de zahăr și gălbenuș. Făina se amestecă cu praful de copt și se adaugă. Se încorporează și restul de spumă.

Se încorporează și pepitele de ciocolată și scorțișoara.

Forma pentru tort se unge, se pune aluatul în formă.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătire 2.

Forma de tort se dă la cuptor, iar prăjitura se coace până când capătă o culoare aurie-maronie.

Setare

Program automat

Prăjituri | Prăjituri coapte în forme brioșă

Durata programului: 65 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 190 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Nivel: 2 [1] (2)

Etapa de gătire 2

Temperatură: 150–180 °C

Timp de gătire: 60–65 minute

Sfat

Pentru un gust mai intens, 50 g de zahăr se pot înlocui cu miere. Aluatul se poate rafina după preferințe cu fructe uscate, nuci tocate sau aromă de vanilie.

Prăjituri

Prăjitură cu pere și glazură de migdale

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 20 bucăți

Pentru blat

470 g făină de grâu, tip 405

125 g zahăr

20 g zahăr vanilat

250 g unt

1 ou, mărimea M

Pentru topping

4 conserve de pere (a câte 460 g)

Pentru glazură

550 g smântână crème fraîche

2 lg amidon alimentar

4 ouă, mărimea M

65 g zahăr

2 lgt scorțișoară

40 g fulgi de migdale

Accesorii

tavă universală

Mod de preparare

Se frământă un aluat omogen din făină, zahăr, zahăr vanilat, unt și ou. Aluatul se întinde pe tava universală.

Perele se taie în felii groase de 1 cm și se distribuie uniform pe aluat.

Se amestecă smântâna crème fraîche, amidonul alimentar, ouăle, zahărul, zahărul vanilat și scorțișoara.

Glazura se distribuie peste pere. Se presară fulgii de migdale.

Tava universală se dă la cuptor, iar prăjitura se coace până capătă o culoare galben-deschisă.

Setare

Funcții cuptor: Coacere intensivă

Temperatură: 150–160 °C

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 60–70 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Blat de pandișpan

Timp de preparare: 75 minute

Pentru 16 bucăți

Pentru aluat

4 ouă, mărimea M

4 lg apă | fierbinte

175 g zahăr

200 g făină de grâu, tip 405

1 lgt praf de copt

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

grătar

sită, fină

formă pentru tort, Ø 26 cm

hârtie de copt

Mod de preparare

Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușul se bate spumă împreună cu apa. Zahărul se încorporează încet și treptat. Albușul se bate și se încorporează și el.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Făina se amestecă cu praful de copt, se cerne peste amestecul de ouă și se încorporează cu un tel mare.

Baza formei pentru tort se unge și se acoperă cu hârtie de copt. Aluatul se pune în forma de tort și se netezește.

Blatul de pandișpan se dă la cuptor și se coace până când capătă o culoare galben-aurie.

După coacere, se lasă 10 minute să se răcească în formă. Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe gră-

tar. Blatul de pandișpan se taie de două ori orizontal, astfel încât să rezulte trei blaturi.

Se unge cu umplutura pregătită în prealabil.

Setare

Program automat

Prăjituri | Blat pandișpan

Durata programului: 46 [47] (47) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 160–170 C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Pentru a obține un blat de pandișpan cu ciocolată, la amestecul de făină se adaugă 2–3 lgt cacao.

Prăjituri

Umpluturi pentru blatul de pandișpan

Timp de preparare: 30 minute

Pentru umplutura din brânză de vaci Quark și smântână dulce

500 g brânză de vaci Quark, 20 % grăsime

100 g zahăr

100 ml lapte, 3,5 % grăsime

8 g zahăr vanilat

1 lămâie | doar suc

6 foi de gelatină, albă

500 g smântână dulce

Se pudrează cu

1 lg zahăr pudră

Pentru umplutura de cappuccino

100 g ciocolată, neagră

500 g smântână dulce

6 foi de gelatină, albă

80 ml espresso

80 ml lichior de cafea

16 g zahăr vanilat

1 lg cacao

Pentru stratul de deasupra

3 lg smântână dulce | bătută

Se pudrează cu

1 lg cacao

Accesorii

platou pentru tarte

sită, fină

Mod de preparare a umpluturii de brânză de vaci Quark și smântână dulce

Pentru umplutura de brânză de vaci Quark și smântână dulce, brânza Quark se amestecă cu zahărul, laptele, zahărul vanilat și sucul de lămâie. Gelatina se înmoaie în apă rece, se stoarce și se dă la microunde sau pe arzător, la intensitate redusă.

O parte din masa de brânză Quark se amestecă cu gelatina.

Amestecul se încorporează în restul de brânză Quark și se dă la rece. Smântâna dulce se bate și se amestecă cu brânza Quark.

Primul blat de pandișpan se pune pe un platou, se unge cu amestecul de brânză Quark, apoi se așază al doilea blat, se unge cu amestecul de brânză Quark, iar deasupra se așază al treilea blat.

Tortul se lasă să se răcească bine. Înainte de servire se presară zahăr pudră.

Mod de preparare a umpluturii de cappuccino

Pentru umplutura de cappuccino se topește ciocolată. Se bate smântâna dulce. Gelatina se înmoaie în apă rece, se stoarce și se dă la microunde sau pe arzător, la intensitate redusă, apoi se lasă să se răcească puțin.

Jumătate din espresso și lichiorul de cafea se amestecă în gelatină și se încorporează în smântâna dulce.

Amestecul de smântână cu cafea se împarte în două. În jumătate se amestecă zahăr vanilat, iar în cealaltă jumătate ciocolată și cacao.

Primul blat de pandișpan se pune pe un platou, se însiropează cu puțin lichior de cafea și espresso, apoi se unge amestecul de smântână dulce cu ciocolată. Se așază al doilea blat de pandișpan, se însiropează cu restul de lichid, apoi se unge amestecul de smântână dulce cu zahăr vanilat. Se așază și al treilea blat, se unge cu smântână dulce și se presară cacao.

Sfat

Pentru o variantă fructată a umpluturii cu brânză Quark și smântână dulce, se poate adăuga puțină coajă de lămâie rasă și 300 g de felii de mandarine sau bucăți de caise scurse.

Prăjituri

Foaie de pandișpan

Timp de preparare: 55 minute

Pentru 16 bucăți

Pentru aluat

190 (290) g zahăr

8 (12) g zahăr vanilat

1 praf (2 prafuri) de sare

125 (190) g făină de grâu, tip 405

70 (110) g amidon alimentar

1 (1½) lgt praf de copt

4 (6) ouă, mărimea M

4 (6) lg apă | fierbinte

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

sită, fină

tavă de copt sau tavă universală

hârtie de copt

prosop de bucătărie

Mod de preparare

Zahărul, zahărul vanilat și sarea se amestecă într-un bol. În alt bol se amestecă făina, amidonul și praful de copt.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușul se bate spumă împreună cu apa fierbinte. Amestecul de zahăr se încorporează încet și treptat. Gălbenușurile se încorporează unul câte unul.

Amestecul de făină se cerne peste amestecul cu ou. Se încorporează cu un tel mare.

Tava de copt sau tava universală se unge și se tapetează cu hârtie de copt. Aluatul se așază în vas și se netezește.

Foaia de pandișpan se dă la cuptor și se coace.

Dacă foaia de pandișpan urmează a fi folosită pentru o ruladă de pandișpan, ea se răstoarnă imediat după coacere pe un prosop de bucătărie umezit, se înlătură hârtia de copt și se rulează. Se lasă să se răcească.

Se unge cu umplutura pregătită în prealabil.

Setare

Program automat

Prăjituri | Bază ruladă elvețiană

Durata programului: 25 [24] (26) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 180–190 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 15–25 minute

Nivel: 1

Prăjituri

Umpluturi pentru foaia de pandișpan

Timp de preparare: 30 minute

Pentru umplutura de lichior de ouă și smântână dulce

3 (5) foi de gelatină, albă
150 (230) ml lichior de ouă
500 (750) g smântână dulce

Pentru umplutura de merișoare și smântână dulce

500 (750) g smântână dulce
16 (24) g zahăr vanilat
200 (300) g merișoare din conservă

Pentru umplutura de mango și smântână dulce

2 (3) mango, coapte (a câte 300 g)
½ (1) portocală, netratată | doar coaja | rasă
120 (180) g zahăr
2 (3) portocale | doar sucul (câte 120 ml)
1 (1½) limetă | doar sucul
7 (11) foi de gelatină, albă
500 (750) g smântână dulce

Se presară cu

1 lg zahăr pudră

Accesorii

platou pentru tarte
sită, fină

Mod de preparare a umpluturii de lichior de ouă și smântână dulce

Gelatina se înmoaie în apă rece, se stoarce și se dă la microunde sau pe arzător, la intensitate redusă, apoi se lasă să se răcească puțin.

Se toarnă puțin lichior peste gelatină și se încorporează. Tot amestecul se toarnă peste restul de lichior de ouă și se încorporează. Amestecul se lasă la frigider să se îngroașe.

Se bate smântâna dulce. Când amestecul de lichior de ouă s-a întărit, astfel încât să rămână urme vizibile la amestecare, se încorporează cu grijă și smântâna dulce. Crema se lasă circa 30 de minute la frigider să se îngroașe.

Apoi crema se întinde pe foaia de pandișpan. Se rulează pe lungime și se dă la rece până când este consumată.

Cu puțin timp înainte de servire se presară zahăr pudră.

Mod de preparare a umpluturii de merișoare și smântână dulce

Smântâna dulce se bate împreună cu zahărul vanilat.

Merișoarele se distribuie pe foaia de pandișpan. Deasupra se distribuie smântâna. Se rulează pe lungime și se dă la rece până când este consumată.

Cu puțin timp înainte de servire se presară zahăr pudră.

Mod de preparare a umpluturii de mango și smântână dulce

Se face un piure din mango, coaja de portocală, zahăr, sucul de portocale și de limete.

Gelatina se înmoaie în apă rece, se stoarce și se dă la microunde sau pe arzător, la intensitate redusă, apoi se lasă să se răcească puțin.

Se toarnă puțin piure de mango peste gelatină și se încorporează. Tot amestecul se toarnă peste restul de piure de mango și se încorporează. Amestecul se lasă la frigider să se îngroașe.

Se bate smântâna dulce. Când amestecul de mango s-a întărit, astfel încât să rămână urme vizibile la amestecare, se încorporează cu grijă și smântâna dulce. Crema se lasă circa 30 de minute la frigider să se îngroașe.

Apoi crema se întinde pe foaia de pandișpan. Se rulează pe lungime și se dă la rece până când este consumată.

Cu puțin timp înainte de servire se presară zahăr pudră.

Prăjituri

Prăjitură cu unt

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 20 (30) bucăți

Pentru aluat

42 (63) g drojdie, proaspătă

200 (300) ml lapte, 3,5 % grăsime | căl-
duț

500 (750) g făină de grâu, tip 405

50 (80) g zahăr

½ (¾) lgt sare

50 (80) g unt | moale

1 (2) ou (ouă), mărimea M

Pentru topping

100 (150) g unt | moale

100 (150) g fulgi de migdale

120 (180) g zahăr

16 (24) g zahăr vanilat

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în lapte, amestecând. Se frământă un aluat omogen împreună cu celelalte ingrediente, în 3–4 minute.

Din aluat se formează o bilă, se dă la cuptor într-un bol și se acoperă cu un prosop umed. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Aluatul se frământă ușor și se întinde pe tava de copt sau tava universală. Se lasă la crescut acoperit conform setărilor etapei de dospire 2.

Pentru topping se amestecă untul, zahărul vanilat și jumătate din cantitatea de zahăr. Se fac adâncituri cu degetele în aluat. Amestecul de unt și zahăr se pune în adâncituri. Restul de zahăr și fulgii de migdale se distribuie pe aluat.

Cu programul automat:

Se pornește programul automat și se dă la cuptor.

Manual:

Se lasă să crească din nou 10 minute la temperatura camerei. Apoi prăjitura se dă la cuptor și se coace până când capătă o culoare galben-aurie.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1 și 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 30 °C

Timp de dospire: câte 20 de minute

Coacere prăjitură cu unt

program automat

Prăjituri | Prăjitură cu unt

Durata programului: 32 [34] (30) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 175–185 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 20–30 minute

Nivel: 2

Prăjituri

Prăjitură cu fructe (Ø 15 cm)

Timp de preparare: 225 minute + 12 ore pentru pregătirea fructelor
Pentru 8 bucăți

Pentru prăjitură

50 g cireșe pentru cocktail (greutate netă după scurgerea sucului) | scurse

50 g caise, uscate

25 g fructe, confiate

110 g sultanine

110 g stafide

85 g stafide

3 lg brandy

110 g unt | moale

110 g zahăr, brun

2 ouă, mărimea L

1 lg sirop de zahăr (melasă)

110 g făină de grâu, tip 405

¼ lgt amestec de condimente All-Spice (scorțișoară, nușoară, ienibahar)

¼ lgt scorțișoară

⅛ lgt nușoară, proaspăt măcinată

25 g migdale, tocate

½ lămâie, netratată | doar coaja

½ portocală, netratată | doar coaja

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

formă pentru tort, Ø 15 cm

hârtie de copt

hârtie cerată

sfoară de bucătărie

grătar

Pregătirea fructelor

Cireșele pentru cocktail, caisele și fructele confiate se mărunțesc și se amestecă cu stafidele într-un bol mare. Se adaugă brandy-ul, se amestecă și se lasă să se odihnească timp de circa 12 ore.

Mod de preparare

Untul și zahărul se amestecă până când capătă o consistență cremoasă. Ouăle se încorporează unul câte unul. Se adaugă melasa.

Făina se amestecă cu condimentele. Amestecul de făină, migdalele, coaja de lămâie și de portocală și fructele înmuiate în brandy se încorporează.

Baza formei pentru tort se unge puțin și se acoperă cu hârtie de copt.

Aluatul se pune în forma de tort și se netezește. Forma de tort se acoperă cu un strat dublu de hârtie cerată. Hârtia se fixează de marginea formei cu sfoară de bucătărie.

Program automat:

Forma se pune pe grătar în cuptor, iar prăjitura se coace.

Manual:

Forma se pune pe grătar în cuptor, iar prăjitura se coace conform etapei de gătire 1 și 2.

Se lasă în formă până când se răcește.

Setare

Program automat

Prăjituri | Prăjitură fructe englezească |

Formă margine detaș. 15 cm

Durata programului: 195 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 140 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 45 minute

Nivel: 1

Etapa de gătire 2

Temperatură: 120 °C

Timp de gătire: 150 minute

Sfat

Dacă este ambalată în hârtie cerată și în folie de aluminiu, prăjitura cu fructe se păstrează până la 3 luni. Cel mai bine este să o stropiți cu brandy sau cu sherry la intervale regulate.

Prăjituri

Prăjitură cu fructe (Ø 20 cm)

Timp de preparare: 270 minute + 12 ore timp de pregătire pentru fructe
Pentru 12 bucăți

Ingrediente

100 g cireșe pentru cocktail (greutate netă după scurgerea sucului) | scurse
100 g caise, uscate
50 g fructe, confiate
230 g sultanine
230 g stafide
170 g stafide
6 lg brandy
250 g unt | moale
250 g zahăr, brun
4 ouă, mărimea M
2 lg sirop de zahăr (melasă)
250 g făină de grâu, tip 405
½ lgt amestec de condimente All-Spice (scorțișoară, nucșoară, ienibahar)
½ linguriță de scorțișoară
¼ lgt nucșoară, proaspăt măcinată
50 g migdale, tocate
1 lămâie, netratată | doar coaja
1 portocală, netratată | doar coaja

Accesorii

formă pentru tort, Ø 20 cm
hârtie de copt
hârtie cerată
sfoară de bucătărie
grătar

Pregătirea fructelor

Cireșele pentru cocktail, caisele și fructele confiate se mărunțesc și se amestecă cu stafidele într-un bol mare. Se adaugă brandy-ul, se amestecă și se lasă să se odihnească timp de circa 12 ore.

Mod de preparare

Untul și zahărul se amestecă până când capătă o consistență cremoasă. Ouăle se încorporează unul câte unul. Se adaugă melasa.

Făina se amestecă cu condimentele. Amestecul de făină, migdalele, coaja de lămâie și de portocală și fructele înmuiate în brandy se încorporează.

Baza formei pentru tort se unge puțin și se acoperă cu hârtie de copt.

Aluatul se pune în forma de tort și se netezește. Forma de tort se acoperă cu un strat dublu de hârtie de patiserie. Hârtia se fixează de marginea formei cu sfoară de bucătărie.

Program automat:

Forma se pune pe grătar în cuptor, iar prăjitura se coace.

Manual:

Forma se pune pe grătar în cuptor, iar prăjitura se coace conform etapei de gătire 1 și 2.

Se lasă în formă până când se răcește.

Setare

Program automat

Prăjituri | Prăjitură fructe englezească |

Formă margine detaș. 20 cm

Durata programului: 240 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 140 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 60 minute

Nivel: 1

Etapa de gătire 2

Temperatură: 120 °C

Timp de gătire: 180 minute

Sfat

Dacă este ambalată în hârtie cerată și în folie de aluminiu, prăjitura cu fructe se păstrează până la 3 luni. Cel mai bine este să o stropiți cu brandy sau cu sherry la intervale regulate.

Prăjituri

Prăjitură cu fructe (Ø 25 cm)

Timp de preparare: 315 minute + 12 ore timp de pregătire pentru fructe
Pentru 16 bucăți

Ingrediente

175 g cireșe pentru cocktail (greutate netă după scurgerea sucului) | scurse
175 g caise, uscate
75 g fructe, confiate
360 g sultanine
360 g stafide
280 g stafide
10 lg brandy
400 g unt | moale
400 g zahăr, brun
7 ouă, mărimea M
3 lg sirop de zahăr (melasă)
400 g făină de grâu, tip 405
½ lgt amestec de condimente All-Spice (scorțișoară, nușoară, ienibahar)
⅔ lgt scorțișoară
½ lgt nușoară, proaspăt măcinată
75 g migdale, tocate
1½ lămâie, netratată | doar coaja
1½ portocală, netratată | doar coaja

Accesorii

formă pentru tort, Ø 25 cm
hârtie de copt
hârtie cerată
sfoară de bucătărie
grătar

Pregătirea fructelor

Cireșele pentru cocktail, caisele și fructele confiate se mărunțesc și se amestecă cu stafidele într-un bol mare. Se adaugă brandy-ul, se amestecă și se lasă să se odihnească timp de circa 12 ore.

Mod de preparare

Untul și zahărul se amestecă până când capătă o consistență cremoasă. Ouăle se încorporează unul câte unul. Se adaugă melasa.

Făina se amestecă cu condimentele. Amestecul de făină, migdalele, coaja de lămâie și de portocală și fructele înmuiate în brandy se încorporează.

Baza formei pentru tort se unge puțin și se acoperă cu hârtie de copt.

Aluatul se pune în forma de tort și se netezește. Forma de tort se acoperă cu un strat dublu de hârtie cerată. Hârtia se fixează de marginea formei cu sfoară de bucătărie.

Program automat:

Forma se pune pe grătar în cuptor, iar prăjitura se coace.

Manual:

Forma se pune pe grătar în cuptor, iar prăjitura se coace conform etapei de gătire 1 și 2.

Se lasă în formă până când se răcește.

Setare

Program automat

Prăjituri | Prăjitură fructe englezească |

Formă margine detaș. 25 cm

Durata programului: 285 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 140 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 75 minute

Nivel: 1

Etapa de gătire 2

Temperatură: 120 °C

Timp de gătire: 210 minute

Sfat

Dacă este ambalată în hârtie cerată și în folie de aluminiu, prăjitura cu fructe se păstrează până la 3 luni. Cel mai bine este să o stropiți cu brandy sau cu sherry la intervale regulate.

Prăjituri

Prăjitură cu brânză la tavă

Timp de preparare: 170 minute

Pentru 20 bucăți

Pentru blat

340 (530) g făină de grâu, tip 405

4 (6) lgt praf de copt

180 (280) g zahăr

2 (3) ouă, mărimea M | doar gălbenușul

180 (280) g unt

Pentru topping

4 (6) ouă, mărimea M

2 (3) ouă, mărimea M | doar albușul

460 (700) g zahăr

18 (28) g zahăr vanilat

85 g (119 g) praf pentru sos cu fierbere
(de vanilie)

2 (4) sticlucțe de ulei alimentar cu lămâie
sau vanilie

2,3 (3,5) kg brânză de vaci Quark de-
gresată

Accesorii

tavă universală

Mod de preparare

Pentru blat se frământă un aluat din ingredientele. Se lasă la rece aproximativ 60 de minute.

Aluatul se întinde pe tava universală. Se formează o margine până la muchia superioară a tăvii universale. Aluatul se înțeapă în mai multe locuri cu o furculiță.

Pentru topping se amestecă toate ingredientele. Se toarnă pe blat și se netezesc.

Prăjitura se dă la cuptor și se coace.

După terminarea timpului de gătire se mai lasă să stea 5 minute în cuptorul oprit.

Setare

Funcții cuptor: Coacere intensivă

Temperatură: 150–160 °C

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 70–80 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Chec marmorat

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 18 bucăți

Pentru aluat

250 g unt | moale

200 g zahăr

8 g zahăr vanilat

4 ouă, mărimea M

200 g smântână

400 g făină de grâu, tip 405

16 g praf de copt

1 praf de sare

3 lg cacao

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

formă rotundă cu gaură la mijloc, Ø

26 cm

grătar

Mod de preparare

Untul, zahărul și zahărul vanilat se amestecă până când se obține o cremă. Se adaugă ouăle unul câte unul și se amestecă fiecare câte ½ minut. Se adaugă smântâna. Făina se amestecă cu praful de copt și cu sarea și se încorporează și celelalte ingrediente.

Forma cu gaură la mijloc se unge și se pune în ea jumătate din cantitatea de aluat.

În cealaltă jumătate de aluat se amestecă praful de cacao. Aluatul de culoare închisă se distribuie peste cel de culoare deschisă. Se trece cu furculița prin straturile de aluat, trasând spirale.

Forma cu gaură la mijloc se dă la cuptor pe grătar, iar prăjitura se coace.

Prăjitura se lasă 10 minute în formă.

Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe grătar.

Setare

Program automat

Prăjituri | Chec marmorat

Durata programului: 55 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150–160 C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 50–60 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Prăjituri

Tartă cu fructe (aluat franțuzesc)

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 8 porții

Pentru aluat

230 g aluat de foietaj

Pentru topping

30 g alune de pădure, măcinate

500 g fructe (de ex. caise, prune, pere, mere, cireșe) | în bucăți mici

Pentru glazură

2 ouă, mărimea M

200 g smântână dulce

50 g zahăr

1 lgt zahăr vanilat

Accesorii

formă de copt rotundă, Ø 27 cm
grătar

Mod de preparare

Aluatul franțuzesc se așază în forma de copt și se presară alunele de pădure.

Bucățile de fructe se distribuie pe aluat.

Grătarul se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Pentru glazură se amestecă ouăle, smântâna, zahărul și zahărul vanilat și se toarnă peste fructe.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătire 2.

Tarta cu fructe se dă la cuptor și se coace până când capătă o culoare auriu-maronie.

Setare

Program automat

Prăjituri | Tartă cu fructe | Foietaj

Durata programului: 36 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 230 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Nivel: 1

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 220–230 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 36–42 minute

Tartă cu fructe (aluat fraged)

Timp de preparare: 120 minute

Pentru 8 porții

Pentru aluat

200 g făină de grâu, tip 405

65 ml apă

80 g unt

¼ lgt sare

Pentru topping

30 g alune de pădure, măcinate

500 g fructe (de ex. caise, prune, pere, mere, cireșe) | în bucăți mici

Pentru glazură

2 ouă, mărimea M

200 g smântână dulce

50 g zahăr

1 lgt zahăr vanilat

Accesorii

formă de copt rotundă, Ø 27 cm
grătar

Mod de preparare

Untul se taie cubulețe și se frământă rapid împreună cu făina, sarea și apa, până când se obține un aluat omogen. Se lasă la rece 30 de minute.

Aluatul fraged se așază în forma de copt și se presară alunele de pădure.

Fructele se repartizează uniform peste aluat.

Grătarul se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Pentru glazură se amestecă ouăle, smântâna, zahărul și zahărul vanilat și se toarnă peste fructe.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătire 2.

Tarta cu fructe se dă la cuptor și se coace.

Setare

Program automat

Prăjituri | Tartă cu fructe | Aluat fraged

Durata programului: 43 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 230 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Nivel: 1

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 220–240 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 36–45 minute

Prăjituri

Tort Sacher

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 12 bucăți

Pentru aluat

130 g ciocolată, neagră

140 g unt

110 g zahăr pudră

8 g zahăr vanilat

6 ouă, mărimea M

1 praf de sare

110 g zahăr

140 g făină de grâu, tip 405

1 lgt praf de copt

Pentru stratul de deasupra

200 g dulceață de caise

Pentru glazură

200 g zahăr

125 ml apă

150 g ciocolată, neagră

Accesorii

sită, fină

grătar

formă pentru tort, Ø 24 cm

hârtie de copt

Mod de preparare

Se topește ciocolata.

Untul se amestecă cu zahărul pudră, până când se obține o cremă.

Se separă albușurile de gălbenușuri. Se încorporează gălbenușurile. Se încorporează ciocolata.

Făina se cerne și se amestecă cu praful de copt. Albușul se bate spumă, cu sare și cu zahăr. Alternativ, se încorporează în aluat amestecul de făină și albușul.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Forma se tapetează cu hârtie de copt și se toarnă aluatul. Se dă la cuptor și se coace.

Blatul de tort se lasă să se răcească. În acest timp, dulceața de caise se încălzește pe arzător și se strecoară printr-o sită.

Se taie blatul de tort, iar suprafețele tăiate și marginile se ung cu dulceața fină de caise.

Pentru glazură se amestecă zahărul cu apa și se aduc la fierbere, se adaugă ciocolata și se topește.

Glazura de ciocolată se distribuie uniform pe tort.

Setare

Program automat

Prăjituri | Tort Sacher cu ciocolată

Durata programului: 55 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 170 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat pentru 10 minute, după introducerea preparatului

Timp de gătire: 55 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Pandișpan

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 18 bucăți

Pentru aluat

250 g unt | moale

250 g zahăr

8 g zahăr vanilat

4 ouă, mărimea M

2 lg rom

200 g făină de grâu, tip 405

100 g amidon alimentară

2 lgt praf de copt

1 praf de sare

Pentru formă

1 lgt unt

1 lg pesmet

Accesorii

grătar

formă de cozonac, lungime 30 cm

Mod de preparare

Forma se unge și se tapetează cu pesmet.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Untul, zahărul și zahărul vanilat se amestecă până când se obține o spumă. Ouăle și romul se încorporează treptat.

Făina și amidonul se amestecă cu praful de copt și cu sarea și se încorporează și celelalte ingrediente.

Forma se umple cu aluat și se dă la cuptor pe grătar. Prăjitura se coace.

Prăjitura se lasă 10 minute în formă.

Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe grătar.

Setare

Program automat

Prăjituri | Pandișpan

Durata programului: 78 [83] (78) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 155–165 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 60–70 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Prăjituri

Prăjitură cu ciocolată și alune

Timp de preparare: 75 minute + 12 ore pentru lăsare la rece

Pentru 16 bucăți

Ingrediente

200 g unt

250 g ciocolată, neagră

250 g alune de pădure, măcinate

160 g zahăr

3 lg espresso

1 lgt aromă de vanilie Bourbon

6 ouă, mărimea M

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă pentru tort, Ø 26 cm sau 24 de

forme mici (a câte 100 ml)

hârtie de copt

grătar

Mod de preparare

Untul și ciocolata se topesc. Se adaugă alunele de pădure, zahărul, espresso și aroma de vanilie Bourbon. Se lasă să se răcească.

Se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se încorporează în amestecul de unt și ciocolată. Albușurile se bat spumă și se încorporează în aluat.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Se unge forma pentru tort și se acoperă cu hârtie de copt sau se ung mini-formele. Aluatul se pune în forma de tort sau în mini-forme.

Prăjitura se dă la cuptor pe grătar și se coace.

Înainte de servire se lasă 12 ore la rece.

Setare

Program automat

Prăjituri | Prăjitură nuci și ciocolată | 1

buc. mare / Multe, mici

Durata programului 1 buc. mare: 55 minute

Durata programului Multe, mici:

40 [28] (40) minute

Manual

una mare

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 55 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Mai multe mici

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 40 [28] (40) minute

Nivel: 2 [1] (2)

Sfat

Se servește cu fructe de pădure proaspete.

Pentru 12 mini-forme, cantitatea se reduce la jumătate, timpul de gătire rămâne același.

Prăjituri

Chec german cu fructe confiate

Timp de preparare: 160 minute

Pentru 15 felii

Pentru aluat

42 g drojdie, proaspătă

8 g zahăr vanilat

70 ml lapte, 3,5 % grăsime | călduț

200 g stafide

50 g migdale, tocate

50 g coajă de lămâie confiată

50 g coajă de portocală confiată

2–3 lg rom

275 g unt | moale

500 g făină de grâu, tip 405

1 praf de sare

100 g zahăr

½ lgt coajă de lămâie, rasă

1 ou, mărimea M

Pentru stratul de deasupra

75 g unt

Se presară cu

50 g zahăr

Se pudrează cu

35 g zahăr pudră

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia și zahărul vanilat se dizolvă în lapte și se lasă să crească acoperite timp de 15 minute.

Stafidele, migdalele, coaja de lămâie și de portocală confiată se amestecă cu romul și se dau deoparte.

Laptele cu drojdie se amestecă cu untul, făina, sarea, zahărul, coaja de lămâie și oul, astfel încât să rezulte un aluat omogen. Coaja de lămâie și de portocală confiată, stafidele și migdalele cu rom se încorporează rapid.

Aluatul se dă la cuptor într-un bol și se acoperă cu un prosop umed. Se lasă la crescut conform setărilor.

Aluatul se întinde pe puțină făină, astfel încât să rezulte un cozonac lung de circa 30 cm. Se așază în tava de copt sau în tava universală, se dă la cuptor și se coace.

Pentru stratul de deasupra, se topește untul, apoi se distribuie pe prăjitură cât este încă fierbinte și se presară zahăr.

Se lasă să se răcească, apoi se pudrează cu zahăr pudră din belșug.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 30 °C

Timp de dospire: 60 minute

Coacere cozonac

program automat

Prăjituri | Stollen (pâine dulce)

Durata programului: 60 [55] (60) minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150–160 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Prăjitura se înfășoară în folie de aluminiu și se depozitează închisă ermetic într-o pungă de plastic.

Prăjituri

Prăjitură cu aluat ras, cu fructe

Timp de preparare: 150 minute

Pentru 20 (30) bucăți

Pentru aluat

42 (63) g drojdie, proaspătă

150 (220) ml lapte, 3,5 % grăsime | căl-
duț

450 (680) g făină de grâu, tip 405

50 (80) g zahăr

90 (140) g unt | moale

1 (2) ou (ouă), mărimea M

Pentru topping

1,25 (1,9) kg mere

Pentru aluatul ras

240 (360) g făină de grâu, tip 405

150 (230) g zahăr

16 (24) g zahăr vanilat

1 (2) lgt scorțișoară

150 (230) g unt | moale

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în lapte, amestecând. Se frământă un aluat omogen din făină, zahăr, unt și ou.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Merele se decojesc, se scot cotoarele și se taie în felii.

Aluatul se frământă ușor și se întinde pe tava de copt sau tava universală. Merele se repartizează uniform peste aluat. Făina, zahărul, zahărul vanilat și scorțișoara se amestecă și se frământă cu untul pentru a forma un aluat ras. Se distribuie peste mere.

Prăjitura se dă la cuptor și se lasă să crească conform setărilor etapei de dospire 2.

Prăjitura se coace până când se rumenește.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 30 °C

Timp de dospire: 30 de minute

Coacerea prăjiturilor

program automat

Prăjituri | Prăjitură aluat fraged cu fructe

Durata programului: 56 [48] (56) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 170–180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: activat [dezactivat] (activat)

Timp de gătire: 45–55 minute

Nivel: 3 [2] (2)

Sfat

În locul merelor se pot folosi și 1 kg de prune sau cireșe fără sămburi.

Produse de patiserie

Mici răsfățuri

Fie că este vorba despre briose, biscuiți sau gogoșele: toată lumea este amatoare de astfel de mici deserturi. Uneori se aplică și așa-zisa regulă „cu cât mai mic – cu atât mai rafinat“. Ciugulitul diferitelor miniaturi dulci le face mare plăcere celor mari și celor mici, cât și celor vârstnici și celor tineri.

Biscuiți

Timp de preparare: 135 minute

Pentru 70 bucăți (2 tăvi)

Ingrediente

250 (380) g făină de grâu, tip 405

½ (1) lgt praf de copt

80 (120) g zahăr

8 (12) g zahăr vanilat

1 (1½) sticlută de aromă de rom

3 (4) lg apă

120 (180) g unt | moale

Accesorii

făcăleț

forme pentru biscuiți

2 tăvi de copt sau universale

Mod de preparare

Făina, praf de copt, zahărul și zahărul vanilat se amestecă. Din restul ingredientelor se frământă repede un aluat omogen și se lasă la rece minimum 60 de minute.

Aluatul se întinde astfel încât să aibă o grosime de circa 3 mm, se taie biscuiții și se așază pe tăvile de copt sau universale.

Biscuiții se dau la cuptor și se coc.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Fursecuri | 1 tavă de copt / 2 tăvi de copt

Durata programului 1 tavă de copt:

25 [24] (25) minute

Durata programului 2 tăvi de copt:

26 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 140–150 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 25–35 minute

Nivel 1 tavă de copt: 2 [2] (1)

Nivel 2 tăvi de copt: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Sfat

Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi. Pentru 1 tavă, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

Produse de patiserie

Brioșe cu afine

Timp de preparare: 50 minute

Pentru 12 bucăți

Ingrediente

225 g făină de grâu, tip 405

110 g zahăr

8 g praf de copt

8 g zahăr vanilat

1 praf de sare

1 lg miere

2 ouă, mărimea M

100 ml lapte acru

60 g unt | moale

250 g afine

1 lg făină de grâu, tip 405

Accesorii

12 forme de copt din hârtie, Ø 5 cm
tavă pentru brioșe, pentru 12 brioșe a câte Ø 5 cm
grătar

Mod de preparare

Făina, zahărul, praful de copt, zahărul vanilat și sarea se amestecă. Mierea, ouăle, laptele acru și untul se adaugă și se amestecă scurt.

Afinele se amestecă cu făina și se încorporează cu grijă în aluat.

Formele de copt din hârtie se așază în tava pentru brioșe. Aluatul se distribuie uniform în forme.

Tava pentru brioșe se dă la cuptor pe grătar, iar brioșele se coc.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Muffin-uri afine

Durata programului: 38 [41] (38) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 165–175 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat [activat] (dezactivat)

Timp de gătire: 35–45 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Cele mai adecvate pentru această rețetă sunt afinele de cultură. Se pot utiliza afine congelate, în stare congelată.

Fursecuri Linzer

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 30 bucăți

Pentru aluat

200 g unt

300 g făină de grâu, tip 405

100 g zahăr pudră

8 g zahăr vanilat

2 ouă, mărimea M | doar gălbenușul

100 g migdale, decojite, măcinate

½ lămâie, netratată | doar coaja | rasă

Pentru umplutură

200 g jeleu de coacăze

Accesorii

folie alimentară

tavă de copt sau tavă universală

forme de biscuiți, rotunde (în 2 mărimi)

Mod de preparare

Untul se taie cubulețe și se frământă cu făina, zahărul pudră, zahărul vanilat, gălbenușul, migdalele și coaja de lămâie, astfel încât să rezulte un aluat omogen, se învelește în folie alimentară și se dă la rece pentru 30 de minute.

Aluatul se întinde într-o foaie de circa 2 mm și se decupează cerculețe. La jumătate dintre biscuiți se mai decupează o mică gaură în mijloc (dacă biscuiții sunt mari, de decupează 3 găuri).

Biscuiții se așază în tava de copt sau tava universală, se dau la cuptor și se coc până capătă o culoare gălbuie deschisă.

La finalul timpului de gătire se lasă puțin să se răcească. Biscuiții calduți fără găuri se ung cu jeleul de coacăze ușor încălzit, iar deasupra se așază biscuiții cu găuri. Se presară zahăr pudră.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Fursecuri Linzer Augen | 1 tavă de copt / 2 tăvi de copt

Durata programului 1 tavă de copt:

12 minute

Durata programului 2 tăvi de copt:

17 minute

Manual

Pentru 1 tavă

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 160 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 10–15 minute

Nivel: 2

Pentru 2 tăvi

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 160 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 13–19 minute

Nivel: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

Sfat

Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi de copt. Pentru 1 tavă de copt, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

Produse de patiserie

Pricomigdale

Timp de preparare: 35 minute

Pentru 30 bucăți

Ingrediente

100 g migdale amare, decojite

200 g migdale, dulci, decojite

600 g zahăr

1 praf de sare

4 ouă, mărimea M | doar albușul

Accesorii

2 tăvi de copt sau universale

hârtie de copt

Pungă pentru șprîțat cu vârf perforat

Mod de preparare

Migdalele se macină în 2 trepte împreună cu o treime din cantitatea de zahăr.

Restul de zahăr se amestecă cu puțină sare și cu o cantitate potrivită de albuș, astfel încât să se obțină un aluat vâscos.

Tava universală sau tava de copt (tăvile) se tapetează cu hârtie de copt. Cu pun-ga de șprîțat se șprîțează mici bile de aluat în tavă.

Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Bilele de aluat se turtesc cu partea posterioară a unei linguri, umezită în prealabil.

Program automat:

Pricomigdalele se dau la cuptor și se coc până când capătă o culoare aurie-maronie.

Manual:

Pricomigdalele se dau la cuptor și se gătesc conform etapei de gătire 2 și 3.

Pricomigdalele se lasă la răcit pe hârtia de copt, apoi se desprind.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Picromigdale cu migdale | 1 tavă de copt / 2 tăvi de copt

Durata programului: 15 minute

Manual

Pentru 1 tavă

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Etapa de gătire 2

Temperatură: 180 °C

Timp de gătire: 11 minute

Nivel: 2 [3] (2)

Etapa de gătire 3

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 2–4 minute

Pentru 2 tăvi

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 170 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 11 minute

Nivel: 1+3 [2+4] (1+3)

Etapa de gătire 3

Temperatură: 180 °C

Timp de gătire: 2–6 minute

Sfaturi

- Migdalele amare se pot înlocui cu migdale dulci și ½ sticlă de ulei de migdale amare.
- Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi. Pentru 1 tavă, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

Produse de patiserie

Fursecuri șpritate

Timp de preparare: 50 minute

Pentru 50 (75) bucăți (2 tăvi)

Ingrediente

160 (240) g unt | moale

50 (80) g zahăr, brun

50 (80) g zahăr pudră

8 (12) g zahăr vanilat

1 (2) praf(uri) de sare

200 (300) g făină de grâu, tip 405

1 (2) ou(ă), mărimea M | doar albușul

Accesorii

pungă pentru șpritat

vârf în formă de stea, 9 mm

2 tăvi de copt sau universale

Mod de preparare

Untul se amestecă până când devine cremos. Se adaugă și se amestecă zahărul, zahărul pudră, zahărul vanilat și sarea, până când rezultă o masă moale. Se încorporează făina și la urmă albușul.

Aluatul se pune într-o pungă pentru șpritat și se șpritează în fâșii de circa 5–6 cm pe tăvile de copt sau universale.

Fursecurile se dau la cuptor și se coc până când capătă o culoare galbenă-aurie.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Biscuiți șpritați | 1 tavă de copt / 2 tăvi de copt

Durata programului 1 tavă de copt:

22 [21] (31) minute

Durata programului 2 tăvi de copt:

33 minute

Manual

1 tavă de copt

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150–160 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 20–30 minute

Nivel: 2 [2] (1)

2 tăvi de copt

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 140–150 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Sfat

Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi. Pentru 1 tavă, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

Cornulețe cu vanilie

Timp de preparare: 110 minute
Pentru 90 (130) bucăți (2 tăvi)

Pentru aluat

280 (420) g făină de grâu, tip 405
210 (320) g unt | moale
70 (110) g zahăr
100 (150) g migdale, măcinate

Pentru pudrat

70 (110) g zahăr vanilat

Accesorii

2 tăvi de copt sau universale

Mod de preparare

Se frământă un aluat omogen din făină, unt, zahăr și migdale. Aluatul se lasă circa 30 de minute la rece.

Aluatul se împarte în porții mici de circa 7 g fiecare. Se întind foi mici cu făcălețul, apoi se rulează în formă de cornulețe și se așază în tăvile de copt sau universale.

Cornulețele cu vanilie se dau la cuptor și se coc până când capătă o culoare galbenă deschisă.

Se pudrează cu zahăr vanilat cât timp sunt calde.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Corn cu vanilie | 1 tavă de copt/ 2 tăvi de copt
Durata programului 1 tavă de copt:
31 minute
Durata programului 2 tăvi de copt:
35 [36] (40) minute

Manual

1 tavă de copt

Funcții cuptor: Ventilator plus
Temperatură: 140–150 °C
Booster: dezactivat
Preîncălzire: dezactivat
Crisp function: dezactivat
Timp de gătire: 25–35 minute
Nivel: 2 [2] (1)

2 tăvi de copt

Funcții cuptor: Ventilator plus
Temperatură: 135–145 °C
Booster: dezactivat
Preîncălzire: dezactivat
Crisp function: dezactivat
Timp de gătire: 30–40 minute
Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Sfat

Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi. Pentru 1 tavă, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

Produse de patiserie

Brioșe cu nuci

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 12 bucăți

Ingrediente

80 g stafide

40 ml rom

120 g unt | moale

120 g zahăr

8 g zahăr vanilat

2 ouă, mărimea M

140 g făină de grâu, tip 405

1 lgt praf de copt

120 g miez de nucă | tocat mare

Accesorii

tavă pentru brioșe, pentru 12 brioșe a câte Ø 5 cm

forme de copt din hârtie, Ø 5 cm
grătar

Mod de preparare

Stafidele se pun la înmuiat în rom circa 30 de minute.

Untul se amestecă până când devine cremos. Apoi se adaugă succesiv zahărul, zahărul vanilat și ouăle. Făina se amestecă cu praful de copt și se încorporează. Se încorporează și nucile. La final se încorporează și stafidele cu romul.

Formele de copt din hârtie se așază în tava pentru brioșe. Cu ajutorul a 2 linguri, aluatul se distribuie uniform în forme.

Tava pentru brioșe se dă la cuptor pe grătar, iar brioșele se coc.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Muffins cu nuci

Durata programului: 38 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150–160 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Gogoșele

Timp de preparare: 80 minute
Pentru 12 (18) bucăți

Ingrediente

250 (375) ml apă
50 (75) g unt
1 (2) praf(uri) de sare
170 (225) g făină de grâu, tip 405
4 (6) ouă, mărimea M
1 (1½) lgt praf de copt

Accesorii

pungă pentru șprîțat
vârf în formă de stea, 11 mm
tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Apa, untul și sarea se aduc la fierbere într-o cratiță.

Cratița se ia de pe aragaz. Făina se cerne în lichidul fiert și se amestecă rapid, până când se formează o gălușcă. Gălușca se „opărește” în cratiță la foc, amestecând, până când apare o depunere albă pe fundul cratiței.

Se scoate aluatul și se pune într-un bol. Se adaugă ouăle unul câte unul, până când aluatul face ațe lucioase, ca mătasea. La final se încorporează praful de copt.

Aluatul se pune într-o pungă pentru șprîțat. Rozetele se șprîțează pe tava de copt sau universală. Se coc până când capătă o culoare aurie.

După coacere, gogoșelele se taie imediat pe orizontală și se lasă să se răcească. Dacă mai există aluat umed în interiorul gogoșelelor, acesta trebuie înlăturat.

Setare

Program automat

Fursecuri/brioșe | Eclere
Durata programului: 48 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus
Temperatură: 160–170 °C
Booster: dezactivat
Preîncălzire: dezactivat
Crisp function: după 15 minute activat
Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / automat
Timp de gătire: 45–55 minute
Nivel: 2 [1] (1)

Produse de patiserie

Umpluturi pentru gogoșele

Timp de preparare: 20 minute
pentru 12 (18) gogoșele

Pentru umplutura de mandarine și smântână dulce

400 (600) g smântână dulce
16 (24) g zahăr vanilat
16 (24) g întăritor pentru frișcă
350 (530) g mandarine din conservă
(greutate netă după scurgerea sucului)

Pentru umplutura de vișine și smântână dulce

350 (530) g vișine din conservă (greutate netă după scurgerea sucului)
100 (150) ml suc de vișine (din conservă)

40 (60) g zahăr
1 (1½) lg amidon alimentar
1 (2) lg apă
500 (750) g smântână dulce
30 (40) g zahăr pudră
8 (12) g zahăr vanilat
16 (24) g întăritor pentru frișcă

Pentru umplutura de cafea și smântână dulce

750 g (1,125 kg) smântână dulce
100 (150) g zahăr
2 (3) lg cafea, solubilă
16 (24) g întăritor pentru frișcă

Se presară cu

1 lg zahăr pudră

Accesorii

pungă pentru șprîțat
vârf în formă de stea, 12 mm

Mod de preparare a umpluturii de mandarine și smântână dulce

Smântâna dulce se bate împreună cu zahărul vanilat și întăritorul pentru frișcă. Fructele se lasă la scurs și apoi se așază pe jumătățile inferioare ale gogoșelelor. Smântâna dulce se toarnă într-o pungă pentru șprîțat și se șprîțează peste fructe.

Se așază jumătățile superioare și se servesc cu zahăr pudră presărat deasupra.

Mod de preparare a umpluturii de vișine și smântână dulce

Vișinele se lasă la scurs și se colectează sucul.

Sucul vișinelor se amestecă cu zahăr și se aduce la fierbere.

Amidonul alimentar se amestecă cu apa și se încorporează în lichidul fierbinte. Se aduce amestecul la fierbere, se adaugă vișinele și se lasă la rece.

Smântâna se bate aproximativ ½ minut, se cerne zahărul pudră, se amestecă cu zahărul vanilat și întăritorul pentru frișcă, se încorporează în smântână și se bate.

Jumătățile inferioare ale gogoșelelor se umplu cu amestecul cu vișine. Smântâna dulce se toarnă într-o pungă pentru șprîțat și se șprîțează peste vișine.

Se așază jumătățile superioare și se servesc cu zahăr pudră presărat deasupra.

Mod de preparare a umpluturii de cafea și smântână dulce

Smântâna se bate împreună cu zahărul, cafeaua solubilă și întăritorul pentru frișcă și se toarnă într-o pungă pentru șprițat.

Crema de smântână cu cafea se șprițează în jumătățile inferioare ale gogoșelor.

Se așază jumătățile superioare și se servesc cu zahăr pudră presărat deasupra.

Pâine

Crustă crocantă - miez moale

Pâinea proaspăt coaptă, caldă, este unul dintre răsfăturile cel mai ușor de pregătit. Fie că este consumată în weekend la micul dejun cu unt din belșug și dulceață sau ca masă copioasă după o zi lungă de muncă – (aproape) toată lumea cunoaște și agreează pâinea.

Sfaturi

Pentru ca pâinea să vă reușească, am adunat pentru dumneavoastră cele mai importante sfaturi pentru pregătirea aluatului.

Timpul corect de frământare este decisiv pentru o pâine bună:

- Aluaturile solide necesită un timp de frământare mai scurt decât aluaturile mai moi.
- Aluaturile cu făină de secară necesită un timp de frământare mai scurt decât cele cu făină de grâu.

Aluaturile pentru pâine și chifle se aerează cu drojdie sau plămădeală. Pentru ca microorganismele să aibă condiții de lucru optime, iar aluatul să crească cât mai bine, este necesară o climă umedă și caldă. De aceea, pentru dospirea aluaturilor, recomandăm un program automat special.

Dacă la coacere se adaugă umiditate, acest lucru are 2 efecte pozitive:

- La coacere, pe aluat se formează foarte greu o pielețică. Astfel pâinea are mai mult timp pentru a crește frumos.
- Prin gelatinizarea amidonului la suprafața pâinii, rezultă o crustă lucioasă și crocantă.

Prepararea aluatului dospit pentru pâine

1. Aluatul dospit se pregătește conform indicațiilor din rețetă și se lasă să crească. De asemenea, în aplicația Miele@mobile găsiți clipuri video utile pentru modelarea pâinii și chiflor.
2. În funcție de caracteristicile aluatului, suprafața de lucru pentru prelucrarea aluatului trebuie sau nu pudrată cu făină: dacă la atingere aluatul se lipește de degete, suprafața de lucru trebuie întotdeauna pudrată cu puțină făină.
3. Trageți ușor aluatul din exterior în sus și apăsați-l bine în mijloc. Repetați de cel puțin șase ori consecutiv acest procedeu. Aluatul se așază cu închiderea în jos.
4. Aluatul trebuie lăsat să se odihnească 1 minut înainte de a fi modelat sub formă de pâine sau chifle.

Pâine

Prepararea pâinii în formă liberă și a baghetelor

Prin pâine în formă liberă se înțeleg pâinile care nu se coc într-o formă.

1. Aluatul se așază cu închiderea în sus și, cu muchia mâinii, se apasă pe mijloc, pe lungime.
2. Una din părți se pliază spre mijloc și se apasă bine. Procedeu se repetă și pe cealaltă parte. Apoi aluatul se întoarce și se rulează în forma potrivită, apăsând ușor.
3. Există 2 posibilități de a forma modelul:
 - Dacă se dorește obținerea unui contur uniform, alaturile se așază cu închiderea în jos și apoi se crestează pe partea superioară, netedă.
 - Dacă se dorește obținerea unui contur rustic, alaturile se așază pe partea netedă, astfel încât închiderea să fie îndreptată în sus.

Ce trebuie să faceți dacă...

...aluatul este prea tare?

Adăugați puțin lichid, deoarece conținutul de umiditate din făină scade, astfel că uneori este necesar mai mult sau mai puțin lichid pentru a obține un aluat fără cocoloașe.

...aluatul este prea umed?

Trebuie prelungit timpul de frământare, însă fără a se depăși 10 minute.

Dacă nu este suficientă o frământare mai îndelungată, se poate încorpora treptat și rapid încă puțină făină.

... pâinea „se dezintegrează“?

O posibilitate o constituie reducerea timpului de dospire. Dacă acesta este prea lung, se formează prea multe gaze, pe care aluatul nu le mai poate înmagazina. Aluatul crește excesiv și își pierde forma.

Ingredientele lichide trebuie să fie reci, pe cât posibil, deoarece aluatul se încălzește prin procesul de frământare. Dacă temperatura aluatului este prea mare, procesul de dospire se desfășoară prea rapid.

Coaceți pâinea la o temperatură mai ridicată în primele 10 minute.

...dacă pâinea prezintă suprafețe compacte, umede (fâșii de umezeală)?

Coaceți pâinea la o temperatură mai scăzută în primele 10 minute.

Climatul de coacere este prea umed, astfel că umiditatea din aluat nu poate fi răspândită în exterior.

Prelungiți etapele de dospire, pentru a integra în prealabil mai multă umiditate în structura aluatului.

... pe pâine apar crăpături nedorite?

În etapa de dospire și în etapa 1 de coacere trebuie să fie prezentă întotdeauna o climă umedă. Umiditatea formează un condens pe suprafața aluatului, care permite apariția unei piei elastice.

Aluatul nu este crestat suficient de adânc și de mult.

... pâinea are o suprafață turtită?

În etapa de dospire și în etapa 1 de coacere trebuie asigurată o umiditate suficientă. Umiditatea face ca amidonul să se gelatinizeze la suprafața aluatului.

... pâinea nu este suficient de crocantă?

În prima etapă de coacere trebuie asigurată mai multă umiditate, pentru ca pâinea să nu se usuce.

Printr-un timp de coacere mai lung se poate elibera mai multă umiditate din aluat, formându-se o crustă mai groasă.

Coaceți pâinea la o temperatură mai ridicată în primele 10 minute.

Pâine

Baghete

Timp de preparare: 120 minute

Pentru 2 pâini cu câte 10 felii

Ingrediente

21 g drojdie, proaspătă

270 ml apă | rece

500 g făină de grâu, tip 405

2 lgt sare

½ lgt zahăr

1 lg unt | moale

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând.

Din făină, sare, zahăr și unt se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Aluatul se împarte în două, se formează baghete lungi de 35 cm, se așază transversal în tava de copt sau universală și se crestează de mai multe ori la o adâncime de 1 cm.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dau baghetele la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi baghetele se coc.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 15 min.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Baghete

Durata programului: 69 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 190–200 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pâine țărănească în stil elvețian

Timp de preparare: 160 minute

Pentru 15 felii

Ingrediente

25 g drojdie, proaspătă

300 ml lapte | călduț

350 g făină de grâu, tip 405

150 g făină de secară, tip 997

1 lgt sare

Se pudrează cu

1 lg făină de grâu, tip 405

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în lapte, amestecând.

Se frământă cu făină și cu sare până când se obține un aluat omogen.

Din aluat se formează o bilă, se pune într-un bol și se acoperă cu un prosop umed. Se lasă să crească 60 de minute la temperatura camerei.

Din aluat se formează o pâine rotundă și se așază în tava universală. Se pudrează cu făină. Pâinea se crestează în partea de sus de-a lungul și de-a latul, la o adâncime de 1 cm.

Se lasă să crească 30 de minute la temperatura camerei.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Se dă la cuptor și se coace.

Setare

Program automat

Pâine | Pâine elvețiană țărănească

Durata programului: 48 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 180–210°C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / manual, 1 după 6 minute,

al 2-lea după alte 6 minute

Timp de gătire: 40 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Sfat

Aluatul se rafinează cu cubulețe de kaiser sau nuci.

Pâine

Pâine de alac

Timp de preparare: 130 minute

Pentru 20 felii

Ingrediente

120 g morcovi

42 g drojdie, proaspătă

210 ml apă | rece

300 g făină integrală de alac

200 g făină de alac, tip 630

2 lgt sare

100 g migdale, întregi

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Morcovii se dau prin răzătoarea mică.

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând. Din făină, sare și morcovi se frământă un aluat omogen în 4–5 minute.

Se adaugă migdalele și se mai frământă încă 2–3 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Aluatul se frământă ușor, se formează o pâine de 25 cm lungime, se așază transversal în tava de copt sau universală și se crestează oblic de mai multe ori la o adâncime de ½ cm.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dă pâinea la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi pâinea se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 15 min.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine de alac

Durata programului: 72 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 180–190 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 50–60 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În locul migdalelor se pot utiliza și nuci sau semințe de dovleac.

Lipie

Timp de preparare: 100 minute

Pentru 1 lipie a câte 8 porții

Pentru aluat

42 g drojdie, proaspătă

200 ml apă | rece

375 g făină de grâu, tip 405

1½ lg sare

2 lg ulei de măsline

Pentru stratul de deasupra

apă

½ lg ulei de măsline

Se presară cu

½ lg chimen negru

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând.

Din făină, sare și ulei se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Din aluat se întinde o lipie cu diametrul de circa 25 cm, care se așază pe tava de copt sau universală.

Aluatul se unge cu o peliculă subțire de apă. Chimenul negru se presară pe lipie și se presează. Se unge cu ulei de măsline.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dă pâinea la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi pâinea se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

La temperatura camerei

Timp de dospire: 10 minute

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Lipie

Durata programului: 44 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 200–210°C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 25–35 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În aluat se încorporează 50 g ceapă ruginată și 2 lg ierburi de Provence sau 50 g măsline negre tocate, 1 lg semințe de pin tocate și 1 lg rozmarin.

Pâine

Colac din aluat cu drojdie

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 16 felii

Pentru aluat

42 g drojdie, proaspătă
150 ml lapte, 3,5 % grăsime | călduț

500 g făină de grâu, tip 405

70 g zahăr

100 g unt

1 ou, mărimea M

1 lgt coajă rasă de lămâie

2 prafuri de sare

Pentru stratul de deasupra

2 lg lapte, 3,5 % grăsime

Se presară cu

20 g migdale, tăiate

20 g zahăr perlat

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în lapte, amestecând.

Din făină, zahăr, unt, ou, coaja de lămâie și sare se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Din aluat se formează 3 fâșii a câte 300 g cu lungimea de 40 cm. Din cele 3 fâșii se împletește un colac și se așază pe tava de copt sau universală.

Colacul se unge cu lapte și se presară așchiile de migdale și zahărul.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dă colacul la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi colacul se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 15 min.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Cozonac

Durata programului: 55 [50] (55) minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 160–170°C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

După gust, se pot încorpora în aluat și 100 g stafide.

Colac din aluat cu drojdie în stil elvețian

Timp de preparare: 120 minute

Pentru 20 felii

Ingrediente

675 g făină de grâu, tip 405

75 g făină de alac, tip 630

120 g unt | moale

2 lgt sare

42 g drojdie, proaspătă

400 ml lapte | călduț

Accesorii

sită, fină

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Făina se cerne într-un bol, se adaugă untul și sarea. Se adaugă și drojdia dizolvată în lapte.

Din ingrediente se frământă un aluat omogen. Din aluat se formează o bilă, se pune într-un bol și se acoperă cu un prosop umed. Se lasă să crească circa 60 de minute la temperatura camerei.

Din aluat se formează 3 fâșii. Din cele 3 fâșii se împletește un colac și se așază pe tava de copt sau universală.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Colacul se dă la cuptor și se coace.

Setare

Program automat

Pâine | Împletitură elvețiană

Durata programului: 55 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 190 °C

Tipul / numărul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / manual: 1 după 6 minute, al 2-lea după alte 6 minute

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 55 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Pâine

Pâine cu nuci

Timp de preparare: 200 minute

Pentru 25 de felii

Pentru aluat

175 g urluială de seară

500 g făină de grâu integrală

14 g drojdie uscată

2 lg sare

75 g sirop de sfeclă de zahăr

500 ml lapte acru | călduț

50 g miez de nucă, tăiat în jumătate

100 g alune de pădure, întregi

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de cozonac, lungime 30 cm

grătar

grilaj pentru prăjituri

Mod de preparare

Urluiala, făina, drojdia uscată și sarea se amestecă. Din siropul de sfeclă și laptele acru se frământă un aluat solid în 4–5 minute. Se adaugă nucile și se mai frământă 2–3 minute.

Aluatul se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor.

Se unge forma de cozonac. Aluatul moale se frământă ușor pe o suprafață pudrată cu făină, se formează un rulou de circa 28 cm lungime și se pune în forma de cozonac.

Se dă la cuptor pe grătar și se coace.

După coacere pâinea se scoate din formă, se lasă la răcit pe un grilaj și se ambalează etanș. Pâinea are cel mai bun gust dacă este tăiată abia în ziua următoare.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Apoi se lasă să crească încă 15 minute în cuptorul oprit.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine cu nuci

Durata programului: 105 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 150–160 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate, 1 după 3 minute, al 2-lea după 10 minute

Timp de gătire: 95–105 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pâine intermediară de seară

TimP de preparare: 140 minute

Pentru 20 felii

Pentru aluat

21 g drojdie, proaspătă
1 lg extract de malț din orz
350 ml apă | rece
350 g făină de seară, tip 1150
170 g făină de grâu, tip 405
2½ lgț sare
75 g plămădeală, lichidă

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de cozonac, lungime 25 cm
grătar

Mod de preparare

Drojdia și extrasul de malț din orz se dizolvă în apă, amestecând. Din făină, sare și plămădeală se frământă un aluat omogen, timp de 3–4 minute.

Aluatul se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Se unge forma de cozonac. Aluatul se amestecă ușor cu o spatulă de cauciuc și se toarnă în forma de cozonac. Suprafața se netezește cu spatula de cauciuc umedă.

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Apoi pâinea se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Etapa de dospire 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 30 °C

TimP de dospire: 15 minute

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine mixtă de seară

Durata programului: 69 [67] (69) minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 220 °C, după 15 minute
190 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate, 1 după 1 minut,

al 2-lea după 7 minute

TimP de gătire: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În locul extractului de malț din orz se poate folosi și miere sau sirop de sfeclă de zahăr.

Pâine

Pâine cu semințe

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 25 de felii

Pentru aluat

42 g drojdie, proaspătă

420 ml apă | rece

400 g făină de secară, tip 1150

200 g făină de grâu, tip 405

3 lingurițe de sare

1 lgt miere

150 g plămădeală, lichidă

20 g semințe de in

50 g miez de semințe de floarea-soarelui

50 g susan

Se presară cu

1 lg susan

1 lg semințe de in

1 lg semințe de floarea-soarelui

Pentru stratul de deasupra

apă

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de cozonac, lungime 30 cm

grătar

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând. Din făină, sare, miere și plămădeală se frământă un aluat moale în 3–4 minute.

Se încorporează semințele de in, semințele de floarea-soarelui și susanul și se frământă încă 1–2 minute.

Aluatul se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Se unge forma de cozonac. Aluatul se amestecă ușor cu o spatulă de cauciuc și se toarnă în forma de cozonac. Su-

prafața se unge cu spatula din cauciuc umezită cu apă și se presară amestecul de semințe.

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Apoi pâinea se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 30 °C

Timp de dospire: 10-15 minute

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine cu semințe

Durata programului: 69 [66] (69) minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate,

1 după 1 minut, al 2-lea după 7 minute

Timp de gătire: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pâine tigrată

TimP de preparare: 125 minute

Pentru 15 felii

Pentru pâine

15 g drojdie, proaspătă

300 ml apă | călduță

500 g făină de grâu, tip 405

2 lgt sare

20 g unt

Pentru glazură

100 g făină de orez

125 ml apă

1 lingurițe de zahăr

5 g drojdie uscată

Accesorii

formă de cozonac, lungime 25 cm

grătar

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând. Se amestecă făina, sarea și untul până se obține un aluat omogen.

Din aluat se formează o bilă, care se lasă la crescut într-un bol acoperit, la temperatura camerei, timp de 30 de minute.

Între timp se amestecă ingredientele pentru glazură și se lasă la crescut acoperite, timp de 30 de minute, la temperatura camerei.

Apoi aluatul se întinde într-un pătrat cu latura de 30 cm. 2 laturi se împăturesc spre mijloc, astfel încât să se întâlnească. Pâinea se rulează dintr-una din părțile împăturite și se pune într-o formă de cozonac. Se lasă la crescut încă 30 minute, acoperită.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Pâinea se unge cu glazură.

Manual:

Pâinea se dă la cuptor și se coace conform etapei de gătire 1 și 2.

Program automat:

Pâinea se dă la cuptor și se coace.

Setare

Program automat

Pâine | Pâine tigrată

Durata programului: 35 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 220 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / manual, 1 imediat după ce tava a fost dată la cuptor,

al 2-lea după 5 minute

Timp de gătire: 20 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 175–200 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 10–15 minute

Pâine

Pâine albă (formă)

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 25 de felii

Pentru aluat

21 g drojdie, proaspătă

290 ml apă | rece

500 g făină de grâu, tip 405

2 lgt sare

½ lgt zahăr

1 lg unt

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de cozonac, lungime 30 cm
grătar

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând.

Din făină, sare, zahăr și unt se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Se unge forma de cozonac. Aluatul se frământă ușor, se formează un rulou de circa 28 cm lungime și se pune în forma de cozonac. Se crestează pe lungime la o adâncime de 1 cm.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dă pâinea la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 15 min.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine albă | Formă de copt

Durata programului: 87 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual,

direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătit: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pâine albă (formă liberă)

Timp de preparare: 140 minute
Pentru 20 felii

Ingrediente

21 g drojdie, proaspătă
260 ml apă | rece
500 g făină de grâu, tip 405
2 lgt sare
½ lgt zahăr
1 lg unt

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând.
Din făină, sare, zahăr și unt se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Aluatul se frământă ușor, se formează o pâine de circa 25 cm lungime, se așază transversal în tava de copt sau universală. Se crestează de mai multe ori la o adâncime de 1 cm.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dă pâinea la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi pâinea se coace.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 15 min.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine albă | Coaptă liber pe tavă
Durata programului: 64 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate,

1 după 1 minut, al 2-lea după 8 minute

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pâine

Pâine mixtă din grâu, neagră

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 20 felii

Pentru aluat

350 g făină de grâu integrală

150 g făină de secară, tip 1150

7 g drojdie uscată

2½ lgt sare

300 ml apă | rece

1 lgt miere

50 ml ulei

Se presară cu

1 lg făină de grâu integrală

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de cozonac, lungime 25 cm
grătar

Mod de preparare

Făina, drojdia uscată și sarea se amestecă. Cu apa, mierea și uleiul se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Se unge forma de cozonac. Aluatul se frământă ușor, se formează un rulou de 23 cm lungime și se pune în forma de cozonac. Se crestează mai întâi pe lungime, apoi de mai multe ori transversal, la o adâncime de 1 cm, astfel încât să rezulte mici pătrate. Se pudrează cu făină.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dă pâinea la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Pâinea se dă la cuptor și se gătește.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 15 min.

Coacerea pâinii

program automat

Pâine | Pâine mixtă de grâu, neagră

Durata programului: 92 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate, 1 după 1 minut, al 2-lea după 8 minute

Timp de gătire: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pâine dulce

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 15 felii

Pentru pâine

25 g drojdie, proaspătă
100 ml lapte, 3,5 % grăsime | călduț
500 g făină de grâu, tip 405
1 vfc sare
90 g unt
2 ouă, mărimea M
3 lg sirop de ghimbir
40 g ghimbir, murat | tocat
1 lgt scorțișoară
100 g zahăr perlat

Pentru formă

1 lg unt
1 lg zahăr

Accesorii

formă de cozonac, lungime 25 cm
grătar

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în lapte, amestecând. Făina, sarea, untul, ouăle și siropul de ghimbir se frământă până când se obține un aluat omogen. Din aluat se formează o bilă, care se lasă la crescut într-un bol la temperatura camerei timp de 60 de minute.

Forma se unge și se tapetează cu zahăr.

În aluat se încorporează ghimbirul, scorțișoara și zahărul perlat. Aluatul se modelează, se pune în formă și se lasă la crescut încă 15 minute.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătit 1.

Suprafața pâinii se presară cu zahăr.

Program automat:

Pâinea se dă la cuptor și se coace până când capătă o culoare aurie-maronie.

Manual:

Pâinea se dă la cuptor și se coace conform etapei de gătit 2 și 3 până când capătă o culoare aurie-maronie.

Setare

Program automat

Pâine | Cozonac
Durata programului: 40 minute

Manual

Etapa de gătit 1
Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus
Temperatură: 200 °C
Booster: activat
Preîncălzire: activat
Crisp function: dezactivat
Nivel: 2 [1] (2)

Etapa de gătit 2
Temperatură: 190 °C
Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual: direct după introducerea preparatului în cuptor
Timp de gătit: 5 minute

Etapa de gătit 3
Funcții cuptor: Ventilator plus
Temperatură: 160–170 °C
Booster: dezactivat
Preîncălzire: dezactivat
Crisp function: dezactivat
Timp de gătit: 35 minute

Chifle

Chifle multicereale

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 8 bucăți

Pentru aluat

10 g tărâțe de grâu

25 g semințe de chia

25 g miez de semințe de floarea-soarelui

½ lgt sare

240 ml apă | calduță

150 g făină de alac, tip 630

150 g făină de grâu integrală

1 praf de zahăr

1 lgt sare

10 g drojdie, proaspătă

½ lgt oțet

1 lgt ulei

Pentru stratul de deasupra

apă

Pentru pudrat

1 lg semințe de in

1 lg susan

1 lg mac

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Tărâțele de grâu, semințele de chia, miezul de semințe de floarea-soarelui, sarea și apa se amestecă și se lasă să se umfle cel puțin 90 de minute.

Se amestecă făina, zahărul și sarea. Deasupra se fărâmă drojdia. Împreună cu oțetul, uleiul și semințele cu tot cu apă se frământă un aluat omogen, timp de 9–10 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Se amestecă semințele de in, susan și mac.

Din aluatul moale se formează 8 chifle a 75 g fiecare. Partea superioară se unge cu puțină apă, se dau prin amestecul de semințe și se așază pe tava de copt sau universală.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dau chiflele la cuptor

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi chiflele se coc.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Coacerea chiflelor

program automat

Chifle | Chifle multicereale

Durata programului: 77 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 170–180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Chifle

Chifle de secară

Timp de preparare: 140 minute + 12–15 ore pentru plămădeală
Pentru 8 bucăți

Pentru aluat

250 g făină integrală de secară
75 g plămădeală, lichidă
7 g drojdie uscată
300 ml apă | rece
300 g făină de grâu, tip 405
2 lgt sare

Se presară cu

2 lg făină integrală de secară

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Făina integrală de secară, plămădeala, drojdia uscată și apa se amestecă într-un terci. Se pune într-un bol și se acoperă cu un prosop. Se lasă să crească 12–15 ore la temperatura camerei.

Din făina de grâu și sare se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Aluatul se împarte în 8 porții a 110 g și se așază pe o suprafață pudrată cu făină.

Aluatul se trage ușor din exterior în sus și se apasă bine în mijloc. Acest procedeu se repetă de mai multe ori.

Din bucățile de aluat se modelează bile, cu palmele.

Bilele se așază în tava de copt sau universală cu închiderea în sus și se pudrează din cu multă făină.

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul. Apoi chiflele se coc.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Apoi se lasă să crească încă 15 minute în cuptorul oprit.

Etapa de dospire 2

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 30 °C

Timp de dospire: 30 de minute

Coacerea pâinii

program automat

Chifle | Franzelă de seacă

Durata programului: cca.

45 [42] (45) minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 25–35 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Chifle

Chifle din grâu

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 8 bucăți

Pentru aluat

10 g drojdie, proaspătă

200 ml apă | rece

340 g făină de grâu, tip 405

1 ½ lgt sare

1 lingurițe de zahăr

1 lgt unt

Accesorii

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând.

Din făină, sare, zahăr și unt se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă și se dă la cuptor într-un bol neacoperit. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Din aluat se modelează 8 chifle a câte 70 g și se așază în tava de copt sau universală. Se crestează în cruce la o adâncime de ½ cm.

Program automat:

Se pornește programul automat și se dau chiflele la cuptor.

Manual:

Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 2. Apoi chiflele se coc.

Setare

Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 45 min.

Etapa de dospire 2

Aplicații speciale | Dospire aluat cu drojdie | Dospire 30 min.

Coacerea chiflelor

program automat

Chifle | Chifle din făină de grâu

Durata programului: 72 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 170–180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: după 15 minute activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Se modelează chiflele în forma finală, se ung cu apă și se dau prin mac sau susan. Ca alternativă se poate presăra sare grunjoasă și chimen întreg.

Accesoriile cele mai gustoase din lume

Pentru mulți dintre noi, pizza, tartele, terinele & Co. sunt favoriți indisputabili la orice ocazie - fie că este vorba de o masă îndestulătoare în familie, la o petrecere cu bufet sau ca gustare într-o seară de jocuri sau de vizionat filme.

Atât amestecul de aluat blând cu un topping savuros cât și variațiile fanteziste ale rețetelor clasice - gustările picante și delicioase ne stârnesc apetitul cu aromele lor și pot fi variate iar și iar cu puțină creativitate.

Pizza & Co.

Tartă flambată

Timp de preparare: 150 minute

Pentru 4 (6) bucăți

Pentru aluat

275 (410) g făină de grâu, tip 405

1 (1½) lg sare

3½ (5) lg ulei de măsline

120 (180) ml apă | rece

Pentru topping

120 (180) g ceapă

100 (150) g kaizer, afumat

200 (300) g smântână crème fraîche
sare

pipер

nucșoară

Accesorii

făcăleț

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Din făină, sare, ulei și apă se frământă un aluat omogen. Din aluat se formează o bilă, se pune într-un bol și se acoperă cu un prosop. Se lasă să se odihnească 90 de minute la temperatura camerei.

Pentru topping, ceapa și kaizerul se taie cubulețe. Se încinge o tigaie antiaderentă, în care se prăjește kaizerul. Se adaugă ceapa, se înăbușă și se lasă să se răcească. Smântâna crème fraîche se potrivește de gust cu sare, pipер și nucșoară.

Aluatul se întinde pe tava de copt sau universală și se înțeapă de mai multe ori cu furculița.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Smântâna crème fraîche se întinde pe aluat și deasupra se distribuie amestecul de ceapă și kaizer.

Tarta flambată se dă la cuptor și se coace/

Setare

Program automat

Pizza & co. | Tartă flambé

Durata programului: 34 [30] (43) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură 220–230 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 25–35 minute

Nivel: 1

Sfat

Ca alternativă de topping pentru tarta flambată se pot folosi roșii cherry și brânză moale de capră tăiată mărunt. După gătire, peste tartă se toarnă 1 lg de miere lichidă și se presară rucola proaspătă.

Pizza & Co.

Pizza (aluat dospit)

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 4 (6) porții (Tavă de copt), Pentru 2 porții (Tavă de copt rotundă)

Pentru aluat (Tavă de copt)

30 (42) g drojdie, proaspătă
170 (250) ml apă | călduță
300 (450) g făină de grâu, tip 405
1 (1½) lgt zahăr
1 (1½) lgt sare
½ (1) lgt cimbru, mărunțit
1 (1½) lgt oregano, mărunțit
1 (1½) lg ulei

Pentru topping (Tavă de copt)

2 (3) cepe
1 (1½) cățel (căței) de usturoi
400 (600) g roșii din conservă, curățate de piele, tăiate cuburi
2 (3) lg pastă de tomate
1 (1½) lgt zahăr
1 (1½) lgt oregano, mărunțit
1 (1½) foaie de dafin
1 (1½) lgt sare
piper
125 (190) g mozzarella
125 (190) g brânză Gouda rasă

Pentru prăjire

1 lg ulei de măsline

Pentru aluat (Tavă de copt rotundă)

10 g drojdie, proaspătă
70 ml apă | călduță
130 g făină de grâu, tip 405
½ lgt zahăr
½ lgt sare
cimbru, mărunțit
½ lgt Oregano, mărunțit
1 lgt ulei

Pentru topping (Tavă de copt rotundă)

1 ceapă
½ cățel de usturoi
200 g roșii din conservă, curățate de piele, tăiate cuburi
1 lg pastă de tomate
½ lgt zahăr
½ lgt Oregano, mărunțit
½ foaie de dafin
½ lgt sare
piper
60 g mozzarella
60 g brânză Gouda rasă

Pentru prăjire

1 lgt ulei de măsline

Accesorii

făcăleț
tavă de copt sau tavă universală sau formă de copt rotundă și grătar

Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând. Din făină, zahăr, sare, cimbru, oregano și ulei se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă, se pune într-un bol și se acoperă cu un prosop umed. Se lasă să crească 20 de minute la temperatura camerei.

Pentru topping, ceapa și usturoiul se taie în cubulețe fine. Uleiul se înfierbântă într-o tigaie. Ceapa și usturoiul se înăbușă până devin translucide. Se adaugă roșiile, pasta de roșii, zahărul, oregano, foaia de dafin și sarea.

Sosul se aduce la fierbere și se lasă să fiarbă la foc mic timp de câteva minute.

Se scoate foaia de dafin, se potrivește de gust cu sare și piper. Mozzarella se taie felii.

Aluatul se întinde pe tava de copt sau universală. Pentru forma de copt rotundă, aluatul se întinde și se așază în formă. Se lasă să crească 10 minute la temperatura camerei.

Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Sosul se distribuie pe aluat. Se lasă o margine de circa 1 cm. Se presară mozzarella și Gouda.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătire 2.

Pizza se dă la cuptor și se coace.

Setare

Program automat

Pizza & co. | Pizza | Aluat cu drojdie |

Tavă de copt / Tavă de copt rotundă

Durata programului Tavă de copt:

42 [45] (46) minute

Durata programului Tavă de copt rotundă:

33 [29] (33) minute

Manual

Tavă de copt

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 210–220 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 25–35 minute

Nivel: 2 [1] (2)

formă de copt rotundă

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 210–220 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 20–30 minute

Nivel: 1

Sfat

Alternativ ca topping pentru pizza se poate folosi șuncă, salam, ciuperci Champignon, ceapă sau ton.

Pizza & Co.

Pizza (aluat cu ulei și brânză de vaci Quark)

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 4 (6) porții (tavă), Pentru 2 porții (formă de copt)

Pentru aluat (Tavă de copt)

120 (180) g brânză de vaci Quark, 20 % grăsime

4 (6) lg lapte, 3,5 % grăsime

4 (6) lg ulei

2 (3) ouă, mărimea M | doar gălbenușul

1 (1½) lgt sare

1½ (2½) lgt praf de copt

250 (380) g făină de grâu, tip 405

Pentru topping (Tavă de copt)

2 (3) cepe

1 (1½) cățel (căței) de usturoi

400 (600) g roșii din conservă, curățate de piele, tăiate cuburi

2 (3) lg pastă de tomate

1 (1½) lgt zahăr

1 (1½) lgt oregano

1 (1½) foaie de dafin

1 (1½) lgt sare

piper

125 (190) g mozzarella

125 (190) g brânză Gouda rasă

Pentru prăjire

1 (1½) lg ulei de măsline

Pentru aluat (Tavă de copt rotundă)

50 g brânză de vaci Quark, 20 % grăsime

2 lg lapte, 3,5 % grăsime

2 lg ulei

½ lgt sare

1 ou, mărimea M | doar gălbenușul

1 lgt praf de copt

110 g făină de grâu, tip 405

Pentru topping (Tavă de copt rotundă)

1 ceapă

½ cățel de usturoi

200 g roșii din conservă, curățate de piele, tăiate cuburi

1 lg pastă de tomate

½ lgt zahăr

½ lgt oregano

½ foaie de dafin

½ lgt sare

piper

60 g mozzarella

60 g brânză Gouda rasă

Pentru prăjire

1 lgt ulei de măsline

Accesorii

făcăleț

tavă de copt sau tavă universală sau formă de copt rotundă și grătar

Mod de preparare

Pentru topping, ceapa și usturoiul se taie în cubulețe fine. Uleiul se înfierbântă într-o tigaie. Ceapa și usturoiul se înăbușă până devin translucide. Se adaugă roșiile, pasta de roșii, zahărul, oregano, foaia de dafin și sarea.

Sosul se aduce la fierbere și se lasă să fiarbă la foc mic timp de câteva minute.

Se scoate foaia de dafin. Se potrivește de sare și piper. Mozzarella se taie felii.

Pentru aluat se amestecă brânza de vaci Quark, laptele, uleiul, gălbenușul și sarea. Făina se amestecă cu praful de

copt. Jumătate din cantitate se încorporează în aluat. Apoi se încorporează și restul.

Aluatul se întinde pe tava de copt sau universală. Pentru forma de copt rotundă, aluatul se întinde și se așază în formă.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Sosul se distribuie pe aluat. Se lasă o margine de circa 1 cm. Se presară mozzarella și Gouda.

Pizza se dă la cuptor și se coace.

Setare

Program automat

Pizza & co. | Pizza | Aluat cu brânză de vaci și ulei | Tavă de copt / Tavă de copt rotundă

Durata programului Tavă de copt:

38 [33] (40) minute

Durata programului Tavă de copt rotundă:

33 [27] (32) minute

Manual

Tavă de copt

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 3 [1] (2)

formă de copt rotundă

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 20–30 minute

Nivel: 3 [2] (2)

Sfat

Alternativ ca topping pentru pizza se poate folosi șuncă, salam, ciuperci Champignon, ceapă sau ton.

Pizza & Co.

Quiche Lorraine

Timp de preparare: 65 minute

Pentru 4 porții

Pentru aluat

125 g făină de grâu, tip 405

40 ml apă

50 g unt

Pentru topping

25 g kaizer, slab, afumat

75 g bacon

100 g șuncă, fiartă

1 cățel de usturoi

25 g pătrunjel, proaspăt

100 g brânză Gouda rasă

100 g brânză Emmentaler, rasă

Pentru glazură

125 g smântână dulce

2 ouă, mărimea M

nucșoară

Accesorii

făcăleț

formă de copt, rotundă

grătar

Mod de preparare

Se frământă un aluat omogen din făină, unt și apă. Se lasă să se odihnească 30 de minute la frigider.

Pentru topping, kaizerul, baconul și șunca se taie cubulețe. Cățelul de usturoi și pătrunjelul se toacă. Kaizerul se prăjește într-o tigaie antiaderentă. Se adaugă baconul și șunca și se înăbușă. Se încorporează usturoiul și pătrunjelul și se lasă să se răcească.

Pentru glazură se amestecă smântâna, ouăle și nucșoara.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Aluatul se întinde și se așază pe forma rotundă pentru copt. Se înalță marginile. Amestecul de șuncă se distribuie pe aluat și se presară brânză. Se toarnă deasupra glazura.

Quiche se dă la cuptor pe grătar și se coace.

Setare

Program automat

Pizza & co. | Quiche Lorraine

Durata programului: 36 [32] (46) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 220–230 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 25–35 minute

Nivel: 1

Tartă picantă (aluat de foietaj)

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 8 porții

Pentru aluat

230 g aluat de foietaj

Pentru umplutura de legume

500 g legume (de ex. praz, morcovi, broccoli, spanac) | în bucăți mici

1 lgt unt

50 g brânză, picantă | rasă

Pentru umplutura de brânză

70 g kaizer | tăiat cuburi

280 g brânză, picantă | rasă

Pentru glazură

2 ouă, mărimea M

200 g smântână dulce

sare

piper

nucșoară

Accesorii

formă de copt rotundă, Ø 27 cm

grătar

Mod de preparare

Forma de copt se tapetează cu aluatul de foietaj.

Mod de preparare a tartei cu legume:

Legumele se înăbușă în unt și se lasă să se răcească. Se distribuie pe aluat și se presară brânză.

Mod de preparare a tartei cu brânză:

Cubulețele de kaizer se prăjesc și se lasă să se răcească, se distribuie peste aluat și se presară brânză.

Grătarul se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Pentru glazură se amestecă ouăle și smântâna. Se potrivește de gust cu sare, piper și nucșoară. Glazura se toarnă peste tartă și se coace până când se rumenește.

Setare

Program automat

Pizza & co. | Tartă picantă | Foietaj

Durata programului: 36 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 220–230 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 36–42 minute

Nivel: 1

Sfat

Sortimentele picante de brânză sunt, de ex. Gruyère, Sbrinz și Emmentaler

Pizza & Co.

Tartă picantă (aluat fraged)

Timp de preparare: 100 minute

Pentru 8 porții

Pentru aluatul fraged

80 g unt

200 g făină de grâu, tip 405

65 ml apă

¼ lgt sare

Pentru umplutura de legume

500 g legume (de ex. praz, morcovi, broccoli, spanac) | în bucăți mici

1 lgt unt

50 g brânză, picantă | rasă

Pentru umplutura de brânză

70 g kaizer | tăiat cuburi

290 g brânză, picantă (de ex. Gruyère, Sbrinz și Emmentaler) | rasă

Pentru glazură

2 ouă, mărimea M

200 g smântână dulce

sare

pipere

nucșoară

Accesorii

formă de copt rotundă, Ø 27 cm
grătar

Mod de preparare

Untul se taie cubulețe și se frământă rapid împreună cu făina, sarea și apa, până când se obține un aluat. Se lasă la rece 30 de minute.

Forma de copt se tapetează cu aluat.

Mod de preparare a tartei cu legume:
Legumele se înăbușă în unt și se lasă să se răcească. Se distribuie pe aluat și se presară brânză.

Mod de preparare a tartei cu brânză:

Cubulețele de kaizer se prăjesc și se lasă să se răcească, se distribuie peste aluat și se presară brânză.

Grătarul se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Pentru glazură se amestecă ouăle și smântâna. Se potrivește de gust cu sare, pipere și nucșoară. Glazura se toarnă peste tartă.

Se dă la cuptor și se coace până când se rumenește.

Setare

Program automat

Pizza & co. | Tartă picantă | Aluat fraged

Durata programului: 43 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 220–240 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 36–45 minute

Nivel: 1

Sfat

Ca alternativă se pot utiliza 230 g de aluat fraged gata preparat.

Să mâncăm și carne de porc

Cei care au ocazional în regimul alimentar carne de porc, vită, miel, vânat și altele, trăiesc sănătos și au o alimentație variată și savuroasă. Preparatele din carne de pasăre sunt recomandate în mod special pentru bunăstarea noastră. Carnea se poate prepara într-o mare varietate de feluri, se poate combina cu felurite condimente, sosuri și garnituri, capătă mereu gusturi noi și unește culturi datorită caracterului dinamic, uneori exotic, alteori cât se poate de familiar.

Carne

Sfaturi

Friptură

Datorită temperaturii înalte de la prăjire se formează o crustă maronie. Reziduurile provenite din crustă sunt responsabile pentru gustul tipic de friptură.

- Condimentați carnea de pasăre sau carnea roșie după plac și ungeți-o cu ulei înainte de a o da la cuptor.
- Dacă într-un program automat sau într-o rețetă se recomandă utilizarea unei tăvi adânci, aceste programe sunt adaptate în mod optim pentru tăvile gourmet Miele. În cazul utilizării unor tăvi adânci din sticlă, ceramică sau inox, reduceți cantitatea de lichid turnat peste friptură după cum este necesar.
- La unele programe, după o parte din timpul de gătire trebuie adăugat lichid și eventual trebuie înlăturat capacul. Pe afișaj apare un mesaj corespunzător. În cazul setărilor manuale, etapa respectivă este menționată în rețetă.
- Întotdeauna introduceți pasărea cu pieptul în sus în cuptor. Ungeți pielea cu apă ușor sărată cu 10 minute înainte de terminarea timpului de prăjire. Astfel pielea devine crocantă.

Gătire lentă

În cazul gătirii lente, carnea este prăjită la foc iute în tigaie și apoi gătită la o temperatură sub 100 °C. Această metodă este adecvată în mod deosebit pentru bucățile de carne mai slabă, care astfel devin fragede și suculente.

- Utilizați numai carne bine tranșată, slabă, fără tendoane și margini de grăsime. Este necesară dezosarea prealabilă.
- Nu acoperiți carnea pe parcursul gătirii.
- După gătire, carnea are o temperatură optimă de consum. Așezați-o pe farfurii preîncălzite și serviți-o cu sos foarte fierbinte, ca să nu se răcească prea repede.

termometru pentru alimente

Acum nu doar profesioniștilor le reușește gătirea perfectă a cărnii. Deoarece: În funcție de temperatura la miez a unei bucăți de carne se poate deduce direct gradul său de gătire. Numeroase cupatoare Miele dispun de termometrul pentru alimente, care vă ajută să obțineți rezultatul perfect.

- Aveți grijă ca vârful metalic să fie introdus în mijlocul celei mai groase zone a cărnii.
- Dacă bucata de carne este prea mică sau prea subțire, puteți folosi un cartof crud pentru a acoperi partea de termometru neintrodusă în carne.
- Vârful cu senzor al termometrului pentru alimente nu trebuie să atingă oase, tendoane sau straturi de grăsime.
- În cazul păsărilor, termometrul pentru alimente trebuie introdus adânc în zona frontală cea mai groasă a pieptului.
- În cazul utilizării termometrului fără fir pentru alimente, mânerul trebuie să fie îndreptat în sus cât mai oblic posibil.
- La începutul procesului de gătire este afișat un timp de gătire aproximativ, care este ajustat până la final.
- Dacă gătiți concomitent mai multe bucăți de carne, introduceți termometrul pentru alimente în bucata cea mai groasă.

Carne

Rață (umplută)

Timp de preparare: 135 minute

Pentru 4 porții

Pentru rață

1 rață (de 2 kg), pregătită pentru preparare

1 lgt sare

pipер

1 linguriță de cimbru

Pentru umplutură

2 portocale | tăiate cubulețe

1 măr | tăiat cubulețe

1 ceapă | tăiată cubulețe

½ lgt sare

pipер

1 lgt cimbru, mărunțit

1 foaie de dafin

Pentru sos

350 ml fond de pasăre

400 ml apă

125 ml suc de portocale

125 ml vin alb

1 lgt amidon alimentar

1 lg apă | rece

sare

pipер

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

4 țepușe pentru ruladă

Mod de preparare

Rața se condimentează cu sare, pipер și cimbru.

Pentru umplutură se amestecă cubulețele de portocală, măr și ceapă. Se condimentează cu sare, pipер, cimbru și dafin.

Umplutura se pune în rață și se închide cu țepușele pentru ruladă.

Rața se așază în tava gourmet cu pieptul în sus. Se introduce termometrul pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor.

Program automat:

Se pornește programul automat. Se amestecă fondul de pasăre cu apa. Conform solicitării de pe afișaj, rața se stropește cu ¼ l de lichid la fiecare 30 de minute.

Manual:

Se gătește conform setărilor. Se amestecă fondul de pasăre cu apa. Se stropește cu ¼ l de lichid la fiecare 30 de minute.

Rața se scoate la finalul timpului de gătit. Eventual se înlătură grăsimea, iar zeama de la friptură se pune într-o cratiță. Se adaugă restul de fond de pasăre, vin alb și suc de portocale.

Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Apoi se aduce la fierbere. Se potrivește de sare și pipер.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Rață

Durata programului: cca. 115 minute

Manual

Funcții cuptor: Prăjire automată

Temperatură: 180–190 °C

Temperatura la miez: 95 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 100–120 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Gâscă (umplută)

Timp de preparare: 200 minute

Pentru 6 porții

Ingrediente

2 lgt chimen, măcinat

1 lg măghiran

sare

pipër

1 gâscă (de 3½ kg) fără măruntaie, pregătită pentru preparare

2 mere

2 portocale, netratate

3 cepe de primăvară

250 ml vin roșu

250 ml fond de gâscă

Accesorii

scobitori

tavă gourmet

grătar

Mod de preparare

Gâsca se condimentează cu amestecul de chimen, măghiran, sare și pipër. Se lasă să se odihnească circa 15 minute cu amestecul de condimente, pentru ca gusturile să se întrepătrundă.

Între timp merele și portocalele se spală bine, se taie în cuburi mari, cu tot cu coajă, și se introduc în cavitatea abdominală a găștii. Deschizătura se închide cu scobitori, după preferințe.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Tava gourmet se umple cu apă fierbinte, cam de un deget. Gâsca se așază în tava gourmet cu pieptul în jos. Ceapa de primăvară se presară de jur împrejurul găștii.

Program automat:

Tava gourmet se dă la cuptor și gâsca se prăjește.

Manual:

Tava gourmet se dă la cuptor și gâsca se prăjește conform etapei de gătire 1, 2 și 3.

La jumătatea timpului de gătire, gâsca se întoarce cu pieptul în sus. Grăsimea din tava gourmet se scurge într-o cratiță.

La finalul timpului de gătire, gâsca se scoate din tava gourmet și se lasă să se odihnească. Umplutura de portocale și mere se folosește doar pentru gust și nu este destinată consumului.

Ceapa de primăvară se înlătură. Zeama rezultată de la prăjire se stinge cu vin roșu, se completează cu fond de găscă și se fierbe bine pe arzător.

Gâsca se servește cu sos.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Gâscă | umplută

Durata programului: 180 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 220 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 3 jeturi de aburi / manual, 1 imediat după ce tava a fost dată la cuptor, al 2-lea după 5 minute, al 3-lea după alte 10 minute

Timp de gătire: 25 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 160 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 75 minute

Etapa de gătire 3

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 140 °C

Timp de gătire: 80 minute

Sfat

Pentru încălzire, gâsca se tranșează, se așază pe o tavă de copt și se încălzește la grilul preîncălzit timp de 5 minute la 240 °C.

Carne

Gâscă (neumplută)

Timp de preparare: 200 minute

Pentru 4 porții

Ingrediente

1 gâscă, pregătită pentru preparare
(de 4,5 kg)

2 lg sare

500 ml supă de legume

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Gâsca se freacă cu sare pe interior și pe exterior.

Se așază în tava gourmet cu pieptul în sus. Se introduce termometrul pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește.

După 30 de minute se toarnă supa de legume.

După alte 30 de minute se stropește cu zeamă de friptură.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Gâscă | neumplută

Durata programului: cca. 170 minute

Manual

Funcții cuptor: Prăjire automată

Temperatură: 160–170 °C

Temperatura la miez: 95 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 180–200 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Pui

Timp de preparare: 75 minute

Pentru 2 porții

Ingrediente

1 pui, pregătit pentru preparare

(de 1,2 kg)

2 lg ulei

1½ lgt sare

2 lgt boia de ardei, dulce

1 lgt curry

Accesorii

grătar

formă de sufleu, 22 cm x 29 cm

termometru pentru alimente

sfoară de bucătărie

Mod de preparare

Uleiul se amestecă cu sare, boia și curry, iar puiul se unge cu acest amestec.

Pulpele se leagă cu sfoară de bucătărie, iar puiul se așază în forma de sufleu cu pieptul în sus. Se introduce termometrul pentru alimente.

Forma de sufleu se pune pe grătar și se dă la cuptor în așa fel încât pulpele să fie îndreptate spre ușă. Puiul se prăjește.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Pui | Întreg

Durata programului: cca. 60 minute

Manual

Funcții cuptor: Prăjire automată

Temperatură: 170–180 °C

Temperatura la miez: 85 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Pulpe de pui

Timp de preparare: 75 minute

Pentru 4 porții

Pentru pulpele de pui

2 lg ulei

1½ lgt sare

piper

1 lgt boia de ardei

4 pulpe de pui (a câte 200 g), pregătite pentru preparare

Pentru legume

4 lg ulei

1 ardei, roșu | tăiat grosier în bucăți de aceeași mărime

1 ardei, galben | tăiat grosier în bucăți de aceeași mărime

1 vânăță | tăiată grosier în bucăți de aceeași mărime

1 dovlecel | tăiat grosier în bucăți de aceeași mărime

2 cepe, roșii | tăiate cuburi mari

2 căței de usturoi | ușor zdrobiți

2 codițe de rozmarin, proaspăt

4 codițe de cimbru, proaspăt

200 g roșii cherry | tăiate în jumătate

200 ml roșii, pasate

100 ml supă de legume

½ lgt sare

piper

1 lingurițe de zahăr

boia de ardei, iute

Accesorii

tavă universală

tavă gourmet

Mod de preparare

Uleiul se amestecă cu sare, piper și boia, iar pulpele de pui se ung cu acest amestec. Pulpele de pui se așază în tava universală, se dau la cuptor și se prăjesc.

Pentru legume, uleiul se încinge în tava gourmet, pe arzător, la intensitate medie spre mare. Ardeii și vânăta se prăjesc amestecând frecvent. Dovlecelul, ceapa și usturoiul se adaugă și se continuă prăjirea la intensitate medie, amestecând frecvent.

Rozmarinul și cimbrul se leagă împreună. Ierburile, jumătățile de roșii, roșiile pasate și supa se adaugă și se aduc la fierbere pentru scurt timp, la intensitate medie spre mare. Se lasă să fiarbă încet la intensitate medie, timp de 15 minute, amestecând de mai multe ori.

Se potrivește de sare, piper, zahăr și boia. Pulpele de pui se așază peste legume.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Pui | Copane de pui

Durata programului: 33 minute.

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Prăjire
auto

Temperatură: 190–200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet
de aburi / programat, după 15 minute

Timp de gătire: 30–40 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Curcan (umplut)

Timp de preparare: 230 minute

Pentru 8 porții

Pentru umplutură

125 g stafide
2 lg lichior de vin (Madeira)
3 lg ulei
3 cepe | tăiate cubulețe
100 g orez prefierit
150 ml apă
½ lgt sare
100 g fistic, fără coajă
sare
piper
curry
Garam Masala (amestec de condimente)

Pentru curcan

1 curcan (de 5 kg), pregătit pentru preparare
1 lg sare
2 lgt piper
500 ml supă de pasăre

Pentru sos

250 ml apă
150 g smântână crème fraîche
2 lg amidon alimentar
2 lg apă | rece
sare
piper

Accesorii

tavă gourmet
termometru pentru alimente
6 scobitori
sfoară de bucătărie

Mod de preparare

Pentru umplutură, lichiorul de vin se toarnă peste stafide. Ceapa se înăbușă în ulei. Se adaugă orezul, se înăbușă pentru puțin timp și se stinge cu apă. Se adaugă sare. Se aduce scurt la fierbere, apoi se lasă să se umfle la intensitate mică. Se adaugă fisticul și stafidele și se amestecă. Se potrivește de gust cu sare, piper, curry și Garam Masala.

Curcanul se condimentează cu sare și piper. Umplutura se pune în curcan și se închide cu scobitori și sfoară de bucătărie. Eventual pulpele se leagă ușor. Curcanul se pune în tava gourmet cu pieptul în sus și se introduce termometrul pentru alimente.

Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește.

După 30 de minute și după încă 30 de minute se toarnă câte ¼ din supa de pasăre. Apoi, la fiecare 30 de minute, se unge cu fond.

Se scoate curcanul, iar fondul de friptură se amestecă cu apă. Se adaugă smântâna crème fraîche. Amidonul alimentar se amestecă cu apă rece și se adaugă în sos pentru a se lega. Apoi se aduce la fierbere. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Curcan | întreg

Durata programului: cca. 180 minute

Manual

Funcții cuptor: Prăjire automată

Temperatură: 150–160 °C

Temperatura la miez: 85 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 160–180 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Pulpă de curcan

Timp de preparare: 125 minute

Pentru 4 porții

Pentru pulpa de curcan

2 lg ulei

1 lgt sare

pipер

1 pulpă superioară de curcan

(de 1,2 kg), pregătită pentru preparare

500 ml apă

Pentru sos

1 conservă cu jumătăți de caise (de 280 g) | se scurge zeama

150 ml apă

200 g smântână dulce

200 g chutney cu mango

sare

pipер

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar pulpa de curcan se unge cu acest amestec. Pulpa superioară de curcan se pune în tava gourmet cu pielea în sus și se introduce termometru pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește.

După 45 de minute se stropește cu apă și se continuă gătirea. În acest timp, jumătățile de caise se taie bucăți.

Se scoate pulpa de curcan. Pentru sos, zeama rezultată de la prăjire se amestecă cu apă. Se adaugă smântâna și chutney-ul și se aduce la fierbere pentru scurt timp.

Bucățile de caise se pun în sos. Se potrivește de sare și pipер. Se aduce din nou la fierbere.

Setare

Program automat

Carne | Pasăre | Curcan | Copan curcan

Durata programului: cca. 76 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Prăjire
auto

Temperatură: 190–200 °C

Temperatura la miez: 85 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate, 1 după 10 minute, al 2-lea după alte 25 de minute

Timp de gătire: cca. 70–80 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

File de vițel (friptură)

Timp de preparare: 125 minute

Pentru 4 porții

Pentru fileul de vițel

2 lg ulei

1 lgt sare

pipер

1 kg file de vițel, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Pentru sos

30 g zbârciog, uscați

300 ml apă | fiartă

1 ceapă

30 g unt

150 g smântână dulce

30 ml vin alb

3 lg apă | rece

1 lg amidon alimentar

sare

pipер

zahăr

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

sită, fină

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileul de vițel se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar fileul de vițel se unge cu acest amestec.

Fileul de vițel se pune în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente. Tava universală se dă la cuptor, iar fileul de vițel se gătește.

Pentru sos, se toarnă apă peste zbârciogii și se lasă la înmuiat 15 minute.

Ceapa se taie cubulețe. Zbârciogii se scurg într-o sită, apa se păstrează. Se stoarce apa din zbârciogii, apoi se taie cubulețe.

Ceapa se înăbușă în unt timp de 5 minute. Se adaugă zbârciogii și se înăbușă încă 5 minute.

Se adaugă apa de la ciuperci, smântâna și vinul și se aduc la fierbere. Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se printrivește de sare, pipер și zahăr.

Setare

Program automat

Carne | Mânzat | Mânzat, filé | Prăjire

Durata programului: cca. 43 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 160–170 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în sânge),

57 °C (mediu), 75 °C (bine făcut)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 30–40 minute, (în

sânge), 40–50 minute (mediu), 50–

60 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În loc de zbârnciogi uscați se pot folosi și hribi.

Carne

File de vițel (gătire lentă)

Timp de preparare: 100 minute

Pentru 4 porții

Pentru fileul de vițel

2 lg ulei

1 lgt sare

pipер

1 kg file de vițel, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau funcția specială.

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar fileul de vițel se unge cu acest amestec.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileul de vițel se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate fileul de vițel și se introduce termometrul pentru alimente.

Fileul de vițel se pune pe grătar și se gătește.

Setare

Program automat

Carne | Mânzat | Mânzat, filé | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 92 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 80–100 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în sânge), 57 °C (mediu), 66 °C (bine făcut)

Timp de gătire: cca. 40–60 minute, (în sânge), 70–80 minute (mediu), 90–120 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Rasol de vițel

Timp de preparare: 150 minute

Pentru 4 porții

Pentru rasolul de vițel

2 lg ulei

1½ lgt sare

½ lgt piper

1 rasol de vițel (de 1,5 kg), pregătit pentru preparare

1 ceapă

1 cuișor

2 morcovi

80 g țelină

1 lg pastă de tomate

800 ml fond de vițel

200 ml apă

Pentru sos

75 g smântână dulce

1½ lg amidon alimentar

2 lg apă | rece

sare

piper

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

mixer vertical

sită, fină

Mod de preparare

Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar rasolul de vițel se unge cu acest amestec.

Ceapa se taie în patru și se aromează cu cuișorul. Țelina și morcovii se curăță de coajă și se taie grosier.

Legumele, pasta de tomate și rasolul de vițel se pun în tava gourmet. Se introduce termometrul pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește.

După 50 de minute se toarnă jumătate din cantitatea de fond și jumătate din cantitatea de apă. După 30 de minute se toarnă cealaltă jumătate din cantitatea de fond și de apă.

Se scoate rasolul și se scot și legumele. Cuișorul se scoate din ceapă.

Legumele și fondul de friptură se pun într-o cratiță și pasează. Piureul se trece printr-o sită, se adaugă smântână și se aduce la fierbere.

Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Mânzat | Ciolan mânzat

Durata programului: cca. 120 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 190–200 °C

Temperatura la miez: 76 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 120–130 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Antricot de vițel (friptură)

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 4 porții

Pentru antricotul de vițel

2 lg ulei

1 lgt sare

pipër

1 kg antricot de vițel, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

termometru pentru alimente

tavă universală

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar antricotul de vițel se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate antricotul de vițel. Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar antricotul de vițel se unge cu acest amestec.

Se introduce termometrul pentru alimente. Antricotul de vițel se așază în tavă universală, se dă la cuptor și se gătește.

Setare

Program automat

Carne Mânzat | Spinare mânzat | Prăjire

Durata programului: cca. 50 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 180–190 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în sânge),

57 °C (mediu), 75 °C (bine făcut)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 30–40 minute, (în

sânge), 40–50 minute (mediu), 50–

60 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Antricot de vițel (gătire lentă)

Timp de preparare: 150 minute

Pentru 4 porții

Pentru antricotul de vițel

2 lg ulei

1 lgt sare

pipер

1 kg antricot de vițel, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau funcția specială.

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar antricotul de vițel se unge cu acest amestec.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar antricotul de vițel se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate antricotul de vițel și se introduce termometrul pentru alimente.

Antricotul de vițel se pune pe grătar și se gătește.

Setare

Program automat

Carne | Mânzat | Spinare mânzat | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 134 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 80–100 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în sânge), 57 °C (mediu), 66 °C (bine făcut)

Timp de gătire: cca. 70–90 minute, (în sânge), 100–130 minute (mediu), 130–150 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Friptură înăbușită de vițel

Timp de preparare: 150 minute

Pentru 4 porții

Pentru friptură

2 lg ulei

1 lgt sare

piper

1 kg carne de vițel (pulpă sau mușchi),

pregătită pentru preparare

2 morcovi | tăiați cuburi mari

2 roșii | tăiate cuburi mari

2 cepe | tăiate cuburi mari

2 oase cu măduvă (vițel sau vită)

500 ml fond de vițel

500 ml apă

Pentru sos

250 g smântână dulce

1 lgt amidon alimentar

1 lg apă | rece

sare

piper

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

tavă gourmet cu capac

sită, fină

mixer vertical

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul se încinge în tava gourmet, iar carnea de vițel se prăjește la foc iute, câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate carnea de vițel. Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar carnea de vițel se unge cu acest amestec.

Legumele se prăjesc în tava gourmet.

Se adaugă oasele cu măduvă și carnea.

Se toarnă jumătate din cantitatea de apă și de fond de vițel. Tava gourmet se dă la cuptor. Se gătește acoperit.

După 95 de minute se înlătură capacul și după alte 5 minute se toarnă restul de fond de vițel și de apă și se gătește până la final.

Se scoate carnea de vițel, oasele și jumătate din cantitatea de legume. Legumele rămase și fondul de friptură se pun într-o cratiță și pasează. Piureul se trece printr-o sită, se adaugă smântână și se aduce la fierbere.

Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Mânzat | Friptură mânzat înăbușită

Durata programului: 127 [125] (127) minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 160–170 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 120–130 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Osso buco

Timp de preparare: 130 minute

Pentru 6 porții

Pentru Osso buco

2 lg ulei

1 roșie | tăiată cubulețe

1 ceapă | tocată fin

80 g morcovi | cubulețe

80 g țelină | tăiată cuburi

50 g praz | tăiat rondele

4 căței de usturoi | tocați fin

1 lg pastă de tomate

6 felii de rasol de vițel

(de circa 250 g fiecare)

sare

piper | proaspăt măcinat

2 lg făină de grâu, tip 405

50 g unt topit

200 ml vin alb

800 ml supă de vită

1 lg pastă pentru sos de friptură

30 g rozmarin

30 g salvie

30 g cimbru

Se presară cu

1 lg pătrunjel | tocat

1 lămâie, netratată | doar coaja | rasă

Accesorii

tavă gourmet cu capac

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Uleiul se toarnă în tava gourmet. Se adaugă legumele, usturoiul și pasta de tomate.

Tava gourmet se dă la cuptor și ingredientele se înăbușă conform etapei de gătire 2.

Feliile de rasol de vițel se condimentează cu sare și piper și se dau prin făină. Untul topit se înfierbântă într-o tigaie, iar feliile de rasol se prăjesc pe ambele părți timp de 3–4 minute.

Feliile de rasol, vinul alb, supa de vită, pasta pentru sos de friptură și ierburile se adaugă la legume în tava gourmet. Se gătesc acoperit conform etapei de gătire 3.

Feliile de rasol se servesc cu sos, coajă de lămâie și pătrunjel.

Setare

Program automat

Carne | Mânzat | Ossobuco

Durata programului: 110 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Etapa de gătire 2

Temperatură: 180 °C

Timp de gătire: 10 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Etapa de gătire 3

Temperatură: 180 °C

Timp de gătire: 90 minute

Carne

File de miel cu legume

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 4 porții

Ingrediente

2 lgt rozmarin
2 căței de usturoi, tocați
30 g ulei
80 g muștar Dijon
2 lgt chimion
1 lgt miere
¼ lgt sare
piper, proaspăt măcinat
2 fileuri de miel (cu câte 8 cotelete din fiecare), pregătite pentru preparare
2 morcovi
1 cartof dulce
4 cartofi noi
2 sfeclă roșii, mici
2 cepe
2 lg ulei
sare
piper

Accesorii

grătar sau tavă de gril și prăjire
tavă universală
folie de aluminiu

Mod de preparare

Rozmarinul, usturoiul, uleiul, muștarul Dijon, chimionul, mierea, sarea și piperele se amestecă și se pun peste fileurile de miel. Fileurile se așază pe grătar sau pe tava de gril și prăjire, care se așază pe tava universală și se dă la cuptor.

Morcovii și cartoful dulce se curăță și se taie cubulețe. Cartofii noi se taie în jumătate. Ceapa și sfecla roșie se taie felii.

Legumele se amestecă cu ulei, se pun în tava universală și se potrivește de sare. Tava universală cu legumele se dă la cuptor sub carne și se gătește conform etapei de gătire 1.

Fileurile de miel se scot din cuptor, legumele se pun pe un nivel superior și se continuă gătitul conform etapei de gătire 2.

După gătit, fileurile de miel se învelesc în folie de aluminiu, se lasă aproximativ 10 minute să se odihnească, se taie și se servesc cu legume.

Setare

Program automat

Carne | Miel | Carré de miel cu legume
Durata programului: 34 minute

Manual

Etapa de gătit 1
Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus
Temperatură: 190 °C
Booster: activat
Preîncălzire: activat
Crisp function: dezactivat
Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / manual: 1 după atingerea temperaturii, al 2-lea după alte 10 minute
Timp de gătit: 24 minute
Nivel: 3 (file de miel) + 2 (legume) [3 (file de miel) + 1 (legume)] (2)

Etapa de gătit 2
Funcții cuptor: Gril cu ventilator
Temperatură: 190 °C
Timp de gătit: 10 minute
Nivel: 2

Pulpă de miel

Timp de preparare: 140 minute

Pentru 6 porții

Pentru pulpa de miel

3 lg ulei

1½ lgt sare

½ lgt piper

2 căței de usturoi | zdrobiți

3 lgt ierburi de Provence

1 pulpă de miel (de 1,5 kg), pregătită pentru preparare

Se toarnă deasupra

100 ml vin roșu

400 ml supă de legume

Pentru sos

500 ml apă

50 g smântână crème fraîche

3 lg apă | rece

3 lgt amidon alimentar

sare

piper

Accesorii

tavă gourmet cu capac

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Uleiul se amestecă cu sarea, piperul, usturoiul și ierburile, iar pulpa de miel se unge cu acest amestec.

Pulpa se pune în tava gourmet și se introduce termometrul pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor. Se gătește acoperit.

După 30 de minute se înlătură capacul. Se toarnă vinul roșu și supa de legume și se gătește în continuare.

Se scoate pulpa de miel, iar zeama rezultată de la prăjire se amestecă cu apă. Se adaugă crème fraîche și se aduce la fierbere pentru scurt timp. Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Miel | Pulpă de miel

Durata programului: cca. 130 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 170–180 °C

Temperatura la miez: 76 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 100–120 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Antricot de miel (friptură)

Timp de preparare: 30 minute

Pentru 4 porții

Pentru antricotul de miel

2 lg ulei

1 lgt sare

pipер

3 fileuri de miel (a câte 300 g), pregătite pentru preparare

Pentru prăjire

1 lg ulei

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileurile de miel se prăjesc la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar fileurile de miel se ung cu acest amestec.

Fileul de miel se pune în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente. Tava universală se dă la cuptor. Fileurile de miel se gătesc.

Setare

Program automat

Carne | Miel | Spinare de miel | Prăjire

Durata programului: cca. 23 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 180–190 °C

Temperatura la miez: 53 °C (în sânge), 65 °C (mediu), 80 °C (bine făcut)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 10–15 minute, (în sânge), 15–20 minute (mediu), 20–25 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Antricot de miel (gătire lentă)

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 4 porții

Pentru antricotul de miel

2 lg ulei

1 lg sare

piper

3 fileuri de miel (a câte 300 g), pregătite pentru preparare

Pentru prăjire

1 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau funcția specială.

Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar fileurile de miel se ung cu acest amestec.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileurile de miel se prăjesc la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scot fileurile de miel și se introduce termometrul pentru alimente.

Fileurile de miel se pun pe grătar și se gătesc.

Setare

Program automat

Carne | Miel | Spinare de miel | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 75 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 95–105 °C

Temperatura la miez: 53 °C (în sânge), 65 °C (mediu), 68 °C (bine făcut)

Timp de gătire: cca. 25–35 minute, (în sânge), 65–75 minute (mediu), 80–90 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Beef Wellington

Timp de preparare: 120 minute

Pentru 6 porții

Ingrediente

850 g file de vită, pregătit pentru preparare

piper, negru | proaspăt măcinat sare

1½ lg ulei

3 lg unt

2 cepe eșalote | tocate fin

2 căței de usturoi | zdrobiți

250 g ciuperci Champignon | tăiate cubulețe

2 lg frunze de cimbru, proaspăt | tocat

100 ml vermut, extra-sec

150 g pate de ficat, fin

15 g pătrunjel, proaspăt

12 felii de bacon, neafumat

500 g aluat de foietaj

2 ouă, mărimea M | doar gălbenușul | amestecat

1 lgt apă

Pentru prăjire

1 lg ulei

Accesorii

folie alimentară

hârtie de copt

tavă de copt sau tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Fileul de vită se potrivește de piper și sare și se unge cu ulei pe toate părțile. Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileul de vită se prăjește pe toate părțile, până când se rumenește. Se lasă la rece.

Se topește untul într-o tigaie. În unt se prăjește ceapa și usturoiul, până când ceapa este translucidă. Se adaugă ciupercile Champignon și cimbrul. Se înăbușă încă 5–6 minute. Se adaugă vinul și se mai gătesc încă 10 minute, până când se evaporă lichidul. Se încorporează pateul de ficat și pătrunjelul. Se condimentează după gust. Se lasă să se răcească.

Pe o suprafață de lucru curată se întind 2 bucăți de folie alimentară sau se așază un tocător între ele. Feliile de bacon se așază pe 2 rânduri, în 2 straturi, astfel încât să se suprapună ușor. Jumătate din amestecul de ciuperci se distribuie pe bacon. Fileul de vită se așază deasupra, apoi se pune restul de amestec de ciuperci. Cu marginea foliei alimentare, baconul se trage în jurul fileului de vită, astfel încât să se obțină un rulou lunguiet, strâns. Acesta se dă la frigider.

Se întinde aluatul de foietaj. Suprafața se pudrează cu făină. O treime din aluatul de foietaj se întinde la dimensiuni de circa 18 cm x 30 cm, restul de aluat se întinde la dimensiuni de circa 28 cm x 36 cm. Fileul de vită se scoate din folia alimentară și se așază în mijlocul bucății mai mici de aluat. Gălbenușul se bate cu apă și se ung marginile aluatului, precum și partea superioară și părțile laterale ale fileului împachetat.

Cu un făcăleț, bucata mai mare de aluat se ridică cu grijă și se așază peste fileul de vită, apoi se apasă bine. Se formează o margine lată de circa 3 cm. Marginea se închide bine cu o furculiță. Tot aluatul se unge cu mai mult gălbenuș. Se lasă să se răcească cel puțin 30 de minute până la cel mult 24 de ore.

Tava de copt sau tava universală se tapetează cu hârtie de copt, iar în ea se așază bucata de Beef Wellington. Se introduce termometrul pentru alimente.

Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Program automat:
Beef Wellington se dă la cuptor și se gătește.

Manual:
Beef Wellington se dă la cuptor și se gătește conform etapei de gătire 2 și 3.

Se lasă să se odihnească 10 minute cu termometrul pentru alimente.

Se taie felii și se pune în farfurii.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Beef Wellington

Durata programului: cca. 60 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 210 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 200 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Tipul / numărul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / manual, 1 după 10 minute, al 2-lea după alte 5 minute

Timp de gătire: 20 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Etapa de gătire 3

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 180 °C

Temperatura la miez: 48 °C (în stil englezesc), 53 °C (mediu), 60 °C (bine făcut)

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: activat

Timp de gătire: cca. 45 minute

Sfat

Fasolea verde reprezintă o garnitură potrivită.

În loc de vermouth se poate folosi și un vin alb mai sec.

Carne

Tocăniță de vită

Timp de preparare: 250 minute

Pentru 8 porții

Ingrediente

30 g unt

3 lg ulei

1,2 kg carne de vită, pregătită pentru
preparare | tăiată cuburi

sare

pipер

500 g ceapă | tăiată cubulețe mici

2 foi de dafin

4 cuișoare

1 lg zahăr, brun

2 lg făină de grâu, tip 405

1,2 l supă de vită

70 ml oțet

Accesorii

tavă gourmet cu capac

Mod de preparare

Untul se înfierbântă într-o tigaie. De îndată ce se formează bule, se adaugă uleiul și se încinge.

Carnea de vită se condimentează cu sare și pipер și se prăjește pe toate părțile.

Se adaugă ceapa, foile de dafin, cuișoarele și zahărul și se prăjesc timp de încă 3 minute.

Se presară făină peste carnea de vită și se prăjește încă 2-3 minute.

Se adaugă supa de vită și oțetul amestecând continuu, astfel încât să se obțină un sos omogen.

Carnea de vită se pune în tava gourmet.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Program automat:

Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește.

Manual:

Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește conform etapei de gătit 1 și 2.

Înainte de servire se mai potrivește o dată de gust cu sare și pipер.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Tocătură de vită

Durata programului: 210 minute

Manual

Etapa de gătit 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 180 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătit: 45 minute

Nivel: 2

Etapa de gătit 2

Temperatură: 150 °C

Timp de gătit: 165 minute

File de vită (friptură)

Timp de preparare: 55 minute

Pentru 4 porții

Pentru fileul de vită

2 lg ulei

1 lg sare

pipер

1 kg file de vită, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileul de vită se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar fileul de vită se unge cu acest amestec.

Fileul de vită se pune în tava universală, se introduce termometrul pentru alimente și tava se dă la cuptor. Fileul de vită se gătește.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Vită, filé | Prăjire

Durata programului: cca. 43 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 180–190 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în stil englezesc), 54 °C (mediu), 75 °C (bine făcut)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 20–30 minute, (în stil englezesc), 35–45 minute (mediu), 50–60 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

File de vită (gătire lentă)

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 4 porții

Pentru fileul de vită

2 lg ulei

1 lgt sare

piper

1 kg file de vită, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau funcția specială.

Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar fileul de vită se unge cu acest amestec.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileul de vită se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate fileul de vită și se introduce termometrul pentru alimente.

Fileul de vită se pune pe grătar și se gătește.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Vită, filé | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 85 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 80–100 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în stil englezesc), 57 °C (mediu), 66 °C (bine făcut)

Timp de gătire: cca. 50–70 minute, (în stil englezesc), 70–90 minute (mediu), 100–120 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Friptură de vită la capac

Timp de preparare: 145 minute

Pentru 4 porții

Pentru friptură

2 lg ulei

1 lgt sare

piper

1 kg carne de vită (pulpă sau umăr),

pregătită pentru preparare

200 g morcovi | tăiați cuburi mari

2 cepe | tăiate cuburi mari

50 g țelină | tăiată cuburi mari

1 foaie de dafin

500 ml fond de vită

500 ml apă

Pentru prăjire

2 lg ulei

Pentru sos

250 ml apă

125 g smântână crème fraîche

1 lgt amidon alimentar

1 lg apă | rece

sare

piper

Accesorii

tavă gourmet cu capac

sită

mixer vertical

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se încinge în tava gourmet. Carnea de vită se prăjește la foc iute, câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate carnea de vită. Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar carnea se unge cu acest amestec.

Legumele se prăjesc în tava gourmet. Se adaugă carnea de vită și foaia de dafin. Se toarnă jumătate din cantitatea de apă și jumătate din fondul de vită.

Tava gourmet se dă la cuptor și preparatul se gătește acoperit.

După 105 minute se toarnă restul de fond de vită și restul de apă, iar după alte 10 minute se înlătură capacul.

Pentru sos, se scoate carnea de vită și foaia de dafin. Se toarnă apă după cum este necesar. Legumele și fondul de friptură se pun într-o cratiță și se pasează. Piureul se trece printr-o sită, se adaugă smântână crème fraîche și se aduce la fierbere.

Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Friptură înăbușită vită

Durata programului: 131 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 150–160 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 120–130 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Roastbeef (friptură)

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 4 porții

Pentru roastbeef

2 lg ulei

1 lgt sare

piper

1 kg roastbeef, pregătit pentru prepara-re

Pentru prăjire

2 lg ulei

Pentru Remoulade

150 g iaurt, 3,5 % grăsime

150 g maioneză

2 castraveți cornișon

2 lg capere

1 lg pătrunjel

2 cepe eșalote

1 lg arpagic

½ lgt suc de lămâie

sare

zahăr

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Oleiul pentru prăjire se înfierbântă într-o tigaie. Carnea se prăjește la foc iute, câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate carnea. Oleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar carnea se unge cu acest amestec.

Carnea se pune în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente.

Tava universală se dă la cuptor, iar carnea se gătește.

Pentru sosul Remoulade se amestecă iaurtul și maioneza, până când rezultă o compoziție omogenă. Castraveții cornișon, caperele și pătrunjelul se toacă fin. Cepele eșalote se taie cubulețe mici, iar arpagicul se taie mărunț. Toate acestea se adaugă la amestecul de iaurt cu maioneză. Sosul Remoulade se potrivește de gust cu sucul de lămâie, sare și zahăr.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Roastbeef | Prăjire

Durata programului: cca. 53 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 180–190 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în stil englezesc), 54 °C (mediu), 75 °C (bine făcut)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 35–45 minute, (în stil englezesc), 45–55 minute (mediu), 55–65 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Roastbeef (gătire lentă)

Timp de preparare: 130 minute

Pentru 4 porții

Pentru roastbeef

2 lg ulei

1 lgt sare

piper

1 kg roastbeef, pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau funcția specială.

Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar carnea se unge cu acest amestec.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar carnea se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate carnea și se introduce termometrul pentru alimente.

Carnea se pune pe grătar și se gătește.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Roastbeef | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 117 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 80–100 °C

Temperatura la miez: 45 °C (în stil englezesc), 57 °C (mediu), 66 °C (bine făcut)

Timp de gătire: cca. 60–80 minute, (în stil englezesc), 100–130 minute (mediu), 130–160 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Yorkshire Pudding

Timp de preparare: 40 minute

Pentru 12 bucăți

Ingrediente

12 lgt ulei

190 g făină de grâu, tip 405

1 lgt sare

3 ouă, mărimea M

225 ml lapte, 3,5 % grăsime

Accesorii

tavă pentru briose, pentru 12 briose a câte Ø 5 cm
grătar

Mod de preparare

În fiecare formă pentru briose se pune câte 1 linguriță de ulei.

Tava pentru briose se așază pe grătar și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Se amestecă făina și sarea. În mijloc se formează o adâncitură în care se adaugă și se amestecă ouăle, apoi se încorporează încet făina din jur.

Se adaugă laptele și se frământă încet un aluat omogen.

De îndată ce în cuptor s-a atins temperatura necesară, aluatul se distribuie uniform în formele pentru briose.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătire 2.

Se coc până când se rumenesc.

Setare

Program automat

Carne | Vită | Yorkshire Pudding

Durata programului: 28 [30] (22) minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Ventilator plus (Încălzire super.-infer.)

Temperatură: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Nivel: 2 [2] (1)

Etapa de gătire 2

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătire: 26–30 [28–32]

(20–25) minute

Drob

Timp de preparare: 85 minute

Pentru 10 porții

Ingrediente

1 kg carne tocată, de porc

3 ouă, mărimea M

200 g pesmet

1 lgt boia de ardei

sare

piper

Accesorii

tavă universală

Mod de preparare

Carnea tocată se amestecă cu ouăle, pesmetul, boiaua de ardei dulce, sarea și piperul.

Carnea tocată se modelează într-o formă alungită asemănătoare cu o pâine și se pune în tava universală.

Program automat:

Tava universală se dă la cuptor, iar drobul se gătește.

Manual:

Tava universală se dă la cuptor, iar drobul se gătește conform etapelor de gătit 1, 2 și 3.

Setare

Program automat

Carne | Porc | Franzelă din carne tocată

Durata programului: 75 minute

Manual

Etapa de gătit 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 220 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătit: 15 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Etapa de gătit 2

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 170 °C

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / automat

Timp de gătit: 40 minute

Etapa de gătit 3

Temperatură: 140 °C

Timp de gătit: 20 minute

Carne

Antricot (friptură)

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 4 porții

Pentru antricot

1 kg antricot (bucată), pregătit pentru preparare

Pentru pesto

50 g semințe de pin

60 g roșii, uscate, în ulei

30 g pătrunjel, cu frunze netede

30 g busuioc

1 cățel de usturoi

50 g brânză tare (parmezan), rasă

5 lg ulei de floarea-soarelui

5 lg ulei de măsline

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

mixer vertical

Mod de preparare

Antricotul se pune în tava universală și se introduce termometru pentru alimente. Tava universală se dă la cuptor, iar antricotul se gătește.

Pentru pesto, semințele de pin se rumesc într-o tigaie. Roșiile, pătrunjelul, busuiocul și usturoiul se taie bucăți mari. Se pasează împreună cu semințele de pin, parmezanul și uleiul de floarea-soarelui. Se încorporează uleiul de măsline.

Setare

Program automat

Porc | Jambon afumat | Prăjire

Durata programului: cca. 55 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 150–160 °C

Temperatura la miez: 63 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: programate, 1 după 5 minute, al 2-lea după 20 de minute, al 3-lea după 40 de minute

Timp de gătire: cca. 50–60 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În cazul roșiilor uscate care nu sunt conservate în ulei, este suficientă o cantitate de 30 g. Înainte de preparare se stropesc cu apă fierbinte și se lasă 10 minute la înmuiat. Apoi se scurge apa.

Antricot (gătire lentă)

Timp de preparare: 170 minute

Pentru 4 porții

Pentru antricot

1 kg antricot (bucată), pregătit pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Uleiul pentru prăjire se înfierbântă într-o tigaie. Antricotul se prăjește la foc iute, câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scoate antricotul și se introduce termometrul pentru alimente.

Antricotul se pune pe grătar și se gătește.

Setare

Program automat

Porc | Jambon afumat | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 160 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 95–105 °C

Temperatura la miez: 63 °C

Timp de gătire: cca. 140–160 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

Friptură cu crustă

Timp de preparare: 190 minute

Pentru 6 porții

Pentru friptură

1,5 kg carne de porc cu șorici (șold),
pregătită pentru preparare

3 lg ulei

1½ lgt sare

½ lgt piper

Se toarnă deasupra

500 ml supă de legume

Pentru sos

400 ml apă

150 g smântână crème fraîche

3 lgt amidon alimentar

3 lg apă | rece

sare

piper

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Șoriciul se taie pe lungime și pe lățime cu un cuțit foarte ascuțit, la distanță de circa 2 cm.

Se amestecă uleiul, sarea și piperul, iar carnea de porc se unge cu acest amestec.

Carnea de porc se pune în tava gourmet cu șoriciul în sus, se introduce termometrul pentru alimente, se dă la cup-tor și se gătește.

După 90 de minute se toarnă supa de legume și se gătește în continuare.

Se scoate carnea de porc, iar zeama de la friptură se amestecă cu apă. Se adaugă smântâna crème fraîche și se aduce la fierbere.

Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Porc | Friptură de porc cu crustă

Durata programului: cca. 155 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 130 °C

Temperatura la miez: 85 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 3 jeturi de aburi / programate, 1 după 5 minute, al 2-lea după 20 de minute, al 3-lea după 70 de minute

Timp de gătire: cca. 50 minute

Nivel: 2

Etapa de gătire 2

Temperatură: 250 °C

Crisp function: activat

Timp de gătire: cca. 20 minute

Etapa de gătire 3

Temperatură: 190–200 °C

Timp de gătire: cca. 80–90 minute

Friptură din pulpă de porc

TimP de preparare: 150 minute

Pentru 4 porții

Pentru friptură

2 lg muștar

1 lgt sare

½ lgt piper

½ lgt boia de ardei

1 kg carne de porc (pulpă superioară sau inferioară), pregătită pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Se toarnă deasupra

250 ml supă de legume

Pentru sos

300 ml apă

250 ml supă de legume

100 g smântână crème fraîche

2 lgt amidon alimentar

1 lg apă | rece

sare

piper

zahăr

Accesorii

tavă gourmet cu capac

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Se amestecă muștarul, sarea, piperul și boiaua, iar carnea de porc se unge cu acest amestec.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul se înfierbântă în tava gourmet, iar carnea de porc se prăjește pe toate părțile. Se stinge cu ¼ l supă de legume.

Se introduce termometrul pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor. Friptura se gătește acoperită.

După 55 de minute se înlătură capacul și se gătește până la final.

Se scoate carnea de porc. Zeama de la friptură se amestecă cu apa și supa de legume. Se adaugă smântâna crème fraîche și se aduce la fierbere. Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare, piper și zahăr.

Setare

Program automat

Carne | Porc | Friptură de șuncă

Durata programului: cca. 138 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 160 °C

Temperatura la miez: 85 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi, programate, 1 după 60 minute, al 2-lea după 90 minute

TimP de gătire: cca. 55 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Etapa de gătire 2

Temperatură: 140 °C

TimP de gătire: cca. 70–80 minute

Carne

Piept de porc

Timp de preparare: 210 minute

Pentru 6 porții

Ingrediente

1 piept de porc (1,5–2 kg, dezosat),
pregătit pentru preparare

sare

250 g miere | lichidă

2 lg sos de soia, dulce (Ketjap manis)

2 lgt sos de soia

1 lgt ghimbir, proaspăt | ras prin răzătoarea fină

1 lgt praf din cinci condimente (Five Spice)

1 ardei chili mare, roșu | fără semințe,
tăiat fin

1 ardei chili mare, verde | fără semințe,
tăiat fin

Accesorii

grătar sau tavă de gril și prăjire
tavă universală

Mod de preparare

Pielea pieptului de porc se taie pe lungime și transversal cu un cuțit ascuțit, la distanță de 1 cm. Carnea se așază pe grătar sau pe tava de gril și prăjire, cu pielea în sus. Grătarul sau tava de gril și prăjire se așază pe tava universală și se dă la cuptor.

Program automat:

Apoi se gătește.

Manual:

Se gătește conform etapei de gătire 1-4.

Pentru sos, se amestecă într-o cratiță mierea, sosul de soia, ghimbirul și praful din cinci condimente, se amestecă și se lasă să fiarbă la foc mediu pe arzător timp de 10 minute. Sosul se păstrează cald și se adaugă ardeii chili cu puțin timp înainte de servire.

Înainte de a fi tăiat, pieptul de porc se lasă 10 minute să se odihnească. Carnea se taie în porții și se servește cu sos.

Setare

Program automat

Carne | Porc | Burtă de porc

Durata programului: 165 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 170 minute

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / manual, 1 imediat după ce tava a fost dată la cuptor, al 2-lea după alte 30 de minute

Timp de gătire: 30 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Etapa de gătire 2

Temperatură: 150 °C

Crisp function: activat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, imediat la începerea etapei de gătire

Timp de gătire: 120 minute

Etapa de gătire 3

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 210 [230] (230) °C

Timp de gătire: 5 minute

Etapa de gătire 4

Funcții cuptor: Gril cu ventilator

Temperatură: 210 [230] (230) °C

Timp de gătire: 10 minute

Sfat

Ca garnitură se poate servi Pak Choi gătit la aburi sau varză chinezească.

Carne

File de porc (friptură)

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 4 porții

Pentru fileul de porc

2 lg ulei

1 lgt sare

piper

3 fileuri de porc (a câte 350 g), pregătite pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Pentru sos

500 g cepe eșalote

20 g unt

1 lg zahăr

100 ml vin alb

400 ml fond de legume

4 lg oțet balsamic

3 lgt miere

½ lgt sare

piper

1½ lgt amidon alimentar

2 lg apă | rece

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se înfierbântă într-o tigaie. Fileurile de porc se prăjesc la foc iute, câte 1 minut pe fiecare parte.

Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar fileurile de porc se ung cu acest amestec.

Fileurile se pun în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente. Tava universală se dă la cuptor. Fileurile se gătesc.

Pentru sos, cepele eșalote se taie în jumătate pe lungime, apoi se taie în felii fine. Untul se înfierbântă într-o tigaie. Ceapa se înăbușă în unt la foc mediu, până când capătă o culoare ușor maronie.

Se presară zahăr peste ceapă și se lasă să se caramelizeze la foc mic. Se stinge cu vin, supa de legume și oțetul balsamic. Se lasă să fiarbă încet circa 30 de minute, la foc mediu.

Sosul se potrivește de gust cu miere, sare și piper. Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp.

Setare

Program automat

Porc | Porc, filé | Prăjire

Durata programului: cca. 44 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 150–160 °C

Temperatura la miez: 60 °C (în sânge),

66 °C (mediu), 75 °C (bine făcut)

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 25–35 minute, (în

sânge), 35–45 minute (mediu), 45–

55 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Carne

File de porc (gătire lentă)

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 4 porții

Pentru fileul de porc

2 lg ulei

1 lgt sare

pipер

3 fileuri de porc (a câte 350 g), pregătite pentru preparare

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

grătar

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Grătarul se așază pe tava universală și se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau cuptorul se preîncălzește conform etapei de gătire 1.

Uleiul se amestecă cu sarea și pipерul, iar fileurile de porc se ung cu acest amestec.

Uleiul pentru prăjire se înfierbântă într-o tigaie. Fileurile de porc se prăjesc la foc iute, câte 1 minut pe fiecare parte.

Se scot fileurile de porc și se introduce termometrul pentru alimente.

Program automat:

Fileurile de porc se pun pe grătar și se gătesc.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătire 2. Fileurile de porc se pun pe grătar și se gătesc.

Setare

Program automat

Porc | Porc, filé | Gătire la temp. joase

Durata programului: cca. 83 minute

Manual

Aplicații speciale | Gătire la temp. joase

Temperatură: 90–100 °C

Temperatura la miez: 60 °C (în sânge), 66 °C (mediu), 69 °C (bine făcut)

Timp de gătire: cca. 60–75 minute, (în sânge), 75–85 minute (mediu), 85–95 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Șuncă de Crăciun

Timp de preparare: 190 minute + 5 ore pentru desărare

Pentru 14 porții

Ingrediente

3½ kg șuncă cu șorici, conservată cu sare, pregătită pentru preparare

2 ouă, mărimea M | doar gălbenușul

2 lg amidon alimentar

2 lg muștar, iute

2 lg muștar, dulce

1 lgt pesmet

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

folie de aluminiu

Mod de preparare

Șunca se lasă într-un bol mare cu apă la desărat timp de aproximativ 5 ore.

Cu un cuțit ascuțit se taie o cruce prin șorici. Șunca se învelește în folie de aluminiu și se pune în tava gourmet. Se introduce termometrul pentru alimente și se gătește.

Se scoate șunca și se lasă puțin să se răcească. Se înlătură folia de aluminiu și se taie partea superioară a șoricului. Cuptorul se preîncălzește conform setărilor.

Se amestecă gălbenușul, amidonul și muștarul și se unge partea superioară a cărnii. Se presară pesmet și se rumește șunca.

Setare

Program automat

Carne | Porc | Șuncă de Crăciun

Durata programului: cca. 170 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 165–175 °C

Temperatura la miez: 85 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 160–170 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Rumenirea șuncii

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 15 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Pulpă de iepure

Timp de preparare: 150 minute + 12 ore pentru marinare

Pentru 6 porții

Ingrediente

2 pulpe de iepure (a câte 400 g), pregătite pentru preparare

500 ml lapte acru

sare

piper

20 g unt topit

50 ml vin roșu

200 g smântână dulce

6 bace de ienupăr

2 foi de dafin

50 g kaizer gras sau slab | tăiat felii

250 ml supă

150 ml apă

2 lg amidon alimentar

2 lg apă

Accesorii

tavă gourmet cu capac

Mod de preparare

Pulpele de iepure se lasă timp de circa 12 ore în lapte acru. În acest interval, carnea se întoarce de mai multe ori.

Pulpele se clătesc cu apă, se usucă, iar pielea se înlătură. Se condimentează cu sare și piper.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Untul topit se încinge pe arzător în tava gourmet. Pulpele se prăjesc la foc iute pe toate părțile. Se stinge cu vin roșu și cu jumătate din cantitatea de smântână. Se adaugă ienupărul și foile de dafin. Pulpele se acoperă cu felii de kaizer.

Tava gourmet se dă la cuptor. Pulpele se gătesc acoperite conform etapei de gătire 1.

După 20 de minute se adaugă supa și se gătesc în continuare acoperit.

Se scot pulpele, iar în fondul de friptură se adaugă restul de smântână și apă. Amidonul alimentar se amestecă cu apa și se adaugă în sos. Se aduce totul la fierbere. Pulpele se pun înapoi în sos.

Setare

Program automat

Carne | Vânat | Pulpă de iepure sălbatic
Durata programului: 132 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 140–150 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 120–130 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Iepure

Timp de preparare: 110 minute

Pentru 4 porții

Pentru iepure

1,3 kg iepure, pregătit pentru preparare

1 lgt sare

piper

2 lg muștar Dijon

30 g unt

100 g kaizer, tăiat cubulețe

2 cepe | tăiate cubulețe

1 lgt cimbru, mărunțit

125 ml vin alb

125 ml apă

Pentru sos

1 lg muștar Dijon

100 g smântână crème fraîche

1 lg amidon alimentar

2 lg apă

sare

piper

Accesorii

tavă gourmet cu capac

Mod de preparare

Iepurele se taie în 6 bucăți. Se condimentează cu sare și piper și se unge cu muștar.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Untul se înfierbântă în tava gourmet. Kaizerul și bucățile de iepure se prăjesc pe toate părțile. Se adaugă și ceapa și cimbrul. Se stinge cu vin alb și apă.

Tava gourmet se dă la cuptor. Iepurele se gătește acoperit.

Se scot bucățile de iepure. Se adaugă muștarul și smântâna crème fraîche și se aduc la fierbere pe arzător.

Amidonul alimentar se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce din nou la fierbere pentru scurt timp. Se potrivește de sare și piper.

Setare

Program automat

Carne | Vânat | Iepure de casă

Durata programului: 82 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 140–150 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 60–70 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Carne

Mușchiuleț de cerb

Timp de preparare: 160 minute + 24 ore pentru marinare

Pentru 4 porții

Pentru marinadă

500 ml vin roșu

250 ml apă

1 morcov | tăiat cubulețe

3 cepe | tăiate cubulețe

Pentru mușchiulețul de cerb

1,2 kg mușchiuleț de cerb, pregătit pentru preparare

1 lgt sare

1 lgt piper, măcinat

½ lgt salvie, măcinată

½ lgt cimbru

60 g kaizer, slab | tăiat felii

Pentru sos

500 ml supă sau fond de vânat

350 g vișine din conservă (greutate netă după scurgerea sucului)

200 ml suc de vișine (din conservă)

200 g smântână dulce

1 lg amidon alimentar

1 lg apă

sare

piper

zahăr

Pentru prăjire

2 lg ulei

Accesorii

tavă gourmet

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Pentru marinadă se aduc la fierbere vinul, apa, morcovii și ceapa. Lichidul se toarnă cald pe mușchiulețul de cerb și se lasă să se odihnească 24 de ore la frigider.

Mușchiulețul se scoate și se usucă. Marinada se dă deoparte. Mușchiulețul de cerb se freacă cu amestecul de sare, piper și ierburi.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se înfierbântă într-o tavă gourmet, iar carnea se prăjește la foc iute timp de 1 minut pe fiecare parte.

Mușchiulețul de cerb se pune în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente. Carnea se învește în kaizer. Tava universală se dă la cuptor. Mușchiulețul se gătește.

După 35 de minute se toarnă supa sau fondul de vânat și se gătește în continuare.

Pentru sos, zeama rezultată de la prăjire se amestecă cu fondul de vânat în tava gourmet. Se scurg vișinele și se păstrează sucul. Se scoate mușchiulețul, iar fondul de friptură se completează cu sucul de vișine, smântâna și apa sau marinada.

Amidonul alimentară se amestecă cu apa și se adaugă în sos. Amestecul se aduce la fierbere și se adaugă și vișinele. Se potrivește de sare, piper și zahăr și eventual se mai adaugă marinadă.

Setare

Program automat

Carne | Vânat | Spinare de cerb

Durata programului: cca. 100 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 160–170 °C °C

Temperatura la miez: 60 °C (în sânge),

72 °C (mediu), 81 °C (bine făcut)

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 75–85 minute, (în

sânge), 85–95 minute (mediu), 95–

105 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (2)

Carne

Spate de căprioară

Timp de preparare: 110 minute + 24 ore pentru marinare

Pentru 6 porții

Pentru spatele de căprioară

1,2 kg spate de căprioară, fără os, pregătit pentru preparare

1½ l lapte acru

1 lgt condimente pentru vânat (amestec de condimente)

1 lgt sare

pipper

Pentru prăjire

30 g unt topit

Pentru sos

125 ml vin roșu

800 ml fond de vânat

125 g smântână crème fraîche

2 lg amidon alimentară

4 lg apă | rece

sare

pipper

zahăr

condimente pentru vânat (amestec de condimente)

Accesorii

tavă gourmet

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Spatele de căprioară se curăță de pielețe și se lasă circa 24 de ore în laptele acru. În acest interval, carnea se întoarce de mai multe ori.

Apoi carnea se clătește cu apă rece și se tamponează pentru a se usca. Se condimentează cu sare, pipper și amestecul de condimente pentru vânat.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Spatele de căprioară se așază în tava gourmet și se prăjește la foc iute pe toate părțile, în unt topit. Eventual se separă fâșiile de carne.

Carnea se scoate, se pune în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente. Tava universală se dă la cuptor. Spatele de căprioară se gătește.

Pentru sos, zeama rezultată de la prăjire se amestecă cu vinul roșu și cu fondul de vânat în tava gourmet. Se adaugă smântâna crème fraîche. Amidonul alimentară se amestecă cu apă și se adaugă în sos pentru a se lega. Se aduce la fierbere. Se potrivește de sare, pipper, zahăr și condimente pentru vânat.

Setare

Program automat

Carne | Vânat | Spinare căprior

Durata programului: cca. 55 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 140–150 °C

Temperatura la miez: 60 °C (în sânge),

72 °C (mediu), 81 °C (bine făcut)

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 20–30 minute, (în

sânge), 30–40 minute (mediu), 40–

50 minute (bine făcut)

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Pentru servire se încălzesc ușor 6 jumătăți de pere din conservă. Perele se așază în jurul cărnii cu partea bombată în sus și se umple fiecare jumătate cu câte 1 linguriță de dulceață de merișoare.

Poftiți la masă!

Multe preparare delicioase răsfată papilele gustative fără să îngrășe. Spre liniștea gurmanzilor, mâncărurile cu pește constituie o astfel de excepție notabilă, fiind deopotrivă sănătoase și delicioase. În funcție de peștele disponibil, obiceiurile în materie de gătit și preferințele specifice fiecărei țări, peștele este prezent la mesele din întreaga lume, în diferite specialități care merită gustate aproape întotdeauna. În capitolul următor dorim să vă împărtășim cu entuziasm rețetele câtorva astfel de preparate.

Sfaturi

Pentru prepararea peștelui se pot folosi diferite funcții, de exemplu Umiditate plus, Ventilator plus sau Încălzire super.-infer..

Sfaturile de mai jos vă oferă o bună orientare la gătit:

- Când gătiți pești întregi, vă veți da seama că s-au pătruns în momentul în care au pupilele albe și coloana vertebrală se scoate ușor.
- Peștele prăjit, fiert la aburi sau făcut la gril s-a pătruns în momentul în care puteți dezlipi carnea ușor de pe oase.
- Condimentați peștele după plac și presărați pe el fulgi de unt înainte de a-l da la cuptor.
- Aveți grijă ca vârful metalic al termometrului pentru alimente să fie introdus în mijlocul celei mai groase zone a peștelui.
- Eventual introduceți termometrul pentru alimente în spatele capului peștelui, paralel cu coloana vertebrală.

Pește

Doradă

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 4 porții

Ingrediente

800 g cartofi, mici (Drillinge)
4 dorade (a câte 300 g), întregi, pregătite pentru preparare
1 lămâie | doar sucul
sare
piper lămâios
2 ardei, roșii | tăiați grosier în bucăți mari
3 dovleci, verzi sau galbeni | tăiați felii
4 cepe eșalote | tăiate felii
3 căței de usturoi | tocați fin
300 g brânză de oaie | tăiată cubulețe
4 crenguțe de rozmarin
4 crenguțe de cimbru
10 lg ulei de măsline

Accesorii

tavă gourmet
termometru pentru alimente

Mod de preparare

Cartofii necurățați se gătesc în prealabil circa 10 minute.

Cuptorul se preîncălzește.

Doradele se stropesc cu sucul de lămâie. Se condimentează cu sare și piper lămâios.

Cartofii se amestecă cu legumele, brânza de oaie, crenguțele de rozmarin și cimbru. Se condimentează cu sare și piper lămâios și se pun în tava gourmet.

Doradele se așază pe legume și se introduce termometrul pentru alimente. Tava gourmet se dă la cuptor și doradele se gătesc.

Setare

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.
Temperatură: 170–180 °C
Temperatura la miez: 75 °C
Booster: dezactivat
Preîncălzire: activat
Crisp function: dezactivat
Numărul / tipul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate, 1 după 5 minute, al 2-lea după 15 minute
Timp de gătire: cca. 30–45 minute
Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Cartofii din sortimentul Drillinge au un diametru de 2,5–4 cm.

Păstrāv

Timp de preparare: 65 minute

Pentru 4 porții

Pentru păstrāv

4 păstrāvii (a câte 250 g), pregătiți pentru preparare

2 linguri de zeamă de lămâie

sare

piper

Pentru umplutură

200 g ciuperci Champignon, proaspete

½ ceapă

1 cățel de usturoi

25 g pătrunjel

sare

piper

Se presară

3 lg unt

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Păstrāvii se stropesc cu sucul de lămâie. Se presară sare și piper în interior și pe exterior.

Pentru umplutură, se curăță ciupercile Champignon. Ceapa, usturoiul, ciupercile și pătrunjelul se toacă fin și se amestecă. Amestecul se condimentează cu sare și piper.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Păstrāvii se umplu cu amestecul preparat și se așază în tava universală unul lângă altul. Se introduce termometrul pentru alimente. Se presară deasupra fulgi de unt.

Tava universală se dă la cuptor. Păstrāvii se gătesc.

Setare

Program automat

Pește | Păstrāv

Durata programului: cca. 36 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 210–220 °C

Temperatura la miez: 75 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / programat, 1 după 5 minute,

Timp de gătire: cca. 15–25 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Păstrāvii se servesc cu felii de lămâie și unt rumenit.

Pește

Crap

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 6 porții

Ingrediente

450 ml apă

50 ml oțet

50 ml vin alb

1 crap, eviscerat, cu solzi (de 1,5 kg),

pregătit pentru preparare

sare

1 foaie de dafin

5 boabe de piper

Accesorii

tavă gourmet

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Apa se amestecă cu oțetul și cu vinul alb și se aduc la fierbere pe arzător.

Crapul necurățat de solzi se curăță cu grijă în apă, fără a afecta stratul de mucoasă.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Se sarează pe interior și se stropește cu jumătate din cantitatea de apă cu oțet.

Crapul se pune în tava gourmet și se introduce termometrul pentru alimente. În restul de apă cu oțet se pun foaia de dafin și boabele de piper.

Tava gourmet se dă la cuptor. Crapul se gătește acoperit.

Setare

Program automat

Pește | Crap

Durata programului: cca. 77 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 190–200 °C

Temperatura la miez: 75 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 60–70 minute

Nivel: 2 [2] (1)

Sfat

Crapul se servește cu felii de lămâie și unt rumenit.

File de somon

Timp de preparare: 50 minute

Pentru 4 porții

Ingrediente

4 fileuri de somon (a câte 200 g), pregătite pentru preparare

2 linguri de zeamă de lămâie
sare

piper

3 lg unt

1 lgt mărar, tocat

Accesorii

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Fileurile de somon se pun în tava universală. Se stropesc cu sucul de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se presară fulgi de unt și mărar. Se introduce termometrul pentru alimente.

Tava universală se dă la cuptor, iar fileurile de somon se gătesc.

Setare

Program automat

Pește | Somon, filé

Durata programului: cca. 30 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 200–210 °C

Temperatura la miez: 75 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / programat, 1 după 5 minute,

Timp de gătire: cca. 10–20 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Pește

Păstrăv curcubeu

Timp de preparare: 65 minute

Pentru 4 porții

Pentru păstrăvul curcubeu

1 păstrăv curcubeu (de 1 kg), întreg,

pregătit pentru preparare

1 lămâie | doar sucul

sare

Pentru umplutură

2 cepe eșalote

2 căței de usturoi

2 felii de pâine toast

50 g capere, mici

1 ou, mărimea M | doar gălbenușul

2 lg ulei de măsline

sare

pipper

praf de chili

Accesorii

țepușe din lemn

tavă universală

termometru pentru alimente

Mod de preparare

Păstrăvul se stropește cu sucul de lămâie. Se sarează pe interior și pe exterior.

Pentru umplutură se taie cubulețe mici ceapa eșalotă, usturoiul și pâinea toast. Caperele se amestecă cu gălbenușul, uleiul de măsline, cepele eșalote, usturoiul și pâinea toast. Se condimentează cu sare, pipper și praf de chili.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Păstrăvul se umple cu amestecul preparat. Deschiderea se închide cu țepușele de lemn.

Păstrăvul se pune în tava universală și se introduce termometrul pentru alimente. Tava universală se dă la cuptor. Păstrăvul se gătește.

Setare

Program automat

Pește | Somon, filé

Durata programului: cca. 52 minute

Manual

Funcții cuptor: Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 210–220 °C

Temperatura la miez: 75 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Temperatură: 160–180 °C

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / programat, 1 după 5 minute

Timp de gătire: cca. 30–40 minute

Nivel: 2 [1] (1)

File de cod negru

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 4 porții

Ingrediente

3 cepe

40 g unt

500 g roșii

750 g file de cod negru, pregătit pentru preparare

½ lămâie | doar sucul

sare

pipер

100 ml lapte, 3,5 % grăsime

1 lg pesmet

2 lg pătrunjel | tocat

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

formă de sufleu, Ø 26 cm

termometru pentru alimente

grătar

Mod de preparare

Ceapa se taie felii subțiri și se înăbușă în jumătate din cantitatea de unt. Roșiile se taie felii.

Fileul de cod negru se stropește cu sucul de lămâie. Se condimentează cu sare și pipер.

Se unge forma de sufleu. Ceapa se pune în forma de sufleu. Deasupra se pune un strat de roșii. Se condimentează cu sare și pipер. Fileul de cod negru se așază peste roșii.

Grătarul se introduce în cuptor. Cuptorul se preîncălzește.

Se topește restul de unt. Untul și laptele se toarnă peste fileul de cod negru. Se presară pesmet. Se introduce termometrul pentru alimente.

Se dă la cuptor și se gătește.

Se presară pătrunjel și se servește.

Setare

Funcții cuptor Umiditate plus +Încălz sup.-inf.

Temperatură: 170–180 °C

Temperatura la miez: 75 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: cca. 30–40 minute

Tipul / numărul de jeturi de aburi: 2 jeturi de aburi / programate, 1 după 5 minute, al 2-lea după 15 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În loc de file de cod negru, la această rețetă se poate folosi și doradă de mare.

Pește

File de șalău pe pat de legume

Timp de preparare: 30 minute

Pentru 4 persoane

Ingrediente

4 fileuri de șalău (a câte 150 g), pregătite pentru preparare

1 lămâie | doar sucul

sare

piper

4 cepe eșalote | tăiate cubulețe

150 g roșii „cocktail”

1 ardei, roșu | cuburi mari de 1 cm

1 ardei, galben | cuburi mari de 1 cm

1 dovlecel | cuburi mari de 1 cm

1 lg ierburi, asortate | tocate

5 lg ulei de măsline

Accesorii

tavă gourmet

Mod de preparare

Tava gourmet se dă la cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Fileurile de pește se stropesc cu sucul de lămâie și se condimentează cu sare și piper.

Legumele se amestecă într-un bol. Se condimentează cu sare, piper și verdețuri.

Tava gourmet preîncălzită se scoate din cuptor și se unge cu ulei de măsline. Legumele se distribuie în tava gourmet.

Tava gourmet se dă la cuptor și legumele se gătesc.

Manual:

Setările se ajustează conform etapei de gătit 2.

Fileurile de pește se așază pe legume și se gătesc.

Setare

Program automat

Pește | Filé de șalău pe legume

Durata programului: 15 minute

Manual

Etapa de gătit 1

Funcții cuptor: Umiditate plus + Ventilator plus

Temperatură: 200 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Numărul / tipul de jeturi de aburi: 1 jet de aburi / manual, 1 direct după introducerea preparatului în cuptor

Timp de gătit: 10 minute

Nivel: 3 [2] (3)

Etapa de gătit 2

Funcții cuptor: Gril complet

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Temperatură: 240 °C

Timp de gătit: 5 minute

Întâlnire savuroasă

Cu greu se poate spune că există un alt preparat care se poate obține dintr-o varietate mai mare de ingrediente decât sufleul. Posibilitățile de combinare a ingredientelor în funcție de anotimp și de ceea ce este disponibil în cămară sunt aproape inepuizabile, în adevăratul sens al cuvântului. Acest rendezvous de garnituri este o opțiune excelentă pe care inclusiv oaspeții o apreciază. Iar dacă rămâne ceva neconsumat, resturile sunt delicioase chiar și reîncălzite.

Sufleuri și budinci

Budincă de andive

Timp de preparare: 55 minute

Pentru 4 porții

Pentru andive

8 andive

50 g unt

5 lg zahăr

sare

pipër

8 felii de șuncă (3–4 mm grosime), fiartă

Pentru sosul de brânză

30 g unt

40 g făină de grâu, tip 405

750 ml lapte, 1,5 % grăsime

250 g brânză, rasă

1 ou, mărimea M | doar gălbenușul
nucșoară

sare

pipër

1 strop de suc de lămâie

Accesorii

formă de sufleu

grătar

Mod de preparare

Se înlătură partea tare și amară a andivelor.

Se topește unt într-o tigaie. Andivele se prăjesc până când se rumenesc. Apoi se înăbușă 25 de minute la foc mic.

Se condimentează cu zahăr, sare și pipër.

Fiecare andivă se rulează în câte o felie de șuncă. Se așază una lângă alta într-o formă de sufleu.

Pentru sosul de brânză se topește unt într-o cratiță. Se amestecă făina și se rumenește ușor. Se adaugă laptele amestecând continuu, se aduce la fierbere, apoi se încorporează jumătate din cantitatea de brânză, gălbenușul, nucșoara, sarea, pipërul și sucul de lămâie.

Sosul de brânză se toarnă peste andive și se presară restul de brânză.

Budinca de andive se pune pe grătar și se dă la cuptor, apoi se coace până când se rumenește.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Andive gratin

Durata programului: 40 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 33–46 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Sufleuri și budinci

Tentația lui Jansson

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 4 porții

Pentru sufleu

1 kg cartofi

125 g fileuri suedeze de anșoa

1 ceapă | tăiată felii subțiri

200 g smântână dulce

2 lg pesmet

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

răzătoare, mare

formă de sufleu, 29 cm x 21 cm

folie de aluminiu

Mod de preparare

Cartofii se curăță și se taie bastonașe foarte fine sau se dau prin răzătoarea mare. Se unge forma de sufleu.

Cartofii, fileurile de anșoa și inelele de ceapă se așază alternativ în formă, în straturi. Se începe și se finalizează cu un strat de cartofi. Se toarnă deasupra smântână și se presară pesmet.

Sufleul se dă la cuptor și se gătește.

După 30 de minute se acoperă cu folie de aluminiu, pentru ca suprafața să nu capete o culoare prea închisă.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Tentația lui Jansson

Durata programului: 67 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 170–180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 65–75 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Rețeta „Tentația lui Jansson” provine din Suedia.

Budincă de cartofi

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 4 porții

Pentru budincă

1 kg cartofi, fierți tari | în felii subțiri

400 g smântână dulce

sare

pipер

nucșoară

50 g brânză, rasă

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de sufleu din porțelan, capacitate

3 l

grătar

Mod de preparare

Se unge forma de sufleu. Se așază felii-le de cartofi.

Smântâna se condimentează cu sare, pipер și nucșoară și se amestecă cu felii-le de cartofi.

Deasupra se presară brânza.

Se dă la cuptor pe grătar și se coace până când se rumenește.

Setare

program automat

Mâncăruri gratinate | Cartofi gratinați cu cașcaval

Durata programului: 50 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 50 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Budinca devine mai ușoară dacă se folosește un amestec din smântână și lapte.

Sufleuri și budinci

Cartofi gratinați cu brânză

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 4 porții

Pentru budincă

600 g cartofi, fierți bine

75 g brânză Gouda rasă

Pentru glazură

250 g smântână dulce

1 lgt sare

piper

nucșoară

Se presară cu

75 g brânză Gouda rasă

Pentru formă

1 cățel de usturoi

Accesorii

formă de sufleu, Ø 26 cm

grătar

Mod de preparare

Forma de sufleu se freacă cu usturoi.

Pentru glazură se amestecă smântâna, sarea, piperul și nucșoara.

Cartofii se curăță și se taie în felii subțiri de 3–4 mm. Cartofii se amestecă cu brânza Gouda și cu glazura și se toarnă în forma de sufleu.

Se presară Gouda.

Cartofii gratinați cu brânză se dau la cuptor pe grătar și se gătesc până când capătă o culoare auriu-maronie.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Cartofi gratinați cu cașcaval

Durata programului: cca. 58 minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 180–190 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 55–65 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sufleu de brânză

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 4 porții

Pentru sufleu

40 g unt

40 g făină de grâu, tip 405

375 ml lapte, 3,5 % grăsime

100 g brânză, picantă (Gruyère) | rasă

3 ouă, mărimea M

sare

piper

Pentru formă

1 lg unt

Accesorii

formă de sufleu, Ø 20 cm

tavă universală

Mod de preparare

Se topește untul. Se adaugă făina. Se adaugă laptele, amestecând continuu și se aduce la fierbere, astfel încât să rezulte un sos Béchamel foarte gros.

Sosul se lasă să scadă câteva minute, amestecând continuu. Se încorporează brânza.

Se unge forma de sufleu. Se separă gălbenușurile de albușuri, iar albușurile se bat spumă.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Gălbenușul se amestecă în amestecul de Béchamel și brânză, ușor răcit. Se încorporează cu grijă și albușurile bătute spumă. Se condimentează cu sare și piper.

Amestecul se toarnă în forma de sufleu. Se dă la cuptor pe tava universală, în care se toarnă circa 1 l (2 l) de apă.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Sufleu cașcaval

Durata programului: 41 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus [

Temperatură: 160–170 °C

Booster: activat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 35–45 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sufleuri și budinci

Lasagna

Timp de preparare: 125 minute

Pentru 4 porții

Pentru lasagna

8 foi de lasagna (fără prefierbere)

Pentru sosul de roșii cu carne tocată

50 g kaizer, slab, afumat | tăiat cubulețe

2 cepe | tăiate cubulețe

375 g carne tocată, jumătate vită, jumătate porc

800 g roșii din conservă, curățate de piele

30 g pastă de tomate

125 ml supă

1 lgt cimbru, proaspăt | tocat

1 lgt oregano, proaspăt | tocat

1 lgt busuioc, proaspăt | tocat

sare

pipер

Pentru sosul de ciuperci Champignon

20 g unt

1 ceapă | tăiată cubulețe

100 g ciuperci Champignon, proaspete | tăiate felii

2 lg făină de grâu, tip 405

250 g smântână dulce

250 ml lapte, 3,5 % grăsime

sare

pipер

nucșoară

2 lg pătrunjel, proaspăt | tocat

Se presară cu

200 g brânză Gouda, rasă

Accesorii

formă de sufleu, 32 cm x 22 cm
grătar

Mod de preparare

Pentru sosul de roșii cu carne tocată se încinge o tigăie antiaderentă. Se prăjesc cubulețele de kaizer, se adaugă carnea tocată și se prăjește amestecând. Se adaugă ceapa și se înăbușă. Roșiile se mărunțesc. Se adaugă roșiile, suc de roșii, pasta de tomate și supa. Se condimentează cu ierburi, sare și pipер. Se lasă să se gătească la foc mic timp de circa 5 minute.

Pentru sosul de ciuperci, ceapa se înăbușă în unt. Se adaugă ciupercile și se prăjesc pentru scurt timp. Se presară deasupra făina și se încorporează. Se stinge cu smântână și lapte. Se condimentează cu sare, pipер și nucșoară. Sosul se lasă să fiarbă la foc mic timp de circa 5 minute. La final se adaugă pătrunjelul.

Pentru lasagna, ingredientele se pun unul după altul în straturi în forma de sufleu:

- o treime sos de roșii cu carne tocată
- 4 foi de lasagna
- o treime sos de roșii cu carne tocată
- jumătate din sosul de ciuperci
- 4 foi de lasagna
- o treime sos de roșii cu carne tocată
- cealaltă jumătate din sosul de ciuperci

Se presară Gouda, apoi lasagna se dă la cuptor pe grătar și se gătește până când se rumenește.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Lasagna

Durata programului: 60 [60] (58) minute

Manual

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 185–195 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 55–65 minute

Nivel: 1

Sufleuri și budinci

Musaca

Timp de preparare: 100 minute

Pentru 6 porții

Ingrediente

1,25 kg vinete

sare

90 ml ulei de măsline

Pentru sosul de carne tocată

3 lg ulei

750 g carne tocată, jumătate vită, jumătate porc

1 ceapă | tăiată cubulețe

480 g roșii din conservă (greutate fără suc) | ușor mărunțite

2 lg pătrunjel, proaspăt | tocat

125 ml vin alb

sare

piper

3 lg pesmet

2 ouă | doar albușul

Pentru sosul Béchamel

40 g unt

40 g făină de grâu, tip 405

500 ml lapte, 3,5 %

1 lg sare

piper

nucșoară

50 g brânză Gouda rasă

2 ouă | doar gălbenușul

Se presară cu

50 g brânză Gouda rasă

Accesorii

grătar

2 tăvi de copt

hârtie de bucătărie

formă de sufleu, 32 cm x 22 cm

Mod de preparare

Vinetele se taie pe lungime în felii groase de circa 1 cm, se sarează și se lasă să absoarbă sarea timp de aproximativ 20 de minute.

Pentru sosul de carne tocată, carnea se prăjește în ulei. Se adaugă ceapa și se prăjește. Se adaugă roșiile, pătrunjelul și vinul. Se condimentează cu sare și piper. Se lasă să se gătească la foc mic timp de 15 minute. Sosul se lasă puțin să se răcească. Pentru legare se încorporează pesmetul și albușul.

Cuptorul se preîncălzește conform setărilor. Vinetele se șterg cu hârtia de bucătărie și se distribuie pe cele 2 tăvi de copt. Se ung cu o peliculă subțire de ulei de măsline, pe ambele părți. Tăvile se dau la cuptor, iar vinetele se gătesc.

La jumătatea timpului de gătire, vinetele se întorc și se continuă gătitul până când se rumenesc ușor.

Pentru sosul Béchamel se încălzește untul, se încorporează făina și se înăbușă. Se stinge cu lapte. Sosul se lasă să fiarbă la foc mic timp de 5 minute, amestecând continuu. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară. Cratița se ia de pe aragaz. Se încorporează brânza și albușul.

În forma de sufleu se pune jumătate din cantitatea de vinete și deasupra se distribuie sosul de carne tocată. Apoi se

așază restul de vinete și deasupra se toarnă sosul Béchamel. Pe musaca se presară restul de brânză.

Musacaua se dă la cuptor pe grătar și se coace până când capătă o culoare gălbuie-aurie.

Setare

Gătirea vinetelor

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 200 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 20–25 minute

Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Musaca

Durata programului: 47 [47] (43) minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 170–180 °C

Booster: activat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 40–50 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sufleuri și budinci

Sufleu de paste

Timp de preparare: 85 minute

Pentru 4 porții

Pentru paste

150 g paste (penne),

instrucțiuni de pe ambalaj: timp de gătire 11 minute

1½ l apă

3 lingurițe de sare

Pentru sufleu

1½ lg unt

2 cepe | tăiate cubulețe

1 ardei | cuburi mari de 1 cm

2 morcovi, mici | tăiați rondele

150 g smântână crème fraîche

75 ml lapte, 3,5 % grăsime

sare

pipер

300 g roșii | tăiate cuburi mari

100 g șuncă, fiartă | tăiată cubulețe

150 g brânză de oaie cu verdețuri | tăiată cubulețe

Se presară cu

100 g brânză Gouda rasă

Accesorii

formă de sufleu, 24 cm x 24 cm
grătar

Mod de preparare

Pastele se fierb 5 minute în apă cu sare.

Untul se încălzește într-o cratiță și în el se înăbușă ceapa tăiată cubulețe. Se adaugă ardeiul și morcovii și se călesc încă 5 minute.

Smântâna crème fraîche se amestecă cu laptele și se adaugă peste legume. Se condimentează cu sare și pipер.

În forma de sufleu se pun pastele, roșiile, șunca și brânza de oaie. Se încorporează și sosul cu legume.

Se presară Gouda peste sufleul de paste.

Sufleul se dă la cuptor pe grătar. Se coace până când se rumenește.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Sufleu de paste

Durata programului: 40 [38] (40) minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 170–180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 35–45 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

Pentru sufleu se pot folosi și 350 g de paste fierte în ziua precedentă.

Plăcinta ciobanului

Timp de preparare: 100 minute

Pentru 8 porții

Pentru sufleu

2 cepe | tocate fin

2 morcovi | cubulețe

2 tije de apio | în bucăți mici

1 kg carne tocată, de miel

½ lgt cimbru, proaspăt | tocat fin

½ lgt rozmarin, proaspăt | tocat fin

1½ lgt pastă de tomate

200 ml vin roșu

1 lg făină de grâu, tip 405

250 ml supă de găină

1 lg sos Worcestershire

sare

pipер

1,5 g cartofi, fierți bine | tăiați cuburi

25 g unt

5 lg lapte, 3,5 % grăsime

Pentru prăjire

2½ lg unt

Accesorii

formă de sufleu, capacitate 2,5 l

Mod de preparare

Untul se înfierbântă într-o tigaie. Ceapa se înăbușă timp de 2–3 minute. Se adaugă morcovii și apio și se înăbușă timp de alte 8–10 minute. Se adaugă carnea tocată și se prăjește, amestecând. Se scurge grăsimea, se adaugă cimbrul, rozmarinul, pasta de roșii și vinul roșu.

La foc mediu, sosul se lasă să scadă până când rămâne un sfert din cantitate, se presară făina și se mai lasă să fiarbă la foc mic încă 2–3 minute.

Se adaugă supa de găină și sosul Worcestershire și se lasă să fiarbă la foc mic timp de 45–50 minute. Se potrivește de sare și pipер. În acest timp, din cartofi, unt și lapte se prepară un terci.

Amestecul de carne tocată se toarnă în forma de sufleu, iar deasupra se distribuie terciul de cartofi. Se dă la cuptor și se coace până când se rumenește.

Setare

Program automat

Mâncăruri gratinate | Shepherd's Pie

Durata programului: 50 minute

Manual

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 180 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 50 minute

Nivel: 2 [1] (1)

Sfat

În loc de miel se poate folosi și carne tocată de vită.

Desert

Totul e bine când se termină cu bine

Un desert este reușit atunci când simțim că mai rămâne loc în stomac după ce l-am savurat. Fiindcă după o masă delicioasă puțini sunt aceia care pot să-i reziste unui final la fel de gustos. După ce savurează o înghețată, un sufleu, un amestec de fructe sau alte tentații dulci pregătite de bucătar, oaspeții pleacă mulțumiți de la masă - și prepararea desertului presupune adesea un efort relativ mic însă oferă un răsfăț cât se poate de mare.

Ștrudel cu mere în stil vienez

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 2 ștrudele

Ingrediente

100 g pesmet

4 foi de ștrudel (preambalate)

100 g unt | topit

1,5 kg mere | felii subțiri

150 g zahăr

50 g stafide

scorțișoară

Pentru rumenire

50 g unt

Accesorii

2 șervete de bucătărie

tavă de copt sau tavă universală

Mod de preparare

Untul se încălzește într-o tigaie, iar pesmetul se rumenește ușor.

Pe un prosop de bucătărie se pun câte 2 foi de ștrudel, ușor suprapuse.

Foile de ștrudel se ung cu jumătate din cantitatea de unt și se presară pesmet.

Merele se amestecă cu zahărul, stafidele și scorțișoara. Amestecul de mere se toarnă peste pesmet.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Ștrudelele se rulează și se ung cu restul de unt. Se așază pe o tavă de copt sau universală, se dau la cuptor și se coc până când se rumenesc.

Setare

Program automat

Desert | Ștrudel vienez cu mere

Durata programului: 45 minute

Manual

Funcții cuptor: Coacere intensivă

Temperatură: 170 °C

Preîncălzire: activat

Crisp function: activat

Timp de gătire: 40–50 minute

Nivel: 2 [1] (2)

Desert

Bezea

Timp de preparare: 130 minute

Pentru 6 porții

Ingrediente

5 ouă, mărimea M | doar albușul

275 g zahăr

1 lg aromă de vanilie

1 lg oțet, alb

600 g smântână dulce

1 lg zahăr pudră

500 g afine

500 g căpșuni

500 g zmeură

Accesorii

1 sau 2 tăvi de copt sau 1 tavă universală
hârtie de copt

Mod de preparare

Albușul se bate spumă, iar zahărul se încorporează amestecând continuu. Se încorporează cu grijă aroma de vanilie și oțetul.

Pentru o bezea mare se tapetează o tavă de copt cu hârtie de copt, iar pentru mai multe bezele mai mici, se tapetează 2 tăvi de copt.

Cuptor de 90cm:

Tava universală se tapetează cu hârtie de copt.

Albușul se toarnă în tava de copt sau universală și se formează un cerc cu înălțimea de circa 3–4 cm sau mai multe cercuri mai mici cu un diametru de circa 8 cm.

Program automat:

Se dă la cuptor și se coace.

Manual:

Se dă la cuptor și se coace conform etapei de gătit 1 și 2

Se lasă să se răcească bine.

Smântâna se bate cu zahărul pudră și se distribuie uniform pe bezea. Se garnisește cu fructe.

Setare

Program automat

Desert | Tort de bezea | Una mare /

Multe, mici

Durata programului Una mare: 100 minute

Durata programului Multe, mici: 65 minute

Manual

O bezea mare

Etapa de gătit 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 110 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătit: 80 minute

Nivel: 1

Etapa de gătit 2

Temperatură: 30 °C

Timp de gătit: 20 minute

Mai multe mici

Etapa de gătit 1

Funcții cuptor: Ventilator plus

Temperatură: 110 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: dezactivat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătit: 45 minute

Nivel: 1 + 3 [1 + 3] (1)

Etapa de gătit 2

Temperatură: 30 °C

Timp de gătit: 20 minute

Tartă cu lămâie și bezea (Lemon Meringue)

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 10 bucăți

Pentru aluat

275 g făină de grâu, tip 405

150 g unt

25 g zahăr

2 ouă, mărimea M | doar gălbenușul

2–3 lg apă | rece

Pentru umplutură

4 lămâi, netratate | sucul și coaja | rasă

75 g amidon alimentar

500 ml apă

5 ouă, mărimea M

175 g zahăr

Pentru glazură

275 g zahăr

Accesorii

formă de tartă Ø 25 cm

grătar

Mod de preparare

Pentru aluat, din făină, unt, zahăr, apă și gălbenuș se frământă un aluat omogen și se dă la rece pentru 30 de minute.

Pentru umplutură se amestecă bine coaja de lămâie, sucul de lămâie și amidonul alimentar. Într-o cratiță, apa se aduce la fierbere, se adaugă amestecul de lămâie cu amidon și se lasă să fiarbă la foc mic amestecând continuu, până când rezultă un sos vâcos.

Se separă albușurile de gălbenușuri. Pentru glazură, albușul se dă deoparte. Se amestecă zahărul și gălbenușul, se aduc la fierbere, se iau de pe arzător și se lasă să se răcească.

Se întinde aluatul, se pune în forma de tartă, se toarnă crema de lămâie și se netezește.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Pentru glazură, albușul se bate spumă împreună cu zahărul. Apoi se distribuie uniform peste crema de lămâie.

Program automat:

Se dă la cuptor și se coace până când capătă o culoare aurie-maronie.

Manual:

Se dă la cuptor și se coace conform etapei de gătire 1 și 2 până când capătă o culoare aurie-maronie.

Setare

Program automat

Desert | Lemon Meringue Pie

Durata programului: 60 minute

Manual

Etapa de gătire 1

Funcții cuptor: Coacere intensivă

Temperatură: 185 [185] (180) °C

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 40 minute

Nivel: 1

Etapa de gătire 2

Temperatură: 170 °C

Timp de gătire. 20 minute

Desert

Tortuleț de ciocolată

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 8 porții

Pentru aluat

70 g ciocolată, neagră

70 g unt

70 g zahăr

4 ouă, mărimea M

70 g migdale | măcinate

20 g pesmet

500 ml sos de vanilie

200 g smântână dulce

Se pudrează cu

40 g zahăr pudră

Pentru formă

1 lgt unt

Accesorii

8 forme de briose, Ø 6 cm

tavă universală

sită, fină

Mod de preparare

Ciocolata și untul se topesc într-o cratiță la foc mic și se lasă la răcit.

Untul, zahărul și gălbenușurile se amestecă până capătă o consistență cremoasă. Ciocolata se amestecă cu migdalele și pesmetul.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Se bat albușurile spumă și se adaugă la compoziția de ciocolată.

Se ung formele de briose. Se toarnă amestecul.

Formele se așază pe tava universală și se dau la cuptor. Tortulețele de ciocolată se gătesc.

Smântâna se bate și se amestecă cu sosul de vanilie. Se distribuie uniform pe farfuriile de desert.

Tortulețele de ciocolată se desprind din formă cu un cuțit. Se răstoarnă câte un tortuleț pe fiecare farfurie de desert. Se pudrează cu zahăr vanilat și se servește cald.

Setare

Funcții cuptor: Încălzire super.-infer.

Temperatură: 150–160 °C

Booster: dezactivat

Preîncălzire: activat

Crisp function: dezactivat

Timp de gătire: 35–45 minute

Nivel: 1



România
SC Miele Appliances SRL
Piața Presei Libere, nr. 3-5,
București
Clădirea City Gate, Turnul sudic, parter
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79
Fax 021 352 07 76
E-mail mieleinfo@ro.miele.com

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germania

