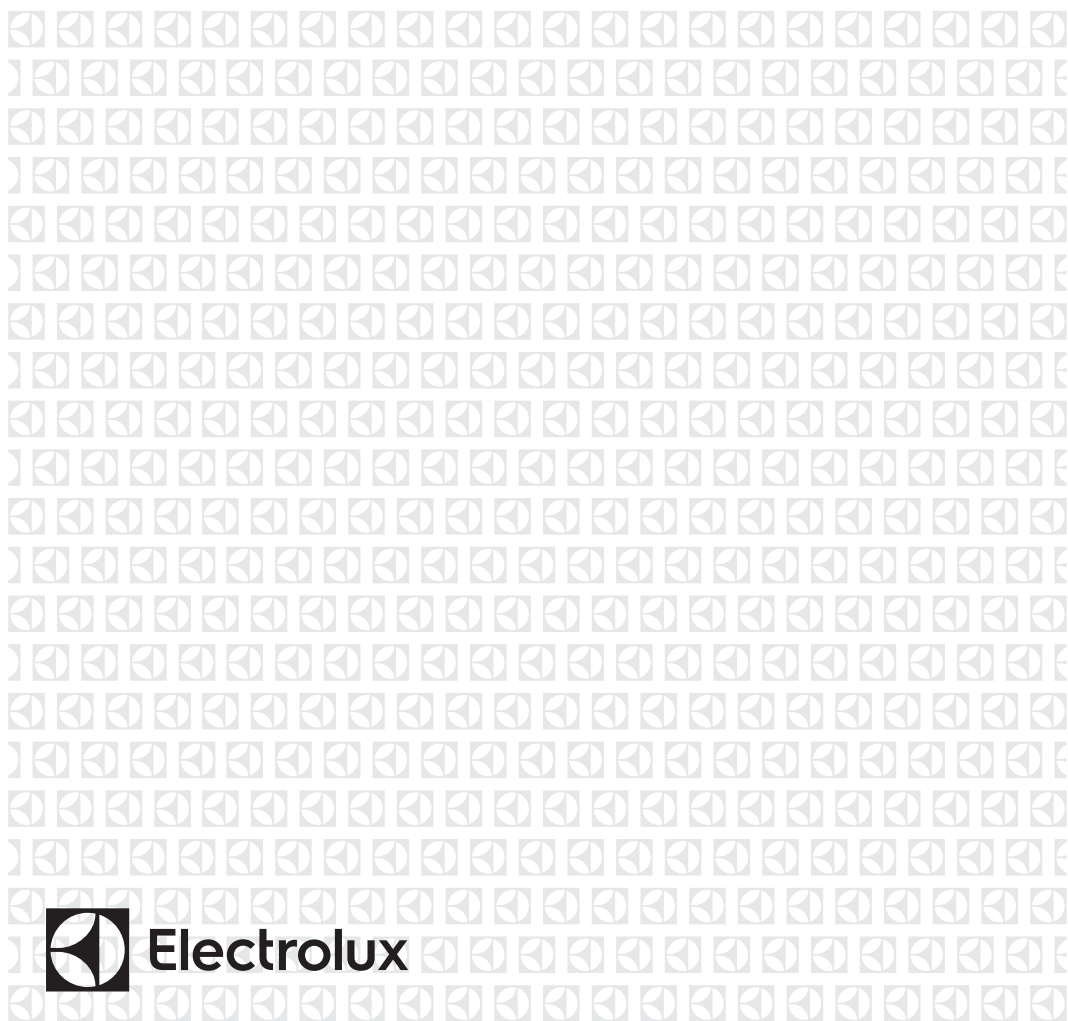




RO Cuptor cu abur

Cartea de rețete



1. CARTE DE REȚETE

Preparatele sunt împărțite în mai multe categorii:

- Pește și fructe de mare
- Găină
- Carne
- Meniuri la cuptor
- Pizza și tarte tip quiche
- Prăjituri și patiserie
- Pâine și chifle
- Legume
- Creme custard și Terrine
- Feluri de mâncare
- Gătutul după meniu

2. PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

2.1 Peste proaspăt:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 800 g cod uscat
- 2 linguri ulei de măsline
- 2 cepe mari
- 6 căței de usturoi curățați
- 2 prăji
- 6 ardei roșii
- 1/2 conservă roșii tocate (200 g)
- 200 ml vin alb
- 200 ml supă de legume
- piper, sare, cimbru, oregano

Mod de preparare:

Înmuiiați codul uscat peste noapte. Scurgeți codul uscat în ziua următoare și puneți într-o cratiță cu apă proaspătă, puneți pe un ochi și lăsați să fiarbă. Apoi luați de pe foc și lăsați să se răcească. Puneți ulei de măsline într-o tigaie și încălziți. Curățați ceapa și tocați-o mărunt, zdrobiți căteii de usturoi curățați, feliați și spălați prazul. Amestecați în uleiul încins și rumeniți rapid. Curățați ardeii de sămburi și tăiați fâșii. Apoi puneți în tigaie cu roșiile tocate. Adăugați vin alb și supă de legume și lăsați să fiarbă la foc scăzut un timp. Condimentați cu piper, sare, cimbru și oregano și lăsați să fiarbă la foc scăzut în cratiță încă 15 minute. Scoateți codul uscat răcit din cratiță și uscați cu un prosop de bucătărie din hârtie. Îndepărtați pielea, oasele și înotătoarele. Desfaceți peștele în straturi și puneți într-un vas rezistent la foc, amestecat cu legumele.

- Durata în aparat (min): 30
- Nivel raft: 1

2.2 File de pește:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 600-700 g file de șalău, somon sau pastrăv de mare
- 150 g brânză rasă
- 250 ml smântână
- 50 g pesmet
- 1 linguriță tarhon
- pătrunjel, tocat
- sare, piper
- lămâie
- unt

Mod de preparare:

Presărați suc de lămâie peste fileurile de pește și lăsați la marinat un timp, apoi absorbiți surplusul de suc cu un șervet de bucătărie din hârtie. Condimentați fileurile de pește pe ambele părți cu sare și piper. Apoi puneți fileurile de pește într-un vas rezistent la foc uns cu unt. Amestecați brânza rasă, smântâna, pesmetul, tarhonul și pătrunjelul mărunțit. Amestecul se întinde imediat pe fileurile de pește, apoi se adaugă unt pe deasupra.

- Durata în aparat (min): 35
- Nivel raft: 2

2.3 Peste în crusta de sare:

Pentru 6 persoane.

Ingrediente:

- un pește întreg, aprox. 1,5-2 kg
- 2 lămâi netratate cu ceară
- 1 căpățână de fenicul
- 4 crenguțe de cimbru proaspăt
- 3 kg sare gemă

Mod de preparare:

Curățați peștele și ungeți cu sucul de la două lămâi netratate cu ceară. Tăiați feniculul în felii subțiri și umpleți peștele împreună cu crenguțele de cimbru proaspăt. Puneți jumătate din sarea gemă într-o tavă de coacere și puneți peștele deasupra. Puneți cealaltă jumătate de sare gemă peste pește și apăsați ferm.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 1

2.4 File de somon**Ingrediente:**

- 400 g cartofi
- 2 legături de ceapă verde
- 2 căței de usturoi
- 1 conservă mică de roșii mărunțite (400 g)
- 4 fileuri de somon
- sucul de la o lămâie
- sare și piper
- 75 ml supă de legume
- 50 ml vin alb
- 1 crenguță de rozmarin proaspăt
- 150 ml vin
- 1/2 legătură de cimbru proaspăt

Mod de preparare:

Spălați cartofii, curățați coaja, tăiați în patru și fierbeți în apă cu sare timp de 25 de minute, apoi scurgeți și tăiați felii.

Spălați ceapa verde și tăiați fin. Curățați căței de usturoi și tăiați în bucăți. Amestecați ceapa și usturoiul cu roșiile tăiate cubulețe.

Presărați fileurile de somon cu sucul de la o lămâie și lăsați la marinat. Apoi uscați și condimentați cu sare și piper.

Amestecați legumele și cartofii și puneți-le într-un vas rezistent la căldură uns și puneți somonul deasupra.

Turnați supă de legume și vin alb, apoi puneți rozmarin și cimbru deasupra.

- Durata în aparat: 35 minute
- Nivel raft: 2

2.5 Pește umplut (Păstrăv):**Ingrediente:**

- 1 lămâie
- pește

Mod de preparare:

Spălați, uscați și stropiți cu suc de lămâie în interior și pe afară. Lăsați la marinat un timp și apoi condimentați cu sare și piper. Puneți peștele într-un vas de inox în care introduceți un platou găurit detașabil.

- Durata în aparat (min): 25
- Nivel raft: 3

2.6 Calamar umplut:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 1 kg calamar de mărime medie, curățat
- 1 ceapă mare
- 2 linguri ulei de măsline
- 90 g de orez cu bobul lung gătit
- 4 linguri semințe de pin
- 4 linguri afine (stafide)
- 2 linguri de pătrunjel tocat
- sare, piper
- sucul de la o lămâie
- 4 linguri ulei de măsline
- 150 ml vin
- 500 ml suc de roșii

Mod de preparare:

Frecați puternic calamarul cu sare și apoi spălați cu apă de la robinet. Curățați ceapa, tocați mărunt și căliți cu două linguri de ulei de măsline până devine transparent. Adăugați orezul cu bob lung, semințele de pin, afinele și pătrunjelul tocat la ceapă și condimentați cu sare, piper și cu sucul de la o lămâie. Umpleți calamarul ușor cu amestecul, coaseți deschiderea.

Puneți patru linguri de ulei de măsline într-o tavă pentru coacere și rumeniți calamarul pe ochi. Adăugați vin și suc de roșii. Acoperiți tava pentru coacere cu un capac și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 1

3. GAINA

3.1 Pulpe de pui:

Pentru 2-4 persoane.

Ingrediente:

- 4 pulpe de pui, 250 g fiecare
- 250 g crème fraîche
- 125 ml smântână
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță boia
- 1 linguriță curry
- 1/2 linguriță de piper
- 250 g ciuperci tăiate la conservă
- 20 g de amidon de porumb

Mod de preparare:

Curățați pulpele de pui și puneți într-o oală pentru friptură. Amestecați restul ingredientelor împreună și turnați peste pulpele de pui.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 1

3.2 Piept de pui umplut:

Servit cu spanac în sos de șofran

Ingrediente:

6 porții

- 400 g frunze de spanac, opărite
- O priză de sare
- 100 g brânză grasă cu ardei gras
- Piper negru proaspăt măcinat
- 6 bucăți de piept de pui
- 2 linguri cu suc de lămâie
- 1 lingură de muștar
- 100 ml vin alb
- 150 ml supă de pui fără grăsime
- 1 legătură de șofran
- 150 ml smântână dublă
- 1/2 linguriță cu suc de lămâie

Mod de preparare:

Puneți deoparte 20 – 24 frunze mari de spanac. Stoarceți cu delicatețe frunzele rămase și tocați-le cu cuțitul bucătarului. Amestecați-le apoi cu brânza grasă și adăugați sare și piper pentru condimentare. Tăiați un buzunar pe lungimea bucăților de piept de pui. Împănăți cu acest amestec de spanac și închideți bucățile de piept de pui cu bețișoare de cocktail.

Picurați suc de lămâie și frecați cu muștar. Condimentați ușor cu sare și piper. La final, înveliți bucățile de piept de pui cu frunzele de spanac puse deoparte mai devreme. Puneți bucățile de piept de pui în vasul perforat și gătiți la abur cu ajutorul funcției de gătire la abur. Într-o cratiță, scădeți vinul alb și supa de pui la aproximativ 100 ml. Adăugați după aceea șofranul și smântâna dublă. Condimentați sosul cu suc de lămâie, adăugați sare și piper dacă este necesar. Scoateți bețișoarele de cocktail din pieptul de pui. Felițați pieptul. Turnați puțin sos pe farfurie și aranjați bucățile de piept de pui pe aceasta.

- Durata în aparat: 35 minute
- Nivel raft: 3

3.3 Cocos în sos de vin:

Pentru 2-4 persoane.

Ingrediente:

- 1 pui
- sare
- piper
- 1 lingură de făină
- 50 g unt topit
- 500 ml vin alb
- 500 ml supă de pui
- 4 linguri sos de soia
- 1/2 legătură de pătrunjel
- 1 crenguță de cimbru
- 150 g șuncă tăiată cubulețe
- 250 g ciuperci brune, curățate și tăiate în sferturi
- 12 șalote, curățate
- 2 căței de usturoi, curățați și zdrobiți

Mod de preparare:

Curățați puiul și condimentați cu sare și piper și presărați cu făină. Încălziți untul topit într-o formă pentru coacere pe ochi, rumeniți puiul pe toate părțile. Turnați vinul alb, supa de pui și sosul de soia și lăsați să fiarbă. Adăugați pătrunjel, cimbru, șuncă tăiată cubulețe, ciuperci, șalote și usturoi. Lăsați din nou să fiarbă, acoperiți cu un capac și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 1

3.4 Pui umplut:

Pentru 2 persoane.

Ingrediente:

- 1 pui, 1,2 kg (cu măruntaie)
- 1 lingură de ulei
- 1 linguriță sare
- 1/4 linguriță de boia
- 50 g pesmet
- 3 - 4 linguri de lapte
- 1 ceapă, tocată
- 1 legătură de pătrunjel tocat
- 20 g unt
- 1 ou
- sare și piper

Mod de preparare:

Curățați puiul și uscați. Amestecați uleiul, sarea și boiaua și ungeți puiul cu amestecul. Umplutura: Amestecați pesmetul și laptele. Puneți ceapa tocată, pătrunjelul și untul într-o tigaie și căliți. Tocați mărunt inima, ficatul și pipota și adăugați un ou. Apoi amestecați totul și condimentați cu sare și piper. Puneți pieptul de pui într-o formă pentru coacere, introduceți la cuptor; întoarceți după 30 de minute. (Este emis un semnal sonor.)

- Durata în aparat (min): 90
- Nivel raft: 1

3.5 Rata cu portocale:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 1 rață (1,6 – 2,0 kg)
- sare
- piper
- 3 portocale, fără coajă, fără sămburi și tăiate cuburi
- 1/2 linguriță de sare
- 2 portocale pentru suc
- 150 ml sherry

Mod de preparare:

Curățați rața, condimentați cu sare și piper și frecați cu coajă de portocală. Umpleți rața cu cuburi de portocală condimentate cu sare și coaseți. Puneți rața în forma pentru coacere, cu pieptul în jos. Storceți portocalele, amestecați sucul cu sherry și turnați peste rață. Introduceți rața la cuptor; întoarceți după 30 de minute (se aude un semnal).

- Durata în aparat (min): 90
- Nivel raft: 1

4. CARNE

4.1 Tocană de vită:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 600 g carne de vită
- sare și piper
- făină
- 10 g unt
- 1 ceapă
- 330 ml bere neagră
- 2 lingurițe de zahăr brun
- 2 lingurițe de pastă de tomate
- 500 ml supă de vită

Mod de preparare:

Tăiați carnea de vită în cubulețe, condimentați cu sare și piper și presărați cu puțină făină. Încălziți untul într-o tigaie și rumeniți bucățile de carne. Apoi puneți

într-o caserolă. Curățați ceapa și tăiați fin, căliți ușor cu puțin unt, apoi puneți în vas peste carne. Amestecați berea neagră, zahărul brun, pasta de tomate și supă de vită, puneți în tigaie și lăsați să fiarbă. Apoi turnați peste carne (carnea trebuie să fie acoperită). Acoperiți și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 120
- Nivel raft: 3

4.2 Vita marinată:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 1,5 kg de carne de vită
- sare
- piper
- legumele pentru supă din marinată

Pentru a prepara marinata:

- 1 l apă
- 500 ml oțet de vin
- 2 lingurițe sare
- 15 boabe de piper
- 15 boabe de ienupăr
- 5 foi de dafin
- 2 legături de legume pentru supă (morcov, praz, țelină, pătrunjel)

Fierbeți totul și lăsați să se răcească.

Turnați marinata peste carnea de vită până când este acoperită și lăsați la marinat 5 zile.

Mod de preparare:

Scoateți bucata de carne de vită din marinată și lăsați să se scurgă. Condimentați cu sare și piper și rumeniți pe toate părțile într-o cratiță pentru friptură și adăugați legumele pentru supă din marinată. Turnați o parte din marinată în cratiță pentru friptură; partea inferioară trebuie să fie acoperită până la 10 - 15 mm. Acoperiți cratița pentru friptură cu un capac și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 150
- Nivel raft: 1

4.3 Bucata de carne:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 2 chifle uscate
- 1 ceapă
- 3 linguri de pătrunjel tocat
- 750 g carne tocată (amestec de vită și porc)
- 2 ouă
- sare, piper și boia
- 100 g felii subțiri de șuncă

Mod de preparare:

Înmuiați chiflele în apă și apoi scurgeți apa. Curățați ceapa și tocați mărunt, apoi căliți în ulei și adăugați pătrunjelul tocat. Amestecați carnea tocată, ouăle, chiflele stoarse de apă și ceapa. Condimentați cu sare, piper și boia, puneți într-o formă dreptunghiulară și acoperiți cu felii subțiri de șuncă. Adăugați apă puțină și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 70
- Nivel raft: 1

4.4 Picior de porc:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 1 ciolan de porc de la spate de 0,8-1,2 kg
- 2 linguri ulei
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță boia dulce
- 1/2 linguriță de busuioc
- 1 conservă mică de ciuperci tăiate (280 g)
- legume pentru supă (morcov, praz, țelină, pătrunjel)
- apă

Mod de preparare:

Crestați pielea în jurul ciolanului de porc. Amestecați uleiul, sarea, boia și busuiocul și presărați peste ciolanul de porc. Puneți ciolanul de porc într-o tavă pentru coacere și presărați ciupercile deasupra. Adăugați apă sau supă de legume; partea inferioară trebuie să fie acoperită cu un strat de lichid de 10-15 mm. Întoarceți friptura după aproximativ 30 de minute.

- Durata în aparat (min): 160
- Nivel raft: 1

4.5 Spata de porc:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 1,5 kg spată de porc, cu piele, de la un porc tânăr
- sare
- piper
- 2 linguri ulei de măsline
- 150 g țelină feliată subțire
- 1 praz, feliat
- 1 conservă mică de roșii mărunțite (400 g)
- 250 ml smântână
- 2 căței de usturoi, curățați și zdrobiți
- rozmarin și cimbru proaspete

Mod de preparare:

Cu un cuțit ascuțit, tăiați pielea în formă de romb. Condimentați cu sare și piper și

rumeniți pe toate părțile cu ulei de măsline într-o tavă pentru coacere pe un ochi, apoi dați la o parte. Căliți țelina și prazul cu puțin ulei într-o tavă pentru coacere, apoi adăugați roșiile, smântâna, căței de usturoi, rozmarinul și cimbrul, amestecați și puneți spata de porc deasupra. Introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 130
- Nivel raft: 1

4.6 Prajitura Suedeza Crocanta:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 200 g prune uscate
- 150 ml vin alb
- 1,5 kg de file de porc sau spată de vițel (fără oase)
- 1 ceapă medie
- măr
- sare, piper și boia

Mod de preparare:

Frăgeziți prunele în vin alb timp de două ore. Clătiți puțin carnea în apă, după care uscați. Tăiați mici șanțuri pe sub carne și băgați o prună în fiecare tăietură, împingându-le cât mai adânc în carne. Condimentați carnea și puneți-o în vasul de coacere cu partea fără prune îndreptată în sus. Decojiți ceapa și mărul, tăiați-le în câte opt bucăți și puneți-le în jurul fripturii. Adăugați apă în vinul rămas de la prune până ajungeți la un sfert de litru și turnați amestecul peste friptură. Acest preparat poate fi servit cu crochete, cartofi gratinați, broccoli sau alte preparate similare.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 1

4.7 Picior de vitel:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 1 ciolan de vițel de la spate de 1,5 - 2 kg
- 4 felii de costiță fiartă
- 2 linguri ulei
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță boia dulce

- 1/2 linguriță de busuioc
- 1 conservă mică de ciuperci tăiate (280 g)
- legume pentru supă (morcov, praz, țelină, pătrunjel)
- apă

Mod de preparare:

Faceți 8 creștături pe lungime în jurul ciolanului de vițel. Tăiați patru felii de costiță fiartă în jumătate și introduceți în creștături. Amestecați ulei, sare, boia și busuioc și presărați peste ciolanul de vițel. Puneți ciolanul de vițel într-o tavă pentru coacere și presărați ciupercile deasupra. Adăugați apă sau supă de legume la ciolanul de vițel; partea inferioară trebuie să fie acoperită cu un strat de lichid de 10-15 mm. Întoarceți friptura după aproximativ 30 de minute.

- Durata în aparat (min): 150
- Nivel raft: 2

4.8 Ossobuco:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente:

- 4 linguri de unt pentru rumenire
- 4 felii de pulpă de vițel cu os, de circa 3 - 4 cm grosime (tăiați transversal pe os)
- 4 morcovi de dimensiuni medii, tăiați în cubulețe
- 4 tulpini de țelină, tăiate în cubulețe
- 1 kg de roșii coapte, fără coajă, tăiate în jumătate, sămburii scoși și tăiate cubulețe
- 1 legătură de pătrunjel, spălată și tocată mai mare
- 4 linguri de unt
- 2 linguri de făină pentru tapetare
- 6 linguri ulei de măsline
- 250 ml vin alb
- 250 ml supă ce carne
- 3 cepe medii, decojite și tocate mărunt
- 3 căței de usturoi, curățați și feliați subțire
- Câte 1/2 linguriță de cimbru și de oregano
- 2 foi de dafin
- 2 căței
- sare, piper negru proaspăt măcinat

Mod de preparare:

Topiți 4 linguri de unt într-o tavă pentru coacere și introduceți legumele. Scoateți legumele din tavă. Spălați feliile de pulpă de vițel cu os și apoi dați prin făină. Îndepărtați surplusul de făină. Încălziți uleiul de măsline și rumeniți feliile la foc mediu până când devin aurii. Scoateți carnea și îndepărtați surplusul de ulei de măsline din oala de friptură. Dizolvați sucurile cărnii din tava pentru coacere cu 250 ml de vin, puneți într-o cratiță și lăsați să fiarbă un timp. Adăugați 250 ml de supă de carne și adăugați pătrunjel, cimbru, oregano și roșii tăiate cubulețe. Condimentați cu sare și piper. Apoi lăsați din nou să fiarbă. Puneți legumele în oala de coacere, puneți carnea deasupra și turnați sosul peste. Acoperiți tava pentru coacere cu un capac și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 120
- Nivel raft: 1

4.9 Piept de vitel umplut:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 1 chiflă
- 1 ou
- 200 g carne tocată
- sare, piper
- 1 ceapă, tocată
- pătrunjel, tocat
- 1 kg piept de vițel (cu buzunar crestat)
- legume pentru supă (morcov, praz, țelină, pătrunjel)
- 50 g șuncă
- 250 ml apă

Mod de preparare:

Înmuiiați chifla în apă și apoi scurgeți apa. Apoi amestecați cu ou, carne tocată, sare, piper, ceapă tocată și pătrunjel. Condimentați pieptul de vițel (cu buzunarul crestat) și umpleți buzunarul cu umplutura din carne. Apoi coaseți deschiderea. Puneți pieptul de vițel într-o tavă pentru coacere, adăugați legumele pentru supă, șuncă și apă. Întoarceți friptura după aproximativ 30 de minute.

- Durata în aparat (min): 100
- Nivel raft: 2

4.10 Pulpa de miel:

Pentru 6-8 persoane.

Ingrediente:

- 2,7 kg pulpă de miel
- 30 ml ulei de măsline
- sare
- piper
- 3 căței de usturoi
- 1 legătură de rozmarin proaspăt (sau 1 linguriță de rozmarin uscat)
- apă

Mod de preparare:

Spălați pulpa de miel și apoi uscați, ungeți cu ulei de măsline și crestați carnea. Condimentați cu sare și piper. Curățați cățeii de usturoi și feliați, introduceți împreună cu crenguțele de rozmarin în creștăturile din carne. Puneți pulpa de miel într-o tavă pentru coacere și adăugați apă; partea inferioară trebuie să fie acoperită cu un strat de lichid de 10 - 15 mm. Întoarceți friptura după aproximativ 30 de minute.

- Durata în aparat (min): 160
- Nivel raft: 2

4.11 Iepure de casă:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 2 spinări de iepure
- 6 boabe de ienupăr (zdrobite)
- sare și piper
- 30 g unt topit
- 125 ml smântână
- legume pentru supă (morcov, praz, țelină, pătrunjel)

Mod de preparare:

Frecăți spinările de iepure cu boabele de ienupăr zdrobite, sare și piper și ungeți cu unt topit. Puneți spinările de iepuri într-o formă de coacere, turnați smântână deasupra și adăugați legume pentru supă.

- Durata în aparat (min): 35
- Nivel raft: 1

4.12 Iepure în sos de muștar:

Ingrediente:

- 2 iepuri, a câte 800 g
- sare și piper
- 2 linguri ulei de măsline
- 2 cepe tocate în bucăți mari
- 50 g șuncă tăiată cubulețe
- 2 linguri de făină
- 375 ml supă de pui
- 125 ml vin alb
- 1 linguriță de cimbru proaspăt
- 125 ml smântână
- 2 linguri de muștar Dijon

Mod de preparare:

Tăiați iepurii în 8 bucăți de mărime similară, condimentați cu sare și piper și rumeniți pe toate părțile într-o tavă pentru coacere la un ochi.

Scoateți bucățile de iepure și rumeniți cepele și șunca. Presărați făina deasupra și amestecați. Adăugați supă de pui, vin alb și cimbru și lăsați să fiarbă.

Adăugați smântână și muștar Dijon, puneți carnea înapoi, acoperiți cu un capac și apoi introduceți în aparat.

- Durata în aparat: 90 minute
- Nivel raft: 1

4.13 Porc mistret:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 1,5 kg carne de mistreț (spată)

- sare
- piper
- legumele pentru supă din marinată
- 1 conservă mică de bureți galbeni

Pentru a prepara marinata:

- 1,5 l vin roșu
- 150 g țelină rădăcină
- 150 g morcovi
- 2 cepe
- 5 foi de dafin
- 5 căței
- 2 legături de legume pentru supă (morcov, praz, țelină, pătrunjel)

Fierbeți totul și lăsați să se răcească.

Turnați marinata peste carne până când este acoperită și lăsați la marinat 3 zile.

Mod de preparare:

Scoateți bucata de carne de mistreț din marinată și lăsați să se scurgă. Condimentați cu sare și piper și rumeniți pe toate părțile într-o oală pentru friptură pe un ochi. Adăugați bureții galbeni și o parte din legumele pentru supă din marinată. Turnați marinata în oala pentru friptură; partea inferioară trebuie să fie acoperită cu un strat de lichid de 10-15 mm. Acoperiți oala cu un capac și introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 140
- Nivel raft: 1

5. MENIURI LA CUPTOR

5.1 Lasagna:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente pentru sosul cu carne:

- 100 g șuncă de pe burtă împănată cu grăsime
- 1 ceapă
- 1 morcov
- 100 g țelină
- 2 linguri ulei de măsline
- 400 g carne tocată (amestec de vită și porc)
- 100 ml supă ce carne
- 1 conservă mică de roșii, bucăți (circa 400 g)
- oregano, cimbru, sare și piper

Ingrediente sos Béchamel:

- 75 g unt
- 50 g făină
- 600 ml lapte
- sare, piper și nucșoară

Amestecați cu:

- 3 linguri de unt
- 250 g foi verzi de Lasagne
- 50 g Parmezan, ras
- 50 g brânză degresată, rasă

Mod de preparare:

Cu un cuțit ascuțit dați jos de pe șuncă șoricul și eventualele zgârciuri și tăiați-o cubulețe. Curățați ceapa, morcovul și țelina, tăiați cubulețe toate legumele.

Încălziți uleiul într-o caserolă, rumeniți șunca de porc și legumele tăiate cubulețe, în timp ce amestecați constant. Adăugați treptat carnea tocată, rumeniți-o până se sfărâmă și stingeți-o cu supa de carne. Amestecul de carne se condimentează cu pastă de roșii, verdețuri, sare și piper și se gătește acoperit încă circa 30 minute. În timpul se pregătește sosul Béchamel: Topiți untul într-o tigaie, adăugați făină și gătiți până devine auriu, amestecând constant. Din când în când, în timp ce se amestecă se adaugă laptele. Sosul se condimentează cu sare, piper și nucșoară și se fierbe descoperit circa 10 minute. Ungeți o formă mare, dreptunghiulară pentru sufleu cu 1 lingură de unt. Așezați pe rând în formă câte un strat de foi de lasagna, amestec de carne, sos Béchamel și brânza rasă. Deasupra, la sfârșit, un strat Béchamel presărat cu brânză va forma ultimul strat. Restul untului așezați-l peste sufleu.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 2

5.2 Paste Cannelloni:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente pentru umplutură:

- 50 g ceapă, tăiată
- 30 g unt
- 350 g frunze de spanac, tăiate
- 100 g crème fraîche
- 200 g somon proaspăt, cuburi
- 200 g biban de Nil, cuburi
- 150 g creveți
- 150 g carne de scoică
- sare, piper

Ingrediente sos Béchamel:

- 75 g unt
- 50 g făină
- 600 ml lapte
- sare, piper și nucșoară

Amestecați cu:

- 1 pachet de cannelloni
- 50 g Parmezan, ras
- 150 g brânză rasă
- 40 g unt

Mod de preparare:

Ceapa mărunțită și untul trebuie puse într-o cratiță și lăsate să fiarbă înăbușit până se rumenește. Adăugați frunze tocate de spanac și gătiți rapid la foc mic. Adăugați crème fraîche, amestecați și după aceea lăsați să se răcească. În timpul se pregătește sosul Béchamel: Topiți untul într-o tigaie, adăugați făină și gătiți până devine auriu, amestecând constant. Din când în când, în timp ce se amestecă se adaugă laptele. Sosul se condimentează cu sare, piper și nucșoară și se fierbe descoperit circa 10 minute. Somonul, bibanul, creveții și carnea de scoică, sarea și piperul trebuie adăugate la spanacul răcit și se amestecă. Ungeți o formă mare, dreptunghiulară pentru sufleu cu 1 lingură de unt. Umpleți cannelloni cu amestecul de spanac și așezați-le în tavă. Între fiecare rând de Cannelloni trebuie pus sosul Béchamel. Deasupra, la sfârșit, un strat Béchamel presărat cu brânză va forma ultimul strat. Restul untului așezați-l peste sufleu.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 2

5.3 Paste la cuptor:

Pentru 2-4 persoane.

Ingrediente:

- 1 litru de apă
- sare
- 250 g tagliatelle
- 250 g șuncă fiartă
- 20 g unt
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 ceapă
- 100 g unt
- 1 ou
- 250 ml lapte
- sare, piper și nucșoară
- 50 g Parmezan ras

Mod de preparare:

Fierbeți apa cu puțină sare. Puneți tagliatellele în apa sărată clocotită și fierbeți circa 12 minute. Apoi scurgeți. Tăiați șunca cubulețe. Încălziți untul într-o tigaie. Tocați pătrunjelul, curățați ceapa și tocați-o. Căliți ambele în tigaie. Ungeți un vas pentru coacere cu puțin unt. Amestecați tagliatellele, șunca și

pătrunjelul și ceapa călite și puneți în vas. Amestecați oul și laptele și condimentați cu sare, piper și nucșoară și apoi turnați peste amestecul de paste. Apoi presărați parmezanul în vas.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 2

5.4 Musaca:

Pentru 8-10 persoane.

Ingrediente:

- 1 ceapă tocată
- ulei de măsline
- 1,5 kg carne tocată
- 1 conservă de roșii mărunțite (400 g)
- 50 g brânză rasă
- 4 linguri de pesmet
- sare și piper
- scorțișoară
- 1 kg cartofi
- 1,5 kg vinete
- unt pentru prăjit

Ingrediente sos Béchamel:

- 75 g unt
- 50 g făină
- 600 ml lapte
- sare, piper și nucșoară

Amestecați cu:

- 150 g brânză rasă
- 4 linguri de pesmet
- 50 g unt

Mod de preparare:

Căliți ceapa tocată în puțin ulei de măsline, apoi adăugați carnea tocată și gătiți amestecând. Adăugați roșiile tocate, brânza Emmentaler rasă și pesmetul, amestecați bine și lăsați să fiarbă. Apoi condimentați cu sare, piper și scorțișoară și luați de pe plită. Curățați cartofii și tăiați în felii de 1 cm grosime, spălați vinetele și tăiați în felii de 1 cm grosime. Uscați toate feliile cu prosoape de bucătărie din hârtie. Apoi rumeniți într-o tigaie cu mult unt. Între timp se pregătește sosul Béchamel: topiți untul într-o tigaie, adăugați făină și gătiți până devine auriu, amestecând constant. Din când în când, în timp ce se amestecă se adaugă laptele. Sosul se condimentează cu sare, piper și nucșoară și se fierbe

descoperit circa 10 minute. Puneți feliile de cartofi pe fundul unui vas pentru coacere uns, presărați puțină brânză rasă. Puneți un strat de vinete deasupra acestora. Deasupra adăugați o parte din amestecul de carne tocată. Deasupra adăugați o parte din sosul Béchamel. Apoi puneți alt strat de cartofi, urmat de vinete și apoi de amestecul de carne tocată. Ultimul strat trebuie să fie sosul Béchamel. Deasupra presărați restul de brânză și pesmetul. Topiți untul și turnați peste musaca.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 2

5.5 Cartofi gratinati:

Ingrediente:

- 1000 g cartofi
- 1 linguriță fiecare de sare, piper și nucșoară
- 2 căței de usturoi
- 200 g brânză rasă
- 200 ml lapte
- 200 ml smântână
- 4 linguri de unt

Mod de preparare:

Curățați cartofii, tăiați în felii subțiri, uscați și amestecați cu mirodenii. O tavă pentru cuptor se freacă cu un cățel de usturoi și după aceea se unge cu puțin unt. Așezați în tavă jumătate din feliile de cartofi amestecate cu mirodenii și împrăștiați o parte din brânza rasă peste aceștia. Restul de felii de cartofi trebuie puse deasupra și restul de brânză rasă adăugată peste ultimul strat de cartofi. Zdrobiți al doilea cățel de usturoi și amestecați-l împreună cu laptele și smântâna. Amestecul se toarnă peste cartofi, iar restul de unt se pune în felii subțiri deasupra.

- Durata în aparat (min): 70
- Nivel raft: 2

5.6 Galuste:

Pentru 6-8 persoane.

Ingrediente:

- Aprox. 1000 g de carne de curcan fășii

- 1 conservă mică ciuperci (cu capete mici)
- 500 g de ceapă tăiată
- 1 kg de aluat de găluște
- 400 g brânză rasă
- 250 ml smântână

Mod de preparare:

Condimentați fâșiile de carne de curcan cu sare, piper, paprika etc. Faceți sauté cu ciupercile tăiate. Scurgeți bine ciupercile. Amestecați carnea, cepele și ciupercile și puneți-le într-un vas pentru cuptor. Amestecați aluatul pentru găluște și brânza și puneți-le peste amestecul cu carne de curcan. După aceea turnați smântâna.

- Durata în aparat (min): 75
- Nivel raft: 1

5.7 Varza la cuptor:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 1 varză (800 g)
- măghiran
- 1 ceapă
- ulei pentru rumenire
- 400 g carne tocată
- 250 g de orez cu bobul lung
- sare, piper și boia
- 1 litru de supă de carne
- 200 ml crème fraîche
- 100 g brânză rasă

Mod de preparare:

Tăiați varza în sferturi și îndepărtați cotorul. Opăriți în apă sărată condimentată cu măghiran. Curățați ceapa și tăiați fin, căliți ușor cu puțin ulei. Apoi adăugați carnea tocată și orezul cu bob lung, rumeniți și condimentați cu sare, piper și boia. Adăugați supa de carne și lăsați să fiarbă 20 de minute cu capacul pe vas. Puneți straturile de varză și amestecul de orez/ carne tocată într-un vas. Puneți crème fraîche deasupra vasului și presărați brânză deasupra.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 2

5.8 Gratar cu cicoare:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 8 bucăți medii de cicoare
- 8 felii de costiță fiartă
- 30 g unt
- 1,5 linguri de făină
- 150 ml supă de legume (de la cicoare)
- 5 linguri de lapte
- 100 g brânză rasă

Mod de preparare:

Tăiați în două cicoarea și îndepărtați miezul amar. Apoi spălați cu atenție și gătiți timp de 15 minute în apă fiartă. Scoateți jumătățile de cicoare din apă, clătiți cu apă rece și reuniți jumătățile. Apoi înfășurați fiecare cu o felie de șuncă și puneți într-un vas pentru coacere uns. Topiți untul și adăugați făină. Faceți un soté rapid și apoi turnați supa de legume și laptele și lăsați să fiarbă. Amestecați 50 g de brânză în sos și turnați peste cicoare. Apoi presărați restul de brânză în vas.

- Durata în aparat (min): 35
- Nivel raft: 2

5.9 Plachie de peste:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 8 - 10 cartofi
- 2 cepe
- 125 g fileuri de anșoa
- 300 ml smântână
- 2 linguri de pesmet
- piper
- cimbru proaspăt tocat
- 2 linguri de unt

Mod de preparare:

Spălați cartofii, curățați și tăiați în felii subțiri. Curățați ceapa și tăiați felii. Ungeți un vas rezistent la căldură cu unt. Puneți o treime din cartofi și ceapă în vas. Deasupra puneți jumătate din fileurile de anșoa și acoperiți cu altă treime de ceapă și cartofi. Distribuți restul fileurilor de anșoa deasupra. Deasupra puneți restul de ceapă și cartofi, stratul de deasupra fiind cartofii. Presărați deasupra piperul și cimbrul tocat. Turnați saramura de la anșoa în vas și adăugați

smântână. Presărați deasupra pesmetul și puneți bucăți mici de unt deasupra.

- Durata în aparat (min): 60

- Nivel raft: 3

6. PIZZA ȘI TARTE TIP QUICHE

6.1 Pizza:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente pentru aluat:

- 14 g drojdie proaspătă
- 200 ml apă
- 300 g făină
- 3 g sare
- 1 lingură de ulei

Ingrediente glazură:

- 1/2 conservă mică de tomate mărunțite (200 g)
- 200 g brânză rasă
- 100 g salam
- 100 g șuncă fiartă
- 150 g ciuperci (la conservă)
- 150 g brânză Feta
- oregano

Altele:

- Tavă de gătit, unsă

Mod de preparare:

Zdrobiți drojdia într-un vas și dizolvați-o în apă. Amestecați sarea cu făina și adăugați-le în vasul cu drojdie împreună cu uleiul. Ingredientele trebuie amestecate până când se formează un aluat fin care curge din recipient. Aluatul trebuie lăsat să crească într-un loc cald până când crește dublu. Întindeți aluatul și puneți-l pe tava unsă, înțeptați fundul acestuia cu o furculiță. Ingredientele pentru conținut trebuie puse pe aluat în ordinea indicată.

- Durata în aparat (min): 25
- Nivel raft: 1

6.2 Tarta cu ceapa:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente pentru aluat:

- 300 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 125 ml lapte
- 1 ou

- 50 g unt
- 3 g sare

Ingrediente glazură:

- 750 g ceapă
- 250 g șuncă
- 3 ouă
- 250 g crème fraîche
- 125 ml lapte
- 1 linguriță sare
- 1/2 linguriță piper măcinat

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un recipient, faceți un spațiu gol în centru. Drojdia trebuie mărunțită, pusă în gaura făcută în făină, apoi se amestecă cu laptele și cu o parte din făină de la margine. Se presară cu făină și se lasă la cald până când făina presărată pe aluat prezintă crăpături. Oul și untul trebuie adăugate la marginea făinii. Se frământă totul într-un aluat dospit maleabil. Se lasă aluatul să crească într-un spațiu cald până când își dublează volumul. Între timp, curățați și tăiați ceapa în sferturi și apoi tăiați-o în felii subțiri. Tăiați șunca și căliți-o ușor împreună cu ceapa, fără a rumeni. Lăsați la răcit. Întindeți aluatul și așezați-l pe o tavă de gătit unsă, înțeptați fundul acestuia cu o furculiță și împingeți marginile în sus. Trebuie lăsat încă o dată să mai crească. Ouăle, crème fraîche, laptele, sarea și piperul trebuie amestecate. Întindeți cepele răcite și șunca pe aluatul de bază. Puneți deasupra amestecul și întindeți-l bine.

- Durata în aparat (min): 45
- Nivel raft: 1

6.3 Quiche Lorraine:

Pentru 2-4 persoane.

Ingrediente pentru aluat:

- 200 g făină
- 2 ouă
- 100 g unt

- 1/2 linguriță de sare
- puțin piper
- 1 priză de nucșoară

Ingrediente glazură:

- 150 g brânză rasă
- 200 g șuncă fiartă sau șuncă slabă
- 2 ouă
- 250 g smântână
- sare, piper și nucșoară

Altele:

- Tavă neagră, unsă, cu diametru de 28 cm

Mod de preparare:

Făina, untul, ouăle și mirodeniile se așază într-un vas și se amestecă până se omogenizează. Aluatul trebuie lăsat câteva ore la rece. Întindeți aluatul într-o tavă unsă din tablă neagră. Înțepați aluatul cu o furculiță. Presărați șunca pe aluat. Pentru sos trebuie amestecate ouăle cu smântâna și cu condimentele. Apoi adăugați brânza. Turnați umplutura peste șuncă.

- Durata în aparat (min): 45
- Nivel raft: 1

6.4 Sufleu cu branza:

Ingrediente:

- 1,5 foi de aluat sau de foietaj franțuzesc (întinse sub formă de pătrat)
- 500 g brânză rasă
- 200 ml smântână
- 100 ml lapte
- 4 ouă
- sare, piper și nucșoară

Mod de preparare:

Puneți aluatul pe o tavă de gătit bine unsă. Înțepați aluatul peste tot cu o furculiță. Presărați brânza în mod uniform pe aluat. Amestecați smântâna, laptele, ouăle și condimentați cu sare, piper și nucșoară. Amestecați bine din nou și turnați peste brânză.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 1

6.5 Găluște:

Pentru 30 de bucăți mici.

Ingrediente pentru aluat:

- 250 g făină spelta
- 250 g unt
- 250 g brânză de vaci degresată
- sare

Ingrediente pentru umplutură:

- 1 căpățână mică de varză albă (400 g)
- 50 g șuncă
- 2 lingură de unt topit
- sare, piper și nucșoară
- 3 linguri de smântână fermentată
- 2 ouă

Altele:

- Tavă de gătit cu hârtie ceruită

Mod de preparare:

Amestecați făina spelta, untul, brânza de vaci degresată și puțină sare într-un aluat și lăsați la rece. Tăiați varza albă în fâșii subțiri. Tăiați cubulețe șunca și prăjiți-o în unt topit. Adăugați varza și rumeniți până se înmoaie. Condimentați cu sare, piper și nucșoară și încorporați smântâna. Continuați să fierbeți înăbușit până când se evaporă tot lichidul. Fierbeți ouăle tari, lăsați să se răcească și apoi feliați, amestecați cu varza și lăsați să se răcească. Întindeți aluatul și tăiați cercuri cu diametru de 8 cm. Puneți puțină umplutură în mijlocul fiecăruia, apoi împăturiți. Etanșați marginile apăsând cu o furculiță. Puneți piroștele pe o tavă de gătit tapetată cu hârtie ceruită și ungeți cu gălbenuș de ou.

- Durata în aparat (min): 20
- Nivel raft: 3

6.6 Pateu cu branza:

Ingrediente:

- 400 g brânză Feta
- 2 ouă
- 3 linguri de pătrunjel tocat
- piper negru
- 80 ml ulei de măsline
- 375 g foietaj filo

Mod de preparare:

Amestecați brânza feta, ouăle, pătrunjelul și piperul. Acoperiți foietajul filo cu o cârpă umedă, astfel încât să nu se usuce. Întindeți 4 foi una peste alta,

ungând-o pe fiecare ușor cu ulei. Tăiați în 4 fâșii, fiecare a câte 7 cm lungime. Adăugați câte 2 linguri de amestec de brânză Feta pe un colț al fâșiei și împăturiți pe diagonală pentru a forma un triunghi. Puneți invers pe o tavă de gătit și ungeți cu ulei.

- Durata în aparat (min): 25
- Nivel raft: 3

6.7 Tartă cu brânză de capră:

Ingrediente pentru aluat:

- 125 g făină
- 60 ml ulei de măsline
- 1 priză de sare
- 3 - 4 linguri de apă rece

Ingrediente glazură:

- 1 lingură ulei de măsline
- 2 cepe
- sare și piper
- 1 linguriță de cimbru tocat
- 125 g ricotta
- 100 g brânză de capră
- 2 linguri măsline
- 1 ou
- 60 ml smântână

Altele:

- Tavă neagră, unsă, cu diametru de 28 cm

Mod de preparare:

Puneți făina, uleiul de măsline și sarea într-un recipient și combinați până când amestecul seamănă cu pesmetul. Adăugați apă și frământați aluatul. Aluatul trebuie lăsat câteva ore la rece. Întindeți aluatul într-o tavă unsă din tablă neagră. Înțeptați aluatul cu o furculiță. Puneți 1 lingură de ulei de măsline într-o tigaie. Curățați ceapa, tăiați felii subțiri și căliți în ulei circa 30 de minute cu capacul pe tigaie. Condimentați cu sare și piper și amestecați 1/2 linguriță de pătrunjel tocat. Lăsați ceapa să se răcească ușor, apoi întindeți pe aluat. Apoi întindeți ricotta și brânza de capră deasupra și adăugați măslinele. Presărați 1/2 linguriță de cimbru tocat deasupra. Pentru umplutură, amestecați ouăle cu smântâna. Turnați umplutura peste tartă.

- Durata în aparat (min): 45
- Poziții rafturi: 1

7. PRĂJITURI ȘI PATISERIE

7.1 Prajitura Almond cu chimen:

Ingrediente pentru amestec:

- 5 ouă
- 200 g zahăr
- 100 g marțipan
- 200 ml ulei de măsline
- 450 g făină
- 1 lingură scorțișoară
- 1 plic de praf de copt (aproximativ 15 g)
- 50 g fistic mărunțit
- 125 g migdale măcinate
- 300 ml lapte

Ingrediente glazură:

- 200 g gem de caise
- 5 linguri de zahăr pudră
- 1 linguriță scorțișoară
- 2 linguri de apă fierbinte
- fulgi de migdale

Altele:

- Formă rotundă demontabilă de 28 cm

Mod de preparare:

Amestecați ouăle, zahărul și marțipanul timp de 5 minute, apoi adăugați încet uleiul de măsline la amestecul de ouă. Strecurați făina, scorțișoara și praful de copt împreună, apoi amestecați fisticul mărunțit și migdalele măcinate în făină. Apoi încorporați amestecul de ouă împreună cu laptele. Turnați în forma demontabilă a cărei bază a fost tapetată cu pesmet.

- Durata în aparat (min): 70
- Nivel raft: 2

După coacere:

Încălziți gemul de caise și apoi întindeți pe prăjitură utilizând o pensulă. Apoi lăsați să se răcească. Amestecați zahărul pudră, scorțișoara și apa caldă și întindeți pe prăjitură. Apoi presărați fulgii de migdale imediat pe suprafața glazurată a prăjiturii.

7.2 Rumenite:

Ingrediente:

- 250 g ciocolată simplă
- 250 g unt
- 375 g zahăr
- 2 plic de zahăr vanilat (aproximativ 16 g)
- 1 priză de sare
- 5 linguri de apă
- 5 ouă
- 375 g alune
- 250 g făină
- 1 linguriță de praf de copt

Mod de preparare:

Rupeți ciocolata în bucăți mari și topiți-o în bain marie. Amestecați untul, zahărul, zahărul vanilat, sarea și apa, adăugați ouăle și ciocolata topită. Mărunțiți alunele în bucăți mari, amestecați cu făina și praful de copt și încorporați în amestecul de ciocolată. Tapetați o tavă adâncă cu hârtie ceruită, turnați amestecul deasupra și omogenizați.

- Durata în aparat (min): 50
- Nivel raft: 3

După coacere:

Lăsați să se răcească, scoateți hârtia ceruită și tăiați în pătrățele.

7.3 Prajitura Cappuccino:

Pentru 4-6 persoane.

Pentru amestec:

- 100 g unt moale
- 90 g zahăr
- 2 gălbenușuri de ou
- semințele unei pâstăi de vanilie
- 2 linguri de cafea instant (dizolvată în 50 ml de apă fierbinte)
- 2 albușuri de ou
- 50 g făină
- 50 g făină de porumb
- 1/2 linguriță praf de copt

Pentru sos:

- 250 ml suc de portocale
- 50 g zahăr
- 1 priză de scorțișoară
- 20 ml lichior de portocale

Pentru finisare:

- 200 ml frișcă pentru a decora

Altele:

- 6 vase sau cești mici unse cu unt

Mod de preparare:

Încorporați untul, zahărul, gălbenușurile, semințele unei pâstăi de vanilie și apoi amestecați cu cafeaua dizolvată. Bateți albușurile. Cerneți făina de grâu, făina de porumb și praful de copt și adăugați la amestec în straturi cu albușurile și încorporați. Puneți amestecul în vase sau cești mici unse cu unt.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 2

După coacere:

Adăugați sucul de portocale, zahărul, scorțișoara și lichiorul de portocale într-o cratiță și scadeți-le pe ochi până când sosul devine siropos. Răsturnați prăjiturile calde pe o tavă de desert, decorați cu sos și frișcă.

7.4 Prajitura cu morcov:

Ingrediente pentru amestec:

- 150 ml ulei de floarea soarelui
- 100 g zahăr brun
- 2 ouă
- 75 g sirop
- 175 g făină
- 1 linguriță scorțișoară
- 1/2 linguriță de ghimbir măcinat
- 1 linguriță de praf de copt
- 200 g morcovi rași fin
- 75 g stafide
- 25 g nucă de cocos rasă

Ingrediente glazură:

- 50 g unt
- 150 g cremă de brânză
- 40 g zahăr candel
- alune măcinate

Altele:

- Formă rotundă demontabilă, cu diametru de 22 cm, unsă

Mod de preparare:

Amestecați uleiul de floarea soarelui, zahărul brun, ouăle și siropul. Încorporați restul ingredientelor pentru amestec. Puneți aluatul în tava unsă.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 3

După coacere:

Amestecați untul, crema de brânză și zahărul candel (dacă este necesar, adăugați puțin lapte pentru a-l face mai moale). Întindeți prăjitura după ce se răcește și presărați alune prăjite deasupra.

7.5 Prajitura cu branza:

Ingrediente pentru blat:

- 150 g făină
- 70 g zahăr
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 1 ou
- 70 g unt moale

Ingrediente pentru crema de brânză:

- 3 albușuri de ou
- 50 g stafide galbene
- 2 linguri de rom
- 750 g brânză de vaci degresată
- 3 gălbenușuri de ou
- 200 g zahăr
- sucul de la o lămâie
- 200 g crème fraîche
- 1 pachet de făină de custard, aromă de vanilie (40 g sau cantitatea corespunzătoare de praf pentru realizarea unei budinci din 500 ml de lapte)

Altele:

- Formă neagră demontabilă, cu diametru de 26 cm, unsă

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un castron. Adăugați restul ingredientelor și amestecați cu un mixer manual. Aluatul trebuie pus timp de 2 ore în frigider. Circa 2/3 din aluat trebuie pus în tava unsă și înțepat de mai multe ori cu o furculiță. Formați o margine înaltă de 3 cm din restul aluatului. Albușurile se bat cu mixerul până se întăresc. Spălați stafidele, uscați-le bine, apoi stropiți-le cu rom și lăsați-le să îmbibe. Brânza de vaci degresată, gălbenușul, zahărul, sucul de lămâie, crème fraîche și praful de budincă trebuie puse într-un recipient și

amestecate bine. La final, înglobați cu grijă albușurile bătută și stafidele în amestecul de brânză de vaci.

- Durata în aparat (min): 85
- Nivel raft: 1

7.6 Placinta cu cirese:

Ingrediente:

- 500 g pâine
- 750 ml lapte
- 1 priză de sare
- 80 g zahăr
- 4 ouă
- 2 borcane de vișine
- 50 g unt

Altele:

- Vas pentru coacere, uns

Mod de preparare:

Tăiați pâinea în felii. Amestecați laptele, sarea, zahărul și ouăle și turnați peste pâine, amestecați și lăsați să se înmoaie bine. Scurgeți vișinele și adăugați la amestec. Puneți aluatul în vasul pentru coacere uns. Distribuți bucățile de unt peste budincă.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 2

7.7 Prajitura cu fructe:

Ingrediente:

- 200 g unt
- 200 g zahăr
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 1 priză de sare
- 3 ouă
- 300 g făină
- 1/2 plic de praf de copt (aproximativ 8 g)
- 125 g afine
- 125 g stafide galbene
- 60 g migdale tăiate
- 60 g coajă de lămâie/portocală confiată
- 60 g cireșe confiate tăiate
- 70 g migdale întregi opărite

Altele:

- Formă neagră demontabilă, cu diametrul de 24 cm

- Margarină pentru ungere
- Firimituri pentru decorarea formeii

Mod de preparare:

Untul, zahărul, zahărul vanilat și sarea se amestecă într-un recipient. După aceea se adaugă ouăle, unul câte unul, și se mai bate totul în continuare. Se adaugă făina amestecată cu praful de copt și se omogenizează. Apoi se înglobează fructele în amestec. Amestecul se așază în tava pregătită și se ridică în sus la margini. Decorați marginea și centrul prăjiturii cu migdalele întregi opărite. Introduceți prăjitura în cuptor.

- Durata în aparat (min): 100
- Nivel raft: 1

7.8 Tarta cu fructe:

Ingrediente pentru aluat:

- 200 g făină
- 1 priză de sare
- 125 g unt
- 1 ou
- 50 g zahăr
- 50 ml apă rece

Ingrediente pentru umplutură:

- Fructe de sezon (400 g mere, piersici, vișine etc.)
- 90 g migdale măcinate
- 2 ouă
- 100 g zahăr
- 90 g unt moale

Altele:

- Formă rotundă de tartă cu diametrul de 28 cm, unsă

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un recipient, amestecați sarea și untul tăiat în bucăți mici cu făina. Apoi adăugați ouăle, zahărul și apa rece și omogenizați într-un aluat. Răciți aluatul timp de 2 ore în frigider. Întindeți aluatul de la frigider și puneți pe forma rotundă unsă și înțepați cu o furculiță. Curățați fructele, scoateți sămburii și puneți bucăți sau felii mici pe aluat. Puneți migdale măcinate, ouă zahăr și unt moale într-un bol și amestecați. Apoi turnați peste fructe și neteziți.

- Durata în aparat (min): 50
- Nivel raft: 1

7.9 Plăcinta cu mere a bunicii:

Ingrediente:

- 250 g unt
- 250 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 1 priză de sare
- 100 g marțipan
- 5 ouă
- 500 g făină
- 1 pliculeț de praful de copt
- 1 pliculeț cu mirodenii pentru turtă dulce
- 50 g pudră de cacao
- 150 ml vin roșu
- 1,2 kg mere
- Piure de prune

Mod de preparare:

Untul, zahărul, zahărul vanilat și sarea se amestecă într-un recipient și se bat spumă. Adăugați marțipanul tăiat în bucăți mici și bateți-l până devine fin. Adăugați ouăle, unul câte unul, și bateți până se fac spumă. Adăugați în amestec făina, praful de copt, ghimbirul și pudra de cacao. Turnați și amestecați vinul roșu. Puneți aluatul pe o tavă adâncă tapetată cu hârtie ceruită și nivelați suprafața. Cojiți merele, scoateți cotoarele și tăiați-le în felii de 0,5 cm grosime.

Piure de prune:

Aranjați feliile peste aluat și umpleți găurile lăsate de scoaterea cotorului cu piure de prune. După aceasta, introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 50
- Nivel raft: 3

După coacere:

Lăsați plăcinta să se răcească, după care scoateți hârtia ceruită.

Glazură:

- 250 ml suc de mere
- 1 pliculeț cu glazură transparentă pentru prăjituri

Amestecați glazura folosind suc de mere și pliculețul cu glazură pentru

prăjituri și ungeți prăjitura cu acest amestec.

7.10 Pandispan cu lamaie:

Ingrediente pentru amestec:

- 250 g unt
- 200 g zahăr
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 1 priză de sare
- 4 ouă
- 150 g făină
- 150 g făină de porumb
- 1 linguriță rasă de praf de copt
- coaja rasă a 2 lămâi

Ingrediente pentru glazură:

- 125 ml suc de lămâie
- 100 g zahăr pudră

Altele:

- Formă neagră pătrată, 30 de cm lungime
- Margarină pentru ungere
- Firimituri pentru decorarea formei

Mod de preparare:

Untul, zahărul, coaja de lămâie, zahărul vanilat și sarea se amestecă într-un recipient până devine spumos. După aceea se adaugă ouăle, unul câte unul, și se mai bate totul în continuare. Se adaugă făina și făina de porumb cu praful de copt la amestecul spumos și se omogenizează. Se pune amestecul în tava unsă și garnisită cu firimituri, se nivelează și se pune la cuptor. După coacere trebuie amestecat suc de lămâie cu zahărul pudră. Prăjitura coaptă trebuie pusă pe o folie de aluminiu. Folia de aluminiu trebuie ridicată la marginile prăjiturii astfel încât glazura să nu curgă în afară. Prăjitura trebuie împunsă cu un bețigaș iar glazura trebuie întinsă cu o pensulă. După aceea prăjitura trebuie lăsată puțin să absoarbă glazura.

- Durata în aparat (min): 75
- Nivel raft: 1

7.11 Briose:

Ingrediente:

- 150 g unt

- 150 g zahăr
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 1 priză de sare
- zeama de la o lămâie netratată cu ceară
- 2 ouă
- 50 ml lapte
- 25 g făină de porumb
- 225 g făină
- 10 g praf de copt
- 1 borcan de vișine (375 g)
- 225 g fulgi de ciocolată

Altele:

- Forme din hârtie, aprox. 7 cm diametru

Mod de preparare:

Amestecați untul, zahărul, zahărul vanilat, sarea și zeama de la o lămâie netratată cu ceară. Adăugați ouăle și amestecați din nou. Amestecați făina de porumb, făina de grâu și praful de copt și încorporați în amestec cu laptele. Scurgeți vișinele și încorporați în amestec cu fulgii de ciocolată. Turnați amestecul în formele de hârtie, puneți formele pe o tavă de gătit și introduceți-le la cuptor. Folosiți tava pentru briose, dacă există.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 3

7.12 Galuste cu prune:

Pentru 4-6 persoane.

Pentru aluat (ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei):

- 125 ml lapte
- 20 g zahăr
- 1 pachet mic de drojdie (8 g de drojdie uscată sau 42 g de drojdie proaspătă)
- 300 g făină
- 30 g zahăr
- 30 g unt
- 1 gălbenuș de ou
- 1 ou întreg
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- puțină zeamă de lămâie
- marmeladă de prune

După gătit:

- 50 g unt
- 50 g semințe de mac măcinate
- zahăr pudră

Altele:

- vas uns

Mod de preparare:

Puneți laptele și zahărul într-o cratiță și încălziți ușor pe un ochi de aragaz. Adăugați drojdia uscată și amestecați. Apoi lăsați să crească aproximativ 30 de minute. Adăugați făină, zahăr, unt, gălbenuș, albuș, zahăr vanilat și puțină zeamă de lămâie într-un recipient. Adăugați laptele și drojdia și frământați aluatul. Acoperiți aluatul cu un prosop și lăsați să crească încă 45 de minute. Apoi tăiați aluatul în găluști (aproximativ 80 g) utilizând o lingură, aplatizați-le cu mâna și umpleți cu 1 linguriță de gem de prune. Ridicați marginile de aluat și acoperiți gemul cu aluat și apoi modelați în formă de bilă. Puneți bilele într-un vas uns, acoperiți și lăsați să crească încă 45 de minute și apoi introduceți la cuptor.

- Durata în aparat (min): 35
- Nivel raft: 3

7.13 Prajitura Ring:

Ingrediente pentru blat:

- 500 g făină
- 1 pachet mic de drojdie (8 g de drojdie uscată sau 42 g de drojdie proaspătă)
- 80 g zahăr pudră
- 150 g unt
- 3 ouă
- 2 lingurițe rase de sare
- 150 ml lapte
- 70 g stafide (înmuiați în 20 ml de lichior de cireșe cu 1 oră înainte)

Ingrediente pentru glazură:

- 50 g migdale întregi decojite

Mod de preparare:

Amestecați făina, drojdia uscată, zahărul pudră, untul, ouăle, sarea și laptele într-un recipient și omogenizați aluatul. Acoperiți aluatul în recipient și lăsați să crească 1 oră. Amestecați manual stafidele înmuiate în aluat. Puneți fiecare migdală în fiecare gol într-o formă de

chec Gugelhupf unsă și tapetată cu făină. După aceea modelați aluatul într-o formă fusiformă și puneți-l în forma de gugelhupf. Acoperiți și lăsați să crească din nou timp de 45 de minute.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 1

7.14 Savarina:

Ingrediente pentru aluat:

- 350 g făină
- 1 pachet mic de drojdie (8 g de drojdie uscată sau 42 g de drojdie proaspătă)
- 75 g zahăr
- 100 g unt
- 5 gălbenușuri de ou
- 1/2 linguriță de sare
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 125 ml lapte

După coacere:

- 375 ml apă
- 200 g zahăr
- 100 ml țuică de pune sau 100 ml lichior de portocale

Mod de preparare:

Amestecați făina, drojdia uscată, zahărul, untul, gălbenușurile, sarea, zahărul vanilat și laptele într-un recipient și omogenizați aluatul. Acoperiți aluatul în recipient și lăsați să crească 1 oră. Apoi plasați aluatul într-o formă de prăjituri unsă, acoperiți și lăsați să crească din nou timp de 45 de minute.

- Durata în aparat (min): 35
- Nivel raft: 1

După coacere:

Fierbeți apa cu zahărul și lăsați să se răcească. Adăugați țuica de prune sau lichiorul de portocale la apa cu zahăr și amestecați. Când prăjitura s-a răcit, faceți mai multe găuri cu un bețigaș și lăsați amestecul să înmoaie uniform prăjitura.

7.15 Pandispan:

Ingrediente:

- 4 ouă

- 2 linguri de apă fierbinte
- 50 g zahăr
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 1 priză de sare
- 100 g zahăr
- 100 g făină
- 100 g făină de porumb
- 2 lingurițe rase de praf de copt

Altele:

- Formă rotundă demontabilă de 28 cm, cu fundul negru, acoperită cu hârtie ceruită

Mod de preparare:

Separăți ouăle. Bateți gălbenușurile cu apă caldă, 50 g de zahăr, zahăr vanilat și sare. Bateți albușurile cu 100 g zahăr până se întăresc. Strecurați împreună făina de grâu, făina de porumb și praful de copt. Amestecați cu grijă albușurile și gălbenușurile. Apoi încorporați cu atenție amestecul de făină. Aluatul trebuie pus în tavă, nivelat și pus în cuptor.

- Durata în aparat (min): 30
- Nivel raft: 3

7.16 Prajitura Streusel:

Ingrediente pentru aluat:

- 375 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 150 ml lapte călduț
- 60 g zahăr
- 1 priză de sare
- 2 gălbenușuri de ou
- 75 g unt moale

Ingrediente pentru aluatul fărâmițat:

- 200 g zahăr
- 200 g unt
- 1 linguriță scorțișoară
- 350 g făină
- 50 g nuci mărunțite
- 30 g unt topit

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un recipient, faceți un spațiu gol în centru. Drojdia trebuie mărunțită, pusă în gaura făcută în făină, apoi se amestecă cu laptele și o parte din făină de la margine, se presară cu făină și se lasă la cald până când făina presărată pe aluat prezintă crăpături.

Zahărul, gălbenușurile de ou, untul și sarea se așază la margine făinii. Se frământă totul într-un aluat dospit maleabil. Se lasă aluatul să crească într-un spațiu cald până când își dublează volumul. Apoi se întinde aluatul și se așază pe o tavă unsă și se lasă din nou să crească. Zahărul, untul și scorțișoara se amestecă într-un recipient. Se adaugă făina și nucile și se omogenizează pentru a obține un amestec de răzătură. Se întinde untul pe aluatul crescut și apoi se întinde răzătura peste acesta în mod egal.

- Durata în aparat (min): 35
- Nivel raft: 3

7.17 Prajitura suedeza:

Ingrediente:

- 5 ouă
- 340 g zahăr
- 100 g unt topit
- 360 g făină
- 1 plic de praf de copt (aproximativ 15 g)
- 1 plic de zahăr vanilat (aproximativ 8 g)
- 1 priză de sare
- 200 ml apă rece

Altele:

- Formă rotundă demontabilă de 28 cm, cu fundul negru, acoperită cu hârtie ceruită

Mod de preparare:

Zahărul, ouăle, zahărul vanilat și sarea se amestecă timp de 5 minute într-un recipient până devine spumos. Apoi se adaugă untul topit și se omogenizează. Se adaugă făina cu praful de copt și se amestecă. La final se adaugă apa rece și se amestecă totul bine. Aluatul trebuie pus în tavă, nivelat și pus în cuptor.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 1

7.18 Tarta dulce:

Ingrediente:

- 2 foi de aluat sau de foietaj franțuzesc (întinse sub formă de pătrat)
- 50 g alune măcinate

- 1,2 kg mere
- 3 ouă
- 300 ml smântână
- 70 g zahăr

Mod de preparare:

Puneți foitajul pe o tavă bine unsă și înțepați fundul acestuia cu o furculiță. Întindeți alunele uniform pe foitaj. Cojiți merele, scoateți sămburii și tăiați în 12 felii. Întindeți feliile uniform pe foitaj. Amestecați ouăle, smântâna și zahărul vanilat și turnați peste mere.

- Durata în aparat (min): 45
- Nivel raft: 1

7.19 Prăjitură elvețiană cu morcov:

Ingrediente pentru amestec:

- 4 albușuri de ou
- 1 priză de sare
- 80 g zahăr pudră
- 120 g zahăr
- 200 g morcovi rași fin
- 200 g de migdale rase fin
- 1 lămâie, suc și coajă rasă
- 1 lingură de lichior de cireșe
- 1/2 linguriță de scorțișoară
- 60 g făină
- 1/2 linguriță praf de copt

Ingrediente glazură:

- 150 g zahăr pudră

- 1 lingură de lichior de cireșe
- 12 morcovi decorativi din marțipan
- alune măcinate
- 1/2 linguriță praf de copt

Altele:

- Tavă de tort cu pereți detașabili cu diametrul de 26 cm, unsă și cu fundul tapetat cu hârtie de copt.

Mod de preparare:

Bateți albușurile până se întăresc, adăugați zahărul pudră și bateți până se amestecă bine cu albușul. Amestecați gălbenușul cu zahărul până se formează o cremă și adăugați celelalte ingrediente. Adăugați un sfert din albușul bătut la crema de gălbenuș și amestecați cu atenție restul de albuș bătut cu amestecul. Turnați cu atenție aluatul în tava pregătită pentru copt.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 3

După coacere:

Lăsați tortul să se răcească. Vă recomandăm ca pregătirile să se facă cu una, două zile în avans și să-l păstrați acoperit în frigider. Pentru glazură, amestecați zahărul pudră cu lichiorul de cireșe. Adăugați apă dacă este necesar. Acoperiți tortul cu glazură și decorați-l cu morcovii din marțipan.

8. PÂINE ȘI CHIFLE

8.1 Rulouri, dulci:

Ingrediente:

- 420 g făină
- 60 g unt
- 50 g zahăr
- o priză de zahăr vanilat
- coajă de lămâie rasă
- o priză de sare
- 200 ml lapte cald
- 30 g drojdie proaspătă
- 2 gălbenușuri de ou
- 100 g stafide galbene

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un recipient, formați un spațiu gol în centru. Sfărâmați drojdia

și introduceți-o în spațiul gol adăugând lapte și puțin zahăr. Adăugați puțină făină de pe margine. Presărați cu făină și lăsați-l să stea într-un loc cald până când făina presărată începe să se crape pe aluatul de maia.

Adăugați zahărul rămas, sarea, zahărul vanilat, coaja de lămâie, oul și untul la făina de pe margine. Frământați toate ingredientele într-un aluat suplu și dospit.

Lăsați aluatul să se odihnească într-un loc cald până când crește aproximativ dublu.

După aceea, introduceți stafidele spălate în aluat și formați 12 bile de dimensiuni egale.

Puneți-le pe o tavă de gătit căptușită cu hârtie de copt și lăsați-le din nou acoperite pentru o jumătate de oră.

- Durata în aparat: 20 minute
- Nivel raft: 3

8.2 Paine de casa de secară:

Ingrediente:

- 500 g făină de grâu
- 250 g făină de seară
- 15 g sare
- 1 pachetel de drojdie uscată
- 250 ml apă
- 250 ml lapte

Altele:

- Tavă de gătit unsă sau tapetată cu hârtie ceruită

Mod de preparare:

Puneți făina de grâu, făina de seară, sarea și drojdia uscată într-un vas mare. Amestecați apa, laptele și sarea și adăugați la făină. Se frământă totul într-un aluat maleabil. Aluatul trebuie lăsat să crească până când se dublează. Modelați aluatul într-o franzelă alungită și așezați-o pe tava de gătit, care a fost unsă sau acoperită cu hârtie ceruită. Pâinea trebuie să mai crească cu încă jumătate din volum. Înainte de a coace presărați puțină făină.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 2

8.3 Paine alba:

Ingrediente:

- 1000 g făină
- 1 cub drojdie proaspătă sau 2 pachetele drojdie uscată
- 650 ml lapte
- 15 g sare

Altele:

- Tavă de gătit unsă sau tapetată cu hârtie ceruită

Mod de preparare:

Făina și sarea trebuie puse într-un recipient mare. Drojdia trebuie topită în lapte cald și trebuie adăugată la făină. Se frământă totul într-un aluat maleabil.

În funcție de calitatea făinii, s-ar putea să fie nevoie de ceva mai mult lapte pentru a obține un aluat maleabil. Aluatul trebuie lăsat să crească până când se dublează. Tăiați aluatul în două, prelucrați-l în două franzele alungite și așezați-le pe tava de gătit, care a fost unsă sau acoperită cu hârtie ceruită. Pâinile trebuie să mai crească cu încă jumătate din volum. Înainte de coacere trebuie presărată puțină făină și cu un cuțit ascuțit trebuie tăiat în diagonală de 3-4 ori, aproximativ la 1 cm adâncime.

- Durata în aparat (min): 45
- Nivel raft: 2

8.4 Platou cu drojdie de bere:

Ingrediente pentru aluat:

- 650 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 200 ml lapte
- 40 g zahăr
- 5 g sare
- 5 gălbenușuri de ou
- 200 g unt moale

Ingrediente pentru umplutură:

- 250 g alune mărunțite
- 20 g pesmet
- 1 linguriță de ghimbir măcinat
- 50 ml lapte
- 60 g miere
- 30 g unt topit
- 20 ml rom

Ingrediente pentru glazură:

- 1 gălbenuș de ou
- un pic de lapte
- 50 g fulgi de migdale

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un recipient, faceți un spațiu gol în centru. Tăiați drojdia, puneți-o în spațiul gol și amestecați-o cu lapte și puțin zahăr, luând și din făina de pe margine. Presărați făină peste. Se lasă la cald până când făina presărată pe aluat prezintă crăpături. Se adaugă restul de zahăr la marginea făinii. Se frământă totul într-un aluat dospit maleabil. Se lasă aluatul să crească într-un spațiu cald până când își dublează volumul. Pentru umplutură, se amestecă toate ingredientele la un loc. Se împarte

aluatul în trei părți egale, care se întind în dreptunghiuri alungite. Se întinde o treime din umplutură pe fiecare dreptunghi și apoi bucățile de aluat se întind împreună. Se face o împletitură din cele trei bucăți de aluat. Se unge suprafața împletiturii cu un amestec de gălbenuș de ou și lapte și apoi se presară frunzele de migdale.

- Durata în aparat (min): 55
- Nivel raft: 3

8.5 Platou cu unt:

Ingrediente pentru aluat:

- 750 g făină
- 30 g drojdie proaspătă
- 400 ml lapte
- 10 g zahăr
- 15 g sare
- 1 ou
- 100 g unt moale

Ingrediente pentru glazură:

- 1 gălbenuș de ou

9. LEGUME

9.1 Legume mediteraneene:

Pentru 2-4 persoane.

Ingrediente:

- 200 g dovlecei
- 1 ardei roșu
- 1 ardei verde
- 1 ardei galben
- 100 g ciuperci
- 2 cepe
- 150 g de roșii cherry
- măsline verzi și negre

Mod de preparare:

Spălați legumele și tăiați-le în bucăți. Curățați ceapa și tăiați felii. Puneți legumele în vasul din sticlă. Introduceți mâncarea în aparat. Tăiați măslinele felii. După gătit, condimentați legumele cu sare, piper, busuioc și oregano după gust.

- Durata în aparat (min): 25
- Nivel raft: 3

- un pic de lapte

Mod de preparare:

Strecurați făina într-un recipient, faceți un spațiu gol în centru. Tăiați mărunt drojdia și puneți-o în mijloc. Amestecați-o cu lapte, puțin zahăr și o parte din făina de pe margine, se presară cu făină și se lasă la cald până când făina presărată pe aluat prezintă crăpături. Se adaugă restul de zahăr, sare, ou și unt la marginea făinii. Se frământă totul într-un aluat dospit maleabil. Se lasă aluatul să crească într-un spațiu cald până când își dublează volumul. Apoi, împărțiți aluatul în trei părți egale și modelați-l pe fiecare sub formă de frânghie. Împlețiți cele trei frânghii. Apoi acoperiți și lăsați să crească pentru încă o jumătate de oră. Se unge suprafața împletiturii cu un amestec de gălbenuș de ou și lapte și apoi se introduce la cuptor.

- Durata în aparat (min): 50
- Nivel raft: 3

9.2 Legume tradiționale:

Pentru 2-4 persoane.

Ingrediente / Mod de preparare:

Amestecați următoarele legume după gust, aproximativ 750 g în total.

- gulie, curățată și tăiată felii
- morcovi, curățați și tăiați cubulețe
- conopidă, spălată și împărțită în buchețele
- ceapă, curățată și tăiată felii
- fenicul, curățat și tăiat felii
- țelină, curățată și tăiată cubulețe
- praz, curățat și tăiat felii

După gătit:

- 50 g unt
- dacă doriți, adăugați piper și sare
- Durata în aparat (min): 30
- Nivel raft: 3

9.3 Roșii cu coajă:

Mod de preparare:

Crestați în cruce roșiile, puneți-le în vasul de gătit la abur și puneți în aparat. La sfârșitul duratei de gătire, decojiți roșiile.

- Durata în aparat: 10 minute
- Nivel raft: 3

10. CREME CUSTARD ȘI TERRINE

10.1 Royale:

Pentru 6-8 persoane.

Ingrediente:

- 3 ouă
- 100 ml lapte
- 50 ml smântână
- sare, piper și nucșoară
- pătrunjel, tocat

Altele:

- 6 boluri mici pentru budincă

Mod de preparare:

Amestecați bine ouăle, laptele și smântâna. (Nu bateți.) Apoi condimentați și adăugați pătrunjel tocat. Turnați în vase din sticlă sau porțelan unse.

- Durata în aparat (min): 30
- Nivel raft: 3

După gătit: scoateți omleta din vase și tăiați în bucăți mici sau în formă de romb.

10.2 Tarta cu caramel:

Pentru 4-6 persoane.

Ingrediente pentru amestec:

- 100 g zahăr
- 100 ml apă
- 500 ml lapte
- 1 păstaie de vanilie
- 100 g zahăr
- 2 ouă
- 4 gălbenușuri de ou

Altele:

- 6 vase mici pentru sufleu

Mod de preparare:

Puneți 100 g de zahăr într-o cratiță și topiți-l până când se caramelizează ușor.

După aceea adăugați apă cu grijă (atenție — există riscul de arsură) și încălziți până începe să fiarbă. Lăsați pe foc până se face un sirop și imediat turnați în 6 vase mici pentru sufleu, astfel încât partea inferioară să fie acoperită cu caramel. Turnați laptele într-o cratiță, tăiați în jumătate păstaia de vanilie și utilizați un cuțit pentru a îndepărta semințele și adăugați-le în lapte. Încălziți laptele la aproximativ 90°C. (Nu lăsați să fiarbă.) Amestecați albușurile și gălbenușurile cu 100 g de zahăr. (Nu bateți spumă.) Adăugați încet laptele cald în amestecul de ou cu zahăr. După aceasta, puneți-l în vase.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 2

10.3 Budinca cu cocos:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 250 ml lapte
- 370 g lapte de cocos
- 6 ouă
- 120 g zahăr
- 1 conservă de mango, scursă și pasată

Altele:

- 6 boluri mici pentru budincă

Mod de preparare:

Amestecați laptele și laptele de cocos. Bateți ușor ouăle cu zahăr și adăugați laptele de cocos. Umpleți bolurile mici pentru budincă cu amestecul. După gătit, răsturnați și decorați cu mango.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 2

11. FELURI DE MANCARE

11.1 Orez cu legume:

Ingrediente:

- 200 g de orez cu bobul lung
- 50 g orez sălbatic
- sare și piper

- 1 ardei roșu mic
- 400 ml supă

După gătit:

- 1 conservă mică de porumb dulce (150 g)

Mod de preparare:

Puneți orezul cu bob lung, orezul sălbatic, sarea, piperul, supa de legume și apa într-un bol cu jumătate de oră înainte de gătit. Pregătiți ardeiul, tăiați cubulețe și adăugați la orez, apoi gătiți.

- Durata în aparat: 40
- Nivel raft: 3

După gătit: Scurgeți porumbul și adăugați la orezul fiert.

11.2 Galuste sarate:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente / Mod de preparare:

- 300 g covrigi moi
- 200 ml lapte
- 3 ouă
- 2 legături de pătrunjel tocat
- 2 cepe, tăiate fin
- 10 g unt
- sare, piper și nucșoară

Mod de preparare:

Încălziți laptele. Tăiați covrigii în bucăți de 1 cm, turnați laptele cald peste ei și lăsați să se înmoaie aproximativ 5

minute. Bateți ouăle și adăugați la amestec. Căliți ușor ceapa tocată în unt până devine translucidă, apoi adăugați pătrunjelul. Lăsați să se răcească și adăugați la amestecul de covrigi. Condimentați și apoi amestecați totul cu atenție. Formați din amestec aproximativ 6 găluște și puneți într-un vas pentru gătit la abur cu fundul plat.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 2

11.3 Cartofi în coajă:

Ingrediente:

- 1000 g cartofi de dimensiune medie

Mod de preparare:

Spălați cartofii și puneți într-un vas pentru gătit la abur.

- Durata în aparat: 50 minute.
- Nivel raft: 3

11.4 Cartofi fierți:

Ingrediente:

- 1000 g cartofi

Mod de preparare:

Curățați cartofii și tăiați-i în sferturi egale. Puneți cartofii într-un vas pentru gătit la abur și condimentați cu sare.

- Durata în aparat: 40 minute.
- Nivel raft: 3

12. GĂTITUL DUPĂ MENIU

12.1 Meniu Abur 1:

Pentru 4-6 persoane.

File de porc cu orez și legume. Prăjitură cappuccino la abur pentru desert.

Ingrediente pentru porc:

- 1000 g file de porc
- sare, piper, boia și curry

Ingrediente pentru orez:

- 200 g orez
- puțină sare
- 250 ml apă

Ingrediente pentru legume:

- 300 g morcovi
- 300 g gulie
- 300 g conopidă
- 200 g ardei

Ingrediente pentru prăjitura cappuccino:

- 100 g unt moale
- 90 g zahăr
- 2 gălbenușuri de ou
- semințele unei păstăi de vanilie
- 2 linguri de cafea instant (dizolvată în 50 ml de apă fierbinte)
- 2 albușuri de ou
- 50 g făină
- 50 g făină de porumb
- 1/2 linguriță praf de copt

Mod de preparare:

Condimentați carnea de porc cu sare, piper, boia și curry, rumeniți bine pe toate părțile și puneți într-un vas rezistent la căldură. Puneți pe raft în cuptor și porniți programul. Puneți orezul, puțină sare și apă într-un vas. Pregătiți prăjitura Cappuccino la abur. Amestecați untul și zahărul. Adăugați gălbenușurile, semințele de vanilie și cafeaua. Bateți albușul cu două prize de sare până când se întărește. Apoi încorporați cu atenție făina de grâu, făina de porumb, praful de copt și albușul spumă în amestecul de unt. Turnați amestecul în vase sau cești mici unse cu unt. Pregătiți legumele. Curățați morcovii și tăiați în fâșii groase. Curățați gulia și tăiați în fâșii groase. Curățați conopida și separați-o în buchețele. Spălați ardeii, curățați de sămburi și tăiați fâșii. Introduceți totul într-un vas pentru gătit la abur.

Prepararea:

După 40 de minute, introduceți alimentele preparate în cuptor cu fileul de porc și lăsați la copt încă 40 de minute. Sucul cărnii din vasul de gătit este foarte bun pentru crearea unui sos delicios cu crème fraîche sau vin.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 1 + 4

12.2 Meniu Abur 2:

Pentru 4-6 persoane.

Piept de pui fiert cu orez cu legume și sufleu de conopidă. Sufleu de vanilie cu căpșuni pentru desert.

Ingrediente pentru pieptul de pui fiert:

- 4 - 6 fileuri de piept de pui, dezosate
- sare, piper, boia și curry

Ingrediente pentru sufleul de conopidă:

- 300 g conopidă
- 50 g brânză tare, rasă
- 2 ouă
- 50 ml smântână
- sare, nucșoară
- unt pentru vase

Ingrediente pentru orez:

- 200 g de orez cu bobul lung
- 50 g orez sălbatic
- sare, piper
- 400 ml supă
- 1 ardei roșu mic
- 1 conservă mică de porumb dulce (150 g)

Ingrediente pentru sufleul de vanilie cu căpșuni:

- 200 ml lapte
- 200 ml smântână
- semințele unei păstăi de vanilie
- 2 gălbenușuri de ou
- 3 ouă
- 50 g zahăr
- 300 g căpșuni
- 2 linguri de fistic

Mod de preparare:

Spălați și uscați fileurile din piept de pui. Condimentați cu sare, piper, boia și curry, apoi puneți într-un vas pentru coacere. Separați conopida în buchețele, gătiți la abur 25 de minute și apoi pasați în mixer. Adăugați brânza rasă, ouăle și smântâna, condimentați cu sare și nucșoară. Puneți amestecul de conopidă în 6 vase plate, mici, unse bine. Pregătiți orezul. Puneți orezul cu bob lung, orezul sălbatic, sarea, piperul, supa de legume și apa într-un bol cu jumătate de oră înainte de gătit. Între timp, tăiați ardeiul în cubulețe mici și adăugați la orez. Pregătiți sufleul de vanilie cu căpșuni. Amestecați albușurile și gălbenușurile cu zahărul. Adăugați semințele păstăii de vanilie. Turnați lapte și smântână și amestecați bine. Umpleți ceștile sau paharele cu amestec până la 2/3.

Prepararea:

Puneți toate vasele pe raftul cuptorului din cuptor (nivelurile 1 și 4) și începeți programul, timp de gătit 40 de minute. După coacere, lăsați sufleul de vanilie să se răcească, umpleți paharele cu căpșuni și decorați cu fistic. Scurgeți porumbul și adăugați la orezul fiert.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 1 + 4

12.3 Meniu Abur 3:

Pentru 4 persoane.

Păstrăv cu cartofi fierți și broccoli.
Budincă de cocos cu mango pentru desert.

Ingrediente pentru păstrăv:

- 4 păstrăvi
- suc de lămâie
- sare, piper

Ingrediente pentru cartofii fierți:

- 800 g cartofi
- sare

Ingrediente pentru broccoli cu fulgi de migdale:

- 700 g broccoli
- 50 g fulgi de migdale
- puțin unt

Ingrediente pentru budinca de cocos cu mango:

- 100 ml lapte
- 350 g lapte praf de cocos
- 4 ouă
- 80 g zahăr
- 1 conservă de mango

Mod de preparare:

Spălați păstrăvii, uscați-i și stropiți-i cu suc de lămâie. Puneți într-un bol. Lăsați

la marinat pentru 10 minute și apoi condimentați. Decojiți și tăiați în sferturi cartofii, puneți într-un vas și condimentați cu sare. Puneți pe raft în aparat și porniți programul. Spălați broccoli, separați în buchețele și puneți-i într-un vas. Pregătiți budinca de cocos cu mango. Amestecați laptele cu laptele de cocos. Bateți ușor ouăle cu zahăr și adăugați laptele de cocos. Puneți amestecul în 6 mini forme de budincă .

Prepararea:

Gătiți cartofii în aparat (poziția raftului 1) timp de 25 minute, un semnal este emis. Puneți și celelalte preparate pe rafturile cuptorului (pozițiile raftului 1 și 4) și gătiți pentru încă 25 de minute. Rumeniți migdalele cu unt pe un arzător. Pentru servire, presărați migdalele peste broccoli. După gătire, lăsați sosul de cocos să se răcească. Pentru servire, scurgeți mango, faceți piure și utilizați pentru decorarea sosului. Adăugați 650 + 400 ml de apă în sertarul pentru apă

- Durata în aparat (min): 25
- Nivel raft: 1 + 4

13. CARTE DE REȚETE SUB VID

Preparatele sunt împărțite în mai multe categorii:

- Pește și fructe de mare
- Găină

- Carne
- Legume
- Fructe
- Creme custard și Terrine

14. PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE

14.1 File de doradă:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 600 g file de doradă
- 1 priză de sare amestecată cu piper
- 2 linguri de ulei de măsline extra virgin

Mod de preparare:

Puneți dorada, sarea cu piper și uleiul într-o cratiță. Sigilați în vid și gătiți. Preparatul file de doradă poate fi servit opțional cu măsline sau capere.

- Durata în aparat (min): 25
- Nivel raft: 3

14.2 Calcan cu chimen dulce:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente pentru pește:

- 600 g calcan (alternativ puteți folosi un alt tip de pește plat)
- 200 g chimen dulce, răzuit foarte fin
- 1 linguriță de coajă de lămâie
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 lingură de sos de soia
- Sare, piper

Ingrediente pentru sos:

- 40 g Pernod (sau un alt tip de lichior de anason)
- 180 g smântână
- Sare, piper

Mod de preparare:

Puneți peștele cu celelalte ingrediente întinse în punga vidată, sigilați în vid și gătiți. După gătit, scoateți peștele cu chimenul dulce din pungă, puneți suc din pungă într-o cratiță și fierbeți-l.

Adăugați Pernod și smântână și lăsați-l la foc pentru un timp. Adăugați sare și piper în funcție de gust. Aranjați peștele și sosul pe o farfurie întinsă și serviți cu orez.

- Durata în aparat (min): 30
- Nivel raft: 3

14.3 Creveți:

Pentru 4 persoane.

15. GAINA**15.1 Piept de pui:**

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 4 piepturi mici de pui, fiecare de 150 g
- 1 linguriță de suc de limetă
- 1 lingură ulei de măsline
- 1 lingură de sos de soia
- ½ linguriță de sare
- ½ linguriță de curry
- 1 ardei iute roșu, feliat
- ½ legătură de coriandru proaspăt, tăiat mare

Ingrediente:

- 500 g creveți mari, întregi
- pătrunjel tăiat fin sau câteva frunze de busuioc
- 4 linguri de ulei de măsline extra virgin
- 1 priză de sare și piper

Mod de preparare:

Spălați creveții și îndepărtați capetele și cozile. Condimentați-i cu ulei, pătrunjel sau busuioc, sare, piper și puneți-i într-o pungă vidată. Sigilați în vid și gătiți.

Preparatul creveți poate fi servit rece sau cald în combinație cu sos de praz și dovlecei.

- Durata în aparat (min): 20
- Nivel raft: 3

- 6 frunze de limetă kafru, presate
- 2 tulpini de lămâiță, tăiate pe lungime

Mod de preparare:

Puneți toate ingredientele întinse într-o pungă vidată. Închideți ermetic punga și gătiți. După gătire, scoateți pieptul de pui și tăiați-l. Pieptul de pui poate fi servit, de exemplu, cu legume gătite la wok.

- Durata în aparat (min): 30
- Nivel raft: 3

16. CARNE**16.1 File de vită:**

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 700 – 800 g of mușchi / file de vită, fiecare file de 3 cm grosime
- căpățână de usturoi, curățată și tăiată felii
- crenguță de rozmarin
- frunze de salvie

- 3 linguri de ulei de măsline extra virgin
- priză de sare grunjoasă
- priză de piper

Mod de preparare:

Puneți carnea, usturoiul, rozmarinul, salvia, piperul și uleiul într-o pungă vidată, sigilați în vid și gătiți. După gătit, scoateți carnea din pungă și uscați-o cu un prosop de hârtie. Țineți carnea pe

grătar sau pe o tigaie încinsă timp de câteva secunde pentru a da un aspect de grătar cărnii. Tăiați în felii, puneți pe o farfurie și adăugați sare și ulei.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 3

16.2 Rasol de vițel:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente pentru carne:

- 2 linguri de ulei de măsline
- 600 – 700 g file de vițel (o bucată)
- 1 cățel de usturoi, feliat
- 2 felii de ghimbir
- 1 linguriță de chimion măcinat
- 1 linguriță de coriandru măcinat
- 1 linguriță de coajă de lămâie
- 1 priză de scorțișoară
- ½ linguriță de sare

Ingrediente pentru sos:

- 1 legătură de pătrunjel, ras fin
- 1 linguriță de unt
- 1 șalotă, tăiată foarte fin
- 100 ml Noilly Prat (sau un alt tip de vermut alb)
- 100 ml bulion

- 100 ml smântână
- Fleur de Sel
- Piper negru

Mod de preparare:

Încălziți uleiul de măsline și prăjiți carnea pentru puțin timp (aproximativ 30 s) pe ambele laturi. Lăsați să se răcească puțin. Puneți carnea cu uleiul (cel folosit la prăjire) și toate celelalte ingrediente în punga vidată, sigilați în vid și gătiți. Pentru sos, încălziți untul, adăugați șalotele și fierbeți înăbușit până când începe să lucească. Adăugați vin și bulion. Scădeți sosul până când ajunge la jumătate. Adăugați smântâna și amestecați la mixer și lăsați din nou să se răcească. După gătitul cărnii, scoateți-o din pungă, adăugați sucul de la carne la sos și condimentați. Tăvăliți carnea prin pătrunjel și tăiați în 4 bucăți. Puneți carnea pe farfuria și adăugați sosul. Presărați cu fleur de sel și piper negru boabe. Fileul de vițel poate fi servit, de exemplu, cu legume proaspete de primăvară făcute sote și piure de cartofi.

- Durata în aparat (min): 60
- Nivel raft: 3

17. LEGUME

17.1 Morcovi cu vanilie:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 400 g morcovi, curățați
- 1 păstaie de vanilie, tăiată pe lungime
- ½ portocală, sucul și coaja
- 1 linguriță de unt
- ½ linguriță de sare
- ½ linguriță de zahăr
- ½ linguriță de piper alb măcinat

Mod de preparare:

Tăiați morcovii în felii subțiri (1 – 2 mm) și amestecați-i cu celelalte ingrediente. Puneți-i întinși uniform în punga vidată, sigilați în vid și gătiți. Morcovii cu vanilie pot fi serviți, de exemplu, cu pește sau creveți.

- Durata în aparat (min): 40
- Nivel raft: 3

18. FRUCTE

18.1 Mere:

Ingrediente:

- 2 mere coapte, de mărime medie
- 1 anason stelat
- 1 păstaie de vanilie, tăiată în bucăți

Mod de preparare:

Spălați și îndepărtați coaja merelor. Tăiați-le în sferturi sau în opt părți și scoateți cotorul. Puneți merele într-o pungă vidată și adăugați anasonul stelat și păstaia de vanilie. Sigilați în vid și gătiți. Preparatul Mere poate fi servit cald sau rece, cu cremă englezească sau înghețată.

- Durata în aparat (min): 20
- Nivel raft: 3

18.2 Pere în vin roșu:

Ingrediente:

- 2 pere coapte, în jur de 300 g
- 2 pahare de vin roșu, aproximativ 300 ml (de ex. Cabernet Franc)
- 1 linguriță de zahăr
- 1 priză de scorțișoară, 1 cățel de usturoi - opțional

Mod de preparare:

Turnați vinul într-un vas și fierbeți-l până când devine dens și scade aproximativ la jumătate (aproximativ 8-10 min la putere mare) și lăsați-l să se răcească. Spălați și îndepărtați coaja perelor, tăiați-le în jumătăți și scoateți cotorul. Puneți toate ingredientele într-o pungă vidată. Sigilați în vid și gătiți. Preparatul pere în vin roșu poate fi servit cald sau rece, cu cremă englezească sau înghețată.

- Durata în aparat (min): 15
- Nivel raft: 3

19. CREME CUSTARD ȘI TERRINE

19.1 Cremă englezească:

Pentru 4 persoane.

Ingrediente:

- 250 ml smântână proaspătă
- 250 ml lapte
- 7 gălbenușuri de ou
- 140 g zahăr
- 1 / 2 pâstaie de vanilie
- Coaja de la 1 portocală și de la 1 lămâie pentru aromă

Mod de preparare:

Puneți smântâna, laptele, gălbenușurile și zahărul într-un vas. Tăiați pe jumătate pâstaia de vanilie și cu un cuțit scoateți semințele și adăugați-le împreună cu pâstaia de vanilie în vas. Adăugați cojile citricelor și bateți totul cu mixerul la viteză redusă până când obțineți un amestec fin. Scoateți bățul de vanilie și cojile de fructe din amestec. Puneți amestecul în una sau mai multe pungi vidate. Sigilați în vid și gătiți. După gătit, puneți punga într-o baie de gheață și serviți rece sau cald. Preparatul cremă englezească poate fi servit cu fructe, tort de ciocolată, plăcintă de mere sau înghețată.

- Durata în aparat (min): 20
- Nivel raft: 3

www.electrolux.com/shop



867303183-B-152016

