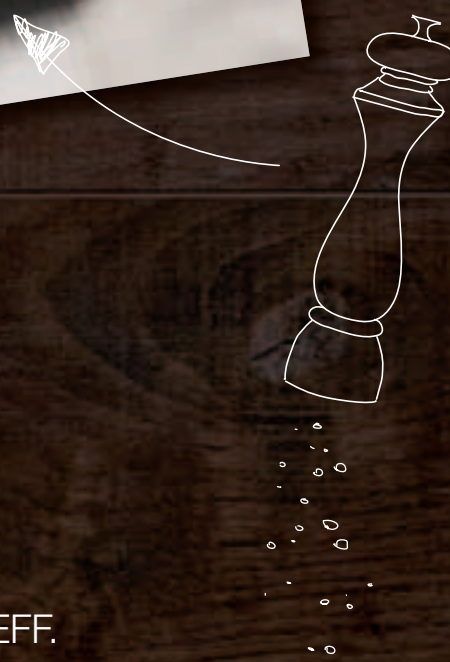




ВДОХНОВЛЯЕТ ГОТОВИТЬ С 1877



# РЕЦЕПТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Кулинарная книга для встроенного духового шкафа NEFF.







КУЛИНАРНАЯ КНИГА ДЛЯ ВСТРОЕННОГО ДУХОВОГО ШКАФА — NEFF.





# ТВОРЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДОМАШНИХ ШЕФ-ПОВАРОВ

Когда вечер оказался длиннее, чем планировалось. Когда, можно потратить больше времени и сконцентрироваться на самом важном: приготовлении еды. Когда, духовой шкаф становится местом для хобби. Все это заставляет нас каждый день стремиться к инновациям, чтобы сделать процесс приготовления легче. А это, в свою очередь, означает еще больше радости на кухне.

Будь то утонченные закуски, вкусные супы и салаты, бесподобные гарниры, великолепные блюда из рыбы, птицы и мяса, нежные сочные пироги, восхитительные десерты, сладкая и несладкая выпечка или свежайший хлеб, как из пекарни. Все это можно приготовить быстро и легко, используя встроенный духовой шкаф NEFF.

Рецепты в этой кулинарной книге всегда вдохновят вас на новые идеи. Позвольте себе вдохновиться этими рецептами и возможностями, предлагаемыми духовым шкафом NEFF. Все блюда, приготовленные по этим рецептам, непременно будут получаться хорошо, т.к. они были созданы специально для этого устройства. Все детали были продуманы и проверены в нашей кулинарной студии.

Все эти рецепты как ваше любимое жаркое: просто очень вкусные.

Осталось только сказать: «Приятного аппетита!»





# Содержание



Информация об устройстве.....	11
Гарниры и овощи, вегетарианские блюда и запеченные блюда.....	19
Рыба.....	47
Птица и мясо.....	65
Пироги и выпечка, десерты и сладкие блюда.....	105
Хлеб, пицца и несладкие пироги.....	167
Указатель рецептов.....	186



CIRCO THERM®





Swiss donuts  
Glasur-Pommes

# ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ.

## CIRCO THERM®

---

При помощи CircoTherm® можно готовить одновременно на нескольких уровнях. Вентилятор в задней стенке духового шкафа равномерно распределяет тепло по всему пространству. Блюда всегда будут получаться хорошо, а вы будете экономить время и силы.

Самые разные блюда можно разместить на разных уровнях духового шкафа и готовить их одновременно, не смешивая ароматы и не ухудшая вкус. Запеченное мясо будет пахнуть, как мясо, а маффины – как маффины. Если вы хотите приготовить печенье и пиццу или другое блюдо на противне для выпечки, их можно приготовить на разных уровнях.

## ВЕРХНИЙ-НИЖНИЙ НАГРЕВ

---

Используйте верхний-нижний нагрев для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Этот режим подходит в особенности для пирогов с влажной начинкой в металлических формах или на противне для выпечки.

В этом режиме тепло поступает равномерно сверху и снизу.

## ЗАПЕКАНИЕ CIRCO

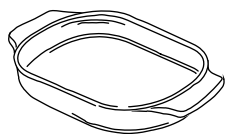
---

Подходит для запекания птицы, рыбы целиком и крупных кусков мяса. Гриль и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг еды.

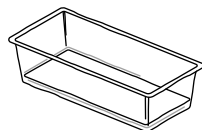
Fennelschiffchen  
Mangoldauflauf  
Hedonisten Fisch mit Eis  
Schwarzwild & Trüffel  
Pavlova & Co.



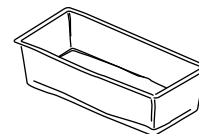
# КУХОННАЯ ПОСУДА



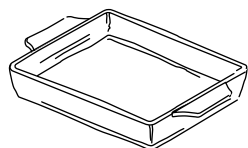
Блюдо жаропрочное  
овальное



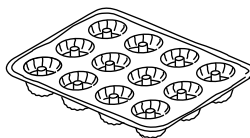
Форма для  
выпечки  
стеклянная



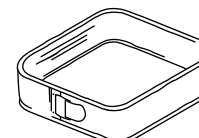
Форма для  
выпечки  
металлическая



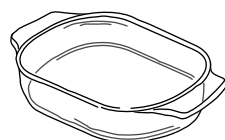
Блюдо жаропрочное  
прямоугольное



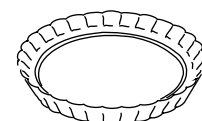
Форма для  
мини-пончиков  
металлическая



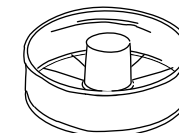
Разъемная форма  
для выпечки  
металлическая  
квадратная



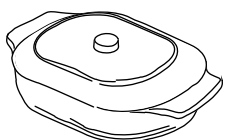
Утятница стеклянная  
без крышки



Форма для  
открытого пирога  
металлическая



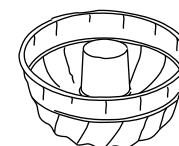
Форма для кекса  
металлическая



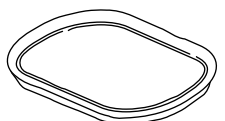
Утятница с крышкой



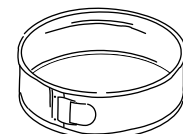
Форма для пиццы  
круглая



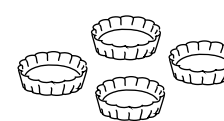
Форма для  
бандт-кекса  
металлическая



Противень для  
запекания мяса



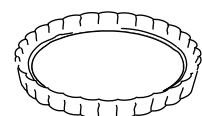
Разъемная форма  
для выпечки  
металлическая  
круглая



Формочки для  
мини-тартов



Раめкины  
(формочки для  
суфле)



Форма для тарта



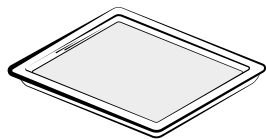
Банки для  
консервации





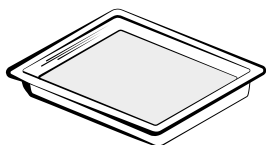
# СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Для вашего оборудования создан большой ассортимент специальных принадлежностей. Информация о таких принадлежностях приводится в брошюрах и онлайн.



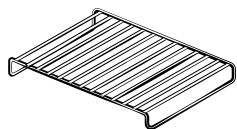
## Противень для выпечки противопригарный

Для кексов и небольшой выпечки. Кондитерские изделия снимаются с этого противня еще легче. Нет необходимости смазывать маслом или использовать пергаментную бумагу.



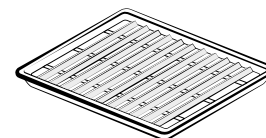
## Универсальный противень противопригарный

Для сочных пирогов, кондитерских изделий, готовых замороженных блюд и жаркого больших размеров. Можно использовать для сбора капающего жира, если во время гриля продукты расположены прямо на решетке. Кондитерские изделия и жаркое снимаются с универсального противня еще легче. Нет необходимости смазывать маслом или использовать пергаментную бумагу.



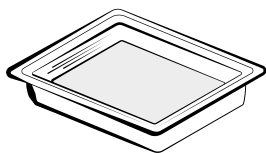
## Съемная решетка

Для мяса, птицы и рыбы. Устанавливается в универсальный противень для сбора капающего жира и мясных соков.



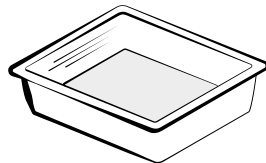
## Противень для гриля

Используется для гриля вместо решетки или в качестве защиты от брызг. Используется только для универсального противня.



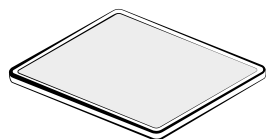
## Экстраглубокий противень

В особенности для приготовления блюд больших размеров, например, мусаки.



## Profi-противень

Идеально подходит для приготовления больших объемов.



## Камень для выпечки

Для домашнего хлеба, булочек и пиццы с хрустящей корочкой.



## Форма для пиццы

Для пиццы и больших круглых пирогов.



## Стеклянная утятница (1,5 л)

Для тушения и запекания

# СОКРАЩЕНИЯ И КОЛИЧЕСТВА



## СОКРАЩЕНИЯ

---

мл	Миллилитр
л	литр
г	Грамм
кг	Килограмм
см	Сантиметр
мм	Миллиметр
ст. л.	Столовая ложка
ч. л.	Чайная ложка
без гор.	Без горки
гор.	С горкой
зам.	Замороженный
Напр.	Например
мин	Минута
ч	Час
мин	не менее
прибл.	Приблизительно
к. ножа	На кончике ножа
∅	Диаметр

## МЕРЫ ДЛЯ ПАКЕТИКОВ

---

Разрыхлитель	17 г
Ванильная эссенция	9 г
Сухие дрожжи	7 г
Загуститель для сливок	8 г

## МЕРЫ ВЕСА И ОБЪЕМА

---

1 кг	1000 мг	100 дг	2,22 фунта
1 л	1000 мл	100 сл	10 дл

## ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

---

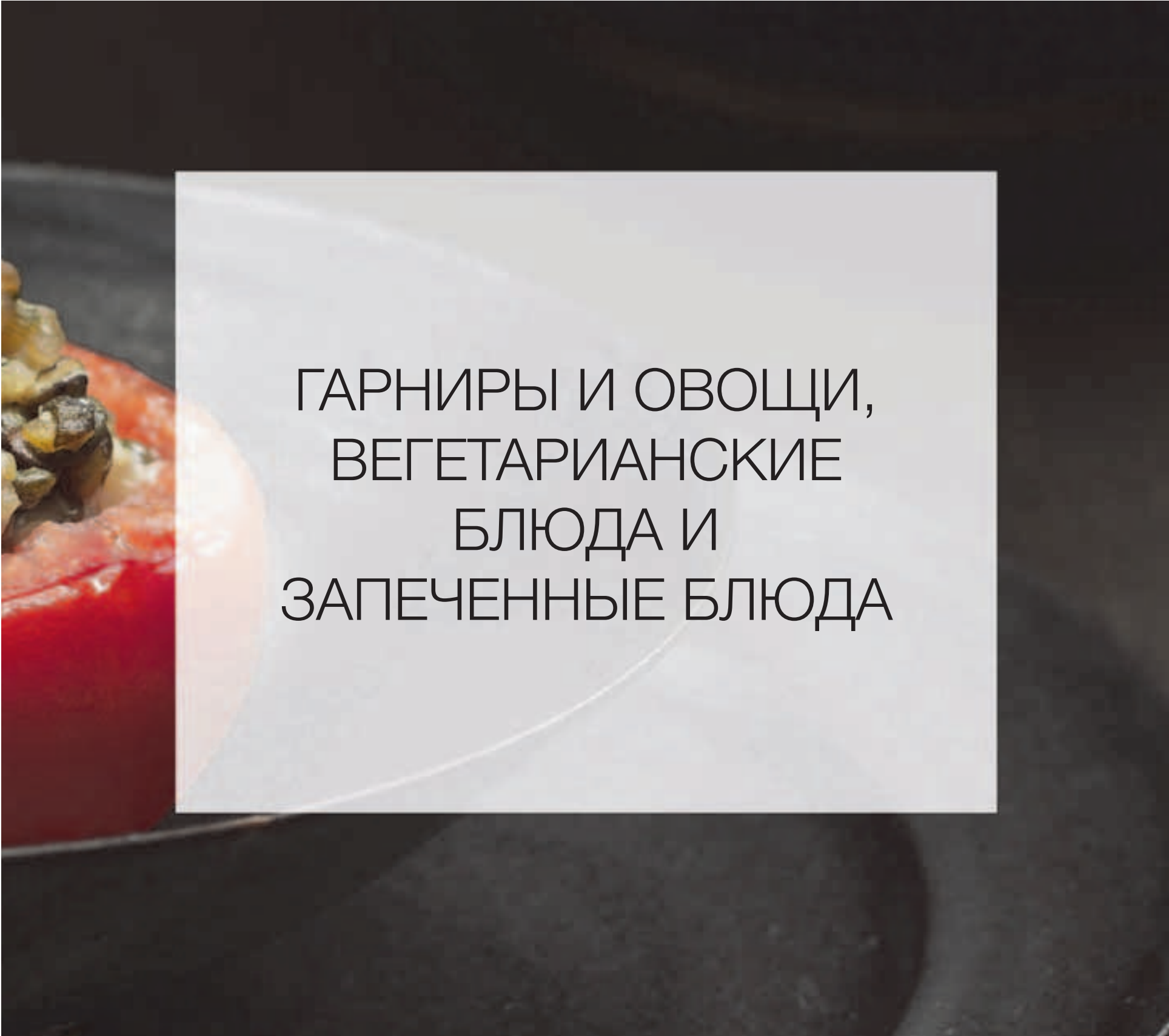
ккал	килокалория
Ж	Жиры
Угл.	Углеводы
Б	Белки
ХЕ	Хлебные единицы

## МЕРЫ ЛОЖЕЧКОЙ

---

	ч.л. без горки	ст.л. без горки	ч.л. с горкой	ст.л. с горкой
Разрыхлитель	3 г	6 г	7 г	13 г
Сливочное масло	3 г	8 г	10 г	18 г
Мед	6 г	13 г	12 г	26 г
Джем	6 г	18 г	14 г	36 г
Мука	3 г	7 г	5 г	15 г
Растительное масло	3 г	12 г	-	-
Соль	5 г	13 г	8 г	24 г
Горчица	4 г	12 г	11 г	26 г
Хлебные крошки	2 г	8 г	4 г	14 г
Вода (молоко)	5 г	15 г	-	-
Корица	2 г	3 г	4 г	11 г
Сахар	3 г	9 г	6 г	17 г





ГАРНИРЫ И ОВОЩИ,  
ВЕГЕТАРИАНСКИЕ  
БЛЮДА И  
ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА



# ЛИМОННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ТРАВАМИ И ОСТРОКОНЕЧНЫМ ПЕРЦЕМ

4 порции

Универсальный противень

## КАРТОФЕЛЬ:

900 г небольшого воскового картофеля

½ пучка тимьяна

½ пучка розмарина

3 органических лимона

2 ст. л. оливкового масла

Соль

## ПЕРЕЦ:

800 г красного остроконечного перца

5 ст. л. оливкового масла

Соль

Черный перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

3 ст. л. оливкового масла для противня

1 порция

501 ккал, 44 г угл., 31 г жиров, 7 г белков,  
3,7 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хорошо вымыть картофель и очистить щеткой.
2. Промыть травы и стряхнуть воду. Вымыть лимон в горячей воде и вытереть насухо.
3. Смазать универсальный противень оливковым маслом. Равномерно распределить травы по противню.
4. В зависимости от размера картофеля нарезать его на дольки. Разрезать лимон на дольки. Выложить картофель и лимон на универсальный противень. Сбрызнуть небольшим количеством масла и добавить соль. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
5. Вымыть остроконечный перец, разрезать пополам и очистить от семян. Нарезать крупными кусочками 3х3 см. Сбрызнуть 5 ст.л. растительного масла и приправить.
6. Через 40 минут разложить кусочки перца поверх картофельных долек и запекать до готовности.

Настройки для духового шкафа:

Универсальный противень

CircoTherm

190 °C

Время приготовления: 60 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

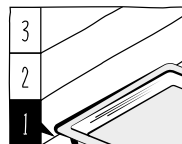
Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

190 °C

Время приготовления:

60 минут







# ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ

4 порции

Универсальный противень

## КАРТОФЕЛЬ:

4 мучнистых картофеля одинакового размера по 200 г каждый

## НАЧИНКА:

20 г сливочного масла

125 г тертого сыра Эмменталь или сыра с плесенью

Соль

Перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

Петрушка рубленая

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымыть картофель и очистить щеткой, затем каждую штуку картофеля проткнуть вилкой несколько раз. Выложить на противень, не снимая кожуры, и готовить в соответствии с рекомендациями.
2. После чего разрезать пополам, ложкой аккуратно сделать углубление и вынуть мякоть. В миске смешать мякоть со сливочным маслом, сыром, приправами и петрушкой. Затем нафаршировать картофель приготовленной смесью.
3. Снова выложить на противень, установить противень на уровень 3 или 4, и включить гриль, как указано.

Настройки для духового шкафа:

Универсальный противень

CircoTherm

160 °C

Время приготовления: 55-65 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Гриль:

Универсальный противень, уровень 4

Гриль, большая площадь

290 °C, интенсивно

Время приготовления на гриле: 5-8 минут

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

160 °C

Время приготовления: 55-65 минут

Гриль:

Универсальный противень, уровень 3

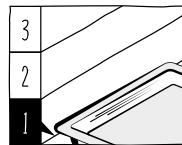
Гриль, большая площадь

290 °C, интенсивно

Время приготовления на гриле: 5-8 минут

Совет:

Другие начинки: 125 г тунца, 1 ч.л. сливочного масла и рубленый шнитт-лук или 150 г сметаны и раздавленный зубчик чеснока или 75 г вареного окорока, нарезанного кубиками, и 25 г тертого сыра.





# ОСТРОЕ ОВОЩНОЕ РАГУ СО СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЕМ И ПЕРЦЕМ

4 порции

Стеклянная утятница среднего размера с крышкой

## РАГУ:

1 кг сладкого картофеля  
2 красных перца  
1 зубчик чеснока  
3 луковицы-шалот  
40 г сливочного масла  
Морская соль  
Чили соль  
Перец свежемолотый  
2 лавровых листа  
500 мл овощного бульона  
4 ст.л. рубленой петрушки  
1 ч.л. маринованного зеленого перца

1 порция

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

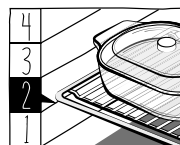
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымыть и очистить сладкий картофель, нарезать кубиками размером приibl. 2 см. Вымыть перцы, очистить от семян и нарезать кубиками. Очистить чеснок и лук-шалот. Нарезать лук на мелкие кубики, оставить чеснок целым.
2. Добавить половину сливочного масла в утятницу. Прогреть недолго чеснок и лук в масле. Добавить сладкий картофель и нарезанный перец, тоже оставить прогреваться недолго, затем приправить морской солью, чили солью и перцем. Добавить лавровый лист и готовить в утятнице с крышкой в соответствии с рекомендациями.
3. Приibl. через 20 минут добавить овощной бульон. Добавить оставшееся масло и готовить рагу до готовности.
4. Перед подачей убрать чеснок и лавровый лист. Добавить петрушку и зеленый перец и еще раз приправить по своему вкусу.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °С

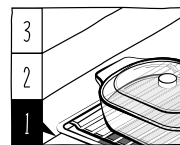
Время приготовления: 50-  
55 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °С

Время приготовления: 50-  
55 минут





# ТЫКВА И ЖГУЧИЕ ОВОЩИ С ЯБЛОКАМИ

4 порции

Универсальный противень

## ТЫКВА:

1 кг мускатной тыквы

50 г сливочного масла

Чили соль

Смесь перца свежемолотого

2 зубчика чеснока

3 кислых яблока среднего размера

прибл. 180 г сельдерея

150 мл воды

1 порция

234 ккал, 29 г угл., 11 г жиров, 4 г белков,  
2,4 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

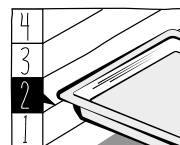
1. Очистить тыкву и удалить сердцевину с семенами. Нарезать на дольки прибл. 4 см в ширину.
2. Растопить сливочное масло, смазать универсальный противень тонким слоем масла и насыпать чили соль и смесь перца.
3. Очистить чеснок и разрезать зубчики на четыре части, равномерно разложить по универсальному противню. Сверху разложить дольки тыквы.
4. Вымыть яблоки, вырезать сердцевину и разрезать на четыре части. Разложить дольки яблок между дольками тыквы.
5. Вымыть сельдерей, нарезать на кубики прибл. 1 см и разложить поверх долек тыквы и яблок. Приправить все чили солью и смесью перца, смазать оставшимся сливочным маслом. Добавить воду и готовить тыкву в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

180 °C

Время приготовления: 30-35 минут

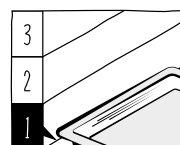


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

180 °C

Время приготовления: 30-35 минут





# ПОЛЕНТА

6 порций

Жаропрочное блюдо среднего размера

## ПОЛЕНТА:

1 ч.л. соли  
250 г крупнозернистой поленты  
50 г тертого сыра Эмменталь  
200 мл сливок  
Морская соль  
Перец свежемолотый  
30 г сливочного масла  
60 г кедровых орешков или миндальных лепестков

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

1 порция  
383 ккал, 33 г угл., 24 г жиров, 9 г белков,  
2,7 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

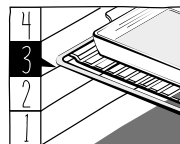
1. Довести 1 л воды до кипения и добавить 1 ч.л. соли. Добавить поленту, постоянно помешивая.
2. Варить на маленьком огне в течение 5 минут, постоянно помешивая. На это время закрыть емкость полотенцем (чтобы избежать брызг).
3. Добавить сыр и сливки, тщательно размешать и приправить морской солью и перцем.
4. Оставить поленту на 15 минут настояться. Периодически перемешивать ее в течение этого времени. Оставить до охлаждения.
5. Слегка смазать жаропрочное блюдо. При помощи столовой ложки сформировать шарики из полученной поленты и разложить их в жаропрочном блюде.
6. Нагреть сливочное масло на сковороде. Обжарить кедровые орешки или миндальные лепестки до золотисто-коричневого цвета и посыпать ими поленту. Запекать поленту в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

200 °C

Время приготовления: 40-50 минут

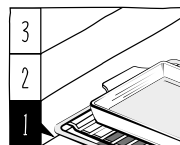


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

200 °C

Время приготовления: 40-50 минут



Совет:

Подавать поленту в качестве гарнира к рататю или другому средиземноморскому мясному блюду.





# БАШЕНКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

4 порции

Жаропрочное блюдо среднего размера

## РИС:

10 г сливочного масла  
100 г смеси дикого риса  
½ небольшой луковицы  
1 небольшой лавровый лист  
1 зубчик

## БАКЛАЖАНЫ:

2 больших баклажана, прибл. 450 г каждый  
Морская соль  
½ пучка шнитт-лука  
2 веточки тимьяна  
2 стебелька орегано  
200 г сыра из овечьего молока  
250 г томатов черри  
3 яйца  
3 ст. л. оливкового масла  
Перец свежемолотый  
Кайенский перец  
700 г измельченных томатов  
1 ч.л. сахара  
125 г моцареллы

1 порция

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

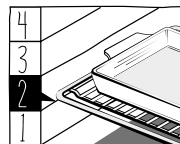
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Растопить сливочное масло в кастрюле и немного припустить в нем рис. Добавить воды. Очистить лук. Связать лавровый лист, лук и чеснок, добавить к рису и готовить, пока все покрыто водой.
2. Вымыть баклажаны и срезать стебель. Разрезать каждый баклажан на 4 круглых кусочка одинаковой толщины. Столовой ложкой извлечь мякоть баклажана. При этом оставить прибл. 1 см с краю. Нарезать мякоть на кубики прибл. ½ см и приправить солью. Сделать несколько надрезов по коже баклажана и натереть баклажаны солью внутри и снаружи.
3. Вымыть травы, стряхнуть с них воду и крупно нарезать. Нарезать сыр из овечьего молока на мелкие кубики и смешать с травами. Аккуратно нарезать томаты черри кубиками и добавить их.
4. Смешать яйца с оливковым маслом, приправить морской солью и перцем и смешать с сыром и томатами. Добавить рис и приправить по своему вкусу.
5. Промокнуть кусочки баклажана бумажным полотенцем. Переложить томатную смесь в жаропрочное блюдо, расставить башенки из баклажана и заполнить их рисовой смесью.
6. Разрезать моцареллу на 8 кусочков и закрыть ими башенки из баклажанов, готовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
210 °C

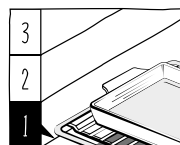
Время приготовления: 45-50 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
210 °C

Время приготовления: 45-50 минут



Совет:

Подавать со свежим лавашем или багетом.



# ТОМАТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЧЕЧЕВИЦЕЙ, БУЛГУРОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

4 порции

Жаропрочное блюдо среднего размера

## НАЧИНКА:

75 г зеленой чечевицы

75 г булгура

1 луковица-шалот

20 г сливочного масла

300 мл овощного бульона

100 г козьего сыра или сливочного сыра

3 ст.л. рубленой петрушки

Морская соль

Перец свежемолотый

Сахар

## ТОМАТЫ:

8 томатов

Морская соль

Перец свежемолотый

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

2 ст. л. оливкового масла для смазывания блюда

1 порция

246 ккал, 30 г угл., 8 г жиров, 21 г белков, 2,5 ХЕ

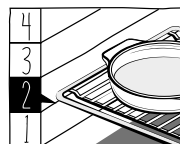
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Оставить чечевицу в холодной воде приibl. на 60 минут для размягчения. Затем слить воду. Насыпать булгур в сито и промыть его.
2. Очистить и нарезать на мелкие кубики лук-шалот. Положить сливочное масло в соусницу, переложить нарезанный лук и припустить его.
3. Добавить чечевицу и булгур, накрыть крышкой и припустить все вместе. Добавить овощной бульон и продолжать готовить. Время от времени мешать блюдо.
4. Дождаться, когда жидкость немного выпарится из чечевицы и булгура, и вмешать козий сыр в эту смесь. Добавить петрушку и щедро приправить солью, перцем и сахаром.
5. Вымыть томаты. Срезать верхушки томатов и нарезать их. Чайной ложкой аккуратно извлечь мякоть томатов. Приправить томаты внутри и заполнить их смесью из чечевицы, булгура и сыра.
6. Налить оливковое масло в жаропрочное блюдо. Добавить нарезанные томаты и фаршированные томаты в блюдо и готовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
210 °C

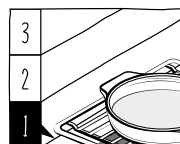
Время приготовления: 25-30 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
210 °C

Время приготовления: 25-30 минут





# ЗАПЕЧЕННАЯ СПАРЖА С СОУСОМ

4 порции

Универсальный противень

## СОУС:

400 г томатов черри  
1 ст.л. свежего орегано  
½ пучка свежего базилика  
1 небольшая красная луковица  
6-8 столовых ложек оливкового масла  
Хлопья перца чили  
Соль  
Перец свежемолотый  
Сахар

## СПАРЖА:

1,5 кг свежей зеленой спаржи  
4 ст. л. оливкового масла  
Соль  
Сахар

## ПОДАВАТЬ С:

Бальзамическим кремом

1 порция

379 ккал, 11 г угл., 34 г жиров, 8 г белков,  
0,9 ХЕ

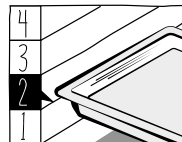
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для острого соуса вымыть томаты и мелко нарезать их. Крупно нарезать травы. Очистить лук и нарезать его соломкой. Смешать томаты, травы и лук с оливковым маслом и приправами.
2. Очистить нижнюю треть спаржи и нарезать спаржу на кусочки 3-4 см в длину. Переложить на универсальный противень и сбрызнуть оливковым маслом. Приправить солью и сахаром и готовить в соответствии с рекомендациями.
3. Выложить спаржу на тарелку и добавить холодный острый соус к теплой спарже. При подаче сбрызнуть бальзамическим кремом.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °С

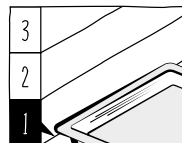
Время приготовления: 25-30 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °С

Время приготовления: 25-30 минут





# ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ

12 порций

Форма для маффинов

## ТЕСТО:

200 мл молока

100 мл воды

1 яйцо

125 г муки

Соль

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сало для смазывания формы для маффинов

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налить молоко, воду, добавить яйца в чашу для смешивания и взбить содержимое. Медленно добавить муку и соль на кончике ножа, продолжать взбивать до тех пор, пока смесь не станет однородной. Оставить тесто отдохнуть на 30 минут.
2. В каждую ячейку формы для маффинов положить прибл.  $\frac{1}{4}$  ч.л. жира. Поставить блюдо в духовой шкаф и разогреть.
3. Разложить тесто в ячейки горячей формы для маффинов равными частями и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

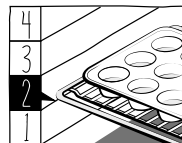
Верхний-нижний нагрев

200 °C

Разогрев

Время выпекания: 30-

40 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

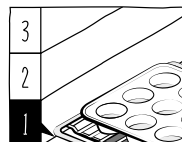
Верхний-нижний нагрев

200 °C

Разогрев

Время выпекания: 30-

40 минут







# ОВОЩНЫЕ МАФФИНЫ

12 порций

Форма для маффинов

## ТЕСТО:

2-3 зубчика чеснока

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

6 ст. л. оливкового масла

250 г корнеплодов, напр. сельдерей, морковь, корень петрушки

500 г пшеничной муки, типа 550

2 пакетика сухих дрожжей

Прибл. 350 мл теплой воды

1 ч.л. сахара

100 г пармезана свеженатертого

Соль

Черный перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания формы для маффинов и мука для обсыпки или бумажные формочки

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить чеснок и мелко нарезать его, затем припустить его в 2 ст.л. оливкового масла с мелко нарубленными травами.
2. Обтереть, вымыть и, при необходимости, очистить овощи, затем натереть их на крупной терке.
3. Смешать муку с дрожжами. Добавить теплую воду и сахар. Замесить с пармезаном, травами, 4 ст.л. оливкового масла и натертыми овощами. Приправить по своему вкусу солью, перцем и свеженатертым мускатным орехом. Оставить подниматься в теплом месте, емкость должна быть накрыта.
4. Разделить тесто на 12 частей и придать им форму шариков. Поместить их в форму для маффинов, которая была предварительно смазана и присыпана мукой или куда были предварительно размещены бумажные формочки, и оставить подниматься еще на 20 минут. Выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Форма для маффинов на решетке

CircoTherm

180 °C

Время выпекания: 40-45 минут

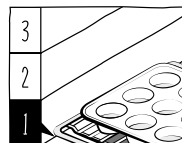
При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

180 °C

Время выпекания: 40-45 минут





# КАРТОФЕЛЬ «ДОФИНУАЗ» — КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

4 порции

Жаропрочное блюдо большого размера

## ГРАТЕН:

1 кг предпочтительно воскового картофеля

Соль

Перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

100 г тертого сыра Эмменталь

200 мл сливок

30 г сливочного масла

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

1 зубчик чеснока

Сливочное масло для смазывания

1 порция

485 ккал, 41 г угл., 30 г жиров, 13 г белков,  
3,4 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

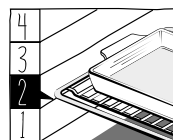
1. Очистить чеснок и нарезать зубчики пополам. Натереть блюдо чесноком и смазать маслом.
2. Вымыть, очистить и нарезать картофель на тонкие ровные кружки приблизительно 3 мм толщиной.
3. Выложить половину картофельных кружков на блюдо, приправить и присыпать прибр. 50 г сыра. Выложить вторую половину на блюдо и снова присыпать оставшимся сыром и приправами.
4. Добавить в сливки соль и мускатный орех. Залить картофель сливками и добавить сливочное масло, нарезанное на небольшие кусочки. Запекать гратен в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

170 °C

Время приготовления: 60-80 минут

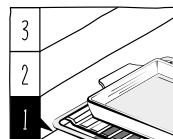


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

170 °C

Время приготовления: 60-80 минут



Совет:

Слои гратена следует укладывать в блюдо высотой не более 2 см.

Если вы будете готовить гратен в большем количестве, используйте универсальный противень. При укладке гратена более высоко следует использовать верхний-нижний нагрев вместо гриля с циркулирующим воздухом.

Для разнообразия добавить слой кургетти или пластинки яблока между слоями картофеля.



# ЛАЗАНЬЯ «ТРИКОЛОР»

4 порции

Жаропрочное блюдо среднего размера

## ЛАЗАНЬЯ:

1 небольшая луковица  
70 г сливочного масла  
600 г замороженных листьев шпината  
Морская соль  
Перец свежемолотый  
Мускатный орех свежемолотый  
50 г муки  
500 мл овощного бульона, холодного  
100 мл сливок  
800 г спелых томатов на ветке  
9 листов лазаньи, без предварительной обработки  
100 г сыра пекорино, свеженатертого  
Свежий базилик

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания  
1 порция  
567 ккал, 39 г угл., 36 г жиров, 23 г белков,  
3,2 ХЕ

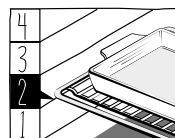
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить лук, нарезать мелкими кубиками и припустить в 20 г сливочного масла. Добавить шпинат и припустить в течение 10 минут в кастрюле, накрыв крышкой. Приправить морской солью, перцем и мускатным орехом. Придавить шпинат немного, чтобы удалить лишнюю жидкость и сдвинуть в сторону.
2. Для приготовления соуса довести остатки масла до пены в кастрюле, добавить муку и немного припустить. Добавить овощной бульон и сливки одновременно и довести до кипения, помешивая. Готовить 5 минут, затем приправить по своему вкусу солью, перцем и мускатным орехом.
3. Окунуть томаты в кипящую воду, снять шкурку и нарезать на ломтики.
4. Смазать жаропрочное блюдо.
5. Добавить одну треть соуса в блюдо. Разложить 3 листа лазаньи и распределить половину листьев шпината сверху. Посыпать сверху треть натертого сыра пекорино. Выложить ровным слоем половину ломтиков томатов и приправить солью, перцем и базиликом.
6. Положить еще 3 листа лазаньи и покрыть треть соуса. Распределить сверху оставшуюся половину шпината и томатов и снова приправить. Посыпать треть сыра пекорино.
7. Последним слоем положить 3 листа лазаньи, добавить оставшийся соус и посыпать оставшимся сыром. Выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °С

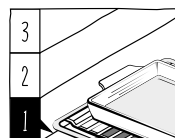
Время выпекания: 35-40 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °С

Время выпекания: 35-40 минут





# СЫРНЫЕ СУФЛЕ В МАЛЕНЬКИХ ФОРМОЧКАХ

8 порций

Формочки для суфле и универсальный противень

75 г среднего сыра Гауда или зрелого сыра

Гауда

6 яиц

250 мл молока

50 г сливочного масла

Соль

Перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

75 г муки

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Масло для формочек рамекин

1 порция

213 ккал, 9 г угл., 16 г жиров, 9 г белков, 0,7 ХЕ

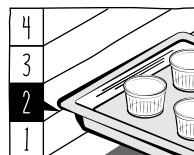
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Натереть сыр на мелкую терку. Равномерно смазать формочки или чашечки. Отделить белки от желтков и отложить белок одного яйца.
2. Вылить молоко в кастрюлю. Добавить сливочное масло, соль, перец и мускатный орех и довести до кипения. Просеять муку и влить все молоко сразу. Перемешивать смесь деревянной ложкой, пока тесто не перестанет прилипать к краям и не начнет формироваться шар, и пока не станет видно белое покрытие на основании соусницы. Снять кастрюлю с огня и сразу же ввести отложенный ранее белок в горячую смесь.
3. Переложить шар из теста в миску и медленно вмешать желток до образования однородной смеси. Вмесить натертый сыр.
4. Взбить оставшийся белок до образования пиков, добавив соль на кончике ножа, и аккуратно ввести в сырную смесь.
5. Аккуратно выложить смесь в формочки или чашечки. Поставить формочки на универсальный противень. Налить приблизительно 1 литр кипящей воды в универсальный противень и приготовить суфле в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
160 °C

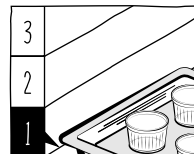
Время выпекания: 45-50 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
160 °C

Время выпекания: 45-50 минут







A white rectangular card with the word "РЫБА" (Fish) written on it in a simple, black, sans-serif font. The card is placed on a dark wooden table. To the left of the card, a portion of a white plate is visible, containing a piece of fried fish and some green herbs. The background is slightly blurred, focusing attention on the card and the food.

РЫБА



# МОРСКОЙ ЛЕЩ В КОРОЧКЕ ИЗ ПРЯНЫХ ТРАВ И СОЛИ

4 порции

Универсальный противень

## РЫБА

2 морских леща, прибл. 400 г каждый  
2-3 ст.л. лимонного сока

## КОРОЧКА:

2,5-3 кг морской соли грубого помола  
50 г чили соли  
30 г свежего тимьяна лимонно-пахнущего  
2 веточки розмарина

1 порция

158 ккал, 1 г угл., 2 г жиров, 35 г белков, 0 ХЕ

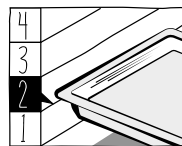
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взять морского леща, промыть в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Смочить рыбу внутри и снаружи лимонным соком.
2. Смешать морскую соль и чили соль.
3. Промыть травы и стряхнуть воду. Отщипнуть листики тимьяна лимонно-пахнущего и добавить к соли.
4. Насыпать слой смеси соли по размеру рыбы в универсальный противень.
5. Сверху положить морского леща, положить веточку розмарина на каждую рыбу и засыпать рыбу сверху и сбоку оставшейся солью. Смочить поверхность водой и приготовить рыбу в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °С

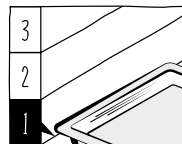
Время приготовления: 40-50 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °С

Время приготовления: 45-50 минут



Совет:

Морского леща еще называют морским карасем и относят его к семейству окуневых.

Эта рыба идеально подходит для жарки и гриля.



# БАРАБУЛЬКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

4 порции

Универсальный противень

## РЫБА:

4 филе барабульки, 200 г каждое

1 лимон

Морская соль

## ОВОЩИ:

2 красные луковицы

1 зубчик чеснока

200 г баклажанов

200 г кабачков

2-3 веточки розмарина

½ пучка тимьяна лимонно-пахнущего

½ пучка базилика

3 ст.л. оливкового масла

Соль

Перец свежемолотый

Сахар на кончике ножа

600 г измельченных томатов

20 г черных оливок без косточек

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Фольга

Оливковое масло

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

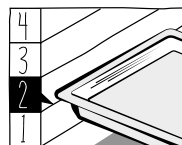
1. Промыть филе рыбы в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Выжать лимон, приправить рыбу солью и сбрызнуть лимонным соком.
2. Очистить лук и чеснок, затем нарезать лук на кубики приibl. 1 см. Вымыть и очистить баклажаны и кабачки от кожуры, затем тоже нарезать кубиками размером приibl. 1 см. Промыть свежие травы и стряхнуть с них воду. Положить несколько веточек тимьяна лимонно-пахнущего с одной стороны. Оборвать иголки и листики оставшихся трав и измельчить их.
3. Припустить лук, чеснок и травы в оливковом масле. Приправить солью, перцем и сахаром. Добавить нарезанные кубиками овощи и также припустить в течение 3-4 минут. Добавить томаты и оливки, оставить кипеть на небольшом огне приibl. на 10 минут. Снова приправить по своему вкусу.
4. Отрезать фольгу размером 30x30 см для каждого филе. Смазать фольгу в центре оливковым маслом, положить овощи, затем положить сверху рыбу кожей вверх. Положить отложенные ранее веточки тимьяна лимонно-пахнущего на рыбу и сбрызнуть все небольшим количеством оливкового масла. Сначала накрыть рыбу фольгой, а затем завернуть фольгу по бокам.
5. Выложить конвертики на универсальный противень и готовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время приготовления: 20-25 минут

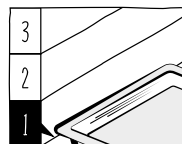


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время приготовления: 20-25 минут



Совет:

Летом измельченные томаты можно заменить свежими, нарезанными пополам, томатами черри.



# ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ С ТРАВАМИ НА ПРОТИВЕНЬ

4 порции

Универсальный противень

## РЫБА:

50 г свежего розмарина

50 г свежего тимьяна лимонно-пахнущего

50 г. свежего эстрагона

50 г. свежего орегано

5 ст. л. оливкового масла

Чили соль

1 ст. л. лимонного перца

3-4 ст. л. смеси перцев горошком

4 свежих форели, пригл. 300 г каждая, готовые для приготовления

1 органический лимон

Морская соль

4 веточки петрушки кудрявой

1 ч. л. порошка какао

30 г сливочного масла

1 порция

564 ккал, 5 г угл., 32 г жиров, 63 г белков, 0,4 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовить травы, промыть и стряхнуть воду. Измельчить половину трав и отложить.
2. Налить в универсальный противень оливковое масло таким образом, чтобы дно было покрыто полностью. Посыпать чили соль, лимонный перец и смесь перцев. Равномерно распределить травы.
3. Промыть форель в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Вымыть лимон в горячей воде, высушить, натереть цедру и выжать сок. Сбрызнуть форель лимонным соком и приправить морской солью внутри и снаружи. Положить веточку петрушки на каждую тушку и добавить немного лимонной цедры.
4. Выложить форель на универсальный противень. Посыпать измельченными травами, порошком какао и добавить кусочек сливочного масла. Приготовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Универсальный противень

CircoTherm

190 °C

Время приготовления: 40-45 минут

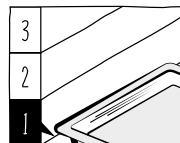
При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

190 °C

Время приготовления: 35-40 минут



Совет:

Лимонная цедра придаст рыбе свежий привкус, который не будет кислым.





# ФИЛЕ СУДАКА В ПАНИРОВКЕ С ХРЕНОМ

4 порции

Жаропрочное блюдо большого размера

## РЫБА:

4 филе судака, прибл. 180 г каждое

½ лимона

Морская соль

Лимонный перец

## СОУС:

15 г сливочного масла

15 г муки

50 мл сухого белого вина

200 мл консервированного рыбного бульона

200 мл сливок

2-3 ст. л. хрена свеженатертого или

1 ч. л. пасты васаби

Соль

Перец свежемолотый

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

1 ст. л. панировочных сухарей

1 ч. л. сладкой паприки

1 порция

389 ккал, 9 г угл., 21 г жиров, 38 г белков,  
0,8 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

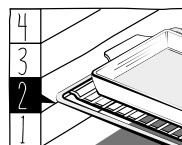
1. Промыть филе судака в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Выжать сок лимона. Сбрызнуть филе лимонным соком и приправить солью и перцем.
2. Для приготовления соуса разогреть масло в кастрюле. Добавить муку и немного припустить ее. Дегласировать белым вином и добавить рыбный бульон. Оставить соус кипеть на маленьком огне на 5 минут. Добавить сливки и хрен. Приправить солью и перцем.
3. Налить соус в жаропрочное блюдо и положить филе кожей вверх. Смешать панировочные сухари с паприкой, посыпать рыбу сверху и поставить готовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

180 °C

Время приготовления: 25-30 минут

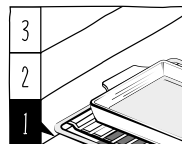


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

180 °C

Время приготовления: 25-30 минут





# ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ЛИСТЬЯМИ ШПИНАТА И ТОМАТАМИ

4 порции

Жаропрочное блюдо большого размера

## ШПИНАТ:

2 луковицы-шалот  
20 г сливочного масла  
500 г замороженных листьев шпината  
Морская соль  
100 г сыра горгонзола  
Перец свежемолотый

## ТОМАТЫ:

500 г спелых томатов  
2 ст. л. оливкового масла  
Соль  
Перец свежемолотый  
Сахар на кончике ножа

## РЫБА:

400 г филе лосося без кожи

ОБСЫПКА:

20 г кедровых орешков

3 ст. л. сыра пармезан свеженатертого

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

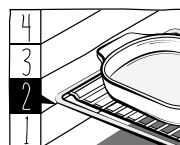
1. Очистить лук-шалот, нарезать мелкими кубиками и припустить в сливочном масле. Добавить листья шпината и оставить в кастрюле еще припл. на 10 минут, накрыв крышкой. Затем добавить морскую соль.
2. Нарезать сыр горгонзола кубиками, смешать с листьями шпината и приправить перцем.
3. Обжарить кедровые орехи на сковороде без добавления масла.
4. Вымыть томаты, удалить сердцевину и нарезать пополам. Нагреть оливковое масло на сковороде.
5. Промыть филе лосося в холодной воде, промокнуть кухонным полотенцем и нарезать на куски 3 см толщиной.
6. Выложить листья шпината на смазанное маслом жаропрочное блюдо. Положить сверху кусочки лосося и приправить солью и перцем. На лосося положить половинки томатов. Посыпать кедровыми орешками и сыром пармезан и приготовить на гриле в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

180 °C

Время запекания: 30-35 минут

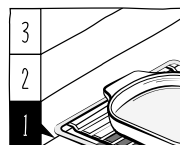


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

180 °C

Время запекания: 30-35 минут





# СПАРЖА И РЫБНЫЕ УЗЕЛКИ

6 порций

Универсальный противень

## СПАРЖА:

500 г белой спаржи  
500 г зеленой спаржи  
Соль  
Сахар  
2 ст. л. лимонного сока  
1 ст. л. рубленого базилика  
1 ст. л. рубленого кервеля  
1 ст. л. рубленого эстрагона  
1 ст. л. эстрагонного уксуса  
1 ст. л. оливкового масла  
1 ч. л. дижонской горчицы  
Морская соль  
Белый перец свежемолотый

## РЫБА:

6 филе свежельовленного гольца, 100 г  
каждое  
Соль  
Перец свежемолотый  
2 ст. л. лимонного сока  
100 г креветок, свежих или замороженных

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага  
Кулинарная нить  
Вазочки

1 порция

145 ккал, 3 г угл., 3 г жиров, 24 г белков,  
0,3 ХЕ

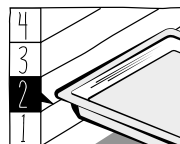
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить от кожуры белую спаржу полностью и очистить нижнюю треть зеленой спаржи, отрезать кончики. Нарезать спаржу на кусочки по 5 см.
2. Довести воду до кипения. Приправить по своему вкусу солью, сахаром и лимонным соком. Добавить спаржу и оставить припл. на 5 минут.
3. Смешать травы с уксусом, оливковым маслом и горчицей в большой миске. Добавить спаржу, приправить морской солью и перцем и оставить настояться припл. на 10 минут.
4. Промыть рыбу в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Приправить солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком.
5. Для каждого филе рыбы отрезать пергаментную бумагу размером 30x30 см и поместить в небольшую миску. Разложить маринованную спаржу, рыбное филе и креветки в небольшие миски. Собрать пергаментную бумагу в узелок и завязать сверху кулинарной нитью. Срезать свободные концы сверху.
6. Выложить конвертики на универсальный противень и готовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °С

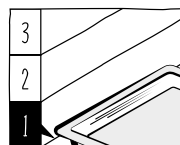
Время приготовления: 25-30 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °С

Время приготовления: 25-30 минут





# ЖАРЕНОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ СО СЛАДКО-КИСЛЫМИ ОВОЩАМИ ПО-АЗИАТСКИ

4 порции

Противень для выпечки

## ЖАРЕНОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ:

4 филе свежей трески, 160 г каждое

½ лимона

Морская соль, лимонный перец

4 листа слоеного теста или теста «юфка»,  
приблизительно 160 г, свежее или  
замороженное

1 яичный желток, 1 ст.л. молока

100 г сливочного масла

Несколько листиков кориандра

## ОВОЩИ:

1 небольшой зубчик чеснока

2 ломтика свежего имбиря

2 веточки лемонграсса

2 пучка зеленого лука

2 стебелька сельдерея

200 г пак чой или пекинской капусты

1 красный перец, 1 желтый перец

400 г свежего ананаса

2 ст. л. арахисового масла

1 ст. л. темного кунжутного масла

10 г кукурузного крахмала

100 мл ананасового сока

100 мл легкого овощного бульона

Соль, перец свежемолотый

2-3 ст. л. сока лайма

Сахар

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

631 ккал, 43 г угл., 35 г жиров, 35 г белков,  
3,6 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть филе трески в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Выжать сок лимона и сбрызнуть им рыбу. Приправить солью и лимонным перцем.
2. Разогреть духовой шкаф.
3. Разморозить слоеное тесто в соответствии с инструкциями на упаковке. Взбить яичный желток с молоком. Растопить сливочное масло. Развернуть один лист теста, смазать маслом и сложить таким образом, чтобы получился кусок пригл. 30x20 см. Положить лист кориандра на рыбное филе, завернуть его в тесто, прижать у краев, смазать маслом и сформировать мешочек. Завернуть каждое филе в лист теста и смазать смесью яичного желтка. Положить рыбные мешочки на противень для выпекания на кулинарный пергамент, и выпекать в соответствии с рекомендациями.
4. Очистить зубчик чеснока и имбирь для овощей. Немного придавить лемонграсс лезвием ножа и нарезать на кусочки в половину длины. Очистить зеленый лук, сельдерея, пак чой, перец и ананас и нарезать на кусочки пригл. по 2 см.
5. Нагреть 1 ст. л. арахисового масла и кунжутного масла в утятнице. Обжарить чеснок, имбирь и лемонграсс. Постепенно добавить овощи и немного обжарить их. И наконец, добавить ананас и тушить всю смесь 10 минут.
6. Посыпать кукурузным крахмалом овощи. Добавить 1 ст. л. арахисового масла, ананасового сока и овощного бульона и щедро приправить по своему вкусу солью, перцем, соком лайма и сахаром. Извлечь лемонграсс из овощей. Подавать мешочки с рыбой с овощами.

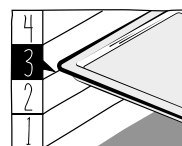
Настройки для духового  
шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Разогрев

Время приготовления: 15-  
20 минут



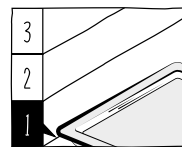
Настройки для компактного  
духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Разогрев

Время приготовления: 15-  
20 минут



Совет:

Лемонграсс не готовят, он не станет мягче,  
его используют только для типичного  
азиатского привкуса.





# КРАСНЫЙ ЛУЦИАН В СОУСЕ КАРРИ

4 порции

Большая утятница с крышкой

## РЫБА:

600 г филе красного лucciана

## МАРИНАД:

½ лимона

1 ст. л. неострой красной пасты карри (из азиатского отдела в супермаркетах)

Морская соль

2 ст. л. подсолнечного масла

## СОУС КАРРИ:

1 зеленый перец

1 красный перец

1 желтый перец

500 г мучнистого картофеля

200 г желтых кабачков

100 г сельдерея

60 г зеленого лука

200 г пак чой или пекинской капусты

1 свежий красный перец чили

10 г кокосового масла

4 луковицы-шалот

Морская соль

Паста карри

Немного кайенского перца

800 мл кокосового молока без сахара

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

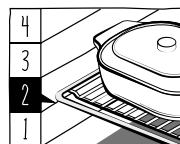
1. Промыть рыбу в холодной воде, промокнуть кухонным полотенцем и нарезать полосками по 1 см толщиной.
2. Для приготовления маринада выжать сок половины лимона, смешать сок с красной пастой карри, морской солью и 2 ст. л. подсолнечного масла. Распределить маринад по полоскам рыбы, хорошо перемешать, накрыть и оставить мариноваться в холодильнике приibl. на 30 минут.
3. Вымыть перцы, разрезать пополам и очистить от семян. Очистить картофель. Нарезать перцы и картофель на кубики приibl. по 2 см.
4. Снять кожуру и вымыть кабачки, сельдерей, зеленый лук, пак чой и перец чили. Нарезать кабачки на кусочки приibl. по 2 см длиной. Нарезать сельдерей и зеленый лук диагонально на кусочки шириной приibl. 1 см. Нарезать пак чой на полоски.
5. Разогреть в утятнице кокосовое масло. Немного подсушить замаринованные кусочки рыбы в горячем масле, достать и положить в сторону.
6. Очистить лук-шалот, нарезать мелкими кубиками и обжарить в кокосовом масле. Добавить к нему сельдерей и зеленый лук и немного припустить их. Добавить перец, кабачки, картофель, пак чой и перец чили. Щедро приправить по своему вкусу морской солью, пастой карри и кайенским перцем.
7. Дегласировать в кокосовом молоке и снова выложить рыбу. Накрыть крышкой и готовить в соусе карри в духовом шкафу в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

200 °C

Время приготовления: 25-30 минут

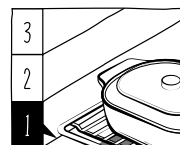


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

200 °C

Время приготовления: 25-30 минут



Совет:

Обжарьте красную, желтую и зеленую пасту карри с небольшим количеством жира, только после этого проявится весь аромат.





ПТИЦА И МЯСО



# ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ С ТРАВАМИ

4 порции

Универсальный противень с решеткой

## ЦЫПЛЕНОК:

2 цыпленка, по 1,2 кг каждый

Перец свежемолотый

Соль

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

2 ч. л. лимонного сока

## ДЛЯ ОБМАЗЫВАНИЯ:

2 ст. л. растительного масла

Соль

Перец свежемолотый

Паприка

1 порция

555 ккал, 1 г угл., 32 г жиров, 65 г белков, 0,1 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

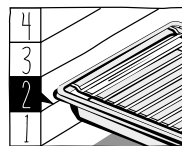
1. Промыть цыпленка в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Разрезать на две половины равного размера и удалить хребет.
2. Приправить изнутри каждую половинку солью и перцем. Промыть травы, стряхнуть воду, разложить по каждой из половинок цыпленка. Сбрызнуть лимонным соком.
3. Положить половинки цыпленка на решетку приправленной стороной вниз.
4. Смешать масло со специями и намазать каждую половинку цыпленка приготовленной смесью снаружи.
5. Готовить цыпленка на гриле в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

200 °C

Время приготовления на гриле: 45-50 минут

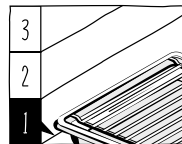


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

200 °C

Время приготовления на гриле: 45-50 минут



Совет:

Если разрезать цыпленка на половинки для приготовления на гриле, то цыпленка не нужно вертеть.



# ЦЫПЛЕНОК ПО-СИЦИЛИЙСКИ

4 порции

Утятница с крышкой

## МЯСО:

1 цыпленок для жарки, приблиз. 1,4 кг

Соль

Перец свежемолотый

Растительное масло для жарки

## СОУС:

150 г бекона с прослойками жира или ветчина копца

1 зубчик чеснока

Растительное масло

100 г томатного пюре

500 мл красного вина

800 г пассаты с травами

Розмарин

Тимьян

Шалфей

2 лавровых листа

Цедра 1 органического лимона

500 мл куриного бульона

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть цыпленка в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Нарезать на 8 кусочков; разрезать грудку на четыре части.
2. Приправить кусочки цыпленка. Нагреть масло в утятнице, обжарить кусочки цыпленка со всех сторон и затем выложить на тарелку.
3. Мелко нарезать бекон, добавить в утятницу вместе с раздавленным зубчиком чеснока и обжарить все в масле. Добавить томаты и немного обжарить их. Дегласировать в небольшом количестве красного вина.
4. Добавить томаты, травы и лимонную цедру в соус. Теперь добавить кусочки цыпленка. Залить все красным вином и куриным бульоном. Накрыть крышкой и оставить кусочки цыпленка томиться в соответствии с рекомендациями.

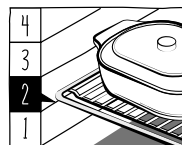
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время запекания:

1 ч 10 мин - 1 ч 20 мин



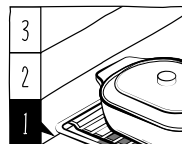
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время запекания:

1 ч 10 мин - 1 ч 20 мин







# КУРИНАЯ САЛЬТИМБОККА

4 порции

Универсальный противень

## САЛЬТИМБОККА:

4 филе грудки цыпленка, 200 г каждое

Морская соль

Перец свежемолотый

50 г сыр пекорино средней зрелости,  
свеженатертый

150 г сырой ветчины, тонконарезанной

12 свежих листьев шалфея

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Кулинарная нить

1 порция

307 ккал, 0 г угл., 7 г жиров, 59 г белков, 0 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

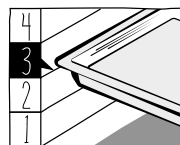
1. Промыть филе цыпленка в холодной воде, промокнуть кухонным полотенцем и нарезать каждую грудку на 3 части. Приправить морской солью и перцем.
2. Окунуть кусочки в сыр пекорино и завернуть в кусочек бекона таким образом, чтобы мясо было закрыто.
3. Привязать один листик шалфея к бекону при помощи кулинарной нити. Выложить кусочки цыпленка на универсальный противень и готовить в режиме гриля в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

230 °C

Время запекания: 20-  
25 минут



Совет:

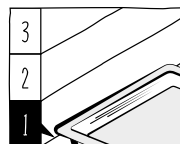
Нарезать пять штук мягкого чернослива на тонкие дольки. Добавить по дольке к каждому кусочку и завернуть в бекон.

Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

230 °C

Время запекания: 20-  
25 минут





# КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

4 порции

Универсальный противень с решеткой

## МАРИНАД:

2 лимона  
3 зубчика чеснока  
50 мл оливкового масла  
1 ст. л. орегано  
1 ст. л. паприки  
1 ч. л. черного перца свежемолотого  
Соль

## ЦЫПЛЕНОК:

16 куриных крылышек

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

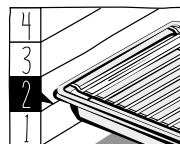
1. Выжать сок лимона. Очистить чеснок и раздавить его в лимонный сок. Смешать с оставшимися ингредиентами, чтобы получить маринад.
2. Промыть куриные крылышки в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Смазать маринадом и приготовить на решетке в режиме гриля в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

220 °C

Время запекания: 30-40 минут

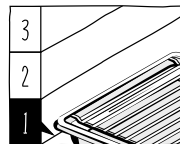


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

220 °C

Время запекания: 30-40 минут





# ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЮШИНАЯ ГРУДКА

6 порций

Утятница среднего размера

## ИНДЕЙКА:

1,2 кг индюшиной грудки  
1 подсушенная булочка  
1 луковица-шалот  
1 зубчик чеснока  
20 г сливочного масла  
50 г свежих или замороженных листьев шпината  
Морская соль  
Перец свежемолотый  
Мускатный орех свеженатертый  
50 г сыра с плесенью  
50 мл молока  
30 г топленого масла  
2 луковицы-шалот  
100 мл консервированного куриного бульона  
Сахар  
Немного бальзамического уксуса  
Петрушка по вкусу

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Деревянные шпажки  
Кулинарная нить

1 порция  
310 ккал, 5 г угл., 8 г жиров, 52 г белков,  
0,4 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть индюшиную грудку в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Острым ножом сделать небольшой кармашек в толстой части.
2. Нарезать булочку на кубики размером приibl. 1 см.
3. Очистить лук-шалот и чеснок. Мелко нарезать лук-шалот кубиками и припустить в сливочном масле. Добавить зубчик чеснока и тоже припустить. Добавить листья шпината, накрыть крышкой и оставить приibl. на 5 минут.
4. Достать зубчик чеснока. Приправить шпинат морской солью, перцем и мускатным орехом. Добавить сыр с плесенью и все смешать.
5. Разогреть молоко, полить хлебные кубики и оставить для пропитывания. Затем добавить шпинат и хорошо все перемешать.
6. Приправить мясо внутри и снаружи морской солью и перцем, и нафаршировать шпинатной начинкой. Закрыть отверстие коктейльной палочкой и завязать кулинарной нитью.
7. Подогреть растопленное масло в утятнице и обжарить индюшиную грудку со всех сторон.
8. Очистить лук-шалот, разрезать на четыре части и тоже немного обжарить. Добавить куриный бульон и поставить индюшиную грудку запекаться в соответствии с рекомендациями. Приibl. через 45 минут перевернуть мясо один раз.
9. По окончании времени запекания оставить индюшиную грудку в тепле. Вскипятить мясные соки, приправить по своему вкусу и при необходимости добавить кукурузный крахмал для загустения.

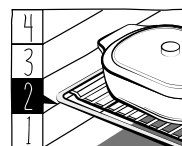
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время запекания:

1 ч 15 мин



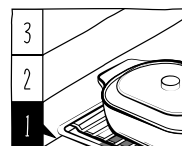
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время запекания:

1 ч 15 мин





# УТИНАЯ ГРУДКА В ВОСТОЧНОМ СТИЛЕ

4 порции

Универсальный противень с решеткой

## УТКА:

2 утиных филе, 300 г каждое

Соль

Перец свежемолотый

## ОВОЩИ:

300 г моркови

1 пучок зеленого лука

1 ст. л. растительного масла

150 мл куриного бульона

5 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. хереса

1 свежий имбирь размером с грецкий орех

100 г молодых побегов бамбука

150 г ростков золотистой фасоли

2 ч. л. кленового сиропа

Порошок чили

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

¼ пучка свежего кориандра

2 ст. л. кешью обжаренного

1 порция

524 ккал, 14 г угл., 36 г жиров, 36 г белков,

1,1 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

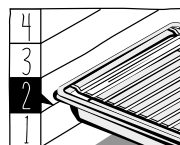
1. Промыть утиную грудку в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Острым ножом сделать надрезы по жировой части. Натереть солью и перцем. Выложить филе на решетку кожей вверх и поставить запекаться в соответствии с рекомендациями.
2. Очистить морковь и нарезать на дольки по диагонали. Очистить и вымыть лук, разрезать его на четыре части.
3. Добавить растительное масло на сковороду. Обжарить морковь и зеленый лук в масле. Влить куриный бульон, соевый соус и херес. Раздавить очищенный имбирь в прессе для чеснока и добавить к начинке. Уменьшить огонь, снять крышку и томить в течение 5 минут.
4. Вмешать ростки фасоли. Приправить по вкусу кленовым сиропом, солью, перцем и порошком чили.
5. Нарезать филе утиной грудки на тонкие полосы и выложить поверх овощей. Промыть кориандр, стряхнуть воду и снять листики. Украсить филе листиками кориандра и кешью.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

230 °C

Время запекания: 30-40 минут

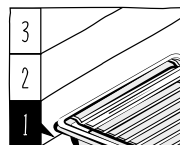


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

230 °C

Время запекания: 30-40 минут



Совет:

Из-за капель жира может появиться дым. Для предотвращения появления дыма налейте 125 мл воды в универсальный противень.





# ХРУСТЯЩАЯ УТКА С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ЯБЛОКА

3 порции

Универсальный противень с решеткой

## МЯСО:

1 незамороженная утка, 2,4 кг, без потрохов

Прибл. 10 г свежего майорана

Морская соль

Перец свежемолотый

30 г апельсинового джема

## НАЧИНКА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ЯБЛОКА

2 кислых яблока, напр., Сантана или Бребурн

10 г изюма

1 свежий фиников без косточек

15 г марципана

10 г измельченного грецкого ореха

## СОУС:

250 мл консервированного утиного бульона  
или куриного бульона

Морская соль

Перец свежемолотый

1 ст. л. апельсинового джема

1 ст. л. кукурузного крахмала

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Коктейльные палочки

Кулинарная нить

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть утку в холодной воде, хорошо очистить внутри и промокнуть кухонным полотенцем.
2. Промыть майоран, стряхнуть воду и снять листики. Приправить утку внутри и снаружи морской солью, перцем и майораном. Добавить небольшое количество апельсинового джема внутрь утки.
3. Вымыть яблоки и удалить сердцевину, формируя большое отверстие. Измельчить изюм, финики и марципан и хорошо смешать с грецким орехом. Заполнить яблоки полученной смесью с изюмом.
4. Нафаршировать утку 2 яблоками, закрыть отверстие коктейльными палочками и обвязать крест-накрест кулинарной нитью.
5. Выложить утку на решетку грудкой вниз и поставить запекаться в соответствии с рекомендациями.
6. Прибл. через 40 минут перевернуть мясо. За 10 минут до окончания времени приготовления смазать утку мясными соками и завершить запекание в соответствии с рекомендациями.
7. Достать приготовленную утку из духового шкафа, выложить на отдельное блюдо и поместить в теплое место.
8. Для приготовления соуса собрать излишки жира и отложить. Налить утиный бульон в универсальный противень. При помощи кисточки собрать все твердые кусочки в соке, которые могли прилипнуть к сковороде, добавить в кастрюлю и нагреть конфорку. Приправить соус морской солью, перцем и апельсиновым джемом по своему вкусу. Смешать кукурузный крахмал с холодной водой и довести соус до требуемой консистенции.
9. Разделать утку и подавать с соусом.

Настройки для духового шкафа:

CircoTherm

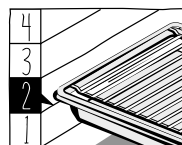
170 °C

Время запекания: 70 минут

Затем запекание Circo

170 °C

Время запекания: 40-  
50 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

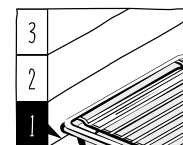
170 °C

Время запекания: 70 минут

Затем запекание Circo

170 °C

Время запекания: 40-  
50 минут





# ГУСЬ НА ГРИЛЕ С ХЛЕБНОЙ НАЧИНКОЙ

6 порций

Универсальный противень с решеткой

## ГУСЬ:

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

Соль

Перец свежемолотый

Полынь

## НАЧИНКА:

3 подсушенных булочки

100 мл молока

3 яйца

Гусиная печень

Гусиное сердце

1 луковица

1 пучок плосколистной петрушки свежерубленной

30 г сливочного масла

Мускатный орех свеженатертый

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Коктейльные палочки

Сливочное масло или соленая вода для смазывания

1 порция

757 ккал, 13 г угл., 52 г жиров, 60 г белков, 1,1 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достать гуся, удалить жир и отрезать гузку. Промыть гуся в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Приправить солью и перцем и натереть внутри полынью.
2. Нарезать булку на тонкие кусочки и залить горячим молоком. Смешать яйца и булку. Измельчить потроха. Измельчить лук, обжарить в сливочном масле с потрохами и петрушкой, приправить по своему вкусу. Добавить булку и хорошо перемешать. Начинить гуся начинкой, закрыть полость коктейльными палочками.
3. Выложить гуся на решетку грудкой вниз и поставить запекаться в соответствии с рекомендациями. Прибл. через 90 минут перевернуть гуся.
4. Чтобы корочка получилась хрустящей, смазать гуся сливочным маслом или соленой водой прибл. за 10 минут до окончания времени запекания.

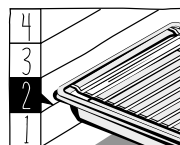
Настройки для духового шкафа:

CircoTherm

170 °C

Время запекания:

2 ч – 2 ч 30 мин



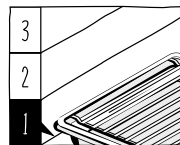
Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

170 °C

Время запекания: 70 минут

2 ч – 2 ч 30 мин



Совет:

Птицу можно закрыть «методом шнуровки» Коктейльной палочкой сделать дырочки по краю отверстия и продеть нить крест-накрест. Гуся можно также готовить на гриле, даже если он ничем не начинен. В этом случае время приготовления следует уменьшить прибл. на 15 минут.



# ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА СО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМИ ОВОЩАМИ

6 порций

Универсальный противень

## МЯСО:

1 кг говяжьей вырезки, вырезанной по центру  
6-8 веточек свежего розмарина  
4 ст. л. оливкового масла

## ОВОЩИ:

2 красных перца, прибл. 400 г  
1-2 кабачка, прибл. 220 г  
1 баклажан, прибл. 250 г

Соль

Черный перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

Сахар

300 г томатов черри

1 зубчик чеснока

1 порция

572 ккал, 8 г угл., 35 г жиров, 57 г белков,  
0,7 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

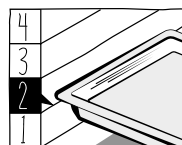
1. Промыть мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. При помощи шпиговальной иглы ввести веточки розмарина в мясо по диагонали. Если нет шпиговальной иглы, можно использовать металлическую шпажку или шампур.
2. Нагреть растительное масло в утятнице и обжарить мясо.
3. Вымыть и очистить от кожуры все овощи, кроме томатов черри, удалить из перца семена, нарезать все на крупные кусочки. Добавить к мясу, приправить и обжарить в течение 5 минут.
4. Выложить овощи и мясо на универсальный противень. Очистить зубчик чеснока. Вымыть томаты черри. Добавить томаты черри и чеснок к мясу и готовить в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Запекание Circo

180 °C

Время запекания: 30-35 минут

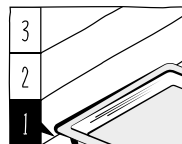


Настройки для компактного духового шкафа:

Запекание Circo

180 °C

Время запекания: 30-35 минут





# ГОВЯДИНА В СОУСЕ ИЗ ЖЕМЧУЖНОГО ЛУКА

6 порций

Большая утятница с крышкой

## МЯСО:

2 кг мяса с внутренней стороны говяжьего бедра, жилованного и без шкуры

Соль

Черный перец свежемолотый

1 ст. л. муки

50 г топленого масла

## СОУС:

50 г сахара

4 ст. л. эстрагонного уксуса

200 г лука-шалот

80 г сливочного масла

340 г консервированного жемчужного лука

20 г кукурузного крахмала

Соль

Перец свежемолотый

1 порция

787 ккал, 22 г угл., 48 г жиров, 67 г белков,  
1,8 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Натереть солью и перцем и обсыпать мукой. Нагреть топленое масло в утятнице и обжарить мясо со всех сторон до появления корочки. Достать мясо из утятницы.
2. Дождаться карамелизации сахара в жире и дегласировать эстрагоновым уксусом, постоянно помешивая. Очистить лук-шалот. Добавить сливочное масло, лук-шалот и жемчужный лук с луковым бульоном. Сверху положить мясо, закрыть утятницу крышкой и запекать в соответствии с инструкциями.
3. Прибл. через 40 минут, достать жемчужный лук и отложить его. Во время приготовления регулярно поливать мясо мясными соками и переворачивать его. При необходимости добавить немного воды.
4. По окончании времени приготовления достать мясо из утятницы и положить в теплое место. При помощи кисточки собрать все мясные соки по краям, добавить приблизительно 500 мл воды и довести до кипения.
5. Развести кукурузный крахмал в небольшом количестве воды, вмешать в соус и оставить на огне еще на несколько минут.
6. Процедить соус через мелкое сито, приправить по своему вкусу солью, перцем и эстрагоновым уксусом. Добавить жемчужный лук в соус и еще раз все разогреть. Подавать соус вместе с мясом.

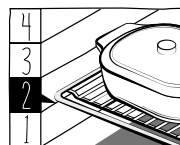
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время запекания:

3 ч -3 ч 10 мин



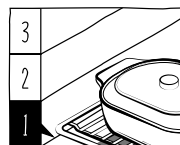
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время запекания:

3 ч -3 ч 10 мин







# РУЛЯДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

4 порции

Утятница средних размеров с крышкой

## НАЧИНКА:

40 г сыра пармезан средней зрелости  
1 кабачок среднего размера  
100 г красного перца или сушеных томатов в масле  
3 ст. л. песто Калабрезе  
Соль  
Перец свежемолотый

## МЯСО:

4 тонких руляды из телятины, 160-180 г каждая  
Соль  
Перец свежемолотый  
1 ст. л. оливкового масла  
2 ст. л. топленого масла

## СОУС:

100 мл телячьего бульона  
2 веточки тимьяна  
2 веточки розмарина  
2 зубчика чеснока

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Кулинарная нить или шпильки для руляды

1 порция  
386 ккал, 2 г угл., 23 г жиров, 42 г белков,  
0,2 ХЕ

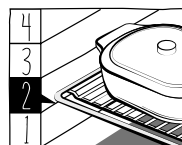
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Натереть пармезан. Вымыть и очистить от кожуры кабачок, затем нарезать кабачок вдоль на очень тонкие пластинки. Вымыть перец, разрезать пополам и очистить от семян. Нарезать перец или сушеные томаты на очень маленькие кубики.
2. Промыть нарезанное мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Аккуратно немного отбить мясо. Приправить солью и перцем с двух сторон.
3. Смазать каждый кусочек соусом песто с одной стороны. Посыпать сыром пармезан и разложить пластинки кабачка сверху. Разложить перец или сушеные томаты поверх кабачка и приправить их.
4. Плотно свернуть мясо в рулет и завязать кулинарной нитью или зафиксировать шпильками для руляды.
5. Разогреть растительное масло и растопленное сливочное масло в утятнице и обжарить мясо со всех сторон. Выложить мясо скрепленным краем вниз и дегласировать в 50 мл телячьего бульона. Добавить травы и чеснок. Закрывать утятницу и тушить руляду в соответствии с рекомендациями.
6. Достать приготовленную руляду из утятницы и поставить в теплое место. Добавить оставшийся телячий бульон в соус. Достать стебельки трав и зубчики чеснока, приправить соус снова солью и перцем.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
160 °C

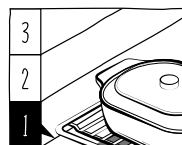
Время запекания:  
55-60 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
160 °C

Время запекания:  
55-60 минут



Совет:

Подавать с тальятелле или другой похожей пастой.



# ОССОБУКО

4 порции

Утятница с крышкой

## МЯСО:

4 ломтика телячьей голени, толщиной приibl. 4 см

Морская соль

Перец свежемолотый

4 ст. л. муки

20 г топленого масла

## СОУС:

2-3 небольших луковицы

2 моркови

2-3 зубчика чеснока

1 органический лимон

1 маленькая баночка консервированных очищенных от кожицы томатов черри

200 мл телячьего бульона

200 мл сухого красного вина

1 веточка тимьяна

1 веточка розмарина

2 лавровых листа

2 ст.л. рубленой петрушки

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть ломтики телячьей голени под холодной водой, промокнуть кухонным полотенцем, приправить и обвалить в муке.
2. Очистить лук, морковь и дольки чеснока. Нарезать лук и морковь на кусочки толщиной 1 см. Мелко нарезать чеснок. Промыть органический лимон в горячей воде, высушить и натереть цедру.
3. Разогреть в утятнице топленое масло. Обжарить ломтики телячьей голени. Вынуть из утятницы и отложить.
4. Обжарить лук, морковь и чеснок в сковороде с жиром. Добавить томаты черри, телячий бульон, красное вино, травы и тертую цедру органического лимона к овощам.
5. Поместить мясо в утятницу, прижать в соусе и тушить в соответствии с рекомендациями.
6. Приправить оссобуко еще раз перед подачей на стол.

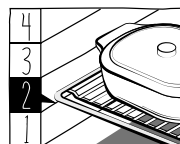
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время приготовления:

1 ч 20 мин - 1 ч 30 мин



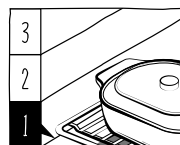
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время приготовления:

1 ч 20 мин - 1 ч 30 мин





# СВИНИНА В МЕДОВО-ТИМЬЯНОВОЙ КОРОЧКЕ

6 порций

Универсальный противень

## МЯСО:

2,2 кг лопаточной части свинины, вырезанной мясником со шкуркой

Морская соль

Черный перец свежемолотый

3 зубчика чеснока

100 мл воды

## ОВОЩИ:

250 г лука-шалот

200 г сельдерея корневого

300 г моркови

200 г пастернака

200 г сельдерея

250 г лука-порей

50 мл бальзамического уксуса

250 мл воды

Прибл. 30 г свежего тимьяна

10 ягод гвоздичного перца

## ДЛЯ ОБМАЗЫВАНИЯ:

1 лимон

3 ст. л. меда

Веточки свежего тимьяна

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Приправить солью и перцем. Поместить в универсальный противень шкуркой вниз. Очистить зубчики чеснока. Добавить воду и дольки чеснока к мясу и готовить в соответствии с рекомендациями.
2. Очистить лук-шалот, сельдерей корневой, морковь и пастернак. Обрезать и нарезать на куски длиной около 3 см. Вымыть сельдерей и лук-порей, обрезать с обеих сторон, нарезать на кусочки прибл. 3 см длиной и отложить их в сторону.
3. Приблизительно через 40 минут осторожно лопаткой отделить мясо от универсального противня и перевернуть.
4. Разложить овощи, кроме лука-порей и сельдерея, вокруг мяса, дегласировать бальзамическим уксусом и добавить воду. Промыть тимьян и стряхнуть воду. Добавить к овощам с ягодами душистого перца и варить еще 60 минут или около того.
5. Добавить лук-порей и сельдерей, а также в случае необходимости немного воды. Готовить еще в течение 40 минут.
6. Тем временем выжать сок лимона и смешать его с медом и 1 ч. л. тимьяна.
7. Сбрызнуть мясо смесью лимона и меда и жарить до готовности.

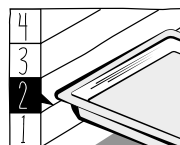
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

200 °C

Время запекания:

прибл. 2 ч 40 мин



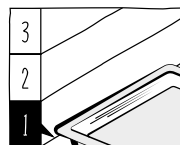
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время запекания:

прибл. 2 ч 40 мин





# ФИЛЕ СВИНИНЫ В СОЛЯНОЙ КОРОЧКЕ

4 порции

Жаропрочное блюдо большого размера

## МЯСО:

Прибл. 600 г филе свинины  
10 свежих листьев шалфея  
Перец свежемолотый

## СОЛЯНАЯ КОРОЧКА:

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

## СОУС:

½ небольшой луковицы-шалот  
20 г сливочного масла  
1 ст. л. сахара высокого качества  
½ ч. л. томатного пюре  
400 мл говяжьего бульона  
Перец свежемолотый  
1 ч. л. кукурузного крахмала  
1 ст. л. медовой горчицы  
Сахар на кончике ножа

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

1 ст. л. розового перца горошком  
Зелень

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

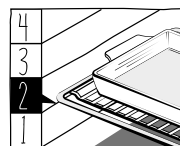
1. Промыть мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем.
2. Вымыть шалфей, стряхнуть с него воду и мелко нарезать. Приправить филе свинины перцем и обвалить в шалфее.
3. Разогреть духовой шкаф.
4. Слегка взбить яичный белок. Постепенно добавить соль и воду при непрерывном перемешивании так, чтобы смесь стала тестообразной.
5. Добавить немного соляной смеси в блюдо. Поместить филе сверху и покрыть оставшейся соляной смесью. Запекать в соответствии с рекомендациями.
6. В то же время очистить и мелко нарезать лук-шалот, затем пассеровать его в масле до полупрозрачного состояния. Добавить сахар и карамелизовать при постоянном помешивании. Добавить томатное пюре и варить до получения темной смеси. Дегласировать при помощи прибл. 100 мл говяжьего бульона при непрерывном кипении. Снизить кипение соуса до минимума, чтобы придать ему еще более темный цвет. Долить оставшийся говяжий бульон и приправить перцем.
7. Смешать кукурузный крахмал с холодной водой. Довести соус до кипения и добавить кукурузный крахмал для загустения. Вмешать горчицу с медом и приправить соус сахаром.
8. Вынуть мясо из соляного покрытия, удалить любую соль, которая прилипает к нему, и подавать с соусом, розовым перцем и свежей зеленью.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
280 °C

Разогрев

Время запекания: 20-  
25 минут

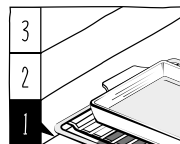


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
280 °C

Разогрев

Время запекания: 20-  
25 минут







# СЕДЛО БАРАШКА В ТРАВЯНОЙ КОРОЧКЕ

4 порции

Универсальный противень с решеткой

## МЯСО:

800 г филе задней части барашка

Соль

Перец свежемолотый

## ТРАВЯНАЯ ПАСТА:

1 маленький зубчик чеснока

3 веточки тимьяна

3 листа шалфея

1 ст.л. листьев розмарина

2 ст. л. средне-острой горчицы

1 ст. л. оливкового масла

1 порция

284 ккал, 1 г угл., 13 г жиров, 42 г белков,  
0,1 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть филе в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Затем полностью удалить слои жира и сухожилия. Приправить солью и перцем.
2. Очистить чеснок. Промыть веточки тимьяна, стряхнуть воду и снять листики. Мелко нарезать зелень и чеснок, и смешать с горчицей и маслом.
3. Разогреть духовой шкаф.
4. Обмазать все седло барашка травяной пастой и жарить в соответствии с рекомендациями.
5. Перед подачей на стол нарезать ломтиками одинакового размера.

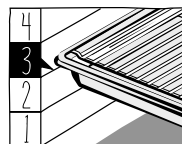
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

220 °C

Разогрев

Время запекания: 15-  
25 минут



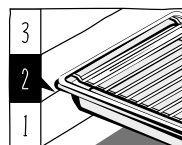
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

220 °C

Разогрев

Время запекания: 15-  
25 минут



Совет:

При такой настройке мясо будет оставаться розовым внутри. Если вы предпочитаете филе задней части барашка более прожаренным, увеличьте время запекания на 5-10 минут.

Вы можете также положить на универсальный противень отварной и крупно нарезанный картофель. Он станет хрустящим при готовке и пропитается мясными соками.



# МЯСО КЕБАБ, БАРАНИНА

4 порции

Решетка и универсальный противень

## МЯСНОЙ КЕБАБ:

- 1 кг фарша из баранины
- 1 большая луковица
- 3 зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль
- Черный перец свежемолотый
- 1 ч. л. без горки молотого тмина (семян тмина)
- 1 ч. л. без горки молотого кориандра
- ½ ч. л. корицы
- 1 ч. л. хариссы или пасты чили
- 1 яйцо
- 3 ст. л. панировочных сухарей

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Растительное масло для смазывания и для решетки  
Металлические шампура

1 порция  
495 ккал, 13 г угл., 26 г жиров, 54 г белков,  
1 ХЕ

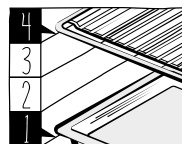
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Попросить мясника пропустить фарш через мясорубку дважды.
2. Вымыть и очень мелко нарезать лук и чеснок. Слегка припустить в масле.
3. Добавить приправы, яйцо, панировочные сухари, лук и чеснок к мясу и все тщательно перемешать.
4. При помощи кисти смазать маслом решетку. Сформировать из смеси небольшие продолговатые котлеты и распределить их на 8 металлических шампуров.
5. Смазать кистью с маслом и обжарить на гриле в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Гриль, большая площадь  
250 °С

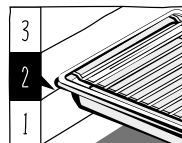
Время приготовления на гриле: 25-30 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Гриль, большая площадь  
290 °С/интенсивно

Время приготовления на гриле: 20-30 минут



Совет:

Если у вас нет шампуров, вы можете обжарить небольшие котлеты непосредственно на гриле, в соответствии с рекомендациями.



# МЯСО ОЛЕНЯ В КРАСНОМ ВИНЕ И МОЖЖЕВЕЛЬНИКОВОМ СОУСЕ

8 порций

Большая утятница с крышкой

## МЯСО:

1,5-2 кг мяса оленя, бедро, бескостное

Соль

Перец свежемолотый

30 г топленого масла

30 г сливочного масла

## СОУС:

1 средняя луковица

2 небольших моркови

1 маленький кусочек сельдерея

½ лука-шалот

2 маленьких зубчика чеснока

Немного ягод можжевельника

30 г сливочного масла

20 г сахара

5 веточек тимьяна

1 ст. л. томатного пюре

250 мл сухого красного вина

2-3 гвоздики

1 лавровый лист

1 палочка корицы

250 мл консервированного куриного бульона

1 щепотка крепкой горчицы

Сахар

2 ст. л. консервированной клюквы

1 порция

494 ккал, 12 г угл., 23 г жиров, 54 г белков,

1,0 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Приправить солью и перцем.
2. Обрезать и очистить корнеплоды. Порезать лук-порей пополам вдоль и тщательно промыть. Нарезать овощи на куски размером 1-2 см.
3. Подогреть растопленное масло в утятнице и обжарить мясо со всех сторон.
4. Вынуть мясо из утятницы и отложить.
5. Немного обжарить овощи, дольки чеснока и ягоды можжевельника в выделившихся из мяса соках.
6. Добавить 30 г сливочного масла в утятницу, затем добавить сахар и оставить для карамелизации. Добавить тимьян, чтобы придать пикантность сокам. Добавить томатное пюре, обжарить его вместе с другими ингредиентами и затем дегласировать припл. со 100 мл красного вина. Добавить гвоздику, лавровый лист и палочку корицы и уменьшить кипение соков. Добавить куриный бульон.
7. Поместить мясо в утятницу еще раз и смазать 30 г сливочного масла. Накрывать крышкой и жарить мясо в соответствии с рекомендациями. Перевернуть через 1 час 20 мин и после этого несколько раз полить мясным соком.
8. По окончании времени приготовления достать мясо из утятницы и положить его в теплое место. Процедить соус через мелкое сито и протереть овощи. Влить оставшееся красное вино и приправить солью и перцем. Загустить соус по желанию и приправить по вкусу горчицей, сахаром и клюквой.

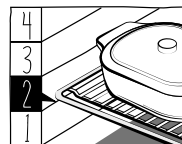
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °С

Время запекания:

3 ч - 3 ч 10 мин



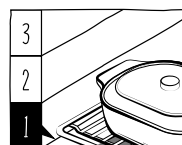
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °С

Время запекания:

3 ч - 3 ч 10 мин



Совет:

Вы можете загустить соус путем смешивания 1 ст. л. кукурузного крахмала с небольшим количеством холодной воды и быстрого введения в горячий соус при помешивании венчиком, затем дать соусу закипеть вновь.



# НОЖКА КРОЛИКА С ЯБЛОКОМ И ИМБИРЕМ

4 порции

Большая утятница с крышкой

## КРОЛИК:

4 ножки кролика, 250 г каждая

3-4 красных яблока

2 луковицы

2 моркови

30 г свежего имбиря

3 стебелька эстрагона

Соль

Перец свежемолотый

6 полосок спинки английского бекона

200 мл овощного бульона

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

2 ст. л. кукурузного крахмала, если  
потребуется

1 порция

624ккал, 29 г угл., 36 г жиров, 46 г белков,  
2,4 ХЕ

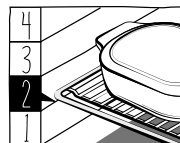
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть ножки кролика в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем.
2. Вымыть яблоки, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Очистить и нарезать на мелкие кубики лук. Очистить и нарезать на мелкие кубики морковь. Очистить имбирь и нарезать тонкими ломтиками. Сложить слоями в утятницу вместе с эстрагоном.
3. Приправить ножки кролика солью и перцем и поместить на овощи. Уложить полоски бекона на ножки и залить овощным бульоном. Накрыть посуду крышкой и жарить ножки в соответствии с рекомендациями.
4. По окончании времени приготовления загустить бульон 2 ст. л. кукурузного крахмала, если потребуется.

Настройки для духового  
шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
230 °С

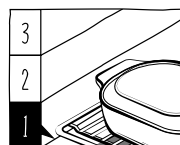
Время запекания: 70-  
80 минут



Настройки для компактного  
духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
230 °С

Время запекания: 70-  
80 минут



Совет:

Вы можете также использовать ножки  
цыпленка вместо ножек кролика.





# МЯСО ДИКОГО КАБАНА С СОУСОМ ИЗ БУЗИНЫ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ

6 порций

Большая утятница с крышкой

## МЯСО:

1,5 кг мяса дикого кабана, от ноги, бескостного

Соль

Перец свежемолотый

30 г топленого масла

## СОУС:

1 средняя луковица

2 небольших моркови

1 маленький кусочек сельдерея

½ лука-шалот

2 маленьких зубчика чеснока

1 кислое яблоко, напр., Бребурн или Топаз

5 веточек тимьяна

½ органического апельсина

1 ст. л. томатного пюре

60 г сливочного масла

20 г сахара

250 мл сухого красного вина

Немного ягод можжевельника

250 мл бульона из дичи

60 г джема из бузины

## ЯБЛОКИ:

2 кислых яблока, напр., Бребурн или Топаз

40 г сливочного масла

20 г сахара

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть мясо в холодной воде и промокнуть кухонным полотенцем. Приправить солью и перцем.
2. Обрезать и очистить корнеплоды. Порезать лук-порей пополам вдоль и тщательно промыть. Очистить зубчики чеснока. Нарезать овощи на куски размером 1-2 см. Вымыть яблоки, удалить сердцевину, нарезать на четвертинки и затем дольками.
3. Подогреть растопленное масло в утятнице и обжарить мясо со всех сторон.
4. Вынуть мясо из утятницы и отложить.
5. Немного обжарить овощи и дольки чеснока в жиру. Добавить веточки тимьяна, цедру половины апельсина и яблочные дольки. Добавить томаты и обжарить их.
6. Добавить 30 г сливочного масла в утятницу, затем добавить сахар и оставить для карамелизации. Дегласировать приibl. в 100 г красного вина. Помять ягоды можжевельника и добавить их в смесь. Дать сокам выпариться и долить бульон из дичи.
7. Поместить мясо в утятницу еще раз и смазать 30 г сливочного масла. Накрывать крышкой и жарить мясо в соответствии с рекомендациями. Перевернуть через 1 час 20 мин и после этого несколько раз полить мясным соком.
8. По окончании времени приготовления достать мясо из утятницы и положить его в теплое место. Процедить соус через мелкое сито и протереть овощи. Влить оставшееся красное вино, довести до кипения и приправить солью и перцем. Загустить соус при желании. Вмешать джем из бузины и приправить соус по своему вкусу еще раз.
9. Подготовить яблоки для карамелизации, вымыть их и удалив сердцевину, нарезав их на четвертинки, а затем на дольки. Растопить сливочное масло в сковороде и недолго обжарить яблоки. Обсыпать сверху сахаром и оставить для карамелизации.

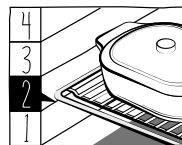
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время запекания:

2 ч 40 мин - 2 ч 50 мин



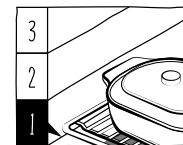
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев


190 °C

Время запекания:

2 ч 40 мин - 2 ч 50 мин







ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА  
ДЕСЕРТЫ  
И СЛАДКИЕ БЛЮДА



# ПИРОГ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ В НЕМЕЦКОМ СТИЛЕ — БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

прибл. 16 порций

Противень для выпечки

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

375 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

75 г сахара

соль на кончике ножа

150 мл молока, теплого

75 г сливочного масла, мягкого

1 яйцо

## НАЧИНКА:

100 г сливочного масла

4 ст. л. сиропа бузины или сиропа лайма

100 г сахара

100 г кедровых орешков или миндальных лепестков

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания противня для выпечки

1 порция

271 ккал, 30 г угл., 14 г жиров, 5 г белков, 2,5 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

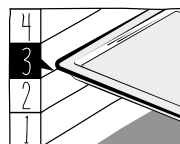
1. Для приготовления дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо замесить тесто в течение времени около 10 минут, используя ручной миксер с насадкой для теста или кухонный комбайн. Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока его объем не увеличится вдвое.
2. Смазать противень для выпечки и раскатать тесто. Проколоть несколько раз вилкой и дать подняться снова.
3. Для начинки смешать сливочное масло с сиропом. Намазать масляной смесью раскатанное тесто с помощью маленькой ложки. Посыпать верх пирога частью сахара и затем миндалем, смешанным с остальным сахаром.
4. Затем выпекать пирог в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 20-25 минут

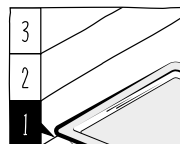


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 20-25 минут





# ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Прибл. 20 порций

Универсальный противень

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

500 г муки

1 пакетик сухих дрожжей

1 органический лимон

100 г сахара

Прибл. 125 мл молока, теплого

1 пакетик ванильного сахара

соль на кончике ножа

100 г сливочного масла

1 яйцо

## ФРУКТОВАЯ НАЧИНКА:

Прибл. 2,5 кг чернослива

25 г панировочных сухарей

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания противня для выпечки

1 порция

216 ккал, 36 г угл., 6 г жиров, 4 г белков, 3,0 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для приготовления дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Промыть лимон в горячей воде, высушить и натереть цедру. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно замесить тесто.
2. Оставить подниматься в теплом месте на 30 минут. Тесто должно увеличиться в объеме почти что вдвое.
3. Вымыть, удалить косточки и разделить пополам чернослив.
4. Смазать универсальный противень. Раскатать на него дрожжевое тесто и проколоть несколько раз вилкой. Оставить подниматься снова.
5. Посыпать панировочными сухарями основание теста. Равномерно распределить чернослив на тесте и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Универсальный противень

CircoTherm

170 °C

Время выпекания: 40-45 минут

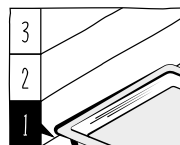
При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

170 °C

Время выпекания: 40-45 минут



Совет:

Вместо панировочных сухарей можно также обсыпать выпечку молотым миндалем или фундуком. Если покрыть выпечку с начинкой, она не сильно впитается.





# ПЛЕТЕНАЯ БУЛКА С ИЗЮМОМ

прибл. 20 порций

Противень для выпечки

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

500 г муки

1½ пакетика сухих дрожжей

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

соль на кончике ножа

100 г сливочного масла

2 яйца

Прибл. 125 мл молока, теплого

100 г изюма

## ДЛЯ ОБМАЗЫВАНИЯ:

1 яичный желток

2 ст. л. молока

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 ломтик

182 ккал, 28 г угл., 6 г жиров, 4 г белков,  
2,3 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

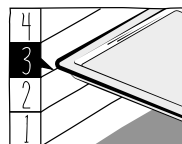
1. Для приготовления дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно замесить тесто. Оставить подниматься в теплом месте на 20-30 минут.
2. Замесить тесто еще раз и разделить на 3 равные по размеру части. Из каждой части сформировать жгут и сплести свободную косу из 3 жгутов
3. Выложить противень пергаментной бумагой. Поместить косу сверху и опять оставить подниматься на 20 минут. Коса должна хорошо подняться и увеличиться в объеме опять почти наполовину.
4. Взбить яичный желток с молоком. Использовать эту смесь, чтобы смазать косу сверху, и затем выпекать в соответствии с инструкциями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время выпекания: 25-35 минут

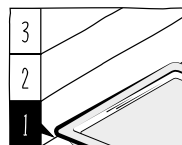


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

190 °C

Время выпекания: 25-35 минут



Совет:

Для обеспечения красивого золотистого цвета снаружи косы обмажьте косу яичным желтком и молочной смесью.

Вместо изюма можно добавить в тесто кусочки шоколада.



# АРОМАТНЫЙ ШТОЛЛЕН С МАРЦИПАНОМ

прибл. 16 порций

Противень для выпечки

## ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ:

½ органического лимона  
20 мл рома или коньяка  
20 мл воды  
40 г изюма-коринки  
60 г изюма  
25 г апельсиновой корки, нарезанной очень мелко  
25 г лимонной корки, нарезанной очень мелко  
¼ ч. л. корня имбиря  
¼ ч. л. корицы  
¼ ч. л. кардамона  
¼ ч. л. мускатного ореха

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

40 г рубленого миндаля  
350 г муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
100 мл молока, теплого  
20 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
1 яйцо  
½ ч. л. соли  
100 г сливочного масла  
125 г марципана

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

50 г муки для рабочей поверхности  
Пергаментная бумага  
100 г сливочного масла  
20 г сахара высокого качества

1 ломтик  
292 ккал, 32 г угл., 15 г жиров, 5 г белков,  
2,7 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

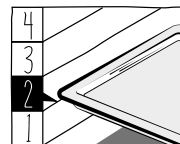
1. Заранее за один день промыть половину лимона в горячей воде, высушить и натереть цедру. Добавить в миску вместе с остальными ингредиентами для фруктовой смеси и оставить, накрыв, настаиваться в течение ночи.
2. Слегка обжарить рубленый миндаль на сковороде до приятного запаха. Оставить до охлаждения.
3. Для приготовления дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить молоко, сахар, ванильный сахар, яйцо, соль и сливочное масло и замесить все в гладкое тесто. Разрезать или поломать марципан на мелкие кусочки, а затем смешать вместе с миндалем и фруктовой смесью. Оставить дрожжевое тесто подниматься в теплом месте, пока его объем не увеличится вдвое.
4. Замесить тесто еще раз на подпыленной мукой рабочей поверхности и сформировать в виде прямоугольника. Сложить тесто так, чтобы получить классическую форму штоллена.
5. Поместить штоллен на противень, выстланный пергаментной бумагой, и оставить вновь подниматься при комнатной температуре прибл. на 30 минут. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
6. Растопить сливочное масло и смазать им теплые штоллены. Посыпать сахаром.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 50-60 минут

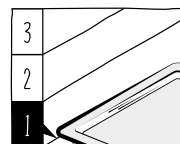


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 50-60 минут



Совет:

Вкус штолленов лучше всего, когда они свежие. Для хранения их заворачивают плотно в фольгу.



# ФРУКТОВО-МАЛИНОВЫЙ ТОРТ - БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ БИСКВИТА

12 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 28 см

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

3 яйца  
3 ст. л. воды, горячей  
150 г сахара  
150 г муки  
1 ч. л. порошка разрыхлителя

## НАЧИНКА:

900 г замороженной малины  
100 г сахара  
200 мл сливок  
4 листа желатина  
200 г йогурта, 3,5 %  
½ стручка ванили  
3 пакетика красной глазури

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Покрыть основание разъемной формы для выпечки пергаментной бумагой. Оставить треть малины размораживаться вместе с 50 г сахара.
2. Разогреть духовой шкаф.
3. Разделить яйца. Взбить яичные белки в крутую пену с 3 ст. л. горячей воды. Добавить постепенно сахар. Продолжать взбивать смесь до образования кремового глянцевого состояния. Взбить яичные желтки вилкой и ввести их в смесь яичных белков. Смешать муку и разрыхлитель, просеять через сито в смесь и быстро перемешать. Выложить смесь в форму для выпечки и выпекать в соответствии с рекомендациями.
4. Перевернуть приготовленный бисквит на решетку и осторожно удалить пергаментную бумагу. Оставить бисквит до полного остывания.
5. Для начинки протереть размороженную в сахаре малину через сито. Взбить сливки до уплотнения. Развести желатин, отжать его и растворить. Смешать йогурт с оставшимся сахаром и мякотью половины стручка ванили. Быстро вмешать растворенный желатин. Добавить малиновую смесь и осторожно вмешать в сливки.
6. Разрезать бисквит на два слоя и поместить нижнюю половину на поднос. Поместить высокое кольцо для бисквита вокруг основания торта. Распределить на бисквит половину смеси малины со сливками, накрыть сверху второй половиной бисквита. Распределить сверху оставшуюся часть малины со сливками.
7. Разложить равномерно оставшуюся замороженную малину на верхней поверхности бисквита. Приготовить глазурь согласно инструкции на упаковке, оставить охлаждаться на непродолжительное время и залить малину.
8. Оставить торт охлаждаться по крайней мере на 3-4 часа перед нарезкой и подачей.

Настройки для духового шкафа:

Разъемная форма для выпечки на  
решетке

CircoTherm

170 °C

Разогрев

Время выпекания: 35-40 минут

При использовании режима CircoTherm  
противень можно ставить на любой  
уровень от 1 до 3.

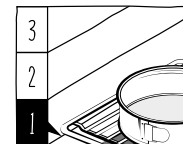
Настройки для компактного  
духового шкафа:

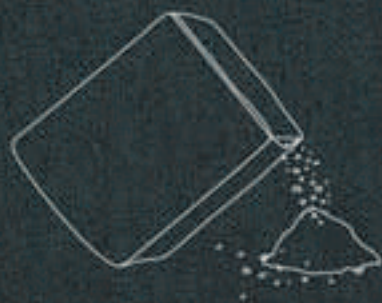
CircoTherm

170 °C

Разогрев

Время выпекания: 35-  
40 минут





# ТОРТ «ЗАХЕР»

Прибл. 16 порций

Черная разъемная форма для выпечки, диаметр 28 см

## ТЕСТО:

150 г темного шоколада  
150 г сливочного масла  
150 г сахара  
2 ст. л. воды  
6 яиц  
150 г муки  
1 пакетик порошка разрыхлителя

## НАЧИНКА:

250 г абрикосового джема

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

200 г темного горького шоколада  
25 г кокосового масла  
Пергаментная бумага

1 порция

320 ккал, 39 г угл., 16 г жиров, 6 г белков,  
3,2 ХЕ

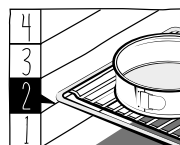
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Покрыть основание формы пергаментной бумагой.
2. Растопить шоколад, сливочное масло и воду на водяной бане, не доводя до кипения.
3. Добавить шоколадную смесь в чашу для смешивания.
4. Разделить яйца. Добавить яичные желтки в шоколадную смесь по одному и тщательно перемешать.
5. Смешать муку с разрыхлителем, просеять в смесь и все хорошо перемешать.
6. Взбить яичные белки до уплотнения и соединить их с шоколадной смесью.
7. Выложить смесь в подготовленную форму и выпекать в соответствии с рекомендациями.
8. Когда остынет, разрезать бисквит на 2 слоя. Смазать каждый слой подогретым абрикосовым джемом и соединить их снова вместе. Растопить темный горький шоколад и кокосовое масло на водяной бане. Покрыть торт этой смесью.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

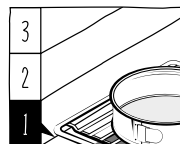
Время выпекания: 40-  
50 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

Время выпекания: 40-  
50 минут



Совет:

Вы также можете приготовить шоколадную смесь в микроволновой печи. Для этого установить микроволны на 360 ватт и нагревать прибл. 4 минуты. Время от времени перемешивать.





# ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»

16 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 28 см

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

5 яиц  
5 ст. л. воды, теплой  
240 г сахара  
200 г муки  
40г какао  
1 ч. л. без горки порошка разрыхлителя

## НАЧИНКА:

2 банки кислой вишни, вес без жидкости 370 г на банку  
3 пакетика красной глазури  
Вишневая водка  
4 листа белого желатина  
400 мл сливок  
2 ст. л. сахара

## УКРАШЕНИЕ:

4 листа белого желатина  
400 мл сливок  
2 ст. л. сахара  
Тертый шоколад

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция  
329 ккал, 45 г угл., 12 г жиров, 7 г белков,  
3,8 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Покрыть основание формы пергаментной бумагой. Разогреть духовой шкаф.
2. Взбить яйца с водой и сахаром до побеления и уплотнения. Смешать муку, какао и разрыхлитель вместе и перемешать смесь. Выложить смесь в форму и выпекать в соответствии с рекомендациями.
3. Слить сок с кислой вишни в отдельную посуду. Смешать вишневый сок и глазурь. Добавить прибол. две трети вишен в глазурь и оставить охлаждаться. Оставшиеся вишни отложить отдельно для украшения.
4. Разрезать охлажденный корж на три слоя. Отложить верхний слой в сторонку, остальные слои коржа пропитать вишневой водкой.
5. Замочить желатин в холодной воде и растворить на медленном огне. Взбить сливки с сахаром до уплотнения и тщательно размешать в желатине.
6. Смазать первый слой коржа половиной вишневой смеси и нанести половину сливок поверх ее. Поместить второй слой коржа сверху и повторить начинку. Поместить верхний слой коржа сверху.
7. Подготовить крем для украшения, как описано выше, и нанести его на торт. Распределить оставшуюся часть вишен поверх крема и украсить торт тертым шоколадом.

Настройки для духового шкафа:

Разъемная форма для выпечки на решетке

CircoTherm

160 °C

Разогрев

Время выпекания: 35-45 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

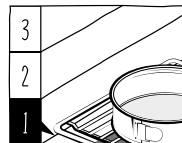
Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

160 °C

Разогрев

Время выпекания: 35-45 минут





# ШВЕЙЦАРСКИЙ ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ С НУГОЙ

прибл. 8 порций

Противень для выпечки

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

6 яиц  
125 г сахара  
соль на кончике ножа  
50 г муки  
½ ч. л. порошка разрыхлителя  
125 г грецких орехов, крупно порубленных

## НАЧИНКА:

100 г ореховой нуги  
500 мл сливок  
2 пакетика загустителя сливок

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага  
Сахарная пудра для обсыпания.  
Сахар для чайного полотенца.

1 ломтик  
532 ккал, 34 г угл., 39 г жиров, 11 г белков,  
2,9 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить противень пергаментной бумагой.
2. Разогреть духовой шкаф.
3. Взбить яйца до побеления и уплотнения. Постепенно добавить сахар и соль.
4. Смешать муку и разрыхлитель и добавить их в яичную смесь, используя венчик. Также добавить грецкие орехи.
5. Выложить смесь в форму для выпечки, распределить равномерно и выпекать в соответствии с рекомендациями.
6. Сразу же после выпечки переверните корж на посыпанное сахаром кухонное полотенце. Смазать пергаментную бумагу небольшим количеством воды и очистить ее тщательно, но быстро. Аккуратно свернуть корж в рулет при помощи чайного полотенца и дать ему остыть.
7. Расплавить ореховую нугу на водяной бане или в микроволновой печи, а затем смешать со 100 мл сливок до получения однородной массы.
8. Взбить оставшуюся часть сливок до полуплотного состояния. Добавить загуститель для сливок и смесь нуги и взбить до плотного состояния.
9. Раскатать охлажденный корж из чайного полотенца. Смазать смесью нуги и сливок и затем свернуть рулет опять.
10. Посыпать сахарной пудрой перед подачей на стол.

Настройки для духового шкафа:

Противень для выпечки

CircoTherm

180 °C

Разогрев

Время выпекания: 30-35 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

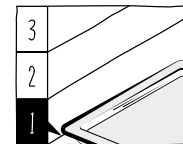
Настройки для компактного

духового шкафа:

CircoTherm

180 °C

Время выпекания: 35-40 минут





# КРЫЖОВНИКОВЫЙ БИСКВИТ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ — ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ КОРЖЕЙ

Прибл. 12 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 26 см

## ТЕСТО:

200 г сливочного масла, мягкого

200 г сахара

4 яйца

200 г муки

1 ч. л. порошка разрыхлителя

## НАЧИНКА:

400 г крыжовника

50 г миндальных лепестков

30 г сахара

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

Сахарная пудра для обсыпания.

1 порция

336 ккал, 36 г угл., 19 г жиров, 6 г белков,  
3,0 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить сливочное масло и сахар до побеления и уплотнения. Постепенно ввести яйца.
2. Смешать муку с разрыхлителем и добавить во взбитую смесь.
3. Налить тесто в смазанную форму для выпечки. Быстро вымыть крыжовник, обсушить его и распределить по тесту.
4. Посыпать миндалем и сахаром сверху и выпекать в соответствии с рекомендациями.
5. Припудрить готовый теплый бисквит сахарной пудрой.

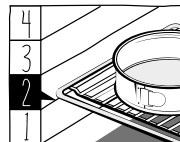
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 50-

60 минут



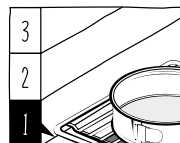
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 50-

60 минут



Совет:

Ревень, смородина, яблоки или абрикосы являются вкусной альтернативой крыжовнику.



# КОРЖ ДЛЯ ОТКРЫТОГО ПИРОГА

12 порций

Форма для открытого пирога, диаметр 30 см

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

1 органический апельсин или органический лимон

100 г сливочного масла

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

2 яйца

250 г муки

3 ч. л. без горки порошка разрыхлителя

70 мл молока

соль на кончике ножа

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

Панировочные сухари для посыпки

1 порция

119 ккал, 10 г угл., 8 г жиров, 1 г белков,  
0,9 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

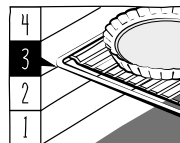
1. Смазать темную форму для открытого пирога и обсыпать панировочными сухарями.
2. Промыть органический лимон в горячей воде, высушить и натереть 1 ч. л. цедры.
3. Взбить сливочное масло до побеления и уплотнения. Добавить сахар, ванильный сахар и яйца и продолжать взбивать.
4. Смешать вместе муку и разрыхлитель. Вмешать в смесь вместе с молоком, солью, 1 ч. л. апельсиновой или лимонной цедры.
5. Распределить тесто равномерно в форму. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
6. После выпекания поместить открытый пирог на решетку и дать остыть.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 20-30 минут

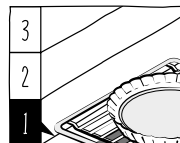


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

170 °C

Время выпекания: 20-30 минут







# ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

прибл. 12 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 28 см

## КАРАМЕЛЬ:

1 органический апельсин  
300 г грецких орехов  
30 г сахара

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

4 кислых яблока, прибл. 800 г  
200 г сливочного масла  
200 г сахара  
4 яйца  
40 г апельсинового джема  
200 г муки  
1 ч. л. без горки разрыхлителя

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага  
Сливочное масло для смазывания формы

1 порция

516 ккал, 43 г угл., 35 г жиров, 9 г белков,  
3,6 ХЕ

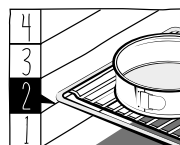
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымыть апельсин в горячей воде и вытереть насухо. Снять тонкий слой кожуры, используя нож для цедры или картофелечистку и нарезать на тонкие пластинки. Не нарезать сердцевину.
2. Порубить грецкие орехи и жарить их в закрытой сковороде без масла. Обжарить недолго полоски апельсина там же. Обсыпать сверху сахаром и оставить ингредиенты для карамелизации.
3. Выложить основание разъемной формы для выпечки пергаментной бумагой и смазать края формы. Поместить туда карамелизированные грецкие орехи.
4. Вымыть и очистить апельсин, нарезать кубиками размером прибл. 2 см.
5. Взбить сливочное масло и сахар до побеления и уплотнения. Ввести по-отдельности яйца и добавить апельсиновый джем. Смешать муку с разрыхлителем, просеять и добавить во взбитую смесь. Добавить яблоки в тесто, перемешать и распределить тесто поверх грецких орехов.
6. Запекать пирог в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

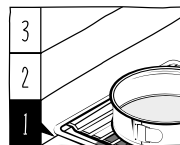
Время выпекания: 50-  
55 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

Время выпекания: 50-  
55 минут





# РЕВЕНЕВЫЙ ТАРТ С БЕЗЕ

Прибл. 20 порций

Универсальный противень

## НАЧИНКА:

1250 г ревеня

100 г сахара

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

225 г сливочного масла

200 г сахара

2 пакетика ванильного сахара

4 яйца

500 г муки

1 пакетик порошка разрыхлителя

соль на кончике ножа

## БЕЗЕ:

6 яичных белков

275 г сахара

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания противня для выпечки

1 порция

201 ккал, 22 г угл., 11 г жиров, 3 г белков, 1,8 ХЕ

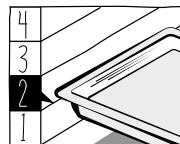
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымыть и обрезать ревеня, нарезать на куски прибл. 3 см длиной, затем положить в миску. Посыпать сахаром.
2. Для коржа взбить вместе сливочное масло, сахар и ванильный сахар до получения легкой воздушной смеси. Постепенно ввести яйца.
3. Смешать муку, разрыхлитель и соль и взбить пенистую смесь.
4. Смазать универсальный противень. Добавить тесто для коржа и распределить равномерно.
5. Сжать слегка подсохший ревеня и разместить его на тесто. Выпекать корж в течение 20 минут в соответствии с рекомендациями.
6. Тем временем взбить яичные белки для безе, пока они не станут плотными, затем постепенно добавить сахар.
7. Разместить взбитые яичные белки на почти готовый ревеневый пирог и закончить выпекание в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

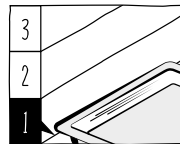
Время выпекания: 45-55 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

Время выпекания: 45-55 минут



Совет:

Этот пирог также хорошо работает с другими кислыми фруктами, например, крыжовником или красной смородиной



# МРАМОРНЫЙ КЕКС В БАНКЕ

4 порции

4 банки для консервирования, 290 мл каждая

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

125 г муки

40 г кукурузного крахмала

1 ч. л. порошка разрыхлителя

50 г сахара

соль на кончике ножа

80 г сливочного масла

2 яйца

Прибл. 100 мл молока

½ органического лимона

## ТЕМНОЕ ТЕСТО:

40 г сахара

10г какао

20 г молотого миндаля

Прибл. 2 ст. л. молока

Прибл. 10 г темного шоколада с 70% какао

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Масло для банок

1-2 ст. л. панировочных сухарей для посыпки

1 банка

496 ккал, 58 г угл., 25 г жиров, 10 г белков,  
4,9 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смазать банки и посыпать сухарями.
2. Для теста смешать муку, кукурузный крахмал и разрыхлитель и просеять в глубокую миску.
3. Добавить сахар, соль, размягченное сливочное масло, яйца и молоко. Затем замесить ингредиенты ручным миксером или кухонным комбайном сначала на невысокой скорости, а затем увеличить скорость до получения гладкого теста. Не переусердствовать.
4. Промыть лимон в горячей воде и натереть цедру. Ароматизировать половину теста лимонной цедрой и положить в банки.
5. Вмешать сахар, какао, миндаль и молоко в оставшееся тесто и добавить к светлому тесту. Поломать темный шоколад на мелкие кусочки и добавить в темное тесто. Использовать вилку, чтобы создать спиралевидный мраморный узор в обеих смесях.
6. Поставить банки на решетку и выпекать мраморный кекс в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Банки на решетке

CircoTherm

170 °C

Время выпекания: 45-50 минут

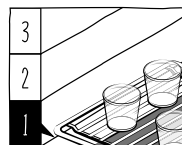
При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

170 °C

Время выпекания: 45-50 минут



Совет:

При изготовлении мраморного кекса в 30-сантиметровой форме для выпечки использовать двойное количество смеси. Поместить форму для выпечки на решетку и сделать следующие настройки: CircoTherm, 170 °C, время выпекания: 60-65 минут.



# ОРЕХОВЫЙ КЕКС

прибл. 10 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 24 см

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

175 г сахара

175 г сливочного масла

4 яйца

100 мл молока

30 мл рома

250 г муки

1 ч. л. с горкой порошка разрыхлителя

125 г фундука, мелкоизмельченного

соль на кончике ножа

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

1 порция

422 ккал, 37 г угл., 26 г жиров, 8 г белков,  
3,1 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

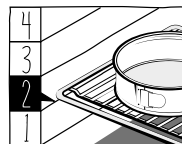
1. Смазать блюдо.
2. Взбить сливочное масло и сахар до побеления и уплотнения. Постепенно ввести яйца. Добавить молоко и ром.
3. Смешать муку и разрыхлитель и добавить их в смесь вместе с фундуком. Добавить соль.
4. Выложить смесь в форму и выпекать кекс в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

160 °С

Время выпекания: 50-  
60 минут

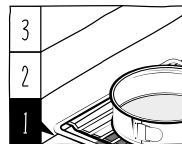


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

160 °С

Время выпекания: 50-  
60 минут







# НЕЖНЫЙ ФУНТОВЫЙ КЕКС

Прибл. 15 порций

Форма для выпечки, 30 см

## ТЕСТО ДЛЯ КОРЖА:

250 г сливочного масла, мягкого

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

4 яйца

2 ст. л. рома

125 г муки

125 г кукурузного крахмала

½ ч. л. порошка разрыхлителя

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

Панировочные сухари для посыпки

1 порция

279 ккал, 31 г угл., 16 г жиров, 3 г белков,  
2,6 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смазать форму и посыпать панировочными сухарями.
2. Взбить сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром до побеления и уплотнения. Постепенно ввести яйца и ром.
3. Смешать муку, кукурузный крахмал и разрыхлитель, просеять через сито и быстро добавить в смесь.
4. Выложить смесь в форму и выпекать в соответствии с рекомендациями.

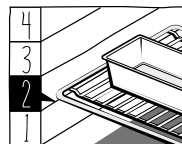
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

160 °C

Время выпекания:

1 ч-1 ч 20 мин



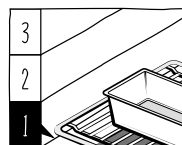
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

160 °C

Время выпекания:

1 ч-1 ч 20 мин



Совет:

Для того, чтобы предотвратить опадание кекса, смесь следует перемешивать только в течение короткого промежутка времени после того, как добавлено яйцо.

Помимо рома вы можете также использовать лимонный или апельсиновый ароматизатор.

Вы можете также поместить на решетке два фунтовых кекса с различными ароматизаторами один возле другого и выпекать их одновременно. Это будет экономить энергию.



# ФРУКТОВЫЙ ТАРТ — ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

прибл. 12 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 26 см

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

250 г муки

1 большой пакетик порошка разрыхлителя

80 - 100 г сахара

соль на кончике ножа

1 яйцо

125 г сливочного масла

## НАЧИНКА:

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

прибл. 750 г фруктов

Глазурь

2 ст. л. сахара

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

Пергаментная бумага

Сухие бобовые для выпечки коржей

1 порция

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

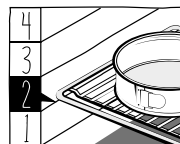
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для песочного теста смешать все сухие ингредиенты в миске. Добавить яйцо, нарезать холодное масло на мелкие кусочки и посыпать сверху. Сначала замешивать на небольшой скорости, затем скорость увеличить, до получения гладкой массы, используя ручной миксер с насадкой для теста или кухонный комбайн.
2. Смазать форму и равномерно распределить на ней две трети теста. Свернуть оставшееся тесто в рол и прижать по краю формы прибл. на 2 см глубиной. Охладить тесто в течение 30-60 минут.
3. Проколоть основание теста несколько раз вилкой. Застелить основание теста и бортик пергаментной бумагой и засыпать сухими бобовыми. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
4. Удалить бобовые и бумагу и оставить основание остывать. Затем посыпать миндалем и украсить свежими или консервированными фруктами. Приготовить глазурь с 2 ст. л. сахара как указано в рекомендациях производителя. Покрыть ею фрукты.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

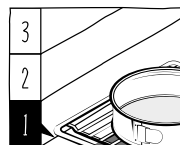
Время выпекания: 30-40 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
180 °C

Время выпекания: 30-40 минут



Совет:

Использовать настолько мелкий сахар-песок, насколько это возможно, чтобы он быстро растворился в смеси.



# ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Прибл. 12 порций

Разъемная форма для выпечки, диаметр 26 см

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

200 г муки

соль на кончике ножа

75 г сахара

1 ч. л. порошка разрыхлителя

75 г сливочного масла

1 стручок ванили

1 яйцо

## ТВОРОЖНАЯ СМЕСЬ:

1 органический лимон

1 стручок ванили

3 яйца

100 г сахара

500 г сметаны

250 г творога

½ пакетика заварного крема - концентрата

100 мл сливок

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

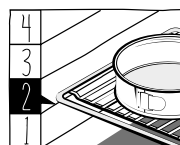
1. Только смазать основание разъемной формы для выпечки.
2. Для песочного теста смешать все сухие ингредиенты в миске. Нарезать холодное масло на мелкие кусочки и посыпать сверху. Использовать насадку для теста ручного миксера или кухонный комбайн, замешивать медленно, пока не получится однородная рассыпчатая смесь.
3. Нарезать ванильный стручок вдоль, открыть и выскоблить ванильную мякоть. Взбить яйцо вилкой, добавить к растертой смеси с ванильной мякотью и быстро взбить в однородную смесь.
4. Равномерно распределить в форме две трети теста. Свернуть остаток теста в рулон и прижать по краю формы прибл. на 2 - 3 см глубиной. Проколоть тесто несколько раз вилкой и оставить для охлаждения прибл. на 40 минут.
5. Промыть лимон в горячей воде, высушить и натереть цедру. Нарезать ванильный стручок вдоль, открыть и выскоблить ванильную мякоть. Смешать лимонную цедру, мякоть ванильного стручка и все остальные ингредиенты для творожной смеси. Добавить в форму и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

180 °C

Время выпекания: 60-80 минут

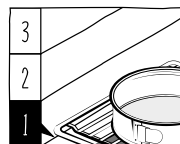


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

180 °C

Время выпекания: 60-80 минут





# АНГЛИЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Прибл. 12 порций

Форма для тарта, 27 см

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

350 г муки

½ ч. л. соли

150 г сливочного масла

Прибл. 75 мл воды, ледяной

## НАЧИНКА:

1 органический лимон

750 г кислых яблок

4 кураги

1 маленький кусочек засахаренного имбиря

корица на кончике ножа

50 г сахара

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

1 яйцо для обмазывания

Сливочное масло для смазывания

1 порция

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

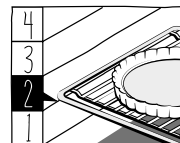
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Добавить муку и соль в чашу для смешивания. Нарезать холодное масло на мелкие кусочки и добавить муку. Замесить с использованием насадки для ручного миксера или кухонного комбайна на низкой скорости до получения прекрасной рассыпчатой смеси. Налить ледяную воду в мучную смесь и быстро замесить. Сформировать тесто в шар, приплюснуть его, завернуть в фольгу и охладить в течение прибл. 30 минут.
2. Вымыть лимон в горячей воде и вытереть насухо. Натереть цедру и отложить в сторону. Очистить и нарезать яблоки. Натереть яблоки крупно и сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока.
3. Нарезать курагу и имбирь на очень мелкие кусочки, добавить к яблокам и смешать с корицей, сахаром и лимонной цедрой.
4. Хорошо смазать форму. Примерно две трети теста раскатать на подпыленной мукой рабочей поверхности для того, чтобы лучше растянуть его по краям формы. Проколоть тесто несколько раз вилкой и равномерно разложить на нем яблочную смесь. Свернуть остаток теста в рулон, нарезать его на достаточно широкие полосы и разложить поверх теста в виде решетки.
5. Взбить яйцо вилкой и использовать его для смазывания решетки из теста. Выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °C

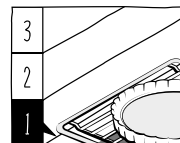
Время выпекания: 60-  
65 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °C

Время выпекания: 60-  
65 минут







# МЕРЕНГА «ПАВЛОВА» С КРЕМОМ И МАЛИНОЙ

6 порций

Противень для выпечки

## СМЕСЬ ДЛЯ МЕРЕНГ

3 яичных белка  
175 г сахара высокого качества  
1 пакетик ванильного сахара  
2-3 капли ванильной эссенции  
1 ч. л. легкого уксуса  
1 ч. л. кукурузного крахмала

## НАЧИНКА:

250 мл сливок  
300 г малины

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

285 ккал, 37 г угл., 13 г жиров, 4 г белков,  
3,0 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яичный белок до уплотнения. Постепенно вмешать сахар, ванильный сахар, ванильную эссенцию и уксус. Взбить смесь в течение 10-20 минут ручным миксером или кухонным комбайном. Быстро добавить кукурузный крахмал.
2. Нагреть в соответствии с рекомендациями.
3. Выложить противень для выпечки пергаментной бумагой. Уложить горкой меренгу в центре противня для выпечки, используя ложку для придания формы шара размером около 20 см, и сразу же поставить выпекать в соответствии с рекомендациями.
4. Извлечь меренгу для охлаждения
5. Незадолго перед подачей на стол, взбить сливки до плотного состояния и использовать для украшения меренги. Украсить малиной.

Настройки для духового шкафа:

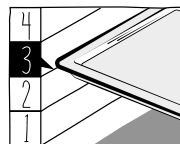
Верхний-нижний нагрев

Разогрев до 150 °С

Выпекание при 100 °С

Время выпекания:

1 ч 40 мин - 2 ч



Настройки для компактного духового шкафа:

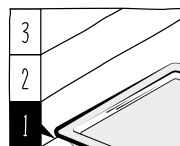
Верхний-нижний нагрев

Разогрев до 150 °С

Выпекание при 100 °С

Время выпекания:

1 ч 40 мин - 2 ч





# ПАХЛАВА

60 порций

Универсальный противень

## ТЕСТО:

10-12 листов слоеного теста  
350 г сливочного масла

## ОРЕХОВАЯ СМЕСЬ:

150г миндаля  
150 г грецких орехов  
150 г фисташек  
½ ч. л. молотой корицы  
1 большая щепотка измельченной гвоздики

## СИРОП:

675 г сахара  
175 г меда  
500 мл воды

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для универсального противня

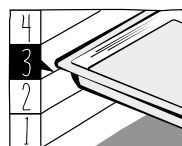
1 порция

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

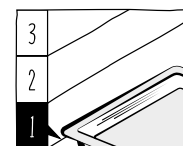
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достать замороженное слоеное тесто для размораживания в соответствии с инструкциями на упаковке.
2. Нагреть сливочное масло в кастрюльке, потихоньку снимая светлую пенку сверху.
3. Измельчить миндаль, грецкие орехи и фисташки. Смешать миндаль, грецкие орехи и половину фисташек со специями.
4. Нарезать листы теста размером с универсальный противень и накрыть влажной тканью. Оставить 4 листа теста для завершающего слоя. Оставшееся тесто использовать для слоев.
5. Разогреть духовой шкаф.
6. Смазать универсальный противень. Поместить лист теста в универсальный противень и покрыть его растопленным сливочным маслом. Повторить эту процедуру три раза. Посыпать припл. 80 г ореховой смеси на четвертый слой.
7. Поместить лист теста на ореховую смесь, смазать сливочным маслом, поместить следующий лист теста сверху, смазать его сливочным маслом, а затем посыпать ореховой смесью сверху. Повторить процедуру припл. четыре раза. Использовать остатки теста для этого тоже. Наконец, смазать сливочным маслом листы теста, отложенные в сторону, и поместить их наверх
8. Нарезать пахлаву на полосы припл. 3х5 см длиной, используя острый нож, сбрызнуть водой и выпекать в соответствии с рекомендациями.
9. Для сиропа добавить сахар, мед и воду в глубокую кастрюлю и нагревать при перемешивании. Варить сироп припл. 20 минут. Снимать светлую пенку в процессе варки. Полить равномерно сиропом горячую пахлаву и посыпать оставшимися фисташками.
10. Оставить пахлаву настояться в течение не менее часа, пока сироп не впитается. Пахлава может храниться без охлаждения в течение нескольких дней.

Настройки для духового шкафа:  
Верхний-нижний нагрев  
170 °C  
Разогрев  
Время выпекания: 35-40 минут



Настройки для компактного духового шкафа:  
Верхний-нижний нагрев  
170 °C  
Разогрев  
Время выпекания: 35-40 минут





# БРАУНИ С ФИСТАШКАМИ И КЕШЬЮ

20 порций

Разъемная форма для выпечки, квадратная, 24x24 см

## ТЕСТО:

250 г темного шоколада

180 г сливочного масла

50 г фисташек

50 г кешью

4 яйца

300 г сахара

180 г муки

1 ч. л. без горки порошка разрыхлителя

соль на кончике ножа

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

Мука для подсыпки

1 порция

266 ккал, 28 г угл., 15 г жиров, 5 г белков,  
2,4 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смазать разъемную форму для выпечки и слегка присыпать мукой.
2. Измельчить шоколад и растопить со сливочным маслом на водяной бане.
3. Мелко порубить фисташки и кешью.
4. Взбить вместе яйца и сахар до побеления и уплотнения. Медленно перемешать растопленное сливочное масло и шоколад во взбитой смеси.
5. Смешать муку, разрыхлитель и соль и взбить пенистую смесь.
6. Добавить мелко порубленные фисташки и кешью, поместить смесь в форму и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Квадратная разъемная форма для выпечки на  
решетке

CircoTherm

170 °C

Время выпекания: 35-40 минут

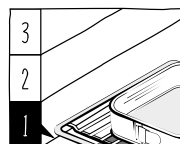
При использовании режима CircoTherm  
противень можно ставить на любой уровень от  
1 до 3.

Настройки для компактного  
духового шкафа:

CircoTherm

170 °C

Время выпекания: 35-  
40 минут





# ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ С ВИШНЕЙ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

12 порций

Форма для маффинов на 12 маффинов

## ТЕСТО:

12 замороженных вишен, можно использовать консервированную вишню

125 г сливочного масла

75 г темного шоколада

3 яйца

175 г сахара

150 г муки

соль на кончике ножа

1 ч. л. порошка разрыхлителя

Чили порошок, по вкусу

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для форм для маффинов или бумажные формы

1 порция

240 ккал, 27 г угл., 13 г жиров, 5 г белков, 2,3 ХЕ

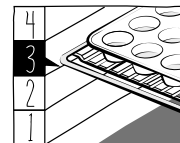
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымыть вишни, вынуть косточки и дать просохнуть.
2. Смазать формы для маффинов или вложить бумажные формы.
3. Добавить сливочное масло и измельченный шоколад в миску и растопить на водяной бане.
4. Взбить вместе яйца и сахар до побеления и уплотнения. Медленно взбить растопленное сливочное масло/ шоколад в пенистую смесь.
5. Смешать муку с солью и разрыхлителем и взбить в пенистую смесь. Добавить чили порошок по вкусу, проявляя осторожность, чтобы не использовать слишком много.
6. Переложить половину смеси в формы, вложить вишню в каждую из них и добавить остальную часть смеси. Выпекать маффины в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
190 °С

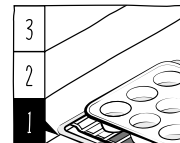
Время выпекания: 20-30 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
190 °С

Время выпекания: 20-30 минут







# АБРИКОСОВЫЕ ЛОДОЧКИ

8 порций

Противень для выпечки

## ТЕСТО:

8 ломтиков замороженного слоеного теста, около 600 г

Немного муки

## НАЧИНКА:

1 банка абрикосов, сухой вес около 500 г

50 г молотого миндаля

100 г сырого марципана

1 яйцо

Немного молока

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разморозить слоеное тесто в соответствии с инструкциями на упаковке.
2. Дать абрикосам полностью высохнуть.
3. Выложить противень пергаментной бумагой. Подпылить рабочую поверхность мукой и раскатать листы слоеного теста на кусочки около 12x10 см в диаметре.
4. Посыпать миндаль по диагонали каждого кусочка слоеного теста. Порезать марципан на очень тонкие ломтики. Поместить 2 кусочка на миндаль. Поместить 2 абрикосовые половинки по диагонали на каждый кусочек марципана.
5. Разогреть духовой шкаф.
6. Разделить яйцо. Смазать два свободных противоположных уголка теста яичным белком, свернуть и крепко прижать.
7. Взбить молоко и яичный желток, смазать «лодочки» и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Противень для выпечки

CircoTherm

180 °C

Разогрев

Время выпекания: 20-35 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

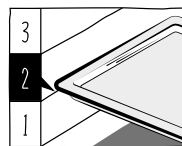
180 °C

Разогрев

Время выпекания: 20-35 минут

Совет:

Попробовать использовать различные фрукты или джем. Для несладкой начинки можно использовать сыр и вареный окорок.





# МИНДАЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ

Прибл. 20 порций

Противень для выпечки и универсальный противень

## МИНДАЛЬНОЕ БЕЗЕ:

70 г яичного белка

80 г миндальной муки из магазина здоровой пищи

80 г сахарной пудры

40 г сахара высокого качества

1½ пакетика красного пищевого красителя

## НАЧИНКА:

250 г маскарпоне

2 эля малинового сиропа

1 ч. л. лимонного сока

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

108 ккал, 0,7 г угл., 7 г жиров, 2 г белков,  
0,7 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разделить яйца за день до приготовления и хранить взвешенный яичный белок в холодильнике.
2. В день, когда будет готовиться выпечка, выложить противни для выпечки пергаментной бумагой.
3. Смешать миндальную муку и сахарную пудру и просеять их через мелкое сито.
4. Взбить яичный белок до образования пены, постепенно добавить сахар и взбить до плотного состояния. Добавить пищевой краситель и хорошо перемешать.
5. Ввести миндаль и сахарную пудру во взбитые белки, используя лопатку. Смесь должна быть гладкой и вязкой.
6. Налить смесь в кондитерский мешок с насадкой и высадить 40 шариков прибл. размером 2 см на противни для выпечки. Оставить тесто отдохнуть как минимум на 30 минут. Разогреть духовой шкаф.
7. Выпекать миндальные пирожные в соответствии с рекомендациями.
8. Оставить остывать на противнях для выпечки.
9. Смешать ингредиенты для начинки. Непосредственно перед подачей на стол, добавить каплю начинки на основание каждого миндального пирожного и соединить пирожные в пару.

Настройки для духового шкафа:

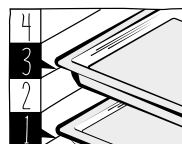
CircoTherm

130 °C

Разогрев

Время выпекания:

прибл. 15 минут



Совет:

Обрезать пергаментную бумагу до размеров противня. Избыток бумаги может вызвать потемнение.

Настройки для компактного духового шкафа:

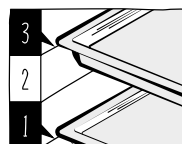
CircoTherm

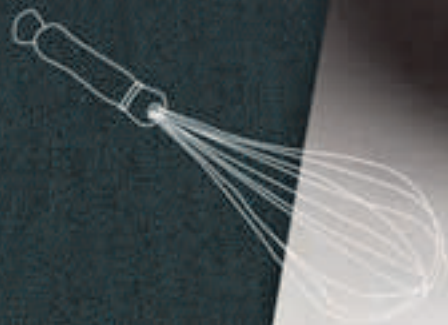
130 °C

Разогрев

Время выпекания:

прибл. 15 минут





# ВАНИЛЬНЫЙ КРУАССАН

прибл. 150 порций

Противень для выпечки и универсальный противень

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

280 г муки

70 г молотого миндаля

70 г сахара

1 пакетик Бурбонского ванильного сахара

210 г сливочного масла

## САХАРНАЯ СМЕСЬ:

2 стручка ванили

2-3 ст. л. сахарной пудры

100 г сахара высокого качества

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

22 ккал, 2 г угл., 1 г жиров, 0 г белков, 0,2 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

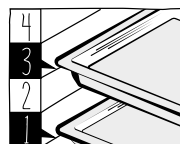
1. Для песочного теста смешать все сухие ингредиенты в чаше для смешивания. Нарезать холодное масло на мелкие кусочки и посыпать сверху. Использовать насадку для теста ручного миксера или кухонный комбайн, замешивать сначала медленно, затем увеличить скорость. Сформировать в виде рулета, завернуть в фольгу и охладить в течение, по крайней мере, 1 часа.
2. Выложить противень для выпечки пергаментной бумагой. Сформировать тесто в рулет и нарезать его на четное количество ломтиков. Сформировать кусочки руками в полумесяцы. Выложить их в форму для выпечки и выпекать в соответствии с рекомендациями.
3. Нарезать ванильный стручок вдоль, открыть и выскоблить ванильную мякоть. Хорошо смешать сахарную пудру с сахаром и мякотью ванильного стручка. Обвалить круассаны в сахарной смеси, пока они еще горячие.

Настройки для духового шкафа:

CircoTherm

140 °C

Время выпекания: 15-20 минут

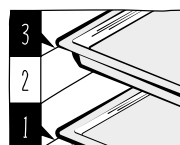


Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

140 °C

Время выпекания: 15-20 минут



Совет:

Обрезать пергаментную бумагу до размеров противня. Избыток бумаги может вызвать потемнение.



# ЯГОДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ СМЕТАННОГО КРЕМА

8 порций

Рамекины

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

300 г муки

соль на кончике ножа

100 г сахарной пудры

200 г сливочного масла

## НАЧИНКА:

125 г свежей голубики

125 г свежей красной смородины

## ГЛАЗУРЬ:

½ стручка ванили

200 г сметаны

1 яйцо

100 г сахара

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Масло для формочек рамекин

1 порция

483 ккал, 55 г угл., 27 г жиров, 5 г белков,

4,6 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

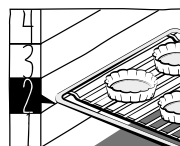
1. Тщательно смазать мини-формочки.
2. Для песочного теста добавить муку, соль, сахарную пудру на рабочую поверхность. Порезать на кусочки холодное сливочное масло и расположить его в виде окаймления. Быстро холодными руками вымесить гладкое тесто.
3. Разделить тесто на 8 частей одинакового размера, подсыпать немного муки и раскатать каждый отдельно по размеру блюда. Проколоть основание теста вилкой несколько раз и охладить тесто в холодильнике в течение времени около 45 минут.
4. Перебрать ягоды, быстро вымыть их и дать высохнуть на кухонном полотенце. Очистить красную смородину от плодоножек.
5. Нарезать ванильный стручок вдоль, открыть и выскоблить ванильную мякоть. Взбить вместе с другими ингредиентами для глазури.
6. Распределить ягоды в формочках, залить глазурью поверх и испечь тарталетки в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время выпекания: 25 минут

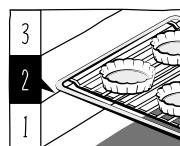


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время выпекания: 25 минут







# СЛОЙКИ С КРЕМОМ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ — БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Прибл. 12 порций

Противень для выпечки

## ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

250 мл воды

соль на кончике ножа

50 г сливочного масла

150 г муки

4 яйца

1 ч. л. без горки разрыхлителя

## СЛАДКАЯ НАЧИНКА

500 мл сливок

2-4 ч.л. сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 пакетик загустителя сливок

1 банка мандарин, сухой вес 190 г

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция

231 ккал, 17 г угл., 16 г жиров, 5 г белков,  
1,4 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести воду, соль и сливочное масло до кипения в кастрюле.
2. Сразу добавить в кастрюлю просеянную муку. Выключить конфорку. Хорошо перемешать деревянной ложкой или насадкой для теста ручного миксера. Возвратить на еще теплую конфорку для выпаривания жидкости. Для этого взбивать смесь, пока тесто не перестанет прилипать к краям и не начнет формироваться мягкий шар, и пока не станет видно белое покрытие на дне кастрюли.
3. Положить шар в глубокую миску. Вмешать яйца одно за другим на максимальных настройках. Оставить смесь для остывания.
4. Вмешать разрыхлитель в охлажденную смесь.
5. Разогреть духовой шкаф.
6. Выложить противень пергаментной бумагой. Использовать две чайные ложки для формирования одинаковых шариков и поместить их на противень для выпечки. Оставить достаточно места между ними, так как смесь будет удваиваться в размере во время выпекания. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
7. Сразу же после выпечки разрезать кухонными ножницами и оставить остывать.
8. Для сладкой начинки взбейте сливки до плотного состояния с сахаром, ванильным сахаром и загустителем сливок. Дать мандаринам хорошо стечь и поместить их в слойки с кремом перед подачей.

Настройки для духового шкафа:

Противень для выпечки

CircoTherm

200 °C

Время выпекания: 30-40 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Совет:

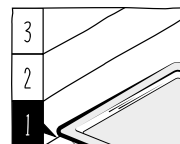
Тесто очень деликатное. Открывать дверцу устройства только, когда слойки с кремом уже готовы.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

200 °C

Время выпекания: 30-40 минут





# ЧЕРНИЧНОЕ СУФЛЕ

6 порций

Формочки для суфле

## СУФЛЕ:

3 яйца

250 г нежирного творога

50 г муки

1 ч. л. лимонного сока

соль на кончике ножа

50 г сахара

100 г свежей черники, или замороженной как альтернатива

25 г сахарной пудры

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

Сахар для посыпки

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовой шкаф.
2. Смазать форму для суфле и посыпать сахаром.
3. Разделить яйца. Взбить яичный желток с творогом и мукой до получения однородной массы и добавить лимонный сок. Взбить яичный белок с солью до плотного состояния и постепенно добавить сахар. Ввести взбитый яичный белок в творожную смесь и осторожно вмешать в чернику.
4. Разделить смесь для суфле между формочками, посыпать толстым слоем сахарной пудры и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

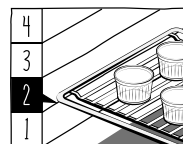
Верхний-нижний нагрев

200 °C

Разогрев

Время выпекания:

прибл. 14 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

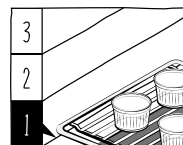
Верхний-нижний нагрев

200 °C

Разогрев

Время выпекания:

прибл. 14 минут



Совет:

При выпечке суфле никогда не открывать дверцу устройства до того, как они будут готовы. Если сделать это, суфле опадет. Подавать суфле сразу после выпечки.



# КОКОСОВАЯ ЗАПЕКАНКА

6 порций

Стеклянное блюдо круглое, среднего размера

## ЗАПЕКАНКА:

½ органического апельсина

½ органического лимона

400 мл кокосового молока без сахара

40 г сливочного масла

соль на кончике ножа

60 г сахара

60 мл манной крупы

4 яйца

160 г подсушенного кокосового ореха, слегка обжаренного

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания

1 порция

256 ккал, 21 г угл., 27 г жиров, 8 г белков,  
1,7 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть органический лимон и органический апельсин в горячей воде, высушить и натереть цедру. Довести кокосовое молоко до кипения со сливочным маслом, солью и 2 ст. л. сахара. Добавить манную крупу, цедру цитрусовых фруктов и оставить смесь для остывания.
2. Разделить яйца. Вмешать яичный желток в манную смесь вместе с поджаренным подсушенным кокосовым орехом и оставить остывать дальше.
3. Взбить яичный белок до уплотнения. Медленно добавить оставшийся сахар и продолжать взбивать в течение 5 минут. Ввести взбитый яичный белок в остывшую манную смесь.
4. Заполнить смазанное блюдо для выпечки смесью и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Стеклянное блюдо круглое на решетке

CircoTherm

160 °C

Время выпекания: 40-50 минут

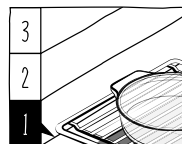
При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

160 °C

Время выпекания: 40-50 минут





# МЕРЕНГИ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ И ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ

6 порций

Противень для выпечки

## СМЕСЬ ДЛЯ МЕРЕНГ:

1 яичный белок  
соль на кончике ножа  
50 г сахара высокого качества

## КРЕМ:

20 г темного шоколада с 70 % какао  
2 ст. л. молока  
40 г маскарпоне

## НАЧИНКА:

1 спелый манго  
50 г кумквата  
50 г свежих ягод  
Сахарная пудра для обсыпания.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Пергаментная бумага

1 порция  
106 ккал, 15 г угл., 4 г жиров, 2 г белков,  
1,3 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яичный белок до плотного состояния с солью. Добавить половину сахара. После того, как яичный белок заблестит, добавить оставшийся сахар.
2. Выложить противень пергаментной бумагой. Налить смесь для меренгов в кондитерский мешок и высадить 6 шариков одинакового размера. Приподнять немного края, чтобы меренги выглядели как коронки. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
3. Поломать шоколад на маленькие кусочки для сливочной начинки. Растопить в маленькой кастрюльке с молоком. Взбить венчиком маскарпоне до легкого пышного состояния, затем добавить в шоколадную смесь.
4. Вымыть и разрезать манго пополам и удалить косточку. Вырезать небольшие шарики из манго, используя приспособление для нарезки шариков из дыни. Вымыть кумкваты и порезать их на дольки. Промыть ягоды, если это необходимо, и промокнуть кухонным полотенцем.
5. Налить крем маскарпоне в охлажденные меренги, украсить фруктами и обсыпать сахарной пудрой.

Настройки для духового шкафа:

Противень для выпечки

CircoTherm

90 °C

Время приготовления:

1 ч 30 мин - 1 ч 35 мин

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

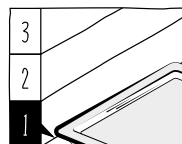
90 °C

Время выпекания:

1 ч 30 мин - 1 ч 35 мин


Совет:

Всегда готовить свежие меренги. Свежие меренги намного вкуснее.









ХЛЕБ И РОЛЛЫ,  
ПИЦЦА,  
И НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ



# ЗДОРОВЫЙ ЧЕТЫРЕХЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Одна буханка, прибл. 25 ломтиков  
Универсальный противень

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

200 г цельнозерновой ржаной муки  
500 г цельнозерновой пшеничной муки  
2 пакетика сухих дрожжей  
1 ст. л. меда  
Прибл. 250 мл воды, теплой  
Прибл. 250 мл пахты, теплой  
2-3 ст. л. льняного семени  
2-3 ст.л. семян кунжута  
2-3 ст.л. семян подсолнечника, очищенных  
1-2 ст.л. семян тыквы, очищенных  
½-1 ст. л. соли  
1-2 ст.л. хлебных приправ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Растительное масло для противня для выпечки  
Мука для подсыпки

1 ломтик  
113 ккал, 19 г угл., 2 г жиров, 5 г белков,  
1,6 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать два вида муки с дрожжами в чаше для смешивания. Добавить все остальные ингредиенты и хорошо замесить тесто. Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока его объем не увеличится вдвое.
2. Смазать универсальный противень по размеру буханки хлеба и подпылить мукой. Поместить буханку на универсальный противень и оставить, накрыв, подниматься еще на 15-20 минут.
3. Нагреть в соответствии с рекомендациями.
4. Используя острый нож нанести ромбовидные надрезы на поднявшейся буханке и проколоть всю поверхность коктейльной палочкой. Сбрызнуть водой и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Хлебопечение

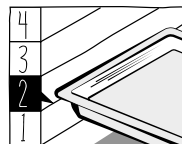
220 °C

Разогрев

Предварительная выпечка:

10 минут при 180 °C

Время выпекания: 40-45 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Хлебопечение

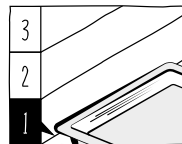
220 °C

Разогрев

Предварительная выпечка:

10 минут при 180 °C

Время выпекания: 40-45 минут



Совет:

Если использовать цельнозерновую муку, нужно добавлять немного больше жидкости и оставлять тесто подниматься на более длительное время.

Заранее обжарить семена и орехи на сковороде без добавления масла.



# ДЕРЕВЕНСКИЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С ЗАКВАСКОЙ

1 буханка, приibl. 30 кусочков  
Универсальный противень

## ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА:

100 г цельнозерновой ржаной муки  
300 г ржаной, тип 1370  
300 г хлебопекарной пшеничной муки, тип 550  
400 г хлебопекарной пшеничной муки, тип 1050  
2 пакетика сухих дрожжей  
1 ст. л. с горкой соли  
1-2 ст.л. хлебных приправ  
1 ст. л. меда  
30 г семян подсолнечника  
1 пакетик закваски, 150 г  
650 -700 мл воды, теплой

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Хлебница, 25 см в диаметре  
Немного ржаной муки  
Растительное масло для противня для выпечки  
Мука для подсыпки

1 ломтик  
140 ккал, 28 г угл., 1 г жиров, 5 г белков,  
2,3 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать муку и дрожжи в миске. С солью, хлебными приправами, медом. Соединить с семенами подсолнечника и закваской.
2. Постепенно добавить воду и замесить все в гладкое тесто, используя кухонный комбайн. Вымесить еще раз тщательно вручную и сформировать в шар.
3. Тщательно подсыпать хлебницу, приibl. 25 см в диаметре, мукой. Поместить шар из теста туда и еще раз покрыть мукой. Накрыть и оставить подниматься в теплом месте приibl. на 20-30 минут.
4. Тем временем разогреть духовой шкаф. Смазать противень маслом и подпылить небольшим количеством муки.
5. Перевернуть буханку на противень и проколоть ее несколько раз. Выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Универсальный противень

CircoTherm

220 °C

Разогрев

Предварительная выпечка: 10-15 минут, затем

180 °C

Время выпекания: 40-50 минут

При использовании режима CircoTherm противень можно ставить на любой уровень от 1 до 3.

Настройки для компактного духового шкафа:

CircoTherm

220 °C

Разогрев

Предварительная выпечка:

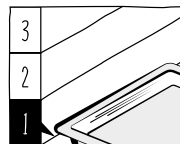
10-15 минут, затем

180 °C

Время выпекания: 40-50 минут

Совет:

Хлеб полностью запечен, когда он коричневый и хрустящий на ощупь, и кажется полым при нажатии на нижнюю сторону.





# ЛАВАШ

В 1 лаваше приibl. 8 порций  
Универсальный противень

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

500 г муки  
2 пакетика сухих дрожжей  
1 ч.л. соли  
350 мл воды, теплой

## НАЧИНКА:

3 ст. л. оливкового масла  
1 ст.л. свежего розмарина  
2 ст. л. кедровых орехов  
Морская соль

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Растительное масло для противня для выпечки

1 порция  
281 ккал, 46 г угл., 7 г жиров, 8 г белков,  
3,8 ХЕ

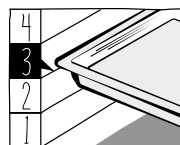
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и месить до получения мягкого теста. Оставить подниматься в теплом месте около 15-20 минут.
2. Распределить тесто на смазанный противень, чтобы получился плоский кусок толщиной около 1,5 см, проколоть вилкой даы подняться снова в течение еще 15 минут.
3. Пальцами сделать небольшие углубления в хлебе, а затем опрыскать оливковым маслом сверху. Посыпать розмарином, кедровыми орехами и морской солью по вкусу. Выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
270 °С

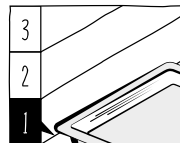
Время выпекания: 20-30 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
270 °С

Время выпекания: 20-30 минут



Совет:

Другие вкусные ароматы: при замесе теста можно добавить 3 столовые ложки пармезана или добавить мелко нарезанные сушеные томаты.





# БУЛОЧКИ

16 порций

Противень для выпечки

## ТЕСТО:

450 г муки

15 г разрыхлителя

соль на кончике ножа

110 г сливочного масла

20 г сахара

230 мл молока

## ДЛЯ ОБМАЗЫВАНИЯ:

1 яичный желток

2 ст. л. молока

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для смазывания противня для выпечки

1 порция

174 ккал, 23 г угл., 8 г жиров, 4 г белков, 1,9 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Просеять муку и разрыхлитель в миску. Добавить соль. Добавить сливочное масло, нарезанное на мелкие кусочки, и перетереть с мукой, пока они не станут напоминать хлебные крошки.
2. Добавить сахар и молоко. Смешать ложкой, а затем тщательно вымесить.
3. Смазать противень для выпечки и разогреть духовой шкаф.
4. На слегка подсыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто толщиной приibl. 1 см. Вырезать круги диаметром 5 см и поместить на противень для выпечки.
5. Взбить яичный желток и молоко вместе и смазать верхнюю часть теста смесью. Выпекать в соответствии с рекомендациями.

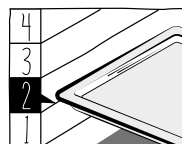
Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Разогрев

Время выпекания: 15-25 минут



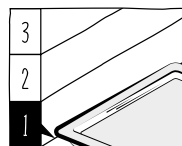
Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Разогрев

Время выпекания: 15-25 минут



Совет:

Легкими и пышными булочки останутся только, если месить тесто в течение короткого промежутка времени.

Сырные булочки: замесить 150 г сыра в тесто. Сладкий вариант: замесить 75 г мелко нарезанных сушеных фруктов, например, чернослива, в тесто.



# ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

2 порции

Форма для пиццы, диаметр 30 см.

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

150 г муки

½ пакетика сухих дрожжей

Морская соль на кончике ножа

Прибл. 100 мл воды, теплой

## НАЧИНКА:

150 г помидоров черри

125 г моцареллы

150 г томатного соуса

Морская соль

Перец свежемолотый

½ ч. л. сахара

3 ст. л. рубленого базилика

½ ч. л. соли

2 ст. л. растительного масла

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

1 ст. л. растительного масла для противня

1 порция

466 ккал, 62 г угл., 16 г жиров, 17 г белков,  
5,2 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

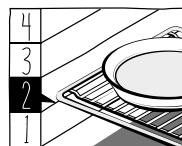
1. Для приготовления дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно замесить тесто. Оставить подниматься в теплом месте на 30 минут.
2. Тем временем вымыть помидоры черри и разрезать их пополам. Нарезать моцареллу.
3. Смазать форму для пиццы растительным маслом. Раскатать на него тесто и проколоть несколько раз вилкой.
4. Приправить томатным соусом с морской солью, перцем и сахаром. Добавить половину базилика, хорошо перемешивая.
5. Разложить томатную начинку на тесто. Разместить помидоры черри на пицце. Распределить моцареллу равномерно на помидоры черри. Посыпать оставшимся базиликом поверх пиццы, добавить соль и сбрызнуть оливковым маслом.
6. Выпекать пиццу в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

270 °C

Время выпекания: 20-25 минут

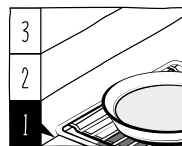


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

270 °C

Время выпекания: 20-25 минут



Совет:

Пицца «Романа»: вместо того, чтобы добавлять базилик, сверху на пиццу раскладывают 4 соленых анчоуса, которые предварительно вымыть, из них удалены косточки, и они порезаны. Приправить солью и 2 ч. л. орегано и сбрызнуть маслом.

Пицца «Аль Прощутто»: вместо использования базилика использовать 100 г вареного окорока, не слишком тощего.



# ПИРОГ С НАЧИНКОЙ ИЗ ПЕРЦА

6 порций

Форма для пиццы, диаметр 30 см.

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

200 г муки

2 соли на кончике ножа

1 яйцо

100 г сливочного масла, холодного

## НАЧИНКА:

150 г зеленого перца

150 г желтого перца

150 г красного перца

1 красный лук, прибл. 100 г

200 г кабачков

30 г сливочного масла

Соль

Черный перец свежемолотый

## ГЛАЗУРЬ:

200 мл сливок

4 яйца

150 г сыра грюйер, свеженатертого

Соль

Черный перец свежемолотый

Мускатный орех свеженатертый

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Растительное масло для противня для выпечки

1 порция

577 ккал, 30 г угл., 43 г жиров, 19 г белков,  
2,5 ХЕ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

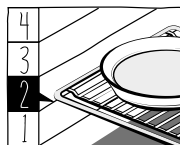
1. Для песочного теста высыпать муку и соль на рабочую поверхность и сделать углубление в центре. Взбить яйцо с помощью вилки, а затем влить в углубление. Порезать на мелкие кусочки холодное сливочное масло и расположить его в виде окаймления вокруг муки. Быстро холодными руками вымесить гладкое тесто. Сформировать в шар, приплюснуть его, завернуть в фольгу и охладить в течение прибл. 30 минут.
2. Тем временем вымыть перец, разрезать пополам и очистить от семян, удалить белую сердцевину с внутренней стороны. Очистить лук. Нарезать перец на кубики размером прибл. 1 см. Вымыть кабачки и нарезать тонкими ломтиками по диагонали.
3. Нагреть сливочное масло в сковороде и обжарить в нем в первую очередь куски перца и лук. Приправить овощи солью и перцем, вынуть из сковороды и отложить. Недолго обжарить нарезанные кабачки и также приправить их солью и перцем.
4. Смазать форму для пиццы. Раскатать тесто в круглую лепешку и поместить в форму. Подтянуть края прибл. на 3 см и крепко прижать. Проколоть основание теста несколько раз вилкой.
5. Разложить ломтики кабачка на основание теста и добавить остальные овощи сверху.
6. Перемешать сливки, яйца и сыр и щедро приправить солью, перцем и мускатным орехом. Вылить смесь равномерно поверх овощей и испечь пирог с начинкой в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

180 °C

Время выпекания: 60-70 минут

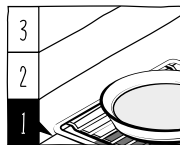


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

180 °C

Время выпекания: 60-70 минут





# ЛУКОВЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

6 порций

Форма для пиццы, диаметр 30 см.

## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

200 г муки  
Немного соли  
1 яйцо  
1 ст. л. воды  
100 г сливочного масла, холодного

## НАЧИНКА:

150 г бекона с прослойками жира  
700 г лука  
Соль  
Перец свежемолотый  
1 кислое яблоко  
200 г сметаны  
30 г тертого сыра

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

4 ст. л. растительного масла для формы

1 порция  
581 ккал, 36 г угл., 44 г жиров, 11 г белков,  
3,0 ХЕ

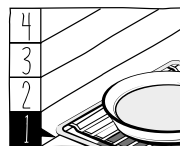
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для песочного теста смешать все сухие ингредиенты в миске. Добавить яйцо, порезанное холодное сливочное масло и поместить в форму. Сначала замешивать на небольшой скорости, затем скорость увеличить, до получения гладкого теста, используя ручной миксер с насадкой для теста или кухонный комбайн. Смазать форму для пиццы, выложить тесто и потянуть его немного по краям. Проколоть тесто несколько раз вилкой и охладить в течение 30 минут.
2. Мелко нарезать кубиками бекон для начинки. Очистить и разрезать лук пополам, затем нарезать его тонкими полосками.
3. Выжарить бекон на сковороде. Добавить лук и припустить его. Приправить солью и перцем.
4. Очистить яблоко, крупно натереть его и добавить к луку. Добавить сметану и сыр и смешать все вместе.
5. Равномерно распределить луковую смесь на тесте и выпекать в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °C

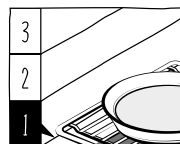
Время выпекания: 40-45 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °C

Время выпекания: 40-45 минут



Совет:

Луковый пирог служит в качестве основного блюда для 4, или в качестве закуски для 8 человек. Свежий зеленый салат и бокал вина Federweiber будут идеальным сопровождением.





# МЯСНОЙ ПАЙ

4 порции

Жаропрочное блюдо большого размера

## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

400 г муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
соль на кончике ножа  
сахар на кончике ножа  
125 мл молока  
1 яйцо  
80 г сливочного масла

## НАЧИНКА ИЗ МЯСНОГО ФАРША:

1 булочка  
1 луковица  
250 г смешанного мясного фарша  
2 ст. л. оливкового масла  
1 яйцо  
Соль  
Перец свежемолотый  
Прованские травы

## НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ:

3 яблока  
1 луковица  
250 г квашеной капусты  
125 мл белого вина  
2 ст. л. оливкового масла  
2 ягоды можжевельника  
Сахар, соль

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сливочное масло для нанесения и смазывания

1 порция

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

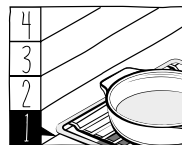
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для приготовления дрожжевого теста смешать муку и дрожжи в миске. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно замесить тесто. Оставить подниматься в теплом месте.
2. Тем временем для мясной начинки из фарша замочить булочку в воде и отжать лишнюю жидкость. Очистить и нарезать лук.
3. Пассеровать нарезанный кубиками лук и мясной фарш в масле в течение прибл. 15 минут. Оставить немного остыть. Смешать с булочкой, яйцом, солью и перцем и приправить травами.
4. Для начинки из квашеной капусты вымыть, очистить яблоки и удалить сердцевину. Очистить лук. Далее довести до кипения вместе с остальными ингредиентами и оставить на медленном огне в течение 15 минут.
5. Смазать блюдо. Раскатать тесто и вырезать крышку размером с блюдо. Использовать оставшееся тесто, чтобы выровнять основание и бортики блюда. Проколоть основание теста несколько раз вилкой.
6. Заполнить чередующимися слоями квашеной капусты и фарша. Поместить крышку из теста сверху, смазать маслом и проколоть несколько раз коктейльной палочкой. Это позволит избежать переувлажнения при выпечке. Выпекать в соответствии с рекомендациями.
7. Подавать мясной пай горячим на блюде.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °C

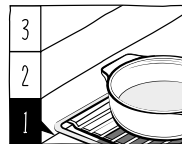
Время выпекания: 40-50 минут



Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев  
200 °C

Время выпекания: 40-50 минут





# ТУРЕЦКИЙ ПИРОГ

20 порций

Универсальный противень

## СЫР:

1 пучок свежей или замороженной петрушки, прибл. 30 г

500 г овечьего сыра или сыра фета

## НАЧИНКА:

2 яйца

200 мл молока

250 г йогурта, 3,8 % жирности

100 г подсолнечного масла

½ пакетика порошка разрыхлителя

Морская соль

Черный перец свежемолотый

## ТЕСТО:

900 г свежего или замороженного слоеного теста или теста «юфка», прибл. 20 листов

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Растительное масло для универсального противня

1 порция

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

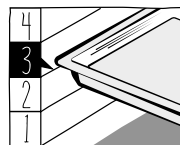
1. Промыть свежую петрушку и стряхнуть с нее воду. Удалить стебли и мелко нарезать листья. Покрошить овечий сыр и смешать с петрушкой.
2. Смешать все ингредиенты для начинки и перемешать до получения однородной массы. Щедро приправить солью и перцем.
3. Смазать универсальный противень. Поместить один лист теста в универсальный противень, перекрывая бортики, а затем нанести тонкий слой начинки. Поместить другой лист теста на верхнюю часть, перекрывая бортики нанести с начинку и посыпать немного овечьего сыра.
4. Повторять эту процедуру, пока не останется 2 листа теста. Смазать листы теста начинкой, распределить остальную наверх и выпекать пирог в соответствии с рекомендациями.

Настройки для духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время выпекания: 30-40 минут

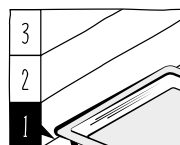


Настройки для компактного духового шкафа:

Верхний-нижний нагрев

210 °C

Время выпекания: 30-40 минут



Совет:

Добавить ½ пучка мелко нарезанной свежей мяты в сырную смесь. Это придаст испеченному изделию прекрасный аромат.

# УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

## А

Ароматный штоллен с марципаном, 113  
Английский яблочный пирог, 141  
Абрикосовые лодочки, 151

## Б

Башенки из баклажанов, 31  
Барабулька на подушке из овощей, 51  
Базовый рецепт для дрожжевого теста, пирог со сливочным маслом в немецком стиле, 107  
Базовый рецепт для бисквита, фруктово-малиновый торт, 115  
Базовый рецепт заварного теста, слойки с кремом со сладкой начинкой, 159  
Булочки, 175

## В

Ванильный чизкейк, 139  
Ванильный круассан, 155

## Г

Гусь с хлебной начинкой на гриле, 81  
Говяжья вырезка со средиземноморскими овощами, 83  
Говядина в соусе из жемчужного лука, 85

## Д

Деликатесный фунтовый кекс, 135  
Домашний хлеб с закваской по-деревенски, 171

## Ж

Жареное рыбное филе со сладко-кислыми овощами по-азиатски, 61

## З

Запеченная спаржа с соусом, 35  
Запеченная форель с травами, на противне, 53  
Здоровый четырехзерновой хлеб, 169

## И

Индюшиная грудка фаршированная, 75

## К

Картофель в мундире фаршированный, 23  
Картофельный гратен, картофель «дофинуаз», 41  
Красный лuccio в соусе карри, 63  
Куриная сальтимбокка, 71  
Куриные крылышки, 73  
Крыжовниковый бисквит с миндальной начинкой, основной рецепт теста для коржей, 123  
Корж для открытого пирога, 125  
Кокосовый пирог, 163

## Л

Лимонные картофельные дольки с травами и остроконечным перцем, 21  
Лазанья «триколор», 43  
Лаваш, 173  
Луковый пирог с яблоками, 181

## М

Морской лещ в корочке из пряных трав и соли, 49  
Мясо кебаб, баранина, 97  
Мясо оленя в красном вине и можжевельниковом соусе, 99  
Мясо дикого кабана с соусом из бузины и карамелизированными яблоками, 103  
Мраморный кекс в банке, 131  
Меренга «павлова» с кремом и малиной, 143  
Миндальное пирожное, 153  
Меренги с шоколадным кремом маскарпоне и экзотическими фруктами, 165  
Мясной пай, 183

## Н

Ножка кролика с яблоком и имбирем, 101  
Нежный фунтовый кекс, 135

## О

Острое овощное рагу со сладким картофелем и перцем, 25  
Овощные маффины, 39  
Оссобуко, 89  
Ореховый кекс, 133  
Основной рецепт для песочного теста, фруктовый тарт, 137

## П

Полента, 29  
Пирог со сливочным маслом в немецком стиле - базовый рецепт для дрожжевого теста, 107  
Пирог с черносливом, 109

Плетеная булка с изюмом, 111  
Пахлава, 145  
Пирожные с фисташками и кешью, 147  
Пицца «маргарита», 177  
Пирог с начинкой из перца, 179

## Р

Рыбные узелки и спаржа, 59  
Руляда из телятины, 87  
Ревеневый тарт с безе, 129

## С

Спаржа, запеченная с соусом, 35  
Сырные суфле в маленьких формочках, 45  
Спаржа и рыбные узелки, 59  
Сальтимбокка куриная, 71  
Свинина с медовым тимьяном, 91  
Седло барашка в травяной корочке, 95  
Слойки с кремом со сладкой начинкой - базовый рецепт заварного теста, 159

## Т

Тыква и жгучие овощи с яблоками, 27  
Томаты, фаршированные чечевицей, булгуром и козьим сыром, 33  
Торт фруктово-малиновый - базовый рецепт для бисквита, 115  
Торт «захер», 117  
Торт «черный лес», 119  
Турецкий пирог, 185

## У

Утиная грудка в восточном стиле, 77

Утка с начинкой из запеченного яблока, 79

## Ф

Фаршированный картофель в мундире, 23

Филе судака в панировке с хреном, 55

Филе лосося с листьями шпината и томатами, 57

Фаршированная индюшиная грудка, 75

Филе свинины в соляной корочке, 93

Фруктово-малиновый торт - базовый рецепт для бисквита, 115

Фруктовый тарт - основной рецепт для песочного теста, 137

## Х

Хрустящая утка с начинкой из запеченного яблока, 79

## Ц

Цыпленок-гриль с травами, 67

Цыпленок по-сицилийски, 69

## Ч

Черничное суфле, 161

## Ш

Штоллен с марципаном ароматный, 113

Швейцарский рулет ореховый с нугой, 121

Шоколадные маффины с вишней и перцем чили, 149

## Я

Яблочный пирог с карамелизированными грецкими орехами, 127

Яблочный пирог в английском стиле, 141

Ягодные тарталетки с глазурью из сметанного крема, 157

















ВДОХНОВЛЯЕТ ГОТОВИТЬ С 1877



9001010992



[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Все права защищены.

Copyright©2014, NEFF, Munchen.