



Świąteczne przysmaki





Wstęp

Szanowni Państwo,

W czasie Świąt Bożego Narodzenia każda rodzina najwięcej czasu spędza przy stole, celebrując wspólne posiłki. Smaczne jedzenie często jest także ukoronowaniem świątecznych spotkań z przyjaciółmi. Tam, gdzie ludzie spędzają razem czas, gotowanie nabiera szczególnego znaczenia.

W kuchni Miele spotykają się codzienna wiedza i doświadczenie z nieograniczoną kreatywnością. Cieszymy się, że możemy podzielić się naszą pasją do gotowania dzięki tym wyjątkowym przepisom stworzonym specjalnie dla Państwa!

W tej książce kucharskiej zgromadziliśmy nasze doświadczenie i radość eksperymentowania, aby wykreować przepisy równie fantazyjne, co łatwe w przygotowaniu. Życzymy Państwu wielu apetycznych pomysłów i przede wszystkim przyjemności podczas przygotowywania potraw.

Mają Państwo jakieś pytania, pomysły lub życzenia? Prosimy o kontakt, będziemy wdzięczni, mogąc wymienić się z Państwem doświadczeniami. Dane kontaktowe znajdują się na końcu.

Eksperymentalna Kuchnia Miele



Spis treści



■ Wstęp	3
Spis treści	5
Akcesoria i produkty do pielęgnacji	89
Przepisy od A do Z	90-91

■ Wypieki

Ciastka z płatków owsianych	6
Muffiny ziemniaczano-makowe	8
Chrupiące języki	10
Ciasteczka śmietanowo-anyżowe	12
Czekoladowe bezy	14
Ciasteczka struclowe	16
Ciasteczka z batatów z żurawiną	18

■ Ciasta

Ciasto z jabłkami	20
Ciasto z gruszkami i orzechami włoskimi	22
Sernik z nadzieniem morelowym	24
Strucla z orzechami włoskimi i żurawiną	26
Tort winogronowy	28

■ Zupy

Zupa ziemniaczana z orzeszkami ziemnymi	30
Zupa dyniowo-pomarańczowa	32
Zupa szpinakowa	34

■ Dodatki

Placki ziemniaczano-twarogowe	36
Zapiekanka z kalarepy	38
Knedle z bułek ługowanych	40
Czerwona kapusta z pomarańczami	42
Purée z ziemniaków i kapusty włoskiej	44
Potrawka z selera naciowego i marchewki	46

■ Ryba

Potrawka z łososia i dorsza	48
Troć z pomidorami	50
Torciki z tuńczykiem	52

■ Mięso

Comber z jelenia z sosem wiśniowym	54
Królik z suszonymi śliwkami	56
Polędwiczka wieprzowa na pierzynie z pora	58
Roladki wieprzowe z orzechami włoskimi	60

■ Drób

Filety z pomarańczą i estragonem	62
Nadziewany indyk w miodzie	64
Rolada z indyka z kremem ziołowym	66

■ Wegetariańskie

Zapiekanka z warzywami	68
Zapiekanka ziemniaczano-gruszkowa	70
Zapiekanka ze słodkich ziemniaków i warzyw	72
Zapiekanka z pomidorów i gnocchi	74
Quiche z pomidorami i ricottą	76

■ Desery

Triple z jabłek z sosem butterscotch	78
Torciki z owocami i sosem z czarnego bzu	80
Słodkie burgery z kremem	82
Krem z marcepanem i amarettini	84
Parfait czekoladowe z gruszkami	86



Ciastka z płatków owsianych

Na 40 sztuk

Składniki

Na ciastka:

1 jajko, rozmiar M
80 g cukru
8 g cukru waniliowego
100 g roztopionego masła
200 g gruboziarnistych
płatków owsianych
½ łyżeczki proszku do
pieczenia
20 g ekspandowanego
amarantusa
1 łyżeczka przyprawy korzen-
nej do ciasteczek

Do dekoracji:

100 g roztopionej białej
kuwerty

Akcesoria:

2 blachy do pieczenia

Czas przyrządzenia:

50 minut

1 Utrzeć na gładką masę
jajko z cukrem i cukrem
waniliowym.

2 Na płatki owsiane wylać
płynne masło i dobrze
wymieszać. Wymieszać proszek
do pieczenia, amarantus i przy-
prawę korzenną do ciasteczek,
dodać do masy jajecznej. Na
koniec dodać płatki owsiane.

3 Za pomocą 2 łyżeczek formo-
wać na blasze małe kopczyki,
pozostawiając odstęp, ponieważ
ciasteczka rozplývają się
w trakcie pieczenia. Upiec
w piekarniku na jasnożółty
kolor.

4 Po ostudzeniu ciasteczka
ułożyć blisko siebie na blasze
i udekorować kuwerturą, formu-
jąc widelcem cienkie nitki.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160°C
Czas pieczenia: 20–25 minut
Poziom: 2 i 4

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 15–20 minut
Poziom: 2 lub 3





Muffiny ziemniaczano-makowe

Na 12 sztuk

Składniki

Na ciasto:

290 g mączystych ziemniaków
350 g mąki pszennej, typ 405
16 g proszku do pieczenia
90 g cukru
8 g cukru waniliowego
125 g chudego twarogu
100 ml mleka 3,5%
100 ml oleju

Na nadzienie:

150 g masy marcepanowej
250 g masy makowej
2 jajka, wielkość M
30 g miękkiego masła
1 ml olejku z gorzkich migdałów
150 g rodzynek
60 g migdałów w płatkach

Akcesoria:

tarka, grube oczka
wałek do ciasta
blacha do pieczenia muffinek
(na 12 sztuk po 5 cm)
12 papierowych foremek do muffinek
ruszt

Czas przyrządzenia:

100 minut

>> Porady:

Do muffinek pasuje również owocowe nadzienie. W tym celu należy zamienić marcepan na 170 g mandarynek z puszki (masa po odsączeniu), a rodzynek zamienić na 30 g cukru pudru.

1 Ziemniaki obrać, przekroić na cztery części, ugotować w osolonej wodzie. Przecedzić, rozgnieść widelcem i ostudzić.

2 Na nadzienie: marcepan zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wymieszać widelcem masę makową, jajka, masło i olejek zapachowy. Dodać rodzynek i migdały.

3 Na ciasto: wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy. Dodać twaróg, mleko, olej i masę ziemniaczaną, szybko zagnieść na gładkie ciasto.

4 Ciasto rozwałkować na prostokąt (55x25 cm) na podsypanym mąką blacie roboczym. Na cieście rozsmarować równomiernie masę makową i posypać wiórkami marcepanu.

5 Zaczynając od dłuższej strony zwinąć ciasto i pokroić roladę na 12 równych części. Nagrzać piekarnik.

6 W każde zagłębienie blaszki włożyć jedną papierową foremkę. W zagłębieniach umieścić po jednej roladce, stroną cięcia skierowaną do góry. Lekko docisnąć i upiec na złoty kolor.

Ustawienia strefy grzejnej

Gotowanie ziemniaków

Moc: 4–9

Czas gotowania: 20-25 minut

Ustawienia

Pieczenie muffinek

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 160–170°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 25-35 minut

Poziom: 2

Ustawienia alternatywne

Pieczenie muffinek

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 170–180°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 25-35 minut

Poziom: 2





Chrupiące języki

Na 60 sztuk

Składniki

200 g ziaren słonecznika
100 g migdałów w słupkach
120 g brązowego cukru
40 g wiórków kokosowych
1 łyżeczka cynamonu
szczypta goździków
2 jajka, wielkość M

Akcesoria:

2 blachy do pieczenia
papier do pieczenia

Czas przyrządzenia:

50 minut

1 Wszystkie składniki, z wyjątkiem jajek, dobrze wymieszać. Na koniec dodać jajka.

2 Blachy wyłożyć papierem do pieczenia. Za pomocą łyżeczki nakładać kopczyki na blachę, pozostawiając wystarczająco dużo miejsca pomiędzy nimi. Upiec w piekarniku na złotobrzowo.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160°C
Czas pieczenia: 15–25 minut
Poziom: 2 i 4

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170°C
Czas pieczenia: 20–30 minut
Poziom: 2 lub 3





Ciasteczka śmietanowo-anyżowe

Na 60 sztuk

Składniki

Na ciasto:

220 g mąki pszennej, typ 405
90 g cukru
16 g cukru waniliowego
2 łyżeczki proszku do
pieczenia
2 łyżeczki mielonego anyżu
60 g kwaśnej śmietany
1 jajko, rozmiar M
30 g masła

Do posmarowania:

100 g cukru pudru
3–4 łyżki soku z cytryny

Akcesoria:

2 blachy do pieczenia
wałek do ciasta
foremki do wykrawania
ciastek

Czas przyrządzenia:

60 minut

1 Połączyć suche składniki.
Dodać śmietanę, jajko
i masło, zagnieść na gładkie
ciasto.

2 Rozwałkować ciasto na
podsypnym mąką blacie
roboczym na ok. 4 mm. Z ciasta
powycinać ciasteczka i ułożyć je
na blasze. Upiec w piekarniku na
jasny złoty lub złotożółty kolor.

3 Utrzeć na gładko cukier
puder z sokiem z cytryny.
Posmarować lukrem przestud-
zone ciasteczka.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160°C
Czas pieczenia: 17–22 minuty
Poziom: 2 i 4

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 12–16 minut
Poziom: 3





Czekoladowe bezy

Na 100 sztuk

Składniki

50 g ciemnej czekolady,
drobno startej
60 g cukru pudru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
½ łyżeczki cynamonu
2 jajka, wielkość M (tylko
białka)
1 łyżeczka soku z cytryny
60 g cukru
1 łyżeczka cukru waniliowego

Akcesoria:

rękaw cukierniczy
tylka okrągła, 5 mm
2 blachy do pieczenia
papier do pieczenia

Czas przyrządzenia:

60 minut

1 Wymieszać czekoladę z cukrem pudrem, mąką ziemniaczaną i cynamonem.

2 Ubić białka na sztywną pianę. Dodać sok z cytryny, cukier i cukier waniliowy, dalej ubijać przez 5 minut, aż powstanie sztywna, lekko błyszcząca masa.

3 Do masy ostrożnie dodać mieszankę czekolady i cukru pudru. Wymieszać delikatnie trzepaczką.

4 Blachy wyłożyć papierem do pieczenia. Napęlić masą rękaw cukierniczy z tylką i wycisnąć na blachę porcje wielkości orzecha laskowego. Bezy upiec tak, aby nie zbrązowiały.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 80–90°C

Czas pieczenia: 100-115 minut

Poziom: 2 i 4





Ciasteczka struclowe

Na 50 sztuk

Składniki

Na ciasto:

100 g kandyzowanej skórki cytrynowej
100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
120 g rodzynek
1 laska wanilii
500 g mąki pszennej, typ 405
8 g cukru waniliowego
75 g cukru
1 szczypta soli
1 jajko, rozmiar M
1 łyżeczka startej skórki cytrynowej
175 g miękkiego masła
42 g świeżych drożdży
120 ml letniego mleka 3,5%
50 g posiekanych migdałów
200 g masy marcepanowej

Do posmarowania:

100 g roztopionego masła

Do posypania:

80 g cukru pudru

Akcesoria:

blacha do pieczenia

Czas przyrządzania:

110 minut

1 Możliwie jak najdrobniej posiekać rodzyнки, kandyzowaną skórkę cytrynową i pomarańczową. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i za pomocą tępej strony noża wyskrobać ziarenka.

2 Wymieszać mąkę, cukier, waniliowy, cukier, sól, jajko, skórkę z cytryny i miękkie masło. Dodać rozpuszczone w letnim mleku drożdże i zagniatą całość przez 5 minut na gładkie ciasto.

3 Zagnieść krótko razem z ciastem kandyzowaną skórkę cytrynową i pomarańczową oraz ziarna wanilii i rodzyńki.

4 Wstawić ciasto do piekarnika i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

5 Szybko zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Marcepan również podzielić na trzy części. Z ciasta i marcepanu uformować wałki o długości ok. 50 cm. Spłaszczyć wałki z ciasta i położyć na nich wałeczki z marcepanu. Złożyć ciasto wzdłuż na pół i docisnąć boki, aby rolka marcepanowa była przykryta całkowicie ciastem.

6 Pokroić wałki na kawałki o długości 3 cm i układać je na blasze w odstępach 0,5–1 cm. Odstawić na 15 minut, a następnie piec w piekarniku na złoty kolor.

7 Po upieczeniu od razu posmarować masłem, ostudzić i posypać cukrem pudrem.

Ustawienia

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Program automatyczny: Ciasta | Ciasto drożdżowe | Wyrastanie 45 min
Czas wyrastania: 45 minut

Ustawienia alternatywne

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30°C
Czas wyrastania: 50 minut

Ustawienia piekarnika

Pieczenie wyrobów cukierniczych

Program: Pieczenie Plus
Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1 automatycznie
Temperatura: 160–170°C
Ilość wody: ok 100 ml
Czas pieczenia: 25–30 minut
Poziom: 2

Ustawienia alternatywne

Pieczenie wyrobów cukierniczych

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 160–170°C
Czas pieczenia: 25–30 minut
Poziom: 2





Ciasteczka z batatów z żurawiną

Na 90 sztuk

Składniki

Na ciasto:

200 g batatów
100 g suszonej żurawiny
100 g niesolonych orzeszków ziemnych
125 g masła
200 g cukru
8 g cukru waniliowego
sól
1 jajko, rozmiar M
300 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki kardamonu
1 łyżeczka mielonego imbiru
1 łyżeczka cynamonu

Do posmarowania:

200 g cukru pudru
6 łyżek wody

Akcesoria:

tarka, drobne oczka
2 blachy do pieczenia

Czas przyrządzania:

50 minut + 30 minut na schłodzenie

1 Bataty obrać i drobno zetrzeć na tarce. Grubo posiekać orzeszki ziemne. Nagrząć piekarnik.

2 Wymieszać masło, cukier, cukier waniliowy, sól i jajko. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i przyprawę, dodać do masy. Na koniec dodać żurawinę, orzeszki ziemne i słodkie ziemniaki.

3 Za pomocą dwóch łyżeczek formować kopczyki wielkości wiśni i układać na blasze. Upiec na złotobrazowo. Schłodzić ciasteczka.

4 Utrzeć na gładko cukier puder z wodą i skropić ciasteczka lukrem.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 15–20 minut
Poziom: 2 i 4

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 15–20 minut
Poziom: 3





Ciasto z jabłkami

Na 16 porcji

Składniki

Na ciasto:

500 g mąki pszennej, typ 405
75 g cukru
1 szczypta soli
2 jajka, wielkość M
100 g miękkiego masła
42 g świeżych drożdży
150 ml letniego mleka 3,5%

Na nadzienie:

800 g kwaskowatych jabłek
100 g masy marcepanowej
60 g cukru
1 łyżeczka cynamonu
50 g roztopionego masła
50 g rodzynek

Do formy:

½ łyżeczki miękkiego masła

Do posmarowania:

100 g zmiksowanej konfitury morelowej

Akcesoria:

przyrząd do usuwania gniazd nasiennych z jabłek
tarka, grube oczka
wałek do ciasta
tortownica, 26 cm
ruszt
blacha do pieczenia lub papier do pieczenia

Czas przyrządzania:

140 minut

1 Wymieszać mąkę, cukier, sól, jajka i masło. Dodać rozpuszczone w letnim mleku drożdże i zagnieść całość na gładkie ciasto.

2 Wstawić ciasto do piekarnika i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

3 Na nadzienie: obrać jabłka, usunąć gniazda nasienne i pokroić w możliwie jak najcieńsze plastry. Zetrzeć marcepan na tarce o dużych oczkach. Wymieszać cukier i cynamon. Nasmarować tortownicę.

4 Oprószyć mąką blat roboczy. Rozwałkować ciasto na duży prostokąt (30 x 70 cm). Posmarować masłem i posypać mieszaną cukru i cynamonu. Rozłożyć na cieście plasterki jabłek. Posypać rodzynekami i wiórkami marcepanu, po czym zwinąć wzdłuż.

5 Wałek pokroić na kawałki o szerokości ok. 6 cm i ułożyć je stroną cięcia skierowaną do góry, jeden obok drugiego, na spodzie tortownicy.

6 Nagrząć piekarnik. W tym czasie odstawić ciasto do wyrośnięcia. Następnie wstawić do piekarnika i w pewnej odległości wsunąć nad tortownicę blachę do pieczenia. Zamiennie nakryć ciasto papierem do pieczenia. Upiec w piekarniku na złotobrązowo.

7 Po upieczeniu od razu posmarować podgrzaną konfiturą morelową, ostudzić.

Ustawienia

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Program automatyczny: Ciasta | Ciasto drożdżowe | Wyrastanie 45 min

Czas wyrastania: 45 minut

Ustawienia alternatywne

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 30°C

Czas wyrastania: 50 minut

Ustawienia piekarnika

Pieczenie ciasta

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 75–80 minut

Poziom: 2





Ciasto z gruszkami i orzechami włoskimi

Na 12 porcji

Składniki

800 g gruszek
250 g masła
250 g cukru
4 jajka, wielkość M
400 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżka kakao
1 łyżeczka cynamonu
16 g proszku do pieczenia
200 g orzechów włoskich (drobno posiekanych)

Do formy:

1 łyżeczka miękkiego masła
1 łyżka bułki tartej

Na glazurę:

150 g rozpuszczonej glazury z ciemnej czekolady

Aksesoria:

forma do wienca 26 cm
ruszt

Czas przyrządzenia:

105 minut

1 Gruszki obrać, pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na cienkie plasterki.

2 Masło, cukier, cukier waniliowy rozrobić na gładką masę dodając pojedynczo jajka. Wymieszać mąkę, kakao, cynamon i proszek do pieczenia, dodać do masy. Na końcu dodać orzechy włoskie i wmieszać do ciasta gruszki.

3 Nasmarować formę i wysypać bułką tartą. Przełożyć ciasto do formy, wyrównać wierzch i upiec w piekarniku na złotobrazowo.

4 Po upieczeniu pozostawić w formie, aby lekko ostygło. Następnie wyjąć z formy i jeszcze letnie posmarować roztopioną glazurą czekoladową.

Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160°C
Czas pieczenia: 60–70 minut
Poziom: 2

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 160–170°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 55–65 minut
Poziom: 2





Sernik z nadzieniem morelowym

Na 12 porcji

Składniki

Na ciasto:

200 g mąki pszennej, typ 405
75 g masła
50 g cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 jajko, rozmiar M
sól

Na nadzienie:

250 g moreli z puszki (masa po odcedzeniu)
60 g cukru
30 g mąki ziemniaczanej
3 łyżki soku z cytryny

Na masę twarogową:

750 g chudego twarogu
170 g cukru
200 g kwaśnej śmietany
2 jajka, wielkość M
16 g cukru waniliowego
100 ml mleka 3,5%
37 g budyniu waniliowego w proszku
2 ml aromatu waniliowego

Akcesoria:

folia spożywcza
sitko
mikser do zмикsowania
tortownica 26 cm
wałek do ciasta, ruszt

Czas przyrządzenia:

120 minut

>> Porady:

Zamiast moreli można także użyć brzoskwiń.

1 Wszystkie składniki kruchego ciasta zagnieść, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić przez min. 30 minut.

2 Morele zmiksować z pozostałymi składnikami nadzienia. Krótko zagotować w garnku, ciągle mieszając. Następnie lekko schłodzić.

3 Wymieszać dokładnie wszystkie składniki masy twarogowej. Rozwałkować schłodzone ciasto w tortownicy. Utworzyć z ciasta brzeg o wysokości ok. 4 cm.

4 Nagrząć piekarnik z rusztem. Rozsmarować masę twarogową na spodzie z ciasta. Na masie twarogowej rozsmarować masę morelową. Używając widelca wymieszać delikatnie masy, wykonując okrężne ruchy, aby powstał wzór strucli. Upiec ciasto w piekarniku.

Ustawienia strefy grzejnej

Zagotowanie masy morelowej

Moc: 9–8

Czas gotowania: 4-5 minut

Ustawienia piekarnika

Pieczenie sernika

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 170–180°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 70-80 minut

Poziom: 2





Strucla z orzechami włoskimi i żurawiną

Na 16 porcji

Składniki

Na ciasto:

550 g mąki pszennej, typ 405
8 g cukru waniliowego
60 g cukru
sól
1 jajko, rozmiar M
50 g miękkiego masła
42 g świeżych drożdży
250 ml letniego mleka 3,5%

Na nadzienie:

150 g orzechów włoskich
120 g suszonej żurawiny
300 g masy marcepanowej
150 g konfitury wiśniowej

Do posmarowania:

150 g cukru pudru
3 łyżki wody

Akcesoria:

blacha do pieczenia
tarka, grube oczka
blender
wałek do ciasta

Czas przyrządzania:

140 minut

1 Umieścić w misce mąkę, cukier waniliowy, cukier, sól, jajko i miękkie masło. Dodać rozpuszczone w letnim mleku drożdże i zagnieść całość na gładkie ciasto.

2 Wstawić ciasto do piekarnika i pozostawić do wyrośnięcia zgodnie z ustawieniami.

3 Na nadzienie: posiekać drobno orzechy włoskie i żurawinę. Marcepan zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Zmiksować konfiturę wiśniową. Wszystkie składniki wymieszać widelcem.

4 Lekko zagnieść ciasto i rozwałkować na prostokąt (60x40 cm). Rozłożyć na cieście nadzienie i zwinąć wzdłuż w roladę.

5 Przeciąć roladę wzdłuż. Zapleść obie połowy, skierowane rozcięciem do góry. Końce podwinąć pod spód, przełożyć struclę na blachę i upiec.

6 Po upieczeniu ostudzić. Wymieszać cukier puder z wodą i rozsmarować łyżką na strucli.

Ustawienia

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Program automatyczny: Ciasta | Ciasto drożdżowe | Wyrastanie 45 min

Czas wyrastania: 45 minut

Ustawienia alternatywne

Wyrastanie ciasta drożdżowego

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 30°C

Czas wyrastania: 50 minut

Ustawienia piekarnika

Pieczenie strucli

Program: Pieczenie Plus

Ilość/rodzaj uderzeń pary: 1 automatycznie

Temperatura: 140–150°C

Ilość wody: ok 100 ml

Czas pieczenia: 55–65 minut

Poziom: 2

Ustawienia alternatywne

Pieczenie strucli

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 150–160°C

Czas pieczenia: 55–65 minut

Poziom: 2





Tort winogronowy

Na 12 porcji

Składniki

100 g półgorzkiej kuwertyry
2 jajka, wielkość M
3 łyżki gorącej wody
100 g cukru
8 g cukru waniliowego
1 szczypta soli
100 g mąki pszennej, typ 405
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Do nawilżenia ciasta:

70 ml soku pomarańczowego
20 ml likieru pomarańczowego

Do obłożenia:

500 g winogron, bez pestek
8 listków białej żelatyny
250 g jogurtu waniliowego
250 g twarogu ricotta
8 g cukru waniliowego
80 g cukru
80 ml soku z cytryny
6 g startej skórki cytrynowej
300 g śmietany

Akcesoria:

tortownica 26 cm
papier do pieczenia
ruszt
łopatka

Czas przyrządzenia:

80 minut + 150 minut na schłodzenie

1 Rozpuścić kuwerturę. Spód tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Nagrząć piekarnik.

2 Na najwyższych obrotach ubić jajka z gorącą wodą na pianę. Powoli dodawać cukier, cukier waniliowy i sól. Dalej ubijać przez 2 minuty na najwyższych obrotach.

3 Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać do masy i krótko mieszać na niższych obrotach. Dodać lekko ostudzoną kuwerturę i przełożyć masę do tortownicy. Włożyć formę do piekarnika.

4 Winogrona przeciąć na pół. Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie.

5 Wymieszać sok pomarańczowy z likierem. Upieczony spód nakłuć widelcem w kilku miejscach i połączyć mieszanką soku z likierem.

6 Wyjąć spód z formy, schłodzić i wokół niego umieścić umytą obręcz tortownicy.

7 Wymieszać na gładką masę jogurt waniliowy, ricottę, cukier waniliowy, cukier, sok i skórkę z cytryny.

8 Rozpuścić żelatynę. Dodać do żelatyny 4 łyżki kremu i wymieszać z resztą masy. Następnie odstawić do schłodzenia.

9 Śmietanę ubić na sztywno i wymieszać delikatnie z kremem. Połowę kremu rozsmarować na spodzie tortu, rozłożyć na nim 300 g winogron i następnie resztę kremu.

10 Udekorować pozostałymi winogronami i schłodzić przez minimum 2 godziny.

Ustawienia piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170–180°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 20-25 minut
Poziom: 2





Zupa ziemniaczana z orzeszkami ziemnymi

Na 4 porcje

Składniki

Na zupę:

1 cienki por
800 g mączystych ziemniaków
100 g kabanosów
2 łyżki oleju
1 cebula (pokrojona w drobną kostkę)
80 g kremowego masła orzechowego
1 l bulionu warzywnego
sól
pieprz cayenne
50 g śmietany

Do podawania:

2 łyżki prażonych orzeszków ziemnych

Akcesoria:

Blender

Czas przyrządzenia:

60 minut

1 Pora pokroić w cienkie plastry. Ziemniaki obrać i pokroić w dużą kostkę. Kabanosy trzykrotnie naciąć wzdłuż i pokroić w cienkie plastry.

2 Rozgrzać łyżkę oleju w garnku. Plastry kabanosów podsmażyć na chrupiąco z obu stron i wyjąć. Krótko podsmażyć plastry pora i również wyjąć.

3 Rozgrzać pozostałą ilość oleju w garnku. Krótko poddusić cebulę i ziemniaki. Dodać masło orzechowe i zalać bulionem warzywnym. Gotować pod przykryciem 20 minut.

4 Zmiksować zupę. Doprawić solą i pieprzem cayenne. Dodać śmietanę, plastry pora i kabanosy, krótko zagotować. Grubo posiekać orzeszki ziemne i posypać nimi zupę podczas serwowania.

Ustawienia strefy grzejnej:

Podsmażanie

Moc: 3–9

Czas smażenia: 8-10 minut

Gotowanie zupy

Moc: 3–9

Czas gotowania: 22-25 minut

>> Porady:

W wersji wegetariańskiej pominąć kabanosy.





Zupa dyniowo-pomarańczowa

Na 6 porcji

Składniki

100 g cebuli
1 kawałek imbiru (wielkości orzecha włoskiego)
1 dynia hokkaido (ok. 1,3 kg)
2 łyżki oleju
150 ml mleka 3,5%
600 ml bulionu warzywnego
sól
pieprz
1 łyżeczka cukru
20 g masła
50 g crème fraîche
sok z jednej pomarańczy

Do podawania:

6 łyżeczek crème fraîche

Akcesoria:

Wyciskarka do cytrusów
Blender

Czas przyrządzenia:

75 minut

1 Obrać i drobno posiekać cebulę i imbir. Wyjąć pestki z dyni. Miąższ pokroić w kostkę.

2 Cebulę poddusić na oleju. Dodać miąższ dyni i imbir, lekko poddusić.

3 Dodać mleko, bulion, sól, pieprz i cukier, gotować pod przykryciem 25 minut. Dodać masło i crème fraîche, dokładnie zmiksować.

4 Wycisnąć sok z pomarańczy i dodać do zupy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

5 Zupę podawać udekorowaną łyżeczką crème fraîche.

Ustawienia strefy grzejnej:

Moc: 4–9

Czas gotowania: 30-35 minut





Zupa szpinakowa

Na 4 porcje

Składniki

250 g kielbasy surowej
2 łyżki oleju
500 g mrożonego szpinaku
400 ml wody
100 g przetartych pomidorów
1 łyżka musztardy
20 g cukru
100 g sera topionego
z ziołami
ostra papryka w proszku
sól
pieprz

Do podsmażenia:
2 łyżki oleju

Akcesoria:
Blender

Czas przyrządzenia:
35 minut

1 Kielbasę obrać i z masy uformować małe kuleczki, usmażyć je na złoto ze wszystkich stron na oleju.

2 Do garnka dodać szpinak, wodę, pomidory, musztardę i cukier. Zagotować ciągle mieszając, aż rozmrozi się szpinak. Gotować pod przykryciem przez ok. 2 minuty.

3 Dodać serek topiony. Przyprawić papryką, solą i pieprzem. Gotować kolejnych 5 minut, następnie całość zmiksować. Dodać kuleczki mięsne i odstawić na kilka minut.

Ustawienia strefy grzejnej:
Podsmażanie kuleczek
Moc: 5–9
Czas smażenia: 8–10 minut

Gotowanie zupy
Moc: 3–9
Czas gotowania: 15–20 minut





Placki ziemniaczano-twarogowe

Na 6 porcji

Składniki

900 g mączystych ziemniaków
500 g chudego twarogu
120 g mąki pszennej, typ 405
100 g skrobi ziemniaczanej
3 jajka, wielkość M (tylko żółtka)
2 łyżeczki soli
pieprz
starta gałka muszkatołowa
2 łyżki siekanej pietruszki

Do podsmażenia:

50 g masła

Akcesoria:

tarka, drobne oczka
ręcznik kuchenny
folia spożywcza
drewniany patyczek do szaszłyków
naczynie do gotowania z perforacją

Czas przyrządzenia:

95 minut

>> Porady:

Placki ziemniaczano-twarogowe pasują jako dodatek do potraw mięsnych. Jako wegetariańskie danie główne można podać je z dipem i sałatką lub warzywami.

1 Ziemniaki obrać, zetrzeć na drobnych oczkach, wycisnąć w ręczniku kuchennym i przełożyć masę ziemniaczaną do miski.

2 Twaróg również wycisnąć i dodać wraz z pozostałymi składnikami do masy ziemniaczanej. Całość dobrze wymieszać.

3 Masę podzielić na pół i każdą część rozłożyć wzdłuż na folii spożywczej. Zwinąć tak, aby powstały krótkie rolki o grubości 7 cm. Końce dobrze skręcić i każdą rolkę nakłuć 5 razy drewnianym patyczkiem.

4 Ułożyć rolki obok siebie, w niewielkiej odległości, w naczyniu do gotowania z perforacją i ugotować w urządzeniu do gotowania na parze. Zamiennie rolki można ugotować w kąpieli wodnej. W tym celu rolki dodatkowo owinąć folią aluminiową.

5 Zdjąć folię i pokroić rolki na plastry o grubości 1,5 cm. Rozgrzać masło na patelni i usmażyć placki z obu stron na złoto.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze:
Gotowanie rolek ziemniaczano-twarogowych
Temperatura: 90°C
Czas gotowania: 50-60 minut

Ustawienia strefy grzejnej:
Smażenie placków
Moc: 8-9
Czas smażenia: 10-12 minut





Zapiekanka z kalarepy

Na 4 porcje

Składniki

Na zapiekankę:

800 g kalarepy
60 g suszonych pomidorów
150 g crème fraîche
150 g startego sera (emmentaler)
5 łyżek wody
sól
pieprz
8 gałązek świeżego tymianku

Do posypania:

80 g startego emmentalera

Akcesoria:

perforowany pojemnik do gotowania na parze
sitko
forma do zapiekanek 20x30cm
ruszt

Czas przyrządzenia:

35 minut

>> Porady:

Zapiekanka z kalarepy pasuje jako dodatek do potraw mięsnych. Wegetarianie mogą połączyć zapiekankę z purée ziemniaczanym.

1 Kalarepę obrać, pokroić w słupki i ugotować na parze lub w wodzie.

2 Pomidory drobno pokroić. Wymieszać w misce z serem, crème fraîche i wodą. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Listki tymianku oddzielić od gałązek i dodać je do masy serowej.

3 Odsączyć kalarepę, lekko posolić i ułożyć w formie do zapiekania. Rozsmarować na wierzchu masę pomidorowo-serową.

4 Posypać serem i zapiec na złoty kolor w piekarniku.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze:

Gotowanie kalarepy

Temperatura: 100°C

Czas gotowania: 7-9 minut

Ustawienia strefy grzejnej:

Gotowanie kalarepy

Moc: 9-4

Czas gotowania: 7-9 minut

Ustawienia piekarnika:

Pieczenie zapiekanki

Program: duży grill

Temperatura: 280°C

Nagrzewanie: 5 minut

Czas pieczenia: 5-7 minut

Poziom: 3





Knedle z bułek ługowanych

4–5 porcji

Składniki

4 podługne bułki ługowane
500 ml letniego mleka 3,5%
40 g masła
1 cebula (pokrojona w drobną kostkę)
50 g bekonu (pokrojonego w drobną kostkę)
70 g włoszczyzny (pokrojonej w drobną kostkę)
3 łyżki siekanej pietruszki
4 jajka, wielkość M
sól
pieprz

Akcesoria:

szklana forma 5x12 cm
folia spożywcza odporna na wysokie temperatury
ruszt

Czas przyrządzenia:

60 minut

>> Porady:

Knedle pasują jako dodatek do potraw z czerwonego mięsa i drobiu, np. do dziczyzny, wołowiny i kaczki.

1 Bułki pokroić w drobną kostkę i kilkakrotnie wymieszać z mlekiem.

2 Na patelni rozgrzać masło, wrzucić cebulę i bekon. Dodać włoszczyznę i smażyć przez 3 minuty. Posypać pietruszką. Całość dodać do masy z bułek i mleka.

3 Dodać jajka. Przyprawić solą i pieprzem, wszystko dobrze wymieszać. Wyłożyć formę folią spożywczą i przełożyć do niej masę knedlową, usuwając z niej powietrze. Ugotować w urządzeniu do gotowania na parze.

4 Po ugotowaniu ostrożnie wyjąć masę knedlową, usunąć folię i pokroić na plastry o grubości ok. 3 cm.

Ustawienia strefy grzejnej:
Podsmażanie cebuli i bekonu
Moc: 8–9
Czas smażenia: 3-4 minuty

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze:
Gotowanie masy knedlowej
Temperatura: 100°C
Czas gotowania: 30-35 minut





Czerwona kapusta z pomarańczami

Na 6 porcji

Składniki

1,2 kg czerwonej kapusty
6 pomarańczy
2 cebule (pokrojone w kostkę)
40 g masła klarowanego
125 ml wody (jedynie podczas przygotowywania na płycie)
1 liść laurowy
2 goździki
5–6 łyżek octu balsamicznego
1 łyżka marmolady pomarańczowej
sól
pieprz
2 łyżki cukru

Akcesoria:

wyciskarka do cytrusów
perforowany pojemnik do gotowania na parze
pojemnik do gotowania na parze bez perforacji
folia aluminiowa

Czas przyrządzenia:
110 minut

>> Porady:

Czerwona kapusta z pomarańczami pasuje jako dodatek do wszystkich ciemnych mięs i do pieczonej kielbasy.

1 Czerwoną kapustę podzielić na ósemki, wyciąć głąb. Ósemki pokroić w poprzek w cienkie paseczki.

2 Połowę pomarańczy wyciąć. Drugą połowę obrać, usuwając całkowicie białą skórkę. Wyciąć nożem z pomarańczy fileciki usuwając błonki. Każdy filecik przekroić na trzy części.

3 Przygotowanie na płycie grzejnej

Poddusić cebulę i czerwoną kapustę w garnku na maśle klarowanym. Zgasić sokiem pomarańczowym i wodą. Dodać przyprawy i ocet balsamiczny. Przyprawić cukrem, solą i pieprzem. Gotować pod przykryciem na niskim poziomie gotowania przez 70 minut.

3 Przygotowanie w urządzeniu do gotowania na parze

Czerwoną kapustę umieścić w perforowanym naczyniu. Masło klarowane i cebulę umieścić w nieperforowanym naczyniu i przykryć folią aluminiową. Wszystko poddusić przez 5 minut. Zdjąć folię aluminiową. Dodać do cebuli czerwoną kapustę z przyprawami, sokiem pomarańczowym i octem balsamicznym. Przyprawić cukrem, solą i pieprzem. Gotować kolejnych 70 minut pod przykryciem.

4 Dodać fileciki z pomarańczy i marmoladę pomarańczową. Jeszcze raz doprawić i podawać.

Ustawienia strefy grzejnej:

Moc (podduszanie): 8–9
Moc (gotowanie): 2–3
Czas podduszania: 3–5 minut
Czas gotowania: 60–70 minut

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze:

Temperatura: 100°C
Czas gotowania: 65–75 minut





Purée z ziemniaków i kapusty włoskiej

Na 6 porcji

Składniki

800 g mączystych ziemniaków
600 g kapusty włoskiej
150 ml mleka 3,5%
2 łyżki masła
sól
starta gałka muszkatołowa

Akcesoria:
tłuczek do ziemniaków

Czas przyrządzenia:
45 minut

1 Ziemniaki obrać i pokroić w dużą kostkę. Gotować przez 5 minut w osolonej wodzie. Kapustę pokroić na ósemki i wyciąć głąb. Ósemki pokroić w poprzek w cienkie paseczki i dodać do ziemniaków. Gotować kolejnych 20 minut. Odląć wodę.

2 Dodać mleko i krótko podgrzać. Zdjąć ze strefy grzejnej i ugnieść dokładnie za pomocą tłuczka do ziemniaków. Dodać masło. Przyprawić do smaku solą i gałką muszkatołową.

>> Porady:

Ta wersja bardzo dobrze pasuje do wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny i dziczyzny.

Ustawienia strefy grzejnej:

Moc: 4–9

Czas gotowania: 25-30 minut





Potrawka z selera naciowego i marchewki

Na 6 porcji

Składniki

600 g selera naciowego
250 g marchewki
250 g śmietany
50 ml białego wina
50 ml bulionu warzywnego
3–4 łyżeczki musztardy dijon
1 łyżeczka cukru
sól
pieprz

Akcesoria:

perforowany pojemnik
do gotowania na parze

Czas przyrządzania:

70 minut

>> Porady:

Potrawka z selera naciowego i marchewki pasuje jako dodatek do potraw mięsnych lub jako potrawa wegetariańska z makaronem pełnoziarnistym.

1 Seler naciowy i marchew pokroić w kawałki o grubości 5 mm. Ugotować marchew i seler naciowy w urządzeniu do gotowania na parze lub na płycie grzejnej.

2 Na patelnię wlać śmietanę, białe wino i bulion. Gotować bez przykrycia kilka minut, aż sos uzyska lekko kremową konsystencję. Dodać musztardę. Przyprawić cukrem, solą i pieprzem.

3 Dodać ugotowane i odsączone warzywa, ostrożnie wymieszać i podawać.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze:

Gotowanie warzyw

Temperatura: 100°C

Czas gotowania marchewki:

7-10 minut

Czas gotowania selera naciowego:

12–15 minut

Ustawienia strefy grzejnej:

Gotowanie warzyw

Moc: 4–9

Czas gotowania marchewki:

7-10 minut

Czas gotowania selera naciowego:

12–15 minut

Gotowanie sosu

Moc: 4–9

Czas gotowania: 5-8 minut





Potrawka z łososia i dorsza

Na 4 porcje

Składniki

250 g oczyszczonego fileta z łososia
300 g oczyszczonego fileta z dorsza
2 łyżki soku z cytryny
1 pęczek cebuli dymki
2 pomidory
4 ogórki konserwowe
1 łyżka oleju
sól
pieprz
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
100 ml białego wina
150 ml bulionu warzywnego
3 łyżki marynowanych kaparów
3 łyżki siekanego koperku
150 g crème fraîche
cukier

Do podawania:

1 łyżeczka siekanego koperku

Czas przyrządzenia:

45 minut

>> Porady:

Do tej potrawy pasuje ryż lub placki ziemniaczane.

1 Pokroić filety rybne na kawałki o wielkości ok. 4 cm i skropić sokiem z cytryny.

2 Cebulę dymkę umyć i pokroić na krążki. Pomidory drobno posiekać. Ogórki konserwowe pokroić w plastry.

3 Rybę usmażyć na oleju, doprawić solą i pieprzem, zdjęć z patelni. W pozostałym tłuszczu podsmażyć cebulę dymkę, ogórki i pomidory.

4 Dodać przecier pomidorowy, zgasić białym winem i bulionem. Dodać kapary, koperek i crème fraîche, doprawić solą, pieprzem i cukrem.

5 Dodać kawałki ryby. Podgrzewać kilka minut. Posypać koperkiem i podawać.

Ustawienia strefy grzejnej:

Podsmażanie

Moc: 8–9

Czas smażenia: 10–15 minut

Podgrzewanie potrawy rybnej

Moc: 2–3

Czas gotowania: 5–7 minut





Troć z pomidorami

Na 4 porcje

Składniki

3 ząbki czosnku
sól
sok z jednej cytryny
30 ml oliwy z oliwek
1 oczyszczona troć (ok. 1 kg)
60 g czarnych oliwek bez pestek
60 g suszonych pomidorów
20 g siekanej pietruszki
500 g pomidorków koktajlowych
1 łyżka cukru
100 ml białego wina
pieprz
sól

Akcesoria:
nić kuchenna
brytfanna Gourmet

Czas przyrządzenia:
50 minut

>> Porady:

Aby ryba lepiej przeszła przyprawami należy lekko naciąć skórę w odstępach co 2 cm.

1 Ząbki czosnku obrać, drobno pokroić i wymieszać ze szczyptą soli, sokiem z cytryny i oliwą z oliwek.

2 Troć natrzeć solą od środka i na zewnątrz, posmarować przygotowaną marynatą. 1 łyżkę marynaty odstawić na później.

3 Oliwki pokroić na plasterki. Pomidory suszone drobno posiekać. Nagrzać piekarnik.

4 Wymieszać pietruszkę z suszonymi pomidorami i plasterkami oliwek. Napelnić troć mieszanką i zawinąć dwa razy nicią kuchenną.

5 Włożyć troć do brytfanny Gourmet i piec w nagrzanym piekarniku przez 25 minut.

6 Przekroić na pół pomidorki koktajlowe i położyć obok ryby. Posypać cukrem i polać białym winem. Posmarować troć pozostałą marynatą i piec kolejnych 10–15 minut.

Ustawienia piekarnika:
Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 210–220°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 35–40 minut
Poziom: 2





Torciki z tuńczykiem

Na 6 sztuk

Składniki

Na torciki:

225 g ciasta francuskiego (świeżego lub mrożonego)
2 cebule dymki
150 g tuńczyka z puszki w sosie własnym (po odsączeniu)
200 g kwaśnej śmietany
sól
pieprz

Do posypania:

50 g startego sera gouda

Aksesoria:

blacha do pieczenia babeczek na 6 sztuk po 5 cm
sitko

Czas przyrządzenia:

50 minut

>> Porady:

Na 12 babeczek można podwoić ilość składników, czas pieczenia pozostaje taki sam.

1 Ciasto francuskie rozmrozić. Cebulę dymkę pokroić na krążki. Odsączyć tuńczyka.

2 Rozwinąć ciasto francuskie i wyciąć 6 krążków o średnicy 12 cm. Wyłożyć ciastem zagłębienia foremek.

3 Nagrząć piekarnik. Wymieszać cebulę dymkę, tuńczyka i kwaśną śmietanę. Doprawić solą i pieprzem, rozłożyć w foremkach.

4 Posypać serem i upiec w piekarniku na złoto.

Ustawienia piekarnika:

Program: Termonawiew Plus

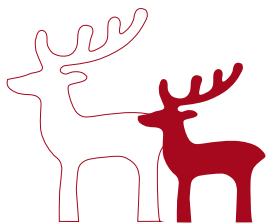
Temperatura: 180–190°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 25–35 minut

Poziom: 2





Comber z jelenia z sosem wiśniowym

Na 5 porcji

Składniki

Na marynatę:

1 marchewka
3 cebule
500 ml czerwonego wina
250 ml wody

Na comber jeleni i sos:

1,2 kg combra jeleniego
(oczyszczony jeden kawałek
bez kości)
sól
pieprz
1 łyżeczka otartego tymianku
1 łyżeczki mielonej szalwii
80 g tłustego boczku
500 ml bulionu z dziczyzny
200 ml soku z wiśni
200 g śmietany
2 łyżki mąki ziemniaczanej
cukier
350 g wiśni z kompotu (masa
po odsączeniu)

Akcesoria:

sitko
brytfanna Gourmet

Czas przyrządzania:

130 minut + 12 godzin
marynowania

1 Na marynatę: oczyścić marchew i cebulę, pokroić w kostkę. Umieścić w garnku czerwone wino, wodę, marchew i cebulę. Krótko zagotować.

2 Schłodzić marynatę i połączyć ją comber z jelenia. Pozostawić w chłodnym miejscu na minimum 12 godzin. W tym czasie kilkakrotnie obracać mięso.

3 Wyjąć mięso i osuszyć. Natrzeć solą, pieprzem i ziołami. Następnie zawinąć w boczek. Marynatę przecedzić przez sitko i odstawić.

4 Włożyć mięso do brytfanny Gourmet i piec w nagrzanym piekarniku bez przykrycia. Po 10 minutach zmienić temperaturę zgodnie z krokiem 2. Po upływie 30 minut dolać bulion. Piec kolejnych 5 minut bez przykrycia.

5 Wyjąć mięso i pozostawić w ciepłym miejscu. Dodać do bulionu sok z wiśni, śmietanę, marynatę i ewentualnie wodę. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagaęcić nią sos. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Zagotować i dodać wiśnie.

6 Pokroić mięso i podawać w sosie.

Ustawienia strefy grzejnej Przygotowanie marynaty

Moc: 8–9
Czas gotowania: 1-2 minuty

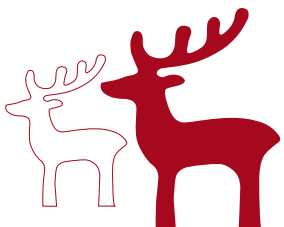
Gotowanie sosu

Moc: 8–9
Czas gotowania: 4-6 minut

Ustawienia piekarnika Pieczenie mięsa

Etap 1
Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 230°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 10 minut
Poziom: 2
Etap 2
Temperatura: 190–200°C
Czas pieczenia: 35-40 minut





Królik z suszonymi śliwkami

Na 4 porcje

Składniki

1 królik, oczyszczony
(ok. 1,5 kg)
5 szalotek
10 gałązek tymianku
3 łyżki oliwy z oliwek
sól
pieprz
30 g mąki pszennej, typ 405
100 ml białego wina
600 ml wody
70 g rodzynek
250 g suszonych śliwek
1 łyżeczka cukru

Akcesoria:

brytfanna Gourmet
z pokrywką
nić kuchenna

Czas przyrządzania:

60 minut

>> Porady:

Królika można upiec również
z pomocą programu
automatycznego.

1 Podzielić królika na 8 części.
Szalotki obrać i drobno
pokroić. Związać gałązki
tymianku nitką w jeden pęczek.
Nagrząć piekarnik.

2 Rozgrzać olej w brytfannie
Gourmet na strefie grzejnej.
Krótko podsmażyć szalotki
i przesunąć na brzeg. Podsmażyć
królika z każdej strony.

3 Mocno posolić i popieprzyć
kawałki królika, posypać
mąką i wszystko dobrze wymie-
szać. Zgasić białym winem
i wodą. Zagotować krótko
mieszając.

4 Dodać rodzynek, śliwki,
cukier i tymianek, piec pod
przykryciem w piekarniku. Przed
podaniem wyjąć tymianek.
Przyprawić do smaku solą
i pieprzem.

Ustawienia strefy grzejnej
Podsmażanie szalotek i królika
Moc: 8-9
Czas gotowania: 8-10 minut

Ustawienia piekarnika
Pieczenie królika
Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 140-150°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 70-80 minut
Poziom: 2





Polędwiczka wieprzowa na pierzynie z pora

Na 6 porcji

Składniki

900 g pora
7 szalotek
900 g oczyszczonej polędwiczki wieprzowej w jednym kawałku
16 plastrów bекonu
4 łyżki oleju
sól
pieprz
250 g mozzarelli
1 łyżka miodu
200 ml bulionu warzywnego
200 g śmietany
2 łyżki musztardy
3 łyżeczki otartego tymianku

Akcesoria:

naczynia do gotowania z perforacją
patyczki drewniane do szaszłyków
forma do zapiekank (20x30 cm)
ruszt

Czas przyrządzania:

65 minut

1 Pora oczyścić i pokroić w plastry. Ugotować al dente w naczyniu do gotowania na parze lub w garnku.

2 Szalotki obrać i drobno pokroić. Nagrząć piekarnik do 80°C, grzanie górne i dolne.

3 Pokroić polędwiczkę wieprzową na medaliony o grubości 4 cm. Medaliony zawinąć w plastry bекonu i umocować patyczkiem.

4 Podsmażyć medaliony na oleju, z każdej strony. Przyprawić solą i pieprzem. Wstawić do piekarnika, aby nie wystygły.

5 Mozzarellę pokroić na taką samą ilość plastrów, co mięso.

6 Poddusić szalotki na tłuszczu ze smażenia, dodać miód i zgasić bulionem. Zdjąć patelnię z płyty, dodać śmietanę i musztardę, doprawić solą i pieprzem.

7 W formie do zapiekania ułożyć odsączonego pora. Wyjąć medaliony z piekarnika i zwiększyć temperaturę piekarnika do 200°C.

8 Ułożyć medaliony na porze. Polać sosem musztardowo-miodowym i przykryć każdy medalion plastrem mozzarelli. Upiec w piekarniku.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze Gotowanie pora

Temperatura: 100°C
Czas gotowania: 5-6 minut

Ustawienia strefy grzejnej Gotowanie pora

Moc: 8-9
Czas gotowania: 5-6 minut

Gotowanie sosu

Moc: 8-9
Czas gotowania: 4-6 minut

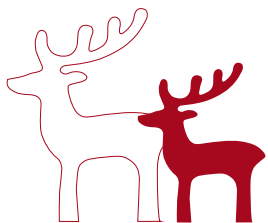
Ustawienia piekarnika Utrzymanie temperatury medalionów

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 80°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Poziom: 2

Zapiekanie

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 200°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Poziom: 2
Czas pieczenia: 20-30 minut





Roladki wieprzowe z orzechami włoskimi

Na 4 porcje

Składniki

50 g suszonych pomidorów
300 ml gorącej wody
200 g mozzarelli
1 ząbek czosnku
6 kotletów wieprzowych (po ok. 130 g)
sól
pieprz
12 plasterów boczku
3 łyżki otartego tymianku
2 łyżki siekanych orzechów włoskich
2 łyżki masła klarowanego
125 ml wina deserowego (Marsala)
3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
cukier

Akcesoria:

folia spożywcza
wałek do ciasta
sitko
patyczki drewniane do szaszłyków
brytfanna Gourmet
z pokrywką

Czas przyrządzania:

70 minut

>> Porady:

Roladki można ewentualnie związać nicią kuchenną. Zamiast wina Marsala można użyć także innego deserowego wina, np. Malaga, Porto czy soku winogronowego.

1 Pomidory namoczyć przez ok. 10 minut w gorącej wodzie. Pokroić mozzarellę na 12 cienkich plasterów. Obrać czosnek i drobno posiekać.

2 Kotlety rozwałkować na płasko, wcześniej umieszczając je pomiędzy folią spożywczą. Każdy kotlet przekroić wzdłuż na pół. Odsączyć pomidory, pozostałą wodę odstawić na bok. Pomidory drobno pokroić.

3 Mięso przyprawić lekko solą i pieprzem. Obłożyć plasterem boczku i mozzarelli. Na plasterze mozzarelli rozłożyć tymianek, orzechy włoskie i kawałki pomidorów, zwinąć i zamocować patyczkiem. Nagrząć piekarnik.

4 Rozgrzać masło klarowane w brytfannie Gourmet na strefie grzejnej. Roladki dobrze podsmażyć z każdej strony. Dodać czosnek, krótko podsmażyć i zgasić winem Marsala i wodą z pomidorów.

5 Krótko zagotować. Następnie piec w piekarniku pod przykryciem przez 15 minut. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody, dodać do sosu i gotować przez 3 minuty. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.

Ustawienia strefy grzejnej

Podsmażanie roladek

Moc: 8–9

Czas smażenia: 8–10 minut

Ustawienia piekarnika

Pieczenie roladek

Program: Grzanie górne i dolne

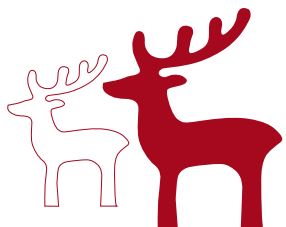
Temperatura: 170–180°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 18–20 minut

Poziom: 2





Filety z pomarańczą i estragonem

Na 4 porcje

Składniki

Na filety:

6 pomarańczy
3 szalotki
150 ml bulionu drobiowego
4 filety z piersi kurczaka (po 200 g)
1 łyżka estragonu
200 g kwaśnej śmietany
1 łyżka mąki ziemniaczanej
sól
pieprz
cukier

Do podsmażenia:

20 g masła klarowanego

Akcesoria:

wyciskarka do cytrusów
brytfanna Gourmet
z pokrywką

Czas przyrządzenia:

70 minut

1 Połowę pomarańczy wycisnąć. Drugą połowę obrać, usuwając całkowicie białą skórkę. Wyciąć nożem z pomarańczy fileciki usuwając błonki. Szalotki obrać i drobno pokroić.

2 Rozgrzać masło klarowane w brytfannie Gourmet na strefie grzejnej. Dobrze podsmażyć filety, doprawić solą i pieprzem, wyjąć i odstawić na bok. Nagrzać piekarnik.

3 Szalotki podsmażyć w brytfannie. Zgasić sokiem pomarańczowym i bulionem. Dodać estragon. Filety umieścić w brytfannie Gourmet, piec pod przykryciem w piekarniku ok. 15 minut.

4 Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości zimnej wody, dodać do sosu wraz z kwaśną śmietaną. Piec kolejnych 5-10 minut bez przykrycia.

5 Przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Dodać do sosu fileciki z pomarańczy i podgrzać.

Ustawienia strefy grzejnej Podsmażanie filetów

Moc: 8-9

Czas smażenia: 3-4 minuty

Podsmażanie szalotek

Moc: 8-9

Czas smażenia: 3-4 minuty

Ustawienia piekarnika

Pieczenie filetów

Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 180-190°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 20-30 minut

Poziom: 2





Nadzewany indyk w miodzie

Na 8 porcji

Składniki

1 oczyszczony indyk (5 kg)
sól
puszka ananasa w kawałkach
200 g suszonych śliwek
1 l bulionu drobiowego
4 łyżki płynnego miodu
½ łyżeczki cynamonu
1 łyżka mąki ziemniaczanej
100 g śmietany
2 łyżeczki otartego majeranku
sól

Akcesoria:

sitko
6 patyczków drewnianych do
szaszłyków
nić kuchenna
brytfanna Gourmet

Czas przyrządzania:

220 minut

1 Dobrze posolić indyka wewnątrz i na zewnątrz. Natrzeć od środka majerankiem. Odsączyć ananasa, sok odstawić na bok. Wymieszać ananasa i suszone śliwki. Nadziać mieszanką indyka i zamknąć przy użyciu patyczków i nici kuchennej.

2 Umieścić indyka piersią do góry w brytfannie Gourmet i dodać sok z ananasa. Piec bez przykrycia przez ok. 60 minut. Dodać 750 ml bulionu i piec bez przykrycia przez 100 minut. W tym czasie wielokrotnie polewać sosem z pieczenia.

3 Wymieszać miód i cynamon. Około 10 minut przed końcem pieczenia posmarować indyka miodem z cynamonem.

4 Po zakończeniu pieczenia wyporcjować indyka i odstawić w ciepłe miejsce. Do sosu z pieczenia dodać pozostały bulion i ewentualnie trochę wody. Wymieszać mąkę ziemniaczaną ze śmietaną i dodać do sosu z pieczenia. Krótko zagotować na strefie grzejnej. Sos podawać do mięsa w osobnym naczyniu.

Ustawienia piekarnika

Pieczenie indyka

Program: automatyka pieczenia
Temperatura: 140–150°C
Czas pieczenia: 140-170 minut
Poziom: 2

Ustawienia alternatywne

Pieczenie indyka

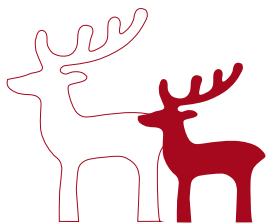
Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 150–160°C
Czas pieczenia: 150-170 minut
Poziom: 2

Ustawienia strefy grzejnej

Zagotowanie sosu

Moc: 7–9
Czas gotowania: 3-5 minut





Rolada z indyka z kremem ziołowym

Na 4 porcje

Składniki

1,2 kg oczyszczonego uda z indyka z kością
sól
pieprz
1 łyżeczka otartego tymianku
200 g twarogu naturalnego
30 g mrożonej mieszanki ziół
1 jajko, wielkość M (tylko żółtko)
3 łyżki bułki tartej
150 ml wody
400 ml bulionu drobiowego
100 ml śmietany
2 łyżki mąki ziemniaczanej

Akcesoria:

miska
nić kuchenna
brytfanna Gourmet
z pokrywką

Czas przyrządzania:

150 minut

1 Wyjąć kość ostrym nożem. Przyprawić mięso solą, pieprzem i tymiankiem.

2 Na farsz: wymieszać twaróg z ziołami, żółtkiem, bułką tartą, solą i pieprzem. Rozsmarować po wewnętrznej stronie uda.

3 Mięso z nadzieniem zwinąć w roladę. Zamiennie mięso złożyć na kształt kieszonki i owinąć nicią kuchenną.

4 Umieścić roladę w brytfannie Gourmet. Dodać wodę i piec pod przykryciem ok. 60 minut w piekarniku.

5 Dolać bulion i piec bez przykrycia przez ok. 50-60 minut. Wyjąć pieczeń, usunąć nić i pokroić w plastry.

6 Dodać do bulionu śmietanę. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos. Krótko zagotować. Sos podawać razem z mięsem.

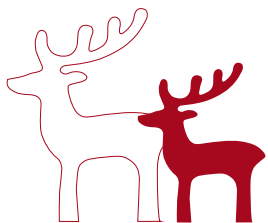
Ustawienia piekarnika

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 170-180°C
Czas pieczenia: 100-120 minut
Poziom: 2

Ustawienia alternatywne

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 170-180°C
Czas pieczenia: 100-120 minut
Poziom: 2





Zapiekanka z warzywami

Na 4 porcje

Składniki

Na ciasto:

300 g ciasta francuskiego
(świeżego lub mrożonego)

Do obłożenia:

260 g pora
450 g brokułów
10 g masła
70 ml wody
350 g liści szpinaku (świeżych
lub mrożonych)
1 pęczek pietruszki (grubo
posiekanej)
sól
pieprz
4 łyżki bułki tartej

Do polania:

3 jajka, wielkość M
200 g crème fraîche
1 łyżeczka soli
200 g startego sera
(emmentaler)
pieprz
starta gałka muszkatołowa

Akcesoria:

wałek do ciasta
okrągła forma do pieczenia
ruszt

Czas przyrządzenia:

70 minut

1 Pora oczyścić i pokroić w cienkie plastry. Brokuły oczyścić i podzielić na małe różyczki.

2 Rozgrzać masło, krótko poddusić plastry pora, nie brązować. Dodać różyczki brokułów i wodę, dusić 3 minuty.

3 Dodać szpinak i gotować, aż płyn całkowicie odparuje. Dodać pietruszkę. Lekko posolić i popieprzyć.

4 Lekko nałożyć na siebie płaty ciasta francuskiego, rozwałkować na wielkość formy i wyłożyć nimi formę. Wystające krawędzie odciąć i docisnąć je na spód.

5 Nagrząć piekarnik. Wymieszać jajka, crème fraîche i sól. Dodać starty ser, doprawić pieprzem i gałką muszkatołową.

6 Posypać spód ciasta bułką tartą. Rozłożyć na nim warzywa i polać równomiernie sosem. Upiec w piekarniku na złotobrazowo.

Ustawienia strefy grzejnej

Gotowanie warzyw

Moc: 8–9

Czas gotowania: 8-10 minut

Ustawienia piekarnika

Pieczenie zapiekanki

Program: Grzanie górne i dolne

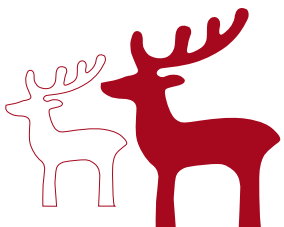
Temperatura: 200–210°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 35-45 minuty

Poziom: 1





Zapiekanka ziemniaczano-gruszkowa

Na 3 porcje

Składniki

500 g ziemniaków
sałatkowych
500 g gruszek
1 łyżka soku z cytryny
100 g śmietany
150 g crème fraîche
2 łyżki siekanej pietruszki
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
starta gałka muskatołowa
pieprz
100 g startego sera
(emmentaler)

Akcesoria:

perforowany pojemnik do
gotowania na parze
forma do zapiekank
(24x18 cm)
ruszt

Czas przyrządzenia:

75 minut

>> Porady:

Zapiekankę można podać
z zieloną sałatą jako danie główne
lub jako dodatek do potraw
mięsnych.

1 Ugotować ziemniaki na
parze lub w wodzie na
strefie grzejnej na lekko twardo.
Następnie obrać i pokroić
w plastry.

2 Gruszki obrać, wypestkować
i pokroić w cząstki. Skropić
sokiem z cytryny i razem
z ziemniakami ułożyć warstwami
w formie do zapiekania.

3 Wymieszać śmietanę, crème
fraîche, pietruszkę, sól
i mąkę ziemniaczaną. Doprawić
gałką muskatołową i pieprzem.
Polać sosem ziemniaki i gruszki.

4 Posypać serem i zapiec na
złoty kolor w piekarniku.

Ustawienia urządzenia do gotowania na parze

Gotowanie ziemniaków

Temperatura: 100°C

Czas gotowania: 22-27 minut

Ustawienia strefy grzejnej

Gotowanie ziemniaków

Moc: 9-4

Czas gotowania: 20-27 minut

Ustawienia piekarnika

Zapiekanie zapiekanki

Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 170-180°C

Czas pieczenia: 35-45 minuty

Poziom: 2





Zapiekanka ze słodkich ziemniaków i warzyw

Na 4 porcje

Składniki

Na zapiekankę:

650 g słodkich ziemniaków
4 żółte papryki
5 cebul
5 pomidorów
5 łyżki oliwy z oliwek
1 pęczek pietruszki
sól
pieprz
3 łyżki bułki tartej

Do formy:

oliwa z oliwek

Akcesoria:

forma do zapiekanek
(25x30 cm)
ruszt

Czas przyrządzenia:

90 minut

1 Słodkie ziemniaki obrać i pokroić na plasterki.

Paprykę oczyścić i pokroić.

Nagrząć piekarnik.

2 Cebule oczyścić i pokroić w plastry. Pomidory pokroić na grube plastry. Grubo posiekać pietruszkę.

3 Nasmarować formę oliwą z oliwek. Ułożyć w formie słodkie ziemniaki, paprykę, połowę pietruszki, cebulę i pomidory. Każdą warstwę doprawić solą i pieprzem.

4 Posypać pozostałą pietruszką i bułką tartą. Polać cienką stróżką oliwą z oliwek i upiec w piekarniku na złotobrzowo.

Ustawienia piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne

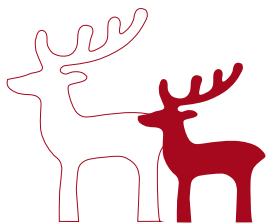
Temperatura: 170–180°C

Wstępne nagrzewanie: tak

Czas pieczenia: 50-60 minut

Poziom: 1





Zapiekanka z pomidorów i gnocchi

Na 4 porcje

Składniki

Na gnocchi:

200 ml wody
½ łyżeczki soli
60 g masła
170 g mąki pszennej, typ 405
2 jajka, wielkość M
30 g startego parmezanu
starta gałka muszkatołowa
sól, pieprz

Do gotowania:

2 l wody, 1 łyżeczka soli

Na zapiekankę:

2 szalotki
1 ząbek czosnku
30 g masła
1 łyżeczka mąki pszennej, typ 405
80 ml wytrawnego wermutu
120 ml bulionu warzywnego
200 g śmietany
1 łyżka posiekanego szczypioru i koperku
2 łyżki posiekanej pietruszki
1 łyżeczka cukru
50 g startego twardego sera (parmezan)
starta gałka muszkatołowa
sól, pieprz
250 g przepołowionych pomidorów koktajlowych

Akcesoria:

forma do zapiekanek
ruszt

Czas przyrządzania:

75 minut

1 Na gnocchi zagotować wodę z solą i masłem. Tak długo dodawać mąkę cały czas mieszając, aż powstanie gładkie ciasto.

2 Wymieszać jajka z parmezanem. Dodać wraz z gałką muszkatołową, solą i pieprzem do jeszcze gorącego ciasta mieszając mikserem, aż powstanie gładkie ciasto.

3 Zagotować wodę z solą na gnocchi. Z ciasta formować małą łyżeczką małe kluseczki i wrzucać do wody. Po wypłynięciu na powierzchnię gotować przez kolejne 2 minuty. Wyjąć i odsączyć.

4 Obrać i drobno pokroić szalotki i czosnek. Rozgrzać w garnku masło. Poddusić na nim szalotki i czosnek przez minutę. Dodać mąkę i zgasić wermutem i bulionem. Zagotować krótko mieszając.

5 Dodać śmietanę, zioła i cukier. Gotować przez 3 minuty. Dodać parmezan. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

6 Wymieszać gnocchi z pomidorami i umieścić w formie do zapiekania. Polać sosem i zapiec w piekarniku na złotobrazowo.

Ustawienia strefy grzejnej

Na gnocchi

Moc: 8–9

Czas gotowania ciasta na gnocchi: 5–7 minut

Czas gotowania gnocchi: 2–5 minut

Na sos:

Moc: 3–9

Czas gotowania: 7–10 minut

Ustawienia piekarnika

Dla zapiekanki

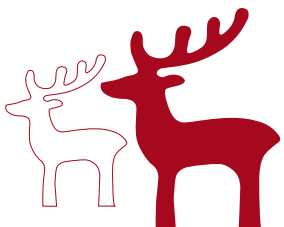
Program: Grzanie górne i dolne

Temperatura: 190–200°C

Czas pieczenia: 25–35 minut

Poziom: 3





Quiche z pomidorami i ricottą

Na 6 porcji

Składniki

Na ciasto:

200 g mąki pszennej, typ 450
100 g masła
40 g drobno startego twardego sera (parmezan)
2 łyżki wody

Do obłożenia:

30 g suszonych pomidorów
1 gałązka rozmarynu
250 g twarożku ricotta
2 jajka, wielkość M
sól
pieprz
350 g pomidorków koktajlowych

Do skropienia:

3 łyżki miodu
2 łyżki oliwy z oliwek
1 gałązka rozmarynu
starta skórka z 1 limonki
sól
pieprz

Do posypania:

30 g grubo startego twardego sera (parmezan)

Aksesoria:

wałek do ciasta
okrągła forma do pieczenia lub tortownica
ruszt

Czas przyrządzania:

65 minut + 60 minut na schłodzenie

1 Na ciasto wymieszać mąkę, masło, parmezan i wodę. Odstawić na ok. 60 minut do lodówki.

2 Na farsz pokroić w drobną kostkę pomidory. Posiekać rozmaryn. Wymieszać ricottę, jajka, pomidory i rozmaryn. Następnie mocno doprawić pieprzem i solą.

3 Przepołować pomidorki koktajlowe. Nagrząć piekarnik.

4 Równomiernie rozwałkować ciasto i umieścić w formie do pieczenia. Utworzyć krawędź.

5 Na cieście rozłożyć masę z ricotty. Na masie ułożyć pomidory stroną przecięcia do góry i upiec na złotobrazowo w piekarniku.

6 W tym czasie wymieszać miód z oliwą z oliwek. Drobno posiekać rozmaryn i dodać ze skórką z limonki do oliwy z miodem. Przyprawić solą i pieprzem.

7 Po upieczeniu odstawić zapiekankę na 2-3 minuty do schłodzenia. Skropić doprawioną oliwą i posypać parmezanem. Podawać na ciepło lub zimno.

Ustawienia piekarnika

Program: Grzanie górne i dolne
Temperatura: 200–210°C
Wstępne nagrzewanie: tak
Czas pieczenia: 35-45 minuty
Poziom: 1 lub 2





Triple z jabłek z sosem butterscotch

Na 6 porcji

Składniki

Na sos:

30 g masła
100 g śmietany
100 g brązowego cukru
16 g cukru waniliowego
1 szczypta soli

Na deser:

3 kwaskowate jabłka
sól
cynamon
150 g ciasteczek owsianych
40 g roztopionego masła
300 g śmietany

Aksesoria:

forma do zapiekaneek 24 cm
woreczek do mrożenia
6 szklanek po 250 ml

Czas przyrządzenia:

60 minut

>> Porady:

Crumble z jabłkami można także przygotować dzień wcześniej. Przed podaniem zapiec w piekarniku w temperaturze 100°C przez 10 minut.

1 Wszystkie składniki sosu umieścić w garnku. Zagotować mieszając i gotować bez przykrycia przez ok. 5 minut. Schłodzić do temperatury pokojowej.

2 Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w małą kostkę. Wymieszać z ¼ sosu butterscotch, szczyptą soli i cynamonu, umieścić w formie do zapiekania.

3 Umieścić ciasteczka owsiane w woreczku do mrożenia i rozdrobnić wałkiem do ciasta. Następnie wymieszać z roztopionym masłem i rozłożyć na jabłkach. Upiec w piekarniku na złotobrzowo.

4 Lekko przestudzić crumble jabłkowe. Śmietanę ubić na sztywno.

5 Połowę crumble jabłkowego rozłożyć w szklankach. Umieścić na nim połowę śmietany i łyżką polać sosem butterscotch. Powtórzyć czynności. Deser podawać na ciepło.

Ustawienia strefy grzejnej

Na sos

Moc: 4–9

Czas gotowania: 5-6 minut

Ustawienia piekarnika

Na crumble z jabłkami

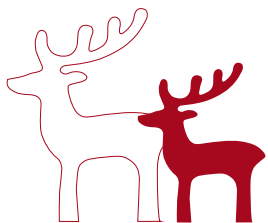
Program: Termonawiew Plus

Temperatura: 170–180°C

Czas pieczenia: 20-25 minut

Poziom: 2





Torciki z owocami i sosem z czarnego bzu

Na 8 porcji

Składniki

Na torciki:

6 listków białej żelatyny
120 g owoców jagodowych (świeże lub mrożone)
500 g jogurtu 1,5%
70 g cukru
8 g cukru waniliowego
200 g śmietany

Na sos:

250 ml soku z czarnego bzu
3 łyżki wina Porto
2 łyżki soku z cytryny
70 g cukru
10 g mąki ziemniaczanej

Akcesoria:

blender
6 talerzyków deserowych
8 foremek, 7 cm

Czas przyrządzenia:

25 minut + przynajmniej
3 godziny na schłodzenie

1 Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie. Owoce dokładnie zmiksować.

2 Do zmiksowanych owoców dodać jogurt, cukier i cukier waniliowy.

3 Żelatynę odcisnąć i rozpuścić. Wymieszać z żelatyną 2 łyżki kremu jogurtowego i dodać do reszty kremu.

4 Ubić na sztywno śmietanę i wymieszać delikatnie z kremem. Napelnić masą foremki i schłodzić przez minimum 3 godziny.

5 Na sos: umieścić w garnku sok z czarnego bzu, wino Porto i sok z cytryny. Dodać cukier do smaku oraz mąkę ziemniaczaną. Zagotować mieszając.

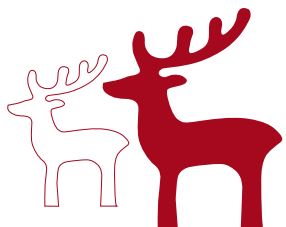
6 Wyporcjować sos na talerzykach deserowych. Torciki owocowe wyjąć z foremek przy użyciu noża i ułożyć na talerzykach.



Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 7–9

Czas gotowania: 2-4 minuty



Słodkie burgery z kremem

Na 6 sztuk

Składniki

Na burgery:

300 g ciasta francuskiego (świeżego lub mrożonego)
1 jajko, wielkość M (tylko żółtko)
2 łyżki wody
1 łyżka cukru
cynamon

Na nadzienie:

1 listek białej żelatyny
1 laska wanilii
370 ml mleka 3,5%
80 g cukru pudru
3 jajka, wielkość M (tylko żółtka)
15 g mąki pszennej, typ 405
20 g mąki ziemniaczanej
2 łyżki likieru pomarańczowego
1 łyżka masła
150 g mandarynek z puszki (masa po odsączeniu)

Akcesoria:

2 blachy do pieczenia

Czas przyrządzania:

50 minut + przynajmniej 30 minut na schłodzenie

1 Ciasto francuskie rozmrozić i lekko rozwałkować na posypanym mąką blacie roboczym. Wyciąć 12 krążków o średnicy 12 cm i ułożyć na lekko oprószonych mąką blachach do pieczenia. Nagrząć piekarnik.

2 Wymieszać żółtko z wodą i cukier ze szczyptą cynamonu. Posmarować krążki ciasta mieszaną żółtka z wodą, posypać cukrem cynamonowym i upiec na złotobrazowo.

3 Na nadzienie: namoczyć żelatynę w zimnej wodzie. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i wyskrobać ziarenka tępą stroną noża. Podgrzać mleko z połową cukru pudru, laską i mięszem wanilii.

4 Ubić na pianę żółtka z drugą połową cukru pudru. Dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną. Usunąć z mleka laskę wanilii.

5 Dodać do kremu jajecznego kilka łyżek gorącego mleka. Następnie wymieszać krem jajeczny z pozostałym mlekiem. Mieszając zagotować w garnku, aż masa zgęstnieje.

6 Podgrzać likier pomarańczowy. Rozpuścić w nim odcisniętą żelatynę i wymieszać ją razem z masłem i gorącym kremem waniliowym.

7 Przestudzić lekko krem waniliowy. Od czasu do czasu zamieszać. Połowę krążków z ciasta francuskiego lekko spłaszczyć i rozłożyć na nich krem waniliowy.

8 Na kremie ułożyć mandarynki. Każdy torcik nakryć krążkiem ciasta. Schłodzić przez minimum 30 minut i podawać.

Ustawienia piekarnika

Na burgery

Program: Termonawiew Plus
Temperatura: 180–190°C
Czas pieczenia: 15–25 minut
Poziom: 1 i 3

Ustawienia strefy grzejnej

Na nadzienie

Moc: 7–9
Czas gotowania mleka:
3–4 minuty
Czas gotowania budyniu:
3–4 minuty





Krem z marcepanem i amarettini

Na 4 porcje

Składniki

Na krem:

100 g masy marcepanowej
140 ml mleka 3,5%
250 g mascarpone
200 g kwaśnej śmietany
200 g śmietany
16 g cukru waniliowego
300 g odsączonych wiśni z kompotu
130 g ciasteczek amarettini
100 g masy marcepanowej

Do dekoracji:

1 łyżka odsączonych wiśni z kompotu
1 łyżka ciasteczek amarettini

Aksesoria:

sitko

Czas przyrządzania:

25 minut + przynajmniej 60 minut na schłodzenie

1 Marcepan pokroić w kostkę i podgrzać z mlekiem w garnku. Tak długo mieszać trzepaczką, aż marcepan się rozpuści. Schłodzić mleko z marcepanem.

2 Wymieszać mascarpone, kwaśną śmietanę, śmietanę, 3 łyżki mleka z marcepanem i cukier waniliowy. Następnie dodać resztę mleka z marcepanem.

3 Układać w szklankach warstwami wiśnie, połowę amarettini, połowę kremu i drugą połowę amarettini. Zakryć pozostałą ilością kremu i schłodzić przez minimum 60 minut.

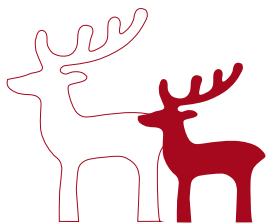
4 Przed podaniem udekorować amarettini i wiśniami.

Ustawienia strefy grzejnej

Moc: 5-7

Czas topienia: 3-4 minuty





Parfait czekoladowe z gruszkami

Na 6 porcji

Składniki

Na parfait:

150 g ciemnej czekolady
250 g śmietany
3 jajka, wielkość M
sól
75 g cukru
30 g posiekanej ciemnej czekolady

Na gruszki z cynamonem:

2 gruszki
300 ml soku gruszkowego
2 łyżki soku z cytryny
1 gwiazdka anyżu
2 laski cynamonu
80 g cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 łyżki wody

Aksesoria:

forma prostokątna (dł. 25 cm)
folia spożywcza
6 talerzyków deserowych

Czas przyrządzania:

60 minut + przynajmniej
6 godzin na zmrożenie

1 Czekoladę stopić w garnku i lekko ostudzić. Śmietanę ubić na sztywno. Oddzielić żółtka od białek. Ubić na sztywno białka ze szczyptą soli. Ubić żółtka z cukrem na gęsty krem. Dodać do kremu roztopioną, lekko przestudzoną czekoladę.

2 Do kremu czekoladowego dodać śmietanę i pianę z białek. Na koniec dodać posiekaną czekoladę.

3 Wyłożyć formę folią spożywczą. Napęlnić kremem czekoladowym i mrozić przez minimum 6 godzin.

4 Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cząstki i skropić sokiem z cytryny.

5 Karmelizować cukier w garnku na złoty kolor i zgasić sokiem gruszkowym. Dodać przyprawy i gotować pod przykryciem 8 minut. Dodać gruszki i gotować jeszcze 1-2 minuty.

6 Usunąć przyprawy. Wyjąć gruszki i schłodzić. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w niewielkiej ilości wody i zagęścić nią sos gruszkowy. Krótco zagotować.

7 Gruszki rozłożyć na talerzykach i połać jeszcze ciepłym sosem. Pokroić parfait czekoladowe i ułożyć na talerzykach.

Ustawienia strefy grzejnej

Karmelizowanie

Moc: 8-9

Czas gotowania: 3-4 minuty

Sos

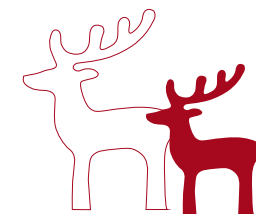
Moc: 3-5

Czas gotowania: 12-14 minut





Akcesoria i produkty do pielęgnacji



Akcesoria dodatkowe

Dla najlepszych efektów kulinarnych potrzebujemy nie tylko wysokiej jakości urządzeń i świeżych składników, niezbędne są także właściwe akcesoria kuchenne. Oferujemy szeroki wybór akcesoriów, które są optymalnie dostosowane do naszych urządzeń.

Do przyrządzania potraw z przepisów podanych w niniejszej książce przydadzą się:

- Garnki i patelnie
- Uniwersalna brytfanna
- Blachy do pieczenia
- Blachy uniwersalne
- Formy do zapiekania
- Deska do krojenia

Oryginalne produkty do pielęgnacji Miele

Podczas codziennej pracy w kuchni mogą powstawać trudne do usunięcia zabrudzenia. Aby całkowicie się ich pozbyć i jednocześnie zagwarantować, że powierzchnie urządzeń nie zostaną uszkodzone i dłużej będą wyglądać jak nowe, istotny jest wybór właściwych środków czyszczących.

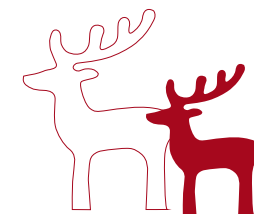
Dlatego do konserwacji urządzeń Miele oferujemy specjalne środki czyszczące i pielęgnujące. Zapewniają one bardziej efektywne działanie urządzeń przez cały okres ich użytkowania.

Wszystkie akcesoria Miele oraz produkty czyszczące i pielęgnujące można nabyć w sklepie internetowym Miele oraz w Miele Experience Center w Warszawie i Gdańsku.



shop.miele.pl





C		P	
Chrupiące języki	10	Parfait czekoladowe z gruszkami	86
Ciasteczka struclowe	16	Placki ziemniaczano-twarogowe	36
Ciasteczka śmietanowo-anyżowe	12	Polędwiczka wieprzowa na pierzynie z pora	58
Ciasteczka z batatów z żurawiną	18	Potrawka z łososia i dorsza	48
Ciastka z płatków owsianych	6	Potrawka z selera naciowego i marchewki	46
Ciasto z gruszkami i orzechami włoskimi	22	Purée z ziemniaków i kapusty włoskiej	44
Ciasto z jabłkami	20		
Comber z jelenia z sosem wiśniowym	54	Q	
Czekoladowe bezy	14	Quiche z pomidorami i ricottą	76
Czerwona kapusta z pomarańczami	42		
		R	
F		Rolada z indyka z kremem ziołowym	66
Filety z pomarańczą i estragonem	62	Roladki wieprzowe z orzechami włoskimi	60
K		S	
Knedle z bułek ługowanych	40	Sernik z nadzieniem morelowym	24
Krem z marcepanem i amarettini	84	Słodkie burgery z kremem	82
Królik z suszonymi śliwkami	56	Strucla z orzechami włoskimi i żurawiną	26
M		T	
Muffiny ziemniaczano-makowe	8	Torciki z owocami i sosem z czarnego bzu	80
		Torciki z tuńczykiem	52
N		Tort winogronowy	28
Nadziewany indyk z miodem	64	Triple z jabłek z sosem butterscotch	78
		Troć z pomidorami	50
		Z	
		Zapiekanka z kalarepy	38
		Zapiekanka z pomidorów i gnocchi	74
		Zapiekanka z warzywami	68
		Zapiekanka ze słodkich ziemniaków i warzyw	72
		Zapiekanka ziemniaczano-gruszkowa	70
		Zupa dyniowo-pomarańczowa	32
		Zupa szpinakowa	34
		Zupa ziemniaczana z orzeszkami ziemnymi	30

Redakcja:
 Claudia Krumsiek, Werk Oelde
 Zdjęcia:
 Martina Urban, Hamfelde/Lbg.
 CASA Fotoatelier für Werbung, Münster
 Michael Heinsen, Hamburg
 Stylizacja:
 Martina Urban, Hamfelde/Lbg.
 CASA Fotoatelier für Werbung, Münster
 Stylizacja potraw:
 Alexandra Böhme, Hamburg
 Renate Neetix, Bielefeld
 Pomysł, realizacja i produkcja:
 Miele Communication International, Gütersloh

Przedruk, także we fragmentach, dozwolony
 tylko za wyraźną zgodą Miele & Cie KG oraz
 z podaniem źródła.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
 Zmiany zastrzeżone
 M.-Nr. 10 873 591 (12/18)

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Tel.: 22 548 40 00
E-mail: info@miele.pl
www.miele.pl