

# Companion xl

300 РЕЦЕПТОВ



Moulinex®



# ПОРЦИЯ ВДОХНОВЕНИЯ

Представляем Moulinex® Companion!

Благодарим Вас за доверие.

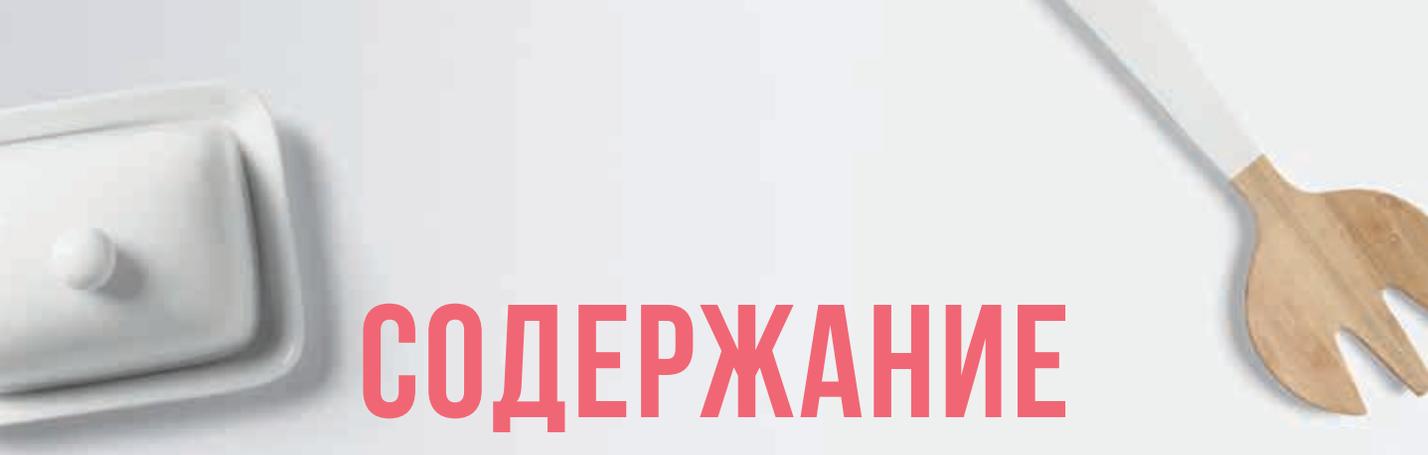
Новому умному кухонному комбайну Companion XL уже нашлось место на Вашей кухне, и вскоре он станет Вашим любимым кулинарным помощником!

Благодаря этой книге Вы будете лучше разбираться в том, как работает прибор, и сможете быстро изучить все его функции, потратив на это несколько приятных минут.

Приятного аппетита! Не забывайте, что главное – получать удовольствие от процесса!

Команда Moulinex® Companion





# СОДЕРЖАНИЕ

---



**4 • 5**

О нас

**6 • 11**

Откройте для себя Companion XL

**12 • 13**

Советы по использованию  
рецептов

**14 • 17**

Первые шаги



**18 • 19**

Советы по использованию  
ингредиентов

**20 • 21**

Сезонные ингредиенты

**22 • 31**

Советы по использованию  
Companion XL

**32 • 310**

300 рецептов





Moulinex®

## О НАС

*Мы готовы делиться с Вами  
счастливыми моментами*

Уже 70 лет Moulinex сопровождает Вас в повседневной жизни, чтобы разделить с Вами незабываемые моменты. Пришло время вместе отпраздновать нашу прекрасную историю, полную веселья, успеха и счастья.

Мы всегда делали все возможное, чтобы облегчить Вашу жизнь. И хотим продолжить. Мы хотим и дальше вдохновлять Вас и Ваших близких, чтобы Вы могли получать максимум удовольствия от каждого особого случая. Посещайте наши страницы в социальных сетях круглый год и наслаждайтесь всеми ожидающими Вас сюрпризами и событиями, которые нельзя пропустить!

Для получения дополнительной информации перейдите на официальный аккаунт Moulinex в Instagram по QR-коду:

[@moulinex.kazakhstan](https://www.instagram.com/moulinex.kazakhstan)



# ФРАНЦУЗСКАЯ УТОНЧЕННОСТЬ

*на Вашей кухне*



Превосходные повара, вдохновленные гурманы, любители, подающие большие надежды... Во Франции готовить любят все, и техника Moulinex® является одной из наиболее важных составляющих этого процесса. Продукция Moulinex®, будь то овощерезки, которыми пользовались наши прабабушки, или современные кухонные комбайны, всегда отражала изобретательность, которой наполнено кулинарное искусство Франции. Технология, качество продукции и щепотка воображения – это именно то, что играет решающую роль на кухне и позволяет создавать кулинарные шедевры.



Для компании Moulinex® кулинария – это страсть, которую разделяют руководители проектов, инженеры и сотрудники, отвечающие за производство и продажу продукции. Эта страсть пробуждает аппетит к чудесным блюдам и дарит желание продолжать эксперименты на кухне.

**ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ,  
КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ  
ПРОЩЕ...**

**АВТОМАТИЧЕСКИЕ  
ПРОГРАММЫ**



Откройте для себя

# COMPANION XL

## НАЧАЛО РАБОТЫ

Чтобы включить прибор, нажмите на выключатель, расположенный на тыльной части Companion XL, и переведите его в положение 1.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Для переключения между вспомогательными программами нажмите кнопку выбора соответствующей программы несколько раз.\*

*Более подробная информация представлена в разделе «Советы по использованию Companion XL» на странице 30.*



Sauce

*Соус*

Дополнение к пасте и другим блюдам



Soup

*Суп*

Для приготовления классических и смешивания восхитительных кремowych супов



Slow cook

*Тушение*

Для создания изысканных блюд без потери ценных питательных элементов, что обеспечивается благодаря более длительному процессу приготовления при низкой температуре



Steam

*Приготовление на пару*

Для приготовления полезных и вкусных блюд



Pastry

*Выпечка*

Для приготовления хлеба, пиццы, кондитерских изделий и замешивания правильного теста



Dessert

*Десерт*

Для создания любимых десертов, муссов, печенья и джемов

\*Только для владельцев кухонных комбайнов Companion, оснащенных технологией Bluetooth.

• РУЧНОЙ РЕЖИМ •



Откройте для себя

# COMPANION XL

## РУЧНОЙ РЕЖИМ

Вы можете самостоятельно устанавливать время, температуру приготовления и скорость смешивания или измельчения ингредиентов.

Более подробная информация о конкретных параметрах представлена в разделе «Советы по использованию Companion XL» на странице 24.



### Выбор скорости работы

2 промежуточные скорости и 10 плавно изменяющихся скоростей\*



### Выбор температуры приготовления

От 30 до 150 °C

Подсветка при нагреве: включается в начале процесса приготовления блюд и отключается, когда температура в чаше опускается ниже 50 °C



### Выбор времени приготовления

От 5 секунд до 2 часов



### Выбор режима Turbo (Турбо) и Pulse (Импульсный режим)\*

→ Turbo

(максимальная скорость одним нажатием)

→ Pulse

(прерывистый) без использования других настроек\*



### Кнопка Start/Stop

→ Подтверждает выбор автоматической программы или параметров в ручном режиме

→ Приостанавливает работу, если необходимо поменять параметры или добавить ингредиенты после запуска

→ Восстанавливает выбранные параметры прибора при ее нажатии и удержании в течение 2 секунд



### Увеличение/уменьшение скорости, температуры и времени

\*Информация для владельцев кухонных комбайнов iCompanion, оснащенных технологией Bluetooth или Wi-Fi: режим скорости 13 соответствует режиму Pulse. Режим Turbo невозможно запустить напрямую с панели управления, однако его заменяет режим скорости 12.

# • АКСЕССУАРЫ •



Откройте для себя

# COMPANION XL

## АКСЕССУАРЫ

Более подробная информация представлена в разделе «Советы по использованию Companion XL» на странице 27.



**Нож для измельчения  
Ultrablade**

Сверхострое лезвие для тонкой нарезки лука, овощей для супа, мяса или рыбы и других мягких продуктов



**Насадка для замешивания/  
измельчения**

Ее форма обеспечивает равномерное замешивание любого вида теста и нарезку твердых ингредиентов



**Насадка для взбивания**

Многофункциональный аксессуар. Для приготовления эмульсий и муссов, взбивания и приготовления пюре из картофеля, а также для смешивания легких соусов с однородной текстурой



**Миксер**

Специально предназначен для аккуратного смешивания ингредиентов



**Паровая корзина**

Есть 2 программы для приготовления продуктов в паровой корзине. Одна из них предназначена для мягкой обработки продуктов паром, а другая использует более горячий пар для приготовления ингредиентов в течение более длительного времени



**Регулятор пара**

Этот элемент крышки должен быть всегда установлен во время приготовления блюд, если рецептом не предусмотрено иное



Такое положение обеспечивает выведение максимального объема конденсата и придает блюду лучшую консистенцию (ризотто, муссы, соусы и т.д.)

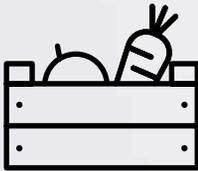


В этом положении сохраняется максимум тепла и пара в паровой корзине (при приготовлении супов и т.д.)

## Советы

# ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕЦЕПТОВ

## 3 СОВЕТА ПО ПОДГОТОВКЕ



Прежде чем выбрать рецепт, посмотрите на значки



Внимательно изучите рецепт перед тем, как начать готовить



Используйте заранее подготовленные свежие ингредиенты

## ЗНАЧКИ РЯДОМ С РЕЦЕПТАМИ



Количество персон



Время подготовки



Время ожидания



Время приготовления в Moulinex® Companion XL



Время приготовления без использования Moulinex® Companion XL (в духовом шкафу, на сковороде, в кастрюле, фритюрнице и т.д.)

# ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕЦЕПТОВ

## ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТОВ СОГЛАСНО ВАШИМ ПРЕДПОЧТЕНИЯМ



Вы можете менять рецепты по своему усмотрению. Но не забывайте о нескольких важных моментах:

### Температура

Ингредиенты комнатной температуры готовятся быстрее, чем охлажденные (в холодильнике или морозильной камере) продукты.

### Содержание жира или воды

Будьте осторожны при замене ингредиентов, указанных в рецепте: некоторые из них могут содержать большее или меньшее количество жира или воды, а это влияет на конечную текстуру блюда.

### Размер

Обращайте внимание на размер ингредиентов, которые Вы кладете в чашу. Этот параметр может повлиять на качество нарезки и смешивания, а также на время приготовления блюда.

## СОВЕТЫ НА ЗАМЕТКУ



Если не разогреть духовой шкаф заранее, время приготовления блюда увеличится.

**Материал (силикон, металл, керамика и т.д.) или размер формы** влияют на время приготовления: при использовании широких неглубоких форм время приготовления будет меньше, чем при использовании небольшой глубокой посуды.

**Чтобы проверить степень готовности пирога**, вставьте в него нож: если его конец окажется сухим (или почти сухим), пирог готов.

**Если Вы хотите оставить тесто подниматься, помните, что** при комнатной температуре это произойдет быстрее. Температура не должна превышать 45 °C из-за риска гибели дрожжей.

# • ПЕРВЫЕ ШАГИ •

ПРЕДСТАВЛЯЕМ 6 РЕЦЕПТОВ  
ЧТОБЫ ПОМОЧЬ ВАМ  
ПОБЛИЖЕ ПОЗНАКОМИТЬСЯ  
С COMPANION XL



- Разные функции (автоматические программы и ручной режим)
  - Разные аксессуары для приготовления блюд
- Множество рецептов, которыми Вы сможете воспользоваться

# ПЕРВЫЕ ШАГИ



- **25 мл** теплой воды
- **20 г** свежих дрожжей (или **10 г** сухих дрожжей)
- **400 г** муки
- **1** щепотка соли
- **2 ст. л.** оливкового масла

Общее время: 48 мин			
 6 персон	 5 мин	 Pastry	
 3 мин	 40 мин		

## ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

- 1** Соедините в чаше с предварительно установленной насадкой для замешивания/измельчения воду и дрожжи. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка). Через 30 секунд добавьте муку, соль и оливковое масло. После вымешивания оставьте тесто в чаше подниматься в течение оставшегося времени, предусмотренного программой.
- 2** Раскатайте тесто, а сверху выложите ингредиенты.



- **50 г** муки
- **500 мл** молока
- **50 г** сливочного масла
- Мускатный орех
- Соль

Общее время: 14 мин			
 8 персон	 5 мин	 Sauce	
 9 мин			

## СОУС БЕШАМЕЛЬ

- 1** Соедините в чаше с установленной насадкой для взбивания муку и молоко, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.
- 2** Смешивайте ингредиенты на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте сливочное масло и запустите программу Sauce (Соус) для приготовления соусов\* на скорости 4 при температуре 90 °C на 8 мин.

*Если Вы используете кухонный комбайн iCompanion, оснащенный технологией Bluetooth, вместо программы Sauce (Соус) можете активировать ручной режим, установив нужные параметры.*

# ПЕРВЫЕ ШАГИ



- 1 небольшая луковица
- 2 небольших моркови
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. оливкового масла
- 350 г говяжьего фарша
- ½ стакана сухого красного вина
- 2 ст. л. томатной пасты
- 410 г измельченных консервированных томатов
- 1½ ч. л. орегано
- ½ ч. л. соли
- ¼ ч. л. перца
- 225 г сухих спагетти
- Натертый сыр пармезан

Общее время: 50 мин			
 4 персоны	 10 мин	 Slow cook	
 40 мин			 

## ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

- 1 Очистите и крупно нарежьте лук, морковь и чеснок. Поместите лук, морковь и чеснок в чашу с установленным ножом для измельчения Ultrablade и включите режим скорости П1 на 10 секунд.
- 2 Замените нож для измельчения Ultrablade миксером. Добавьте масло и включите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3 По окончании программы добавьте говяжий фарш, вино, томатную пасту, томаты, орегано, соль и перец. Включите программу P2 Slow cook (Тушение) при температуре 90 °C на 35 минут.
- 4 Отварите спагетти согласно инструкции на упаковке.
- 5 Подавайте мясной соус с пастой и сыром пармезан.



- 800 г картофеля
- 700 мл воды
- 15 мл молока с низким содержанием жира
- 50 г сливочного масла
- Соль
- Мускатный орех

Общее время: 46 мин			
 4 персоны	 15 мин	 Steam	
 31 мин			 

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

- 1 Очистите картофель и нарежьте его на кубики размером 2x2 см.
- 2 Влейте в чашу 700 мл воды и выложите картофель в паровую корзину. Запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 30 минут.
- 3 После того как картофель будет готов, слейте воду из чаши и установите насадку для взбивания. Добавьте картофель и взбивайте его на скорости 6 в течение 30 секунд. Добавьте молоко, сливочное масло, соль и перец и продолжайте смешивать все на скорости 6 в течение 30 секунд.
- 4 Подавайте горячим.



Попробуйте добавить сыр к пюре. Пюре можно разогреть на скорости 3 при температуре 80 °C в течение 5 минут.

# ПЕРВЫЕ ШАГИ



**4 шт.** цукини (**800 г**)  
**80 г** творожного сыра  
**600 мл** куриного бульона  
 Соль  
 Перец

Общее время: 31 мин			
 4/6 персон	 5 мин	 PULSE	 Soup
 26 мин	 Zzz		

## КРЕМ-СУП ИЗ ЦУКИНИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

- 1 Вмойте цукини и нарежьте полосками, затем положите их в чашу с ножом для измельчения UltraBlade. Добавьте куриный бульон.
- 2 Запустите программу P1 Soup (Суп) на 25 минут.
- 3 Перемешайте на скорости 12 в течение 1 минуты. Подавайте теплым.

- 4 В конце процесса приготовления через отверстие в крышке добавьте творожный сыр. Приправьте солью и перцем.



Суп идеально подходит для детей. Для взрослых добавьте 1 чайную ложку порошка карри и немного кориандра. Творожный сыр можно заменить молодым сыром.



**300 г** красных ягод  
**2 ст. л.** сахарной пудры  
**1** яичный белок

Общее время: 6 ч 7 мин			
 4 персон	 5 мин	 PULSE	
 2 мин	 6 ч		

## СОРБЕТ ИЗ КРАСНЫХ ЯГОД

- 1 Вмойте и измельчите ягоды, поместите на блюдо и поставьте в морозильную камеру на 6 часов.
- 2 Когда ягоды затвердеют, поместите их в чашу кухонного комбайна, оснащенного насадкой для замешивания/измельчения.
- 3 Включите режим Pulse на 1 минуту 30 секунд. Соберите силиконовой лопаткой массу со стенок чаши и

- с крышки, добавьте сахарную пудру и яичный белок, затем смешайте на скорости 12 в течение 30 секунд.
- 4 Сразу подавайте сорбет на стол.



Можно добавить мяту или базилик. После смешивания сорбет следует есть сразу, его нельзя повторно замораживать.

# Советы ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Используйте только свежие продукты
- В рецептах указан вес уже вымытых и очищенных продуктов
- Чтобы добиться наилучшего результата, нарежьте продукты на кубики одинакового размера (максимум 2x2 см)



## *Яйца*

среднего размера



## *Сливочное масло*

без соли



## *Молоко*

необезжиренное молоко или  
молоко с низким содержанием  
жира; не используйте  
обезжиренное молоко



## *Мука*

хлебопекарная мука



## *Сахар*

белый



## *Масло*

оливковое масло первого или  
холодного отжима

*Советы*

# ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИНГРЕДИЕНТОВ



*Лук*



*Чеснок*



*Морковь*



*Томаты*



*Картофель*

Для приготовления на пару или тушения выбирайте плотный картофель, а для приготовления пюре и супов – рассыпчатый.

\* Если в рецепте не указано иное

# СЕЗОННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

## Весна



### Фрукты

Авокадо, ананас, апельсин, банан, грейпфрут, клубника, лимоны, мандарины



### Овощи

Капуста белокочанная, капуста цветная, лук-порей, морковь, ревеня, редис, свекла, спаржа, цикорий листовой, фенхель, зеленый лук, кресс-салат, мята, петрушка, салат листовой, салат радиччио, черемша, шнитт-лук, шпинат, щавель

## Лето



### Фрукты

Абрикос, виноград, груша, дыня, нектарин, персик, слива, яблоко, арбуз, брусника, вишня, голубика, ежевика, инжир, клюква, крыжовник, малина, облепиха, черника



### Овощи

Баклажан, брокколи, брюква, горох, дайкон, кабачки, капуста белокочанная, капуста китайская, капуста савойская, капуста краснокочанная, капуста цветная, картофель, кольраби, кукуруза, лук-порей летний, лук репчатый, морковь, огурец, перец сладкий, помидор, редис, редька, свекла, сельдерей корневой, сельдерей, тыква, фасоль стручковая, фенхель, цуккини, чеснок, базилик, зеленый лук, кинза, кресс-салат, мята, орегано, петрушка, розмарин, салат кочанный, салат листовой, тимьян, укроп, шалфей, шнитт-лук, шпинат, щавель

# • СЕЗОННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ •

## Осень



### Фрукты

Айва, гранат, груша, киви, мандарины, слива, хурма, яблоко, инжир, клюква



### Овощи

Батат, брокколи, кабачки, капуста белокочанная, капуста брюссельская, капуста савойская, капуста краснокочанная, капуста цветная, картофель, лук-порей, лук репчатый, морковь, огурец, пастернак, патиссон, перец сладкий, репа, сельдерей, свекла, топинамбур, тыква, фасоль стручковая, фенхель, хрен, цикорий, чеснок, шпинат

## Зима



### Фрукты

Авокадо, айва, апельсины, грейпфруты, груши, киви, лимоны, мандарины, хурма, яблоки



### Овощи

Артишок, капуста белокочанная, капуста савойская, капуста брюссельская, капуста краснокочанная, капуста цветная, картофель, лук-порей, лук репчатый, морковь, пастернак, репа, свекла, сельдерей, тыква, цикорий

## ОЧИСТКА

### Первоначальная очистка чаши

После приготовления блюд, прилипающих к стенкам чаши, чашу и аксессуары можно легко очистить. Налейте в чашу 700 мл воды, добавив 1 каплю моющего средства, и опустите в нее грязные аксессуары. Включите скорость 8 при температуре 80 °C на 5 минут, закройте крышку и нажмите кнопку Start (Пуск).

### Удаление известкового налета (небольшие белые пятна на дне чаши)

Влейте половник белого уксуса (примерно 100 мл) в чашу с установленным стержнем и оставьте на час. Опустошите чашу, снимите стержень и уплотнитель и промойте все части в проточной воде.

### Удаление остатков продуктов со дна чаши

Если в чаше остались кусочки продуктов, используйте металлическую губку. Моющее средство можно заменить лимонным соком, белым уксусом или таблеткой для посудомоечной машины, растворенной в воде.

### Очистка деталей комбайна Companion от пятен (например, моркови)

Чтобы не допустить изменения цвета, протрите загрязненные участки тканью или бумажным полотенцем, смоченным в растительном масле, а затем очистите емкость как обычно. Чтобы не допустить изменения цвета, очищайте поверхности сразу после использования.

### Очистка крышки

Из соображений гигиены рекомендуется снимать крышку, основание и уплотнитель после каждого использования и тщательно их очищать.

## УСТОЙЧИВОСТЬ

### Прибор оснащен микропроцессором, контролирующим и анализирующим его устойчивость.

При утрате прибором устойчивости скорость работы двигателя автоматически снижается. При сохранении неустойчивости двигатель остановится, а на дисплее появится слово STOP.

- 1 Старайтесь не превышать количество ингредиентов и убедитесь в том, что используется нужная скорость.
- 2 Убедитесь в том, что используются все рекомендованные аксессуары.
- 3 Затем включите прибор.



## Советы по использованию

# COMPANION XL



## ПРАКТИЧНОСТЬ

Эти 4 аксессуара легко и безопасно переносить.

Благодаря шарикку аксессуары легко удерживать во время установки и снятия.

## БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор оснащен стандартной электронной системой защиты двигателя, гарантирующей долгий срок службы, что позволяет предотвратить риск неправильного использования.

Активирование электронной системы защиты произойдет при определенных условиях эксплуатации прибора, которые не соответствуют инструкциям (см. руководство): при слишком большом объеме продуктов, продолжительном использовании прибора или чередовании рецептов без надлежащих перерывов.

В этом случае прибор перестанет работать, а на дисплее появится слово SECU.

Если Вы увидите слово SECU на панели управления, а прибор прекратит работать, сделайте следующее:

- 1** Не отключайте прибор от сети и оставьте выключатель 0/1 в положении 1 «ВКЛ».
- 2** Подождите полчаса, пока двигатель не остынет.
- 3** Перезагрузите прибор, нажав и удерживая кнопку Start/Stop в течение 2 секунд.
- 4** Теперь прибор можно снова полноценно использовать.



### Советы

- Время смешивания и приготовления продуктов зависит от температуры, размера кусков и типа используемых ингредиентов. Установите параметры согласно этим критериям.
- Замороженные ингредиенты: при приготовлении некоторых блюд жидкость может перелиться через край из-за появления пузырьков, особенно если используются замороженные овощи. В этом случае необходимо уменьшить количество ингредиентов. Некоторые ингредиенты можно разморозить до начала процесса приготовления.

Советы по использованию

# COMPANION XL

## 3 РУЧНЫХ НАСТРОЙКИ

С помощью 3 параметров: скорость, температура и время  
Вы сможете создавать собственные рецепты!



*Скорость*



*Температура*



*Время*



Начните работать с комбайном Companion с помощью рецептов из книги, в частности тех, которые приведены в разделе «Первые шаги».

В дальнейшем Вы сможете создавать собственные версии уже существующих рецептов и менять их согласно Вашим предпочтениям, уменьшая или увеличивая количество ингредиентов и изменяя методы приготовления продуктов. Нельзя превышать максимальный объем чаши (3 литра). Вам помогут приведенные ниже советы по использованию ручного режима, аксессуаров и автоматических программ.



Присоединяйтесь к сообществу Companion в социальных сетях.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СКОРОСТЕЙ



### Скорость 1

Для очень деликатного перемешивания продуктов. Этот режим сочетает перемешивание продуктов в течение 5 секунд с последующей 20-секундной паузой, позволяющей избежать повреждения кусочков мяса в процессе его приготовления, например если речь идет о приготовлении *говядины по-бургундски*.

### Скорость 2

Для деликатного перемешивания. Этот режим сочетает перемешивание продуктов в течение 10 секунд с последующей 10-секундной паузой, позволяющей избежать повреждения ингредиентов и налипания продуктов на дно чаши, например если речь идет о приготовлении традиционного *ризотто*.

### Скорости 3-6

Для смешивания продуктов и замешивания теста, например если нужно приготовить пиццу в стиле *Реджина*.

### Скорости 7-9

Для приготовления соусов и взбивания продуктов, например если нужно сделать *меренги*.

### Скорости 10-12

Для измельчения или смешивания, чтобы добиться зернистой или более нежной консистенции, например если нужно приготовить *тартар из лосося*.

### PULSE\*

Импульсный режим – прерывистая скорость. С помощью этого режима можно приготовить, например, мороженое из мягких фруктов благодаря контролю скорости.



### TURBO\*

Режим Турбо – максимальная скорость. Позволяет быстро нарезать, например, лук без установки настроек времени/скорости.

\*Информация для владельцев кухонных комбайнов iCompanion, оснащенных технологией Bluetooth или Wi-Fi: режим скорости 13 соответствует режиму Pulse (Импульсный режим). Режим Turbo (Турбо) невозможно запустить напрямую с панели управления, однако его заменяет режим скорости 12.

## СОВЕТЫ ПО УСТАНОВКЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Каждое значение температуры предназначено для того, чтобы обеспечить получение оптимальных результатов от использования каждой функции

### 135 °C - 150 °C

#### Поддержките вкус ингредиентов

Обжарка ингредиентов перед приготовлением супа или обжарка продуктов с высоким содержанием влаги. Например, грибы.

### 110 °C - 130 °C

#### Кондитерские изделия

Например, карамель.

### 105 °C

#### Джемы

Например, джемы из мягких фруктов.

### 100 °C

#### Супы

Возможность достичь температуры кипения в чаше, чтобы добиться оптимальных результатов при приготовлении супа. Например, борщ.

### 95 °C

#### Приготовление до закипания

Идеально при тушении блюд. Например, карри из баранины.

### 60 °C - 90 °C

#### Возможность готовить прекрасные блюда без необходимости постоянно перемешивать содержимое кастрюли

Нежные соусы на яичной основе. Например, заварной крем.

### 35 °C - 55 °C

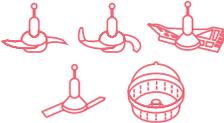
#### Растапливание шоколада

Например, для приготовления трюфелей.

### 30 °C

#### Для дрожжевого теста

Нельзя использовать значения температуры выше 45 °C из-за риска гибели дрожжей. Например, бриошь с фруктовым ассорти.

	ДО 130 °C	ОТ 135 °C ДО 150 °C
Приготовление с использованием крышки или без нее	Только с крышкой 	Только без крышки 
Аксессуары	Все аксессуары кроме съемного вала привода 	Съемный вал привода 
Скорость	ДА	НЕТ
Максимальное время	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Если температура 100 °C или ниже – 2 ч</li> <li>· Если температура 100-130 °C – 1 ч</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Если температура выше 135 °C – 20 мин</li> </ul>

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АКСЕССУАРОВ



Нож для  
измельчения  
*UltraBlade*



Насадка для  
замешивания/  
измельчения



Насадка для  
взбивания



Миксер



Паровая  
корзина

				
Измельчение для супов с кремовой консистенцией	Скорость 12	3 мин	От 500 мл до 3 л	Для использования после приготовления овощных блюд Например, овощной суп
Смешивание для супов с неоднородной консистенцией	Скорость 10	30 с	От 200 г до 1 кг	Например, минестроне
Измельчение для пюре	Скорость 12	40 с	От 200 г до 1 кг	Если нужна более однородная консистенция Например, яблочное пюре с корицей
	Скорость 12	15 с	От 200 г до 1 кг	Если нужна зернистая консистенция
Нарезка овощей	Скорость 12	От 1 до 3 мин	1 кг	Например, при варке моркови для пюре. Например, пюре из моркови и тыквы
	Скорость 11	От 10 до 20 с	100 г	Например, для нарезки 1 луковицы на 4 части. Например, индейка с чоризо
Нарезка мяса	Скорость 12	30 с	1 кг	Например, фрикадельки из говядины
Нарезка рыбы	Скорость 12	15 с	1 кг	Например, тартар из лосося

► Не используйте этот аксессуар для нарезки твердых продуктов. Вместо него используйте насадку для замешивания/измельчения.

## Советы по использованию

# COMPANION XL

				
Приготовление песочного теста	Скорость 8	2 мин 30 с	1 кг	
Измельчение орехов	Скорость 12	1 мин	600 г	Например, миндаль, фундук
Измельчение замороженных фруктов	Скорость 12	1 мин	600 г	Для сорбета нарезать кусочками 2x2 см
Измельчение льда	Скорость 12	1 мин	200 г	Делайте перерывы в течение минуты
Взбивание теста для блинчиков/вафель	Скорость 11	1 мин	1,5 л	

► Это лезвие не подходит для приготовления супов

				
Взбивание 1 яичного белка	Скорость 7	3 мин	35 г	Используйте сухую чашу
Взбивание 2 яичных белков	Скорость 7	4 мин	70 г	Используйте сухую чашу
Взбивание 4 яичных белков	Скорость 7	5 мин	140 г	Используйте сухую чашу
Взбивание 7 яичных белков	Скорость 7	7 мин	250 г	Используйте сухую чашу
Легкий майонез	Скорость 6	2 мин	300 г	Масло вливайте медленно
Классический майонез	Скорость 7	2 мин	300 г	Масло вливайте медленно
Взбитые сливки	Скорость 7	3 мин	250 мл	Используйте сливки не менее 30% и охладите чашу
Картофельное пюре	Скорость 7	1 мин	1 кг	Используйте отваренный до готовности рассыпчатый картофель
Мятый картофель	Скорость 7	20 с	1 кг	

### Советы

- Этот аксессуар должен использоваться только для приготовления картофельного пюре. Для измельчения других ингредиентов используйте нож для измельчения Ultrablade, чтобы сделать пюре более нежным.
- При взбивании яичных белков чаша должна быть сухой. Для этого установите чашу без дополнительных аксессуаров (но со стержнем), включите режим скорости 12 на 10 секунд, чтобы вся влага со стержня распределилась по краям чаши. Затем протрите чашу тканью.
- Запрещено использовать насадку для взбивания на скорости выше 9.

## Советы по использованию

# COMPANION XL

					
<b>Обжаривание</b>	Скорость 3	5 мин	От 50 до 500 г	130 °С	Например, говядина по-бургундски
<b>Тушение</b>	Скорость 1	От 20 мин до 2 ч	От 0,5 до 3 л	95 °С	Например, рагу из баранины
<b>Ризотто</b>	Скорость 2	От 20 до 25 мин	1,5 кг	95 °С	Например, классическое ризотто
<b>Растапливание шоколада</b>	Скорость 3	10 мин	От 100 до 400 г	40-50 °С	Например, шоколадный мусс

			
<b>Белая часть лука-порея кружочками 1 см</b>	25 мин	800 г	P1
<b>Брокколи</b>	20 мин	500 г	
<b>Белокочанная капуста измельченная</b>	30 мин	500 г	
<b>Цукини кубиками 2x2 см</b>	20 мин	800 г	
<b>Пастернак кубиками 2x2 см</b>	25 мин	800 г	
<b>Рыба нарезанная</b>	15 мин	600 г (на бумаге для выпекания)	
<b>Спаржа</b>	25 мин	600 г	P2
<b>Фрикадельки</b>	25 мин	500 г	
<b>Морковь кружочками 1 см</b>	30 мин	1 кг	
<b>Стручковая фасоль</b>	30 мин	800 г	
<b>Фенхель нарезанный</b>	25 мин	800 г	
<b>Куриное филе</b>	20 мин	600 г (на бумаге для выпекания)	
<b>Картофель кубиками</b>	30 мин	1 кг	
<b>Картофель цельный молодой</b>	30 мин	800 г	

- ▶ Налейте 700 мл воды в чашу. Используйте теплую воду, чтобы ускорить процесс приготовления.
- ▶ Регулятор пара должен находиться в оптимальном закрытом положении, чтобы обеспечить сохранение тепла в чаше. Однако отверстия не должны быть полностью закрыты.
- ▶ Указывается примерное время приготовления, и в большинстве случаев оно оптимально для получения превосходного результата. Тем не менее на время приготовления блюда может повлиять ряд факторов, например размер овощей, количество ингредиентов в корзине, тип овощей, степень их спелости, количество и температура воды в чаше.

## СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

	СОУС	СУП P1	СУП P2	ТУШЕНИЕ P1	ТУШЕНИЕ P2	ТУШЕНИЕ P3
Автоматические программы	 Sauce	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
	Например, голландский соус	Для крем-супов Например, крем-суп из брокколи с голубым сыром	Для супов с неоднородной консистенцией Например, овощной суп	Для тушения овощей Например, жареный лук и чеснок для курицы с орехами кешью	Для тушения Например, курица с орехами кешью	Для ризотто Например, летнее ризотто
Скорость по умолчанию (регулируется)	V6 (от V2 до V8)	10 импульсов, 2 мин при V12	Поочередное перемешивание: 5 с на V7 5 с на V8 10 с на V9 10 с на V10	V3	V1	V2
Температура по умолчанию (регулируется)	70 °C (от 50 до 100 °C)	100 °C (от 90 до 100 °C)	130 °C (не регулируется)	130 °C (не регулируется)	95 °C (от 80 до 100 °C)	95 °C (от 80 до 100 °C)
Время по умолчанию (регулируется)	8 мин (от 5 до 40 мин)	40 мин (от 20 до 60 мин)	45 мин (от 20 до 60 мин)	5 мин (от 2 до 15 мин)	45 мин (от 10 мин до 2 ч)	20 мин (от 10 мин до 2 ч)
Подогрев по умолчанию по завершении программы	45 мин	45 мин	45 мин		45 мин	45 мин
Скорость в режиме подогрева	V4				5 с «ВКЛ» при V3/ 20 с «ВЫКЛ»	10 с «ВКЛ» при V3/ 10 с «ВЫКЛ»
Какие аксессуары нужно использовать?						

## Советы по использованию

# COMPANION XL

	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ P1	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ P2	ВЫПЕЧКА P1	ВЫПЕЧКА P2	ВЫПЕЧКА P3	ДЕСЕРТ
Автоматические программы	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry	 Dessert
	Деликатное приготовление на пару Например, лук-порей с прованской заправкой	Приготовление на горячем пару Например, пюре из моркови и тыквы	Приготовление теста для хлеба весом до 1,2 кг Например, зерновой хлеб	Для дрожжевого теста весом до 0,8 кг Например, для шоколадного рулета	Приготовление теста для пирогов весом до 1 кг Например, для хлеба с вялеными томатами, оливками и сыром фета	Например, крем для пудинга
Скорость по умолчанию (регулируется)			V5 в течение 2 мин 30 с	V5 в течение 1 мин 30 с, затем V6 в течение 2 мин	V3 в течение 40 с, затем V9 в течение 3 мин	V4 (от V2 до V8)
Температура по умолчанию (регулируется)	100 °C (не регулируется)	100 °C (не регулируется)				95 °C (от 50 до 110 °C)
Время по умолчанию (регулируется)	30 мин (от 1 до 60 мин)	35 мин (от 1 до 60 мин)	2 мин 30 с (от 30 с до 2 мин 30 с)	3 мин 30 с (от 30 с до 3 мин 30 с)	3 мин 40 с (от 1 мин 40 с до 3 мин 40 с)	15 мин (от 5 до 60 мин)
Подогрев по умолчанию по завершении программы	45 мин	45 мин				45 мин
Скорость в режиме подогрева						V4
30 °C по умолчанию при подъеме теста по завершении программы			40 мин	40 мин		
Какие аксессуары нужно использовать?						



### В помощь Вам таблицы соответствия

#### МЕРНАЯ ТАБЛИЦА

1 ч. л. = 5 мл	1 ст. л. пудры = 8 г
1 ст. л. = 3 ч. л. = 15 мл	1 ст. л. сливочного масла = 14 г
1 ст. л. воды = 15 г	1 ст. л. масла = 12 г
100 мл воды = 100 г	100 мл масла = 90 г
1 ст. л. муки = 10 г	1 ч. л. соли = 5 г
1 ст. л. сахара = 12 г	

ч. л. – чайная ложка; ст. л. – столовая ложка

#### ТЕМПЕРАТУРА В ДУХОВОМ ШКАФУ Градусы Цельсия/деление газового духового шкафа

150 °C/деление 5	220 °C/деление 7
160 °C/деление 5	230 °C/деление 7-8
170 °C/деление 5-6	240 °C/деление 8
180 °C/деление 6	250 °C/деление 8
190 °C/деление 6	260 °C/деление 8-9
200 °C/деление 6-7	270 °C/деление 9
210 °C/деление 7	280 °C/деление 9



# 300 РЕЦЕПТОВ

---

**БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**

34 - 37

**СОУСЫ**

38 - 47

**ВЫПЕЧКА**

48 - 78

**ЗАВТРАКИ**

79 - 95

**ЗАКУСКИ**

96 - 140



**СУПЫ**

141 - 172

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

173 - 248

**ДЕСЕРТЫ**

249 - 324

**НАПИТКИ**

325 - 331



# • БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ •



# • БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ •

Общее время: 14 мин



## ЗАВАРНОЙ КРЕМ



**6** желтков • **80 г** сахара • **500 мл** молока • **1 ч. л.** экстракта ванили

Соедините яичные желтки и сахар в чаше с установленной насадкой для взбивания. Смешивайте ингредиенты на скорости 6 в течение 1 минуты. Через 30 секунд добавьте экстракт ванили и молоко через отверстие в крышке. Смешивайте ингредиенты на скорости 4 при температуре 85 °С в течение 12 минут. В конце процесса приготовления охладите и используйте.

Общее время: 5 мин



## ПИКАННОЕ ТЕСТО



**4** яйца • **170 г** муки • **11 г** разрыхлителя • **50 мл** оливкового масла • **100 мл** белого вина • **1** щепотка соли • дополнительные ингредиенты

Соедините в чаше с установленной насадкой для замешивания/измельчения яйца, муку, разрыхлитель, оливковое масло, белое вино и соль. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка). Добавьте дополнительные ингредиенты и включите скорость 4 на 1 минуту.

Общее время: 7 мин



## ДОМАШНЕЕ МАСЛО



**40 мл** сливок жирностью 35%

Влейте сливки в чашу с установленной насадкой для взбивания и перемешивайте на скорости 7 в течение 7 минут. Извлеките масло и придайте ему желаемую форму. Оставшуюся жидкость (пахту) можно использовать для приготовления напитков или кондитерских изделий.

*С помощью этого рецепта можно приготовить 125 г сливочного масла.*

Общее время: 12 мин



## СОЛЕНОЕ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО



**250 мл** воды • **80 г** сливочного масла кубиками • **1** щепотка соли • **150 г** муки • **4** яйца

Соедините в чаше с установленной насадкой для замешивания/измельчения воду, сливочное масло и соль. Смешивайте ингредиенты на скорости 1 при температуре 90 °С в течение 8 минут. Добавьте муку и смешивайте ингредиенты на скорости 4 в течение 2 минут. Переложите смесь в миску и промойте чашу холодной водой, чтобы охладить ее. Верните смесь обратно в чашу с установленной насадкой для замешивания/измельчения и включите скорость 5. Введите одно за одним 4 яйца через крышку и смешивайте ингредиенты в течение 2 минут. Используйте сразу.

# БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Общее время: 12 мин



## СЛАДКОЕ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

**80 г** сливочного масла кубиками • **40 г** сахара • **1** щепотка соли • **150 г** муки • **4** яйца • **250 мл** воды

Налейте воду в чашу с насадкой для замешивания/измельчения, добавьте масло, сахар и соль и смешивайте на скорости 1 при температуре 90 °С в течение 8 минут. Добавьте муку и смешивайте на скорости 4 в течение 2 минут. Переложите тесто в миску и промойте чашу холодной водой, чтобы охладить ее. Верните тесто в чашу с установленным ножом для измельчения Ultrablade. Установите скорость 5, введите одно за одним яйца. Смешивайте ингредиенты в течение 2 минут. Используйте сразу.

*Из этого количества теста получается 25-35 пирожков в зависимости от их размера.*

Общее время: 2 мин



## СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

**300 г** муки • **180 г** размягченного сливочного масла кубиками • **110 г** пудры • **1** щепотка соли • **1** яйцо

Положите муку, сливочное масло, пудру и соль в чашу с установленной насадкой для замешивания/измельчения. Смешивайте ингредиенты на скорости 8 в течение 1 минуты. Добавьте яйцо и установите скорость 6 на 30 секунд, пока тесто не начнет скатываться в шар. Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 минут.

*Из теста, описанного в этом рецепте, получается основа для тарта диаметром 28 см.*

Общее время: 3 мин



## ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

**240 г** муки • **120 г** размягченного сливочного масла кубиками • **1** щепотка соли • **70 мл** воды

Положите муку, сливочное масло и соль в чашу с установленной насадкой для замешивания/измельчения и включите скорость 6. Через 30 секунд добавьте 70 мл воды и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет скатываться в шар (примерно 2 мин 30 с). Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник на 30 минут.

*Из теста, описанного в этом рецепте, получается основа для тарта диаметром 28 см.*

Общее время: 8 мин



## ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

**150 г** сливочного масла кубиками • **40 мл** лимонного сока • **4** желтка • **50 мл** воды • соль и перец

Соедините в чаше с установленной насадкой для взбивания сливочное масло, лимонный сок, яичные желтки и 50 мл воды. Приправьте солью и перцем и установите скорость 6 при температуре 70 °С на 8 минут.

# • БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ •

Общее время: 26 мин



## ТОМАТНЫЙ СОУС



**1** луковица • **2** зубчика чеснока • **30 мл** масла • **700 г** свежих томатов • **1 ч. л.** орегано • **1 ч. л.** сахара • **1 ст. л.** пассаты из томатов • **2 ст. л.** воды • соль • перец

Очистите лук и зубчики чеснока и разрежьте их на четыре части. Установите в чашу нож для измельчения Ultrablade. Смешивайте ингредиенты на скорости 11 в течение 10 секунд. Замените нож миксером, соберите массу в центр чаши и добавьте масло. Включите программу P1 Slow cook (Тушение). Повторно установите нож для измельчения Ultrablade и добавьте нарезанные томаты, орегано, сахар, пассату из томатов и воду и приправьте солью и перцем. Включите программу P3 Slow cook (Тушение) при температуре 100 °C на 20 минут. В конце готовки установите скорость 12 на 1 минуту. Остудите и подавайте.

Общее время: 9 мин



## ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА СО СПЕЦИЯМИ



**180 г** сливок 30% • **150 г** темного шоколада 70% • **30 г** сливочного масла кубиками • специи по вкусу

Добавьте сливки и специи в чашу с установленным миксером и взбивайте на скорости 3 при 90 °C в течение 5 минут. После звукового сигнала добавьте шоколад кусочками и продолжайте взбивать на скорости 5 при температуре 50 °C в течение 3 минут. Соберите массу со стенок чаши в центр и добавьте сливочное масло. Перемешивайте 30 секунд на скорости 6. Выложите и остудите.

*Для придания вкуса ганашу можно добавить любые специи (ваниль, душистый перец, смесь пряностей для имбирных пряников). Этот рецепт можно использовать для шоколадных конфет, пирожных, шоколадных пирогов или для приготовления мусса с добавлением взбитых сливок.*



Общее время: 1 ч 37 мин

10 персон      5 мин

1 ч 32 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## АДЖИКА

- 1 кг** томатов
- 50 г** чеснока (2 головки)
- 500 г** красного болгарского перца
- 1 ст. л.** сахара
- 30 мл** уксуса 9%
- 50 мл** растительного масла
- 200 г** стеблей сельдерея
- Перец чили по вкусу
- 1 ч. л.** перца черного
- 1 ч. л.** соли

- 1** Сделайте надрезы крест-накрест острым ножом на томатах, ошпарьте их кипятком и снимите кожицу, удалите плодоножку. Перцы очистите от семян, крупно нарежьте.
- 2** В чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, положите все ингредиенты, кроме чеснока, и измельчите до однородной консистенции на скорости 10 в течение 2 минут. Затем готовьте при температуре 95 °С в течение 1 часа 30 минут на скорости 2.
- 3** За 10 минут до завершения программы добавьте специи, уксус и мелкорубленый чеснок.



Подавайте в глубоких пиалах со свежей выпечкой.



Общее время: 10 мин 20 с

4/6 персон 10 мин

20 с

ПНДН ПЖМ

## КРАСНЫЙ ПЕСТО

**200 г** вяленых томатов  
**2** зубчика чеснока  
**30 г** кедровых орехов  
**250 мл** оливкового масла  
**40 г** базилика  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите чеснок. Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 10 секунд.
- 2 С помощью лопатки соберите массу со стенок чаши и сдвиньте ее на середину. Снова перемешайте в течение 10 секунд (если предпочитаете более однородную текстуру, перемешайте еще).
- 3 Поместите соус в банку и держите в холодильнике. Подавайте на ломтике хлеба или с пастой.



Залейте песто оливковым маслом и храните в холодильнике в течение 3-4 недель.



Общее время: 8 мин 30 с

4 персоны 5 мин

3 мин 30 с

ПАНОВ РЕЖИМ

## КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

**350 г** варено-замороженных очищенных креветок

**1** желток

**1 ч. л.** горчицы

**1 ч. л.** белого уксуса

**1 ст. л.** кетчупа

**1 ст. л.** коньяка

**250 мл** растительного масла

Несколько капель соуса Tabasco®

Соль и перец по вкусу

**1** Поместите яичный желток, горчицу и уксус в чашу, оснащенную миксером. Посолите и поперчите. Включите комбайн на скорости 6 на 2 минуты 30 секунд и постепенно вливайте растительное масло.

**2** Как только взобьете майонез, добавьте кетчуп и соус Tabasco®, затем смешивайте еще 1 минуту.

**3** Подавайте соус с креветками.



Кетчуп можно заменить томатной пастой.



Общее время: 13 мин

4 персоны 10 мин

3 мин

П.Н.О. Р.Ж.М.

## ЛЕГКИЙ МАЙОНЕЗ

**1** желток  
**1 ч. л.** горчицы  
**1 ч. л.** уксуса  
**100 мл** рапсового масла  
**200 г** творога 0%  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Поместите яичный желток, горчицу и уксус в чашу, оснащенную миксером. Посолите и поперчите. Смешивайте на скорости 7 в течение 2 минут 30 секунд и постепенно вливайте растительное масло. Как только майонез будет готов, выключите комбайн.
- 2** Добавьте творог и смешивайте на скорости 7 от 30 секунд до 1 минуты.
- 3** Храните в холодильнике.



Поскольку этот соус содержит сырые яичные желтки, его нельзя долго хранить. Можно добавить специи (паприку, порошок карри) или зелень (укроп, кервель, кинзу и т.д.).



Общее время: 12 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

2 мин 30 с

ПНВРЖМ

## МАЙОНЕЗ

**1** желток  
**1 ч. л.** горчицы  
**1 ч. л.** белого винного уксуса  
**250 мл** растительного масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Поместите яичный желток, горчицу и уксус в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Посолите и поперчите.
- 2 Взбивайте на скорости 6 в течение 2 минут 30 секунд и постепенно вливайте растительное масло. Как только майонез будет готов, выключите комбайн.



Поскольку этот соус содержит сырые яичные желтки, долго хранить его не следует. Чтобы приготовить соус «Ремулад», смешайте 80 г майонеза и тертого сельдерея и добавьте немного чеснока и/или зеленого лука.



Общее время: 26 мин

4 персоны 5 мин

21 мин

П.Н.О.В. Р.Е.Ж.И.М.

# ОСТРЫЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

- ½ манго
- 2 перца чили
- 80 мл + 50 мл воды
- 20 г свежего имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 60 г сахара
- 20 мл рисового уксуса
- 30 г томатной пасты
- 10 г кукурузного крахмала
- 1 щепотка соли

- 1 Кукурузный крахмал разведите в 50 мл воды в отдельной миске.
- 2 В чашу установите насадку для замешивания/измельчения и положите все ингредиенты, кроме манго, установив скорость 12 на 1 минуту.
- 3 Манго почистите, удалите кожицу, добавьте в чашу. Закройте крышку, не закрывая регулятор пара. Установите скорость 2 при 95 °С на 20 минут.



Подавайте в охлажденном виде к овощным и рыбным блюдам.



Общее время: 5 мин 20 с



4/6 персон



5 мин



20 с



## ПЕСТО

**80 г** листьев базилика  
**3** зубчика чеснока  
**50 г** сыра пармезан  
**50 г** кедровых орехов  
**200 мл** оливкового масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите чеснок. Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade.
- 2** Включите скорость 12 на 10 секунд. С помощью лопатки соберите массу со стенок чаши и сдвиньте ее на середину. Снова перемешивайте в течение 10 секунд (если хотите очень гладкую текстуру, перемешайте еще).
- 3** Поместите смесь в банку и храните в холодильнике.



Замените половину базилика фисташками или руколой – и у Вас получится более оригинальный песто.



Общее время: 5 мин 40 с

4 персоны      5 мин

40 с

П.Н.О.В.Р.Е.Ж.М.

## САЛЬСА

- 300 г** красного болгарского перца
- 13 г** перца халапеньо
- 10 г** перца чили
- 120 г** красного лука
- 3** зубчика чеснока
- ¼ ч. л.** тростникового сахара
- 170 г** томатов в собственном соку
- ¼** лайма
- Сок лайма по вкусу
- 1** щепотка соли

- 1** Натрите на мелкой терке цедру лайма. У перцев удалите семена и плодоножки и порубите на 3-4 части.
- 2** В чашу с установленной насадкой для замешивания/измельчения положите перцы, лук, чеснок и приправьте сахаром. Измельчите на скорости 12 в течение 20 секунд, соберите овощи лопаткой со стенок и включите еще раз скорость 12 на 20 секунд.
- 3** В чашу добавьте томаты в собственном соку, сок и цедру лайма, соль. Лопаткой перемешайте соус и переложите в соусник.



Подавайте с овощными или картофельными чипсами, свежей выпечкой.



Общее время: 27 мин 30 с

6 персон 5 мин

2 мин 30 с 20 мин

П.Н.О.В.Р.Ж.М.

## САЦИВИ НА СМЕТАНЕ

**300 г** сметаны 20%  
**100 г** очищенных грецких орехов  
**20 г** кинзы  
**2** зубчика чеснока  
**30 г** карамельного сиропа или тростникового сахара  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Вымойте и просушите кинзу, чеснок очистите. Установите нож для измельчения Ultrablade и сложите все ингредиенты в чашу. Измельчите на скорости 10 в течение 2 минут. Посолите и добавьте немного карамельного сиропа. Еще раз запустите комбайн на 30 секунд.
- 2 Переложите соус в соусник и уберите в холодильник на 20 минут.



Рекомендуется подавать к отварной курице или к цыпленку-гриль.



Общее время: 12 мин

4 персоны 5 мин

7 мин

П.Н.О.В. Р.Е.Ж.И.М.

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

**50 г** сыра пармезан  
**50 г** сыра эдам  
**50 г** сыра сулугуни  
**50 г** сыра дорблю  
**2** желтка  
**300 мл** сливок 22%  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Удалите сырны корки. Поместите пармезан, эдам и сулугуни в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и смешивайте в течение 1 минуты, удерживая кнопку импульсного режима. Нарежьте кубиками дорблю и добавьте в чашу.
- 2** Замените нож насадкой для взбивания, добавьте яичные желтки и сливки. Посолите, поперчите и запустите на 6 минут программу Sauce (Соус) при 90 °С.
- 3** Готовый соус вылейте на пасту. Перемешайте и подавайте на стол.



Дорблю можно заменить любым сыром с плесенью.



Общее время: 1 ч 30 мин

2 персоны      10 мин

5 мин      50 мин      25 мин

Pastry

## БАГЕТ

**500 г** муки  
**2 ч. л.** соли  
**40 г** дрожжей  
 Щепотка сахара  
**250 мл** теплой воды  
**3 ст. л.** оливкового масла

- 1** Установите в чашу насадку для замешивания/измельчения. Смешайте в миске муку с солью. Раскрошите дрожжи в чаше, посыпьте сахаром, добавьте оливковое масло, затем теплую воду и хорошо перемешайте лопаткой. Установите программу P1 Pastry (Выпечка).
- 2** Через 30 секунд медленно всыпьте мучную смесь через отверстие в крышке.
- 3** По завершении программы запустите программу P1 Pastry (Выпечка) еще раз и замесите тесто, чтобы сформировать шар. Оставьте тесто подниматься в чаше на 20 минут. Разогрейте духовку до 180 °С.
- 4** Сформируйте из теста 2 багета и дайте им подняться в течение 30 минут в теплом месте. Сделайте неглубокий надрез на поверхности и выпекайте около 25 минут.



Общее время: 2 ч 20 мин

 4 персоны	 15 мин	
 40 мин	 45 мин	 40 мин
 Pastry		
		

# БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

- 350 г** безглютеновой муки
- 8 г** свежих дрожжей
- 5 г** соли
- 5 г** сахара
- 50 мл** оливкового масла
- 350 мл** воды

- 1** Положите муку, дрожжи, сахар и масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка) для приготовления теста и постепенно добавляйте воду и соль.
- 2** Оставьте тесто в комбайне на 40 минут.
- 3** Разогрейте духовой шкаф до 240 °С. Готовую смесь вылейте в смазанную растительным маслом форму. Накройте салфеткой и оставьте тесто подниматься на 45 минут, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Выпекайте в течение 40 минут. Корочка должна подрумяниться.
- 4** Готовый хлеб сразу же выньте из формы и оставьте на некоторое время. Остывший хлеб можно нарезать.



Безглютеновый хлеб труднее вымешивать, чем классический – не удивляйтесь, если тесто выглядит иначе.



Общее время: 2 ч 8 мин

 10 персон	 35 мин	
 3 мин	 60 мин	 30 мин
 Pastry		
		

## БЕЛЫЙ ХЛЕБ И МАСЛО С ПАПРИКОЙ

**400 г** пшеничной муки  
**250 мл** воды  
**1 ч. л.** сухих дрожжей  
**1 ч. л.** соли  
**2 ст. л.** оливкового масла  
**200 г** сливочного масла  
**10 г** паприки

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 240 °С. Поместите теплую воду и дрожжи в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка) для приготовления теста. Через 30 секунд добавьте муку, соль и масло.
- 2 По окончании программы выньте тесто из комбайна, положите на тарелку и накройте салфеткой. Отставьте на 1 час.
- 3 Сделайте в тесте ножом надрезы и выпекайте примерно 30 минут.
- 4 Размягчите сливочное масло в течение нескольких секунд в микроволновой печи, но не растапливайте. Положите в чашу, оснащенную ножом для

измельчения Ultrablade, вместе с паприкой. Включите скорость 11 на 10 секунд. С помощью лопатки сдвиньте массу к центру чаши и снова смешивайте в течение 10 секунд. Намажьте сливочное масло на теплый хлеб.



Паприку можно заменить чесноком и петрушкой.



Общее время: 15 ч 17 мин

4/6 персон 20 мин

7 мин 14 ч 10 мин 40 мин

Pastry

## БЕЛЬГИЙСКИЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

**130 мл** молока  
**10 г** свежих дрожжей  
**350 г** пшеничной муки  
**5 г** соли  
**2** яйца  
**60 г** сахара  
**7,5 г** ванильного сахара  
**70 г** сливочного масла  
**120 г** изюма  
**60 г** сахарной пудры  
 (по желанию)

- 1 Поместите молоко и дрожжи в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и подогревайте на скорости 5 при 35 °C в течение 3 минут. Добавьте муку, соль, 1 яйцо, сахар, ванильный сахар и сливочное масло и запустите программу P2 Pastry (Выпечка) для приготовления теста.
- 2 Через 40 минут выньте тесто, добавьте изюм и сформируйте шар. Положите в миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 12 часов.
- 3 На следующий день сформируйте из теста 8 шаров и плотно уложите их в форму для выпечки. Оставьте тесто подниматься на 1 час 30 минут подальше от сквозняков.
- 4 Разогрейте духовой шкаф до 180 °C. Смажьте бриошь взбитым яйцом и украсьте сахарной обсыпкой. Выпекайте в течение 40 минут. Перед подачей остудите.



Общее время: 1 ч 25 мин

10 персон 15 мин

5 мин 45 мин 20 мин

Pastry

ПЕЧЬ РЕЖИМ

## БРЕЦЕЛИ

**8 г** сухих дрожжей  
**200 мл** молока  
**180 мл** воды  
**650 г** муки  
**10 г** сахара  
**5 г** соли  
**60 г** мягкого сливочного масла  
**5 г** соды  
**1** яичный желток

- 1** Поместите дрожжи, воду и молоко в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите комбайн на скорости 3 при 35 °С на 3 минуты.
- 2** Затем добавьте муку, сахар, соль и нарезанное кубиками сливочное масло. Закройте регулятор пара и запустите программу P1 Pastry (Выпечка) для приготовления теста на 2 минуты 30 секунд.
- 3** По окончании программы скатайте тесто в виде жгутов, выложите из них крендели (брецели) и оставьте на противне, застеленном бумагой для выпечки. Оставьте тесто подниматься на 45 минут подальше от сквозняков.
- 4** Разогрейте духовой шкаф до 200 °С. вскипятите 1 л воды с содой и опускайте в нее брецели один за другим на 5 секунд. Смажьте брецели яичным желтком и выпекайте примерно 15-20 минут.



Посыпьте кунжутом и крупной солью.



Общее время: 5 ч

6 персон 30 мин

44 мин 3 ч 45 мин

Pastry

## БРИОШЬ С ФРУКТОВЫМ АССОРТИ

**250 г** муки  
**6 г** соли  
**2** яйца  
**20 г** мелкого сахара  
**20 г** сухих дрожжей  
**30 мл** воды  
**170 г** мягкого сливочного масла  
**150 г** нарезанного фруктового ассорти

- 1 Налейте в чашу с установленной насадкой для замешивания/измельчения воду и высыпьте дрожжи. Включите скорость 3 и температуру 40 °C на 1 минуту. Добавьте муку, сахар, соль, сливочное масло и яйца и запустите программу P1 Pastry (Выпечка). Дайте тесту подняться в течение 40 минут при той же температуре.
- 2 Перемешайте тесто, переложите его в миску, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 2 часа.
- 3 Посыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто в пластину толщиной 1 см, разложите на нем фруктовое ассорти и сформируйте большой рулет. Разрежьте его на шесть частей.
- 4 Выложите получившиеся кусочки теста рядом вертикально на 20-сантиметровый противень. Накройте тканью и дайте подняться в течение 1 часа вдали от сквозняков.
- 5 Предварительно разогрейте духовой шкаф до 180 °C и выпекайте булочки в течение 45 минут.



Общее время: 2 ч 16 мин

4/6 персон 15 мин

6 мин 1 ч 30 мин 25 мин

Pastry

## БРИОШЬ С ШОКОЛАДОМ

**200 г** шоколадной пасты (или см. рецепт на стр. 37)

**130 мл** молока 1,5%

**10 г** сухих дрожжей

**3** яичных желтка

**300 г** муки

**40 г** сахара

**400 г** мягкого сливочного масла кубиками

**50 г** шоколадной крошки

- 1 Налейте в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, молоко и высыпьте дрожжи. Установите скорость 5 при температуре 35 °C на 3 минуты. Затем добавьте муку, 2 яичных желтка, соль, сахар и масло. Запустите программу P2 Pastry (Выпечка).
- 2 Замесите тесто вручную в течение 1 минуты, раскатайте скалкой, чтобы оно приобрело форму прямоугольника. Разрежьте на 8 полосок и намажьте их шоколадной пастой. Сверните каждую полоску рулетиком и выложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Накройте тканью и оставьте тесто подходить на 1 час 30 минут. Избегайте сквозняков.
- 3 Разогрейте духовой шкаф до 165 °C. Смажьте булочки яичным желтком, посыпьте шоколадной крошкой и выпекайте в течение 25 минут.



Шоколадную пасту можно заменить миндальным кремом или джемом.



Общее время: 56 мин

12 персон 10 мин

1 мин 30 мин 15 мин

П.Н.О.В.Р.Е.Ж.М.

## БУЛОЧКИ С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ШНИТТ-ЛУКОМ

**450 г** пшеничной муки  
**3 ч. л.** разрыхлителя  
**1 ч. л.** семян горчицы  
**50 г** тертого чеддера  
**50 г** тертого пармезана  
**1 ст. л.** нарезанного шнитт-лука  
**50 г** сливочного масла  
**220 мл** молока  
**1** яйцо  
**1 ч. л.** соли  
**1** яичный желток

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите яйцо, муку, разрыхлитель, специи, сыры, лук, сливочное масло, молоко и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Смешивайте на скорости 8 в течение 1 минуты. Полученный шар теста уберите в холодильник на 30 минут.
- 3** Разрежьте тесто на 12 частей и сформируйте круглые лепешки толщиной 2 см. Выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки, смажьте яичным желтком и выпекайте в течение 15 минут. Перед подачей слегка остудите.



Подавайте булочки в качестве закуски, с копченой ветчиной или с фаршированными яйцами.



Общее время: 2 ч 48 мин

4/6 персон 15 мин

2 мин 30 с 2 ч 10 мин 20 мин

Pastry

## БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- 70 мл** молока
- 60 мл** воды
- 5 г** сухих дрожжей
- 1** яйцо
- 300 г** муки
- 5 г** соли
- 15 г** сахара
- 20 г** сливочного масла
- 1** яичный желток
- 40 г** кунжутных семечек

- 1** Вылейте теплую воду в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и растворите в ней дрожжи. Добавьте молоко и взбитое яйцо.
- 2** Добавьте в чашу муку, соль, сахар и сливочное масло. Установите программу P2 Pastry (Выпечка) на 2 минуты 30 секунд.
- 3** После перемешивания оставьте тесто подниматься в течение 40 минут. Достаньте тесто из чаши и разделите на 4-6 равных частей. Сформируйте шарики, выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки, и разровняйте рукой. Оставьте на полтора часа, чтобы тесто поднялось.
- 4** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Смажьте булочки яичным желтком и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте примерно 15-20 минут. Переложите булочки на решетку и дайте им остыть.



Получившиеся булочки идеально подходят для приготовления домашних гамбургеров.



Общее время: 2 ч 40 мин

4/6 персон 15 мин

40 мин 1 ч 15 мин

Pastry

ПЕЧЬ РЕЖИМ

## ВЕНСКИЙ ХЛЕБ

**100 мл** молока  
**9 г** свежих дрожжей  
**1** яйцо  
**1** желток  
**250 г** пшеничной муки  
**25 г** сахара  
**5 г** соли  
**35 г** мягкого сливочного масла

- 1 Поместите дрожжи и молоко в миску и перемешайте.
- 2 Вылейте смесь в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте яйцо, муку, сахар, соль и сливочное масло. Запустите на 40 минут программу P2 Pastry (Выпечка) для приготовления теста.
- 3 В конце программы с помощью лопатки переложите тесто в миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.
- 4 Разогрейте духовой шкаф до 210 °С. Сформируйте небольшие хлебцы и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Сделайте надрезы кончиком ножа.
- 5 Смажьте яичным желтком и выпекайте 15 минут.



Можно добавить шоколадную крошку.



Общее время: 48 мин

4 персоны 15 мин

13 мин 20 мин

## ГУЖЕРЫ

**80 г** сливочного масла  
**150 г** пшеничной муки  
**4** яйца  
**150 г** тертого полутвердого сыра  
 Щепотка тертого мускатного ореха  
**250 мл** воды  
 Соль по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Поместите воду, сливочное масло и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и перемешивайте на скорости 3 при 90 °С в течение 8 минут. Добавьте муку и смешивайте на скорости 6 в течение 2 минут. Переложите смесь в отдельную посуду и вымойте чашу холодной водой, чтобы охладить.
- 2 Верните смесь в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и смешивайте на скорости 7. Вбейте яйца по одному и оставьте перемешиваться на 2 минуты. Добавьте 120 г тертого сыра и мускатный орех и оставьте работать еще на 1 минуту.
- 3 Застелите противень бумагой для выпечки. Ложкой выложите тесто на противень небольшими горками. Посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте 18-20 минут. Употребляйте в теплом или холодном виде.



Вы можете изменить вкус, добавив любимый сорт сыра.



Общее время: 3 ч 13 мин

4 персоны      15 мин

3 мин      2 ч 10 мин      45 мин

Pastry

## ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

**10 г** сухих дрожжей  
**300 мл** теплой воды  
**300 г** пшеничной муки  
**100 г** ржаной муки  
**50 г** цельнозерновой муки  
**50 г** зерен  
**5 г** соли

- 1 Соедините в чаше с предварительно установленной насадкой для замешивания/измельчения теплую воду и дрожжи. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка). Через 30 секунд откройте крышку и добавьте муку, зерна и соль.
- 2 Через 40 минут достаньте тесто и вымешивайте его руками в течение 5 минут. Сформируйте шар и выложите его на противень, застеленный бумагой для выпечки. Отставьте на полчаса.
- 3 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С. Выпекайте в течение 25 минут. Уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 15-20 минут.



Вы можете использовать любую мультисервировую муку.



Общее время: 1 ч 45 с

4 персоны      10 мин

5 мин 45 с      45 мин

Slow cook      P. H O N P E Ж M

## КИШ ЛОРЕН

**1** порция песочного теста (см. стр. 36)

**300 г** бекона

**4** яйца

**200 г** сметаны 20%

**1 ч. л.** тертого мускатного ореха

**100 г** тертого полутвердого сыра

Соль, перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Распределите тесто в форме для открытого пирога, застелите его бумагой для выпечки, насыпьте на бумагу в качестве груза фасоль, горох или бобы, которые надо будет убрать вместе с бумагой после выпекания. Выпекайте в духовом шкафу в течение 15 минут. Остудите.
- 2** Положите бекон в чашу комбайна с установленным миксером и включите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С. Выложите бекон на бумажное полотенце и вымойте кухонный комбайн.
- 3** Поместите яйца, сметану и мускатный орех в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 7 в течение 45 секунд.
- 4** Положите бекон на основу пирога, добавьте сметанно-яичную смесь и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовом шкафу примерно 30 минут. Подавайте теплым или холодным.



Бекон можно заменить белой частью стебля лука-порей.



Общее время: 1 ч 1 мин

4 персоны 10 мин

6 мин 45 мин

Slow cook

# КИШ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ГРУДИНКОЙ

**200 г** копченого сыра  
**1** порция песочного теста (см. стр. 36)  
**200 г** копченой свиной грудинки  
**3** яйца  
**2** яичных желтка  
**250 мл** сметаны 20%  
 Тертый мускатный орех по вкусу  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Распределите тесто в форме для открытого пирога, застелите его бумагой для выпечки, насыпьте на бумагу в качестве груза фасоль, горох или бобы, которые надо будет убрать вместе с бумагой после выпекания. Выпекайте в духовом шкафу в течение 15 минут. Остудите.
- 2** Нарежьте копченую свиную грудинку полосками и поместите в чашу с установленным миксером. Запустите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С. Выложите грудинку на бумажное полотенце и вымойте кухонный комбайн.
- 3** Поместите яйца и желтки, сметану и мускатный орех в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 7 в течение 1 минуты.
- 4** Выложите свиную грудинку на основу пирога, залейте сметанно-яичной смесью и накройте ломтиками сыра. Выпекайте в духовом шкафу примерно 30 минут. Подавайте теплым или холодным.



Отлично подойдет копченый сулугуни.



Общее время: 54 мин

4/6 персон 10 мин

4 мин 40 мин

Pastry

## КОВРИЖКА

**250 г** жидкого меда  
**200 г** пшеничной муки  
**11 г** разрыхлителя  
**50 г** коричневого тростникового сахара  
**1** яйцо  
**1 ч. л.** корицы  
**1 ч. л.** имбиря  
 Щепотка соли

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите 2 ст. л. воды и мед в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 6 на 1 минуту.
- 3 Добавьте муку, разрыхлитель, сахар, яйца, соль и специи, затем запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4 Застелите форму для пирога бумагой для выпечки. Вылейте полученную смесь в форму и выпекайте примерно 30-40 минут.
- 5 После выпекания дайте остыть и выньте из формы.



Для получения более насыщенного вкуса замените половину обычной муки черемуховой или гречневой. Можно добавить консервированные фрукты. Завернутая в пищевую пленку коврижка хранится несколько дней.



Общее время: 3 ч 41 мин 30 с



6/8 персон



15 мин



46 мин 30 с



2 ч



40 мин



Pastry



## КУЛИЧ

**130 мл** молока  
**12 г** дрожжей  
**2** яичных желтка  
**300 г** пшеничной муки  
**5 г** соли  
**240 г** сахарной пудры  
**5 мл** ванильного экстракта  
**40 г** сливочного масла  
**75 г** нарезанных консервированных фруктов  
**75 г** рубленого миндаля  
**1** яичный белок  
 Цедра **1** апельсина  
 Сок **½** лимона

- 1** Поместите дрожжи и молоко в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите комбайн на скорости 5 при 35 °C на 3 минуты.
- 2** Добавьте яичные желтки, муку, соль, 40 г сахара, ваниль и нарезанное кубиками сливочное масло. Запустите программу P2 Pastry (Выпечка).
- 3** Через 40 минут раскатайте полученное тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности. Добавьте фрукты, миндаль, апельсиновую цедру и сверните рулетом. Нарезьте на кусочки размером 5 см и поместите рядом друг с другом в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.
- 4** Накройте полотенцем и оставьте на 2 часа.
- 5** Разогрейте духовой шкаф до 180 °C и выпекайте в течение 40 минут.
- 6** Взбейте яичный белок и постепенно добавляйте остальную часть сахарной пудры и лимонного сока. Покройте кулич сверху этой смесью с помощью кисточки. Перед подачей остудите.



Общее время: 2 ч 34 мин

4 персоны 15 мин

44 мин 1 ч 10 мин 25 мин

Pastry

ПЕЧЕЧНЫЙ РЕЖИМ

## ЛЕПЕШКА ФУГАСС

**400 г** муки  
**10 г** сухих дрожжей  
**70 мл** оливкового масла  
**20** оливок без косточек  
**1 ст. л.** тимьяна  
**220 мл** воды  
**7 г** соли

- 1 Смешайте в чаше с установленной насадкой для замешивания/измельчения воду и дрожжи. Установите скорость 5 и температуру 35 °C на 2 минуты.
- 2 Добавьте муку, оливковое масло, соль, оливки и тимьян. Сначала перемешайте все в течение 30 секунд на скорости 8, а затем запустите программу P1 Pastry (Выпечка).
- 3 Через 40 минут достаньте насадку для замешивания/измельчения и оставьте тесто в чаше. Снова включите прибор и установите температуру 30 °C на 40 минут, не устанавливая при этом скорость, чтобы тесто поднялось.
- 4 Как только тесто будет готово, достаньте его из чаши и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Тесто получится липким, но это нормально – так лепешка получается мягкой.
- 5 Посыпьте тесто мукой и сделайте надрезы ножом. Оставьте тесто подниматься на 30 минут при температуре выше 20 °C.
- 6 Через 15 минут разогрейте духовой шкаф до 200 °C. Выпекайте примерно 25 минут.



Вы можете добавить тапенладу, песто, бекон или сыр по вкусу.



Общее время: 1 ч 26 мин

4/6 персон      5 мин

1 мин 15 с      1 ч      20 мин

П.Н.О.Р.Е.Ж.М.

## МАДЬЯРСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

**175 г** пшеничной муки  
**100 г** полутвердого сыра  
**90 г** мягкого сливочного масла  
**1** яйцо  
**1 ст. л.** оливкового масла  
**1 ч. л.** паприки  
**1 ч. л.** семян кумина

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Положите нарезанный кубиками сыр в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 30 секунд скорость 12. Добавьте остальные ингредиенты и смешивайте на скорости 10 в течение 45 секунд. Оберните смесь в пищевую пленку, формируя рулет.
- 3** Уберите на 1 час в холодильник.
- 4** Застелите противень бумагой для выпечки. Нарезьте рулет ломтиками толщиной 5 мм. Полученное печенье выложите на противень.
- 5** Выпекайте в течение 20 минут. Подавайте теплым или холодным в качестве закуски.



Печенье можно хранить в течение нескольких дней в закрытой емкости.



Общее время: 21 мин

 6 персон	 15 мин	
 1 мин		 5 мин
 Pastry		
		

## НААНЫ С СЫРОМ

**300 г** пшеничной муки  
**100 мл** воды  
**11 г** разрыхлителя  
**1 ст. л.** растительного масла  
**125 г** натурального йогурта  
**120 г** творожного сыра  
 Щепотка соли

- 1** Поместите муку, разрыхлитель, соль, воду, масло и йогурт в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка) для приготовления теста на 1 минуту.
- 2** Разделите тесто на 6 частей и раскатайте их. Положите сыр в середину и сверните тесто, придавая лепешке треугольную или круглую форму. Снова раскатайте нааны скалкой.
- 3** Разогрейте духовой шкаф до 260 °С. Выложите нааны на противень и выпекайте в духовом шкафу примерно 5 минут.
- 4** Подавайте горячими.



Эти индийские лепешки идеально подходят для карри или в качестве закуски. Перед подачей их можно посыпать порошком карри.



Общее время: 1 ч 59 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

1 ч 24 мин 10 с 25 мин

П.Н.В.Р.Ж.М.

## ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ

**125 мл** кефира 1,5%  
**6 г** сухих дрожжей  
**½ ст. л.** сахара  
**225 г** муки пшеничной  
**90 г** сливочного масла  
**1 ст. л.** растительного масла  
**300 г** очищенного картофеля  
**150 г** адыгейского сыра  
**150 г** сыра сулугуни  
**30 г** свежей зелени  
 (петрушка, укроп, кинза,  
 тархун)  
 Перец и соль по вкусу

- 1 Для приготовления теста в чашу установите насадку для замешивания/измельчения. Добавьте кефир, 30 г сливочного масла, сахар, дрожжи. Включите на 20 минут скорость 1 при температуре 40 °С. Затем добавьте яйцо, соль, растительное масло и постепенно муку. Перемешайте на скорости 6 в течение 3 минут. Подготовленное тесто скатайте в шар, переложите в миску и уберите в теплое место для подъема.
- 2 Для начинки отварите картофель в чаше с насадкой для замешивания/измельчения в течение 40 минут при 110 °С. Слейте воду, добавьте тертый сыр, 30 г масла и рубленую зелень, промешайте

начинку на скорости 4 в течение 1 минуты 10 секунд.

- 3 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 4 Стол присыпьте мукой, выложите тесто. Разомните его руками в круглую лепешку. На середину лепешки положите начинку. Края лепешки приподнимите и защипите. Аккуратно, чтобы не порвалось тесто, разомните его в плоский круг. Посередине сделайте отверстие для выхода пара.
- 5 Выпекайте в разогретом духовом шкафу в течение 25 минут. Готовый пирог смажьте сливочным маслом.



Подавайте пирог в теплом виде, нарезав треугольниками.



Общее время: 1 ч 15 мин

8 персон      15 мин

25 мин      35 мин

## ПИРОГ-ФЛАМИШ

**2** порции песочного теста (см. стр. 36)

**750 г** лука-порей (белая часть)

**50 мл** растительного масла

**40 г** сливочного масла

**120 мл** сливок 22%

**3** яичных желтка

Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите и нарежьте лук-порей. Поместите лук-порей, растительное и сливочное масло, соль и перец в чашу, оснащенную миксером. Запустите комбайн на скорости 3 при 130 °C на 20 минут.
- 2** Разогрейте духовой шкаф до 200 °C.
- 3** Добавьте сливки и 2 яичных желтка и запустите кухонный комбайн на скорости 3 при 85 °C на 5 минут.
- 4** Раскатайте 2 круглых пласта песочного теста. Положите один из них в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для открытого пирога. Распределите равномерно луковую начинку и накройте вторым листом теста. Плотно соедините края и смажьте оставшимся желтком.
- 5** Выпекайте в течение 35 минут. Подавайте горячим.



Общее время: 33 мин

4 персоны 15 мин

3 мин 15 мин

Pastry

## ПИЦЦА РЕДЖИНА

**20 г** свежих дрожжей (или **10 г** сухих)  
**400 г** пшеничной муки  
**250 мл** теплой воды  
**1 ч. л.** морской соли  
**3 ст. л.** оливкового масла  
**4** ломтика ветчины  
**6-8** шампиньонов  
**250 г** моцареллы  
**200 мл** томатного пюре  
**1 ч. л.** орегано  
**10** листьев базилика

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 240 °С. Застелите форму пергаментом для выпечки.
- 2** Поместите воду и дрожжи в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите программу P1 Pastry (Выпечка) для приготовления теста. Через 30 секунд добавьте муку, соль и 2 ст. л. оливкового масла.
- 3** Разрежьте ломтики ветчины на четыре части. Нарезьте грибы тонкими ломтиками, а моцареллу – кубиками.
- 4** По окончании программы раскатайте тесто и выложите на противень, покрытый пергаментом. Намажьте тесто томатным пюре и посыпьте орегано. Выложите моцареллу, ветчину и грибы. Полейте оливковым маслом.
- 5** Выпекайте примерно 15 минут. Положите сверху листья базилика и подавайте.



Выбирайте любую начинку по своему вкусу!



Общее время: 52 мин 30 с

4/6 персон 20 мин

12 мин 30 с 20 мин

Pastry Slow cook

## ПРОВАНСКАЯ ПИЦЦА

**10 г** сухих дрожжей  
**400 г** пшеничной муки  
**1 ч. л.** соли  
**2 ст. л.** оливкового масла  
**1** луковица  
**100 г** черных оливок  
**10 г** филе анчоусов

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 240 °С. Поместите дрожжи и 250 мл воды в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка) для приготовления теста. Через 30 секунд добавьте муку, соль и оливковое масло.
- 2 Очистите лук и мелко порежьте. Положите в чашу.
- 3 Когда тесто будет готово, поместите его на противень, застеленный бумагой для выпечки. Накройте полотенцем. Вымойте чашу и установите миксер. Добавьте оливковое масло, лук и щепотку соли. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение) на 10 минут.
- 4 Раскатайте тесто на противне и посыпьте готовым луком. Выпекайте в духовом шкафу в течение 10 минут. Добавьте оливки и филе анчоусов, уменьшите температуру до 200 °С и запекайте еще 10 минут. Употребляйте в теплом или холодном виде.



Не добавляйте слишком много соли, так как анчоусы сами по себе очень соленые.



Общее время: 43 мин

4 персоны 10 мин

18 мин 15 мин

Slow cook

## САМСА С МЯСОМ

**250 г** говядины  
**250 г** моркови  
**1** зубчик чеснока  
**1** луковица среднего размера  
**50 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** молотого перца  
**1 ч. л.** кумина  
**1 ч. л.** молотого кориандра  
**100 мл** бульона  
**6** листов теста фило  
**2** яичных белка  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Нарезьте мясо кубиками, положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 12. Переложите в другую посуду.
- 2** Очистите морковь, лук и чеснок и нарежьте их кубиками. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 11. Замените нож миксером, добавьте растительное масло и специи и включите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение), не закрывая регулятор пара, при 130 °С. Затем добавьте мясо и бульон, посолите, поперчите и запустите на 12 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Разрежьте каждый лист теста фило на 4 полосы. Поместите небольшое количество начинки на один из концов. Сверните, делая треугольник, а затем повторно сворачивайте до конца полосы. Скрепите, смазав яичным белком. Повторите.
- 4** Готовьте, обжаривая в течение 5 минут на сковороде на сильном огне с небольшим количеством масла или запекая в течение 15 минут в духовом шкафу при температуре 150 °С. Подавайте к столу.



Общее время: 46 мин

 4 персоны	 15 мин	
 16 мин	 Zz z	 15 мин
 Slow cook	 РЕЖИМ ПЕЧЬ	
 		

## САМСА С КУРИЦЕЙ

**250 г** куриного филе

**1** луковица среднего размера

**50 мл** оливкового масла

**1 ч. л.** порошка карри

**2** яичных белка

**100 мл** мякоти томатов

**10** веточек кинзы

**5** листов теста фило

Щепотка молотого имбиря

Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук, разрежьте на 4 части и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд. Замените нож миксером. Добавьте масло и специи и запустите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °C.
- 2** Нарежьте курицу кубиками и вместе с мякотью томатов положите в чашу. Запустите на 10 минут программу P3 Slow cook (Тушение) при 95 °C.
- 3** В конце приготовления добавьте кинзу, посолите и поперчите. Разделите каждый лист теста фило на 4 полосы. Поместите небольшое количество начинки на один из концов. Заверните тесто, сложив в виде треугольника, затем еще раз – и так до конца

полосы. Скрепите, смазав яичным белком. Аналогично заверните все полосы.

- 4** Готовьте, обжаривая в течение 5 минут на сковороде на сильном огне с небольшим количеством масла или запекая в течение 15 минут в духовом шкафу при температуре 150 °C на противне, застеленном бумагой для выпечки. Подавайте к столу.



Общее время: 45 мин

4/6 персон 15 мин

10 мин 20 мин

Sauce

ПРОГРЕВ

## СЫРНЫЕ ПИРОЖКИ

**40 г** пшеничной муки  
**40 г** мягкого сливочного масла  
**400 мл** молока  
 Щепотка мускатного ореха  
**250 г** слоеного теста  
**1** яичный желток  
**120 г** тертого полутвердого сыра  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Поместите муку, молоко и мускатный орех в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите, поперчите и взбивайте на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло и запустите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С.
- 2 Раскатайте тесто и вырежьте из него кружочки. Застелите противень бумагой для выпечки. Смешайте яичный желток с 1 ч. л. воды.
- 3 Как только программа закончится, добавьте тертый сыр и перемешивайте на скорости 6 в течение 45 секунд. Если масса получилась неоднородной, перемешивайте еще 30 секунд.
- 4 Положите 1 ст. л. смеси на половину круга из теста и накройте второй половинкой, чтобы получился пирожок в виде полумесяца. Защипите края, смажьте желтком и выложите на противень. Повторяйте этот шаг, пока не используете все тесто.
- 5 Выпекайте в духовом шкафу в течение 15-20 минут. Подавайте теплыми.



Общее время: 1 ч

 4/6 персон	 10 мин	
 5 мин		 45 мин
 Pastry		
		

## ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ ЧЕДДЕР И БЕКОНОМ

**200 г** тыквы  
**80 г** бекона  
**70 г** тертого сыра чеддер  
**3** яйца  
**60 г** сливочного масла  
**100 г** муки  
**11 г** разрыхлителя

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Нарежьте тыкву кубиками. Выложите тыкву, бекон и сыр в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Смешивайте ингредиенты на скорости 11 в течение 30 секунд. С помощью лопатки переместите ингредиенты в центр чаши.
- 2** Добавьте яйца, сливочное масло, муку и разрыхлитель. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3** Застелите форму для пирога бумагой для выпечки. Переложите тесто в форму для выпечки и поставьте в духовой шкаф приблизительно на 45 минут. Если тесто слишком быстро подрумянивается, уменьшите температуру до 160 °С.



Вы можете заменить сыр чеддер козым сыром, а тыкву – кабачками.



Общее время: 1 ч 18 мин

4 персоны 5 мин

3 мин 45 мин 25 мин

Pastry

ПРОГРЕВ

## ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

**500 г** муки  
**8 г** сухих дрожжей  
**280 г** теплой воды  
**1 ч. л.** сахара  
**1,5 ч. л.** соли  
**2-3** зубчика чеснока  
**4 ст. л.** оливкового масла  
**1,5 ч. л.** морской соли  
**2** веточки розмарина

- 1** Поместите муку, дрожжи, воду, сахар и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения и включите программу P1 Pastry (Выпечка).
- 2** Переложите тесто в большую миску и оставьте в теплом месте на 45 минут.
- 3** Промойте и высушите чашу. Установите насадку для замешивания/измельчения, поместите чеснок в чашу и измельчите на скорости 12 в течение 20 секунд. Добавьте оливковое масло и перемешайте лопаткой.
- 4** Разогрейте духовой шкаф до 220 °С и накройте противень бумагой для выпечки. Раскатайте тесто или сформируйте руками прямоугольную форму. Распределите по тесту чесночное масло, а также морскую соль и розмарин. Выпекайте фокаччу в течение 20-25 минут.



Вместо розмарина можно использовать и другие травы. В лепешку фокачча можно также добавить томаты черри: немного вдавите их в тесто, а затем выпекайте.



Общее время: 53 мин

4/6 персон 5 мин

2 мин 30 с 45 мин

Pastry

ПЕЧЬ РЕЖИМ

# ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ И ОРЕХАМИ

- 2 стакана воды
- 8 г сухих дрожжей или 20 г свежих
- 500 г муки
- 1 ч. л. соли
- 50 г плющеной овсяной крупы
- 30 г семян кунжута
- 30 г тыквенных семечек
- 30 г семян льна
- 30 г семечек подсолнечника
- 30 г семян мака
- 40 г грецких орехов
- 30 г меда
- 30 г масла макадамии

- 1 Соедините в чаше с предварительно установленной насадкой для замешивания/измельчения воду и дрожжи. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка) на 30 секунд, добавьте остальные ингредиенты и дайте программе завершить свой цикл.
- 2 Как только тесто будет замешано, достаньте его и положите в смазанную маслом форму. Выпекайте при температуре 200 °C в течение 40-45 минут.
- 3 Достаньте хлеб и посыпьте его семенами.



Для получения более насыщенного вкуса замените половину муки каштановой мукой. Вы можете добавить консервированные фрукты. Если Вы будете хранить хлеб в полиэтиленовом пакете, то сможете наслаждаться его вкусом несколько дней.



## ХЛЕБ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ И СЫРОМ ФЕТА

**150 г** вяленых томатов  
**4** яйца  
**200 г** муки  
**11 г** разрыхлителя  
**50 мл** оливкового масла  
**100 мл** белого вина  
**2 ст. л.** зеленых или черных оливок  
**100 г** сыра фета  
**3** щепотки соли

- **1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- **2** Соедините в чаше, оснащенной насадкой для замешивания/измельчения, яйца, муку, разрыхлитель, белое вино и соль. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- **3** Застелите форму для пирога бумагой для выпечки.
- **4** В конце работы программы добавьте вяленые томаты, оливки и фету. Смешивайте ингредиенты на скорости 6 в течение 1 минуты.
- **5** Переложите тесто в форму для выпечки и поставьте в духовой шкаф приблизительно на 45 минут. Если тесто слишком быстро подрумянивается, уменьшите температуру до 160 °С. Остудите и подавайте.



Вы можете заменить сыр фета козьим сыром или сыром эменталь, а вяленые томаты – кусочками ветчины.



Общее время: 2 ч 50 мин

4 персоны      15 мин

5 мин      2 ч      30 мин

Pastry      ПЕЧЕЧНЫЙ РЕЖИМ

## ХЛЕБ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

**5 г** сухих дрожжей  
**200 мл** молока 1,5%  
**350 г** муки  
**6 г** соли  
**45 г** мягкого сливочного масла  
**180 г** сыра  
**100 г** бекона

- 1 Соедините в чаше, оснащенной насадкой для замешивания/измельчения, молоко и дрожжи. Установите скорость 5 при температуре 40 °C на 3 минуты. Затем добавьте муку, соль и сливочное масло. Запустите программу P1 Pastry (Выпечка).
- 2 Тем временем нарежьте сыр полосками. Как только тесто будет готово, достаньте его из чаши и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и накройте тканью.
- 3 Раскатайте тесто в форме прямоугольника. Добавьте в середину треть сыра и бекон и соедините края теста. Аккуратно повторите дважды. Снимите ткань и оставьте тесто подниматься в течение 2 часов. Избегайте сквозняков.
- 4 Разогрейте духовой шкаф до 200 °C. Выпекайте хлеб примерно 20-30 минут.



Общее время: 32 мин

4/6 персон      5 мин

7 мин      20 мин

## БЛИНЫ

**100 г** сливочного масла  
**750 мл** молока 1,5%  
**4** яйца  
**50 г** сахара  
**375 г** муки

- 1 Положите масло в чашу с предварительно установленной насадкой для замешивания/измельчения. Закройте крышку и запустите на скорости 5 при 80 °C на 3 минуты.
- 2 Добавьте молоко, яйца и сахар и перемешайте все на скорости 10. Через 10 секунд постепенно введите муку через отверстие в крышке. Перемешивайте 2 минуты. Еще 2 минуты дайте тесту настояться.
- 3 На сильном огне разогрейте сковороду с антипригарным покрытием и слегка смажьте ее сливочным маслом. Когда сковорода нагреется, вылейте на нее половник теста. Через несколько минут переверните блин и выпекайте его еще 1-2 минуты. Переложите блин на тарелку и продолжайте готовить, пока тесто не закончится.



Попробуйте заменить обычное молоко растительным (рисовым или миндальным).



Общее время: 47 мин

4 персоны 5 мин

12 мин 20 мин 10 мин

П.Н.О.В. Р.Е.Ж.И.М.

## ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

### Для теста

**350 г** муки пшеничной

**1** яйцо

**200 г** кефира

**¼ ч. л.** соды

**1** щепотка соли

### Для начинки

**300 г** замороженной вишни

**100 г** сахара

**40 г** кукурузного крахмала

**80** мл воды

- 1** В чашу установите насадку для замешивания/измельчения, поместите все ингредиенты для теста, закройте крышку. Установите скорость 5 на 4 минуты. Положите тесто на стол, разделите на 4-5 частей и еще раз замешайте на скорости 5 в течение 1 минуты. Готовое тесто оберните в пищевую пленку и оставьте на 20 минут в теплом месте.
- 2** Разведите в миске крахмал с холодной водой.
- 3** В чашу с установленным миксером поместите вишню и сахар, закройте крышку. Установите скорость 1 при 120 °С на 6 минут. По завершении программы влейте разведенный крахмал и установите скорость 4 при 120 °С на 1 минуту. Переложите начинку в миску и дайте остыть.
- 4** Раскатайте треть теста на посыпанном мукой столе в тонкий пласт и нарежьте из него стаканом кружочки. Остатки теста соберите, снова раскатайте и нарежьте кружочки, пока тесто не закончится. На каждую круглую заготовку положите ложку начинки, сложите пополам, защипните края, пройдясь вилкой по контуру. Готовые вареники уберите в морозилку.
- 5** В чашу налейте 1,6 л воды, закройте крышкой и установите регулятор пара на минимум. Установите 130 °С. Закладывайте вареники в кипящую воду по 5-6 на порцию, перемешайте. После всплытия варите их еще 3-4 минуты. Переложите шумовкой на блюдо и подавайте со сметаной или сливочным маслом.



Общее время: 25 мин

4 персоны      5 мин

20 мин      Zzz      20 мин

**Dessert**

# ДЖЕМ ИЗ ГРУШ

**500 мл** грушевого сока  
**150 г** сахара  
**½ ч. л.** агар-агара

- 1** Поместите все ингредиенты в чашу кухонного комбайна, оснащенную миксером.
- 2** Запустите программу Dessert (Десерт) на скорости 3 при 105 °С на 20 минут, установив регулятор пара в положение максимального выпуска пара.
- 3** Вылейте смесь в стерилизованные емкости.



Использование агар-агара уменьшает количество требуемого в джеме сахара.



Общее время: 45 мин

4 персоны 5 мин

40 мин

Dessert

## ДЖЕМ ИЗ КРАСНЫХ ЯГОД

**600 г** смеси красных ягод  
**400 г** сахара  
**50 мл** лимонного сока  
**1 ч. л.** агар-агара (**2 г**)

- 1 Поместите все ингредиенты в чашу кухонного комбайна, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 7 на 10 секунд.
- 2 Запустите программу Dessert (Десерт) на скорости 5 при 105 °С на 40 минут, установив регулятор пара в положение максимального выпуска пара.
- 3 Вылейте смесь в стерилизованные емкости.



Использование агар-агара уменьшает количество требуемого в джеме сахара. Для приготовления джемов температура должна быть 105 °С, а максимально допустимое количество фруктов – 1,5 кг.



Общее время: 3 мин

2 персоны      2 мин

1 мин

П.Н.О.В.Р.Е.Ж.М.

# ЙОГУРТ С ЗАМОРОЖЕННОЙ МАЛИНОЙ

**300 г** замороженной малины

**450 г** натурального йогурта

**2 ст. л.** жидкого меда

- 1 Поместите замороженную малину в чашу кухонного комбайна, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте греческий йогурт и мед.
- 2 Включите скорость 12 на 1 минуту.
- 3 Снимите насадку и сразу подавайте блюдо на стол.



Это блюдо можно готовить из других замороженных фруктов. Внимание: его нельзя хранить, нужно съесть сразу после приготовления!



Общее время: 29 мин

4/6 персон 10 мин

4 мин 15 мин

П.Н.О.В.Р.Е.Ж.М.

## МЮСЛИ С СУХОФРУКТАМИ

**250 г** овсяных хлопьев  
**40 г** сливочного масла  
**100 г** жидкого меда  
**50 г** коричневого тростникового сахара  
**80 г** фундука  
**80 г** рубленого миндаля  
**40 г** грецких орехов  
**100 г** изюма  
**1 ч. л.** молотого имбиря

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Положите сливочное масло в чашу кухонного комбайна, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и растапливайте при 100 °С в течение 1 минуты 30 секунд на скорости 5.
- 3 Добавьте оставшиеся ингредиенты. Не нагревая, смешивайте в течение 2 минут на скорости 3.
- 4 Распределите смесь по противню, застеленному бумагой для выпечки, и выпекайте 10-15 минут. Масса должна приобрести золотистый цвет. Остудите. Мюсли можно хранить в течение нескольких дней в плотно закрытой коробке.



Можно добавить курагу, чернослив и т.п. по Вашему вкусу.



Общее время: 21 мин

4/6 персон 10 мин

11 мин

П.Н.О.В. Р.Е.Ж.М.

## ОВСЯНАЯ КАША

**200 г** овсяных хлопьев  
**500 мл** молока  
**400 мл** воды  
**50 г** жидкого меда  
**1 ч. л.** корицы молотой  
**80 г** кураги  
**40 г** фундука

- 1** Поместите молоко, воду и овсяные хлопья в чашу кухонного комбайна с установленным миксером. Варите при 80 °С в течение 10 минут на скорости 4.
- 2** Добавьте мед, корицу, нарезанную курагу и очищенный фундук. Включите скорость 6 на 1 минуту.
- 3** Подавайте в глубоких тарелках.



Это блюдо подается теплым.



Общее время: 27 мин

4/6 персон 10 мин

7 мин 10 мин

П.Н.О.В.Р.Е.Ж.М.

# ОЛАДЫ

**2** куриных яйца  
**300 мл** молока  
**5 г** сахара  
**175 г** пшеничной муки  
**5 г** разрыхлителя  
**2 ст. л.** растительного масла  
 Соль по вкусу

- 1** Отделите желтки от белков. Поместите желтки, молоко и сахар в чашу кухонного комбайна, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите скорость 11. Во время работы комбайна постепенно добавляйте муку и разрыхлитель. Включите комбайн еще на 2 минуты. Вылейте смесь в другую емкость и вымойте чашу.
- 2** Положите белки и щепотку соли в чашу кухонного комбайна с установленной насадкой для взбивания и включите, не закрывая регулятор пара, на 5 минут на скорости 6. Затем аккуратно введите в смесь взбитые белки.
- 3** Нагрейте слегка смазанную маслом сковороду и выложите на нее смесь небольшими горками. Через несколько минут проверьте и переверните оладьи. Переложите на тарелку и повторите, пока не израсходуете все тесто.



Половину пшеничной муки можно заменить на гречневую.



Общее время: 21 мин

4/6 персон 10 мин

11 мин

Slow cook

## ОМЛЕТ С ЦУКИНИ И ТОМАТАМИ

- ½** небольшого цукини ломтиками
- 7** коктейльных томатов, разрезанных пополам
- ½** пучка петрушки
- 1** зубчик чеснока
- 5** яиц среднего размера
- 40 мл** минеральной воды с газом
- ½ ч. л.** соли
- 3** щепотки перца

- 1** Застелите дно паровой корзины бумагой для выпечки. Распределите цукини и томаты.
- 2** Установите нож для измельчения Ultrablade. Петрушку и зубчик чеснока положите в емкость и измельчайте на скорости 12 в течение 10 секунд. Сместите смесь вниз лопаткой.
- 3** Добавьте яйца, минеральную воду, соль и перец и смешивайте на скорости 6 в течение нескольких секунд. Яичную массу распределите поверх цукини и томатов. Вымойте чашу.
- 4** Налейте в чашу 700 мл воды. Установите паровую корзину и закройте крышку. Запустите программу P2 Slow Cook (Тушение) на 10 минут. Проверьте готовность и при необходимости включите еще на 5 минут.
- 5** Сервируйте омлет.



Вместо петрушки хорошо подойдет шнитт-лук. Овощи можно также заменить грибами или небольшими креветками.



Общее время: 26 мин

4/6 персон 5 мин

1 мин 20 мин

ПАНКЕЙКИ

# ПАНКЕЙКИ

**250 г** пшеничной муки  
**300 мл** молока  
**3** куриных яйца  
**30 г** сахара  
**1 ст. л.** разрыхлителя  
 Соль по вкусу

- 1** Поместите молоко, яйца, сахар и соль в чашу кухонного комбайна, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 10 на 30 секунд. Постепенно всыпайте разрыхлитель и муку сквозь отверстие в крышке.
- 2** Разогрейте слегка смазанную маслом сковороду на сильном огне, влейте небольшими порциями тесто и обжаривайте с двух сторон в течение 5 минут.
- 3** Повторите, пока не используете все тесто.



Панкейки можно подавать на завтрак со свежими фруктами.



Общее время: 18 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

8 мин 30 с

П.Н.О.В.Р.Е.Ж.М.

## ПАСТА ИЗ ФУНДУКА

**100 г** сливочного масла

**80 г** черного шоколада 72%

**120 г** молочного шоколада 56%

**200 мл** сгущенного молока с сахаром

**60 г** пюре из фундука

- 1 Поместите сливочное масло в чашу кухонного комбайна, оснащенную миксером, и подогревайте на скорости 3 при 70 °С в течение 3 минут.
- 2 Добавьте кусочки шоколада и нагревайте до 45 °С в течение 5 минут на скорости 3.
- 3 Замените миксер насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте сгущенное молоко и пюре из фундука и смешивайте на скорости 7 в течение 30 секунд.
- 4 Поместите смесь в банку и держите в холодильнике.



Пюре из фундука можно заменить миндальным.



Общее время: 45 мин

4 персоны 10 мин

35 мин 20 с

Slow cook

РЕЖИМ ПАРОВА

# ПШЕННАЯ КАША

**150 г** пшенной крупы  
**450 мл** молока  
**300 мл** воды  
**120 г** мякоти тыквы  
**1 ст. л.** растительного масла  
**1 ст. л.** сахара  
**1** щепотка соли  
 Сливочное масло по вкусу

- 1** Промойте пшено проточной водой несколько раз.
- 2** Установите в чашу миксер, засыпьте тыкву, нарезанную кубиками, добавьте немного масла и запустите программу P1 SlowCook (Тушение).
- 3** Добавьте молоко, воду, специи и пшено, установите программу P3 SlowCook (Тушение) на 30 минут, закрыв крышку, при регуляторе пара на минимуме.
- 4** По завершении программы добавьте кусочек сливочного масла и включите скорость 6 на 20 секунд.



Подавайте в глубоких тарелках, добавив корицу по вкусу.



Общее время: 35 мин 20 с

4 персоны      5 мин

30 мин 20 с      Zzz      [Control Panel Icon]

Slow cook      [Slow Cook Mode Icon]

[Stirring Spoon Icon]

# РИСОВАЯ КАША

**150 г** длиннозерного риса

**500 мл** молока (можно заменить на растительное)

**1 ч. л.** сахара

**1** щепотка соли

Сливочное масло по вкусу и свежая ягода

- 1** Промойте рис проточной водой несколько раз.
- 2** Поместите все ингредиенты в чашу с миксером и установите программу P2 SlowCook (Тушение) при 90 °C на 30 минут. Готовьте с закрытой крышкой и регулятором пара на минимуме.
- 3** Добавьте кусочек сливочного масла для вкуса. Включите скорость 5 на 20 секунд.



Подавайте со свежей ягодой в глубоких тарелках.



Общее время: 16 мин

4 персоны 5 мин

1 мин 10 с 10 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

# СЫРНИКИ

**400 г** творога 9%

**2 ст. л.** сахара

**4 ст. л.** муки

**1** желток

**1 ч. л.** ванильного сахара

**2 ст. л.** сливочного масла

**1** щепотка соли

**30 г** изюма без косточки

**80 мл** растительного масла для обжарки

- 1** Изюм залейте горячей водой на 5 минут, промойте и просушите.
- 2** Установите в чашу насадку для взбивания. Смешайте все ингредиенты на скорости 3 в течение 1 минуты 10 секунд.
- 3** На посыпанной мукой поверхности слепите сырники.
- 4** Разогрейте сковороду, налейте масло и обжаривайте сырники на среднем огне с двух сторон в течение 10 минут.



Общее время: 55 мин

4 персоны 5 мин

10 мин 10 с 40 мин

П.Н.О.В. Р.Е.Ж.И.М.

## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

**560-600 г** творога 9%

**3** яйца

**160 г** консервированных персиков

**4 ст. л.** манной крупы + **1 ст. л.**

**8 г** разрыхлителя

**80 г** сахара

**2 ст. л.** сметаны 20%

**1 ст. л.** ванильного сахара

**1 ч. л.** сливочного масла

Соль по вкусу

- 1 В чашу установите нож для измельчения Ultrablade, положите четвертинки персиков без сиропа и измельчите их в режиме Pulse в течение 10 секунд. Переложите персики в миску.
- 2 В чашу с установленной насадкой для взбивания поместите яйцо и сахар, взбейте массу на скорости 7 в течение 6 минут. Добавьте творог, разрыхлитель, сметану и персики и перемешайте все ингредиенты на скорости 4 в течение 4 минут, постепенно добавляя манную крупу через открытый регулятор пара.
- 3 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Подготовьте форму для запекания: смажьте сливочным маслом и посыпьте манной крупой. Переложите массу в подготовленную форму и запекайте 35-40 минут.
- 4 Дайте запеканке остыть и нарежьте ее на порции.



Общее время: 46 мин

4/6 персон 5 мин

1 мин 40 мин

Р. Н. О. В. Р. Е. Ж. М.

# ФИАДОНЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

**250 г** сыра рикотты  
**120 г** сахара  
**3** куриных яйца  
 Сок **1** лимона

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите рикотту, яйца, сахар и лимонный сок в кухонный комбайн, оснащенный ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 1 минуту.
- 3** Вылейте полученную смесь в форму с высокими бортиками (26-28 см в диаметре), застеленную бумагой для выпечки. Запекайте примерно 40 минут.
- 4** Остудите, затем выньте из формы и разрежьте.



Этот корсиканский пирог традиционно готовится из сыра брус или броччио.



Общее время: 19 мин

4/6 персон 10 мин

9 мин

П.Н.Н.В.Р.Е.Ж.М.

## ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА

**180 г** черного шоколада 72%  
**100 г** сливочного масла  
**200 мл** сгущенного молока  
 с сахаром

- 1 Поместите масло в чашу кухонного комбайна, оснащенную миксером, и подогревайте на скорости 3 при 70 °С в течение 3 минут.
- 2 Добавьте кусочки шоколада и смешивайте при 45 °С в течение 5 минут на скорости 3.
- 3 Замените миксер насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте сгущенное молоко и смешивайте на скорости 12 в течение 30 секунд.
- 4 Поместите смесь в банку и держите в холодильнике.



В пасту можно добавить апельсиновую цедру в качестве ароматизатора.



Общее время: 30 мин 45 с

4 персоны 10 мин

20 мин 45 с

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## АЗИАТСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ

**350 г** куриной грудки  
**100 г** огурцов  
**100 г** моркови  
**100 г** салата айсберг  
**100 г** соевых бобов  
**20 г** кинзы  
**100 мл** сока лайма  
**100 мл** соевого соуса  
**200 мл** растительного масла  
**50 мл** кунжутного масла  
**1 ч. л.** соуса Tabasco®  
 (по желанию)  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Нарежьте курицу соломкой. Налейте воду в чашу до отметки 0,7 л. Поместите курицу в паровую корзину. Посолите и поперчите. Поставьте корзину в комбайн и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 2 Очистите огурцы и морковь и нарежьте их полосками с помощью овощечистки. Нарежьте полосками салат. В салатнице смешайте морковь, огурцы, салат, соевые бобы и кинзу.
- 3 В конце приготовления слейте воду из чаши комбайна. Установите в нее нож для измельчения Ultrablade и поместите сок лайма, соевый соус, оба масла и соус Tabasco®, затем смешайте на скорости 11 в течение 45 секунд. Добавьте кусочки курицы и половину соуса в салатницу. Перемешайте и подавайте на стол.



Общее время: 45 мин 20 с

6 персон 5 мин

40 мин 20 с

Slow cook

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

**600 г** баклажанов  
**3** зубчика чеснока  
**150 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** молотого кумина  
**1 ч. л.** паприки  
 Сок **1** лимона  
 Соль и перец по вкусу

- 1** нарежьте баклажаны кусочками и отложите в сторону. Очистите чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 20 секунд. Добавьте оливковое масло и запустите на 3 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °C.
- 2** В конце приготовления добавьте баклажаны, лимонный сок, 100 мл воды, кумин и паприку. Посолите и поперчите. Запустите на 35 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °C.
- 3** В конце программы с помощью лопатки сдвиньте массу к центру чаши и перемешайте на скорости 6 в течение 2 минут.
- 4** Подавайте в холодном виде.



Икра хорошо хранится в холодильнике, покрытая небольшим слоем оливкового масла.



Общее время: 50 мин 30 с

4 персоны 10 мин

5 мин 30 с 35 мин

Slow cook

РЕЖИМ ПАРОВА

## БАКЛАЖАНЫ С ПАРМЕЗАНОМ

**600 г** баклажанов  
**500 г** мякоти томатов  
**1** луковица  
**1** зубчик чеснока  
**15 г** оливкового масла  
**30 г** томатной пасты  
**1 ст. л.** орегано  
**50 г** сыра пармезан  
**120 г** сыра моцарелла  
**100 г** панировочных сухарей  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Очистите лук и чеснок и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 30 секунд.
- 2 Замените нож миксером, добавьте растительное масло и включите программу P1 Slow cook (Тушение). Добавьте мякоть томатов и томатную пасту, орегано, соль и перец и перемешайте лопаткой.
- 3 Нарезьте баклажаны вдоль тонкими полосками. Обжарьте на сковороде в течение нескольких минут и выложите на бумажное полотенце.
- 4 Смажьте растительным маслом форму для запекания, выложите слой баклажанов и полейте сверху томатным соусом. Повторите этот шаг, пока не используете все ингредиенты. Добавьте пармезан и ломтики моцареллы и посыпьте панировочными сухарями. Выпекайте в духовом шкафу в течение 30 минут.



Это блюдо можно приготовить из кабачков.



Общее время: 5 мин 40 с



4 персоны



5 мин



40 с



# ГУАКАМОЛЕ

**3** спелых авокадо  
**1** красная луковица  
**1** зубчик чеснока  
**1 ст. л.** мякоти консервированных томатов  
**1 ч. л.** соуса Tabasco®  
 Сок **1** лайма  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите красный лук и зубчик чеснока и разрежьте на четвертинки.
- 2** Снимите кожицу авокадо и выньте косточку.
- 3** Поместите лук и чеснок в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 4** Добавьте авокадо, мякоть томатов, соус Tabasco® и сок лайма, приправьте солью и перцем.
- 5** Включите скорость 7 на 30 секунд. Очистите стенки и снова смешайте, если Вы предпочитаете более густую консистенцию. Подавайте холодным.



Вместе с зеленью (лук или кинзой) идеально подходит в качестве закуски. Если Вы не любите слишком острое, замените соус Tabasco® 1 ч. л. паприки.



Общее время: 5 мин 20 с



4 персоны



5 мин



20 с



# ДЗАДЗИКИ

**250 г** творога  
**125 г** огурцов  
**2-3** пера шнитт-лука  
**2-3** веточки петрушки  
**2** щепотки соли  
 Сок  $\frac{1}{2}$  лимона

- 1** Разрежьте огурец вдоль на две половинки и ложкой удалите семена. Нарезьте небольшими кусочками.
- 2** Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade. Включите скорость 8 на 20 секунд.
- 3** Подавайте охлажденным с крутите или с ломтиками поджаренного хлеба.



Если Вы предпочитаете более однородную текстуру, перемешивайте еще 30 секунд.



Общее время: 4 ч

4 персоны 15 мин

30 мин 3 ч 15 мин

РЕЖИМ ПУШКА

## ЗАЛИВНОЕ

- 600 г** судака
- 1** морковь
- 1** луковица
- 1,5 л + 250 мл** воды
- 40 г** желатина гранулированного
- 2** лавровых листа
- ½ ч. л.** соли
- 6** горошин душистого перца
- 2-3** веточки петрушки
- 2** отварных перепелиных яйца
- Красная икра по вкусу
- 2** дольки лимона

- 1** Судака разделайте на филе. Нарежьте полосками шириной по 2 см. Голова и хвост пойдут на бульон. Морковь нарежьте кружками толщиной не более 0,5 см (или художественно оформите), луковицу разрежьте пополам.
- 2** В чашу положите овощи и рыбные части, кроме филе. Залейте холодной водой. Закройте крышку, регулятор пара установите на минимум.
- 3** Установите на 30 минут 95 °С. Как только образуется пена, нажмите кнопку Pause и шумовкой снимите пену, добавьте специи и продолжите готовить.
- 4** Залейте желатин 500 мл чистой воды в миске на 15 минут до полного разбухания.
- 5** За 5 минут до готовности положите в чашу комбайна с горячим бульоном филе судака без костей и продолжите готовить.
- 6** Готовый бульон процедите и дайте остыть в течение 15 минут. Влейте в него подготовленный желатин, хорошо размешайте.
- 7** В блюдо для подачи или порционные формочки разложите рыбу, листья петрушки, морковь, ломтики лимона и половинки перепелиных яиц. Аккуратно через ложку залейте формочки бульоном и поставьте в холодильник на 2-3 часа до полного застывания.



Подавайте с красной икрой или свежей выпечкой.



Общее время: 25 мин

2/3 персоны 5 мин

20 мин

Steam

ПАРОВАЯ РЕЖИМ

## ЗЕЛЕННЫЕ БОБЫ С КУМИНОМ

**600 г** свежих зеленых бобов  
**2 ст. л.** оливкового масла  
**50 мл** лимонного сока  
**1 ст. л.** семян кумина  
**1 ст. л.** горчицы  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Налейте воду в чашу до отметки 0,7 л. Поместите зеленые бобы в паровую корзину. Установите корзину в комбайн и запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 2** По окончании программы снимите с бобов оболочку.
- 3** Поместите очищенные бобы в миску и добавьте оливковое масло, лимонный сок, горчицу и кумин. Посолите и поперчите. Перемешайте и подавайте в теплом или холодном виде.



Бобы можно заменить горохом, лимонный сок – свежим козьим сыром, а кумин – мятой. Можно также использовать замороженные очищенные зеленые бобы.



Общее время: 40 мин 15 с

4/6 персон 10 мин

30 мин 15 с

Slow cook

РЕЖИМ

## КАРРИ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ПИКШЕЙ

- 250 г** зеленой чечевицы
- 250 г** филе пикши
- 1** луковица
- 1** зубчик чеснока
- 5 г** порошка карри (**1 ч. л.**)
- 200 мл** растительного масла
- 650 мл** воды
- 1** лавровый лист

- 1** Очистите лук и чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 15 секунд.
- 2** Замените нож миксером и добавьте порошок карри, чечевицу, масло, лавровый лист и воду. Запустите на 20 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 3** Разрежьте пикшу на небольшие кусочки и положите в чашу комбайна. Снова запустите программу P2 Slow cook (Тушение) на 10 минут при 100 °С. Подавайте горячим или холодным.



При желании чечевицу можно варить еще несколько минут.



Общее время: 53 мин 10 с

4 персоны 15 мин

38 мин 10 с

Slow cook

РЕЖИМ

## КАРТОФЕЛЬ С ОСТРЫМ СОУСОМ

**2** зубчика чеснока  
**200 г** красного перца  
**15 г** оливкового масла  
**1 ст. л.** винного уксуса  
**1 ч. л.** кумина  
**2** острых стручковых перца  
**700 г** картофеля  
 Соль по вкусу

- 1 Очистите чеснок и перец и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2 Добавьте масло, уксус и щепотку соли. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3 В конце программы добавьте кумин и перец и перемешайте на скорости 10 в течение 1 минуты. Переложите в другую емкость и вымойте чашу комбайна.
- 4 Вымойте картофель и положите в чашу, добавьте щепотку соли и залейте водой до верха. Варите при 100 °С в течение 30 минут. Слейте воду и включите комбайн на 2 минуты при 100 °С.
- 5 Подавайте картофель, полив соусом.



Этот соус можно употреблять и в холодном виде.



Общее время: 25 мин 30 с

3/4 персоны 5 мин

20 мин 30 с

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

**300 г** картофеля  
**150 г** греческого йогурта  
**10** веточек укропа  
**100 мл** оливкового масла  
**100 г** копченого лосося  
 Цедра  $\frac{1}{2}$  лимона  
 Смесь 5 перцев  
 Соль по вкусу

- 1 Очистите картофель и нарежьте небольшими кубиками. Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите картофель в паровую корзину и вставьте в комбайн. Запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут. Когда картофель сварится, переложите его в отдельную посуду и вымойте чашу холодной водой.
- 2 Поместите йогурт, укроп и оливковое масло в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 11 в течение 30 секунд. Нарежьте копченый лосось на полоски.
- 3 Вылейте соус на картофель, перемешайте и посыпьте лимонной цедрой. Положите сверху полоски лосося. Охладите и подавайте на стол.



Используйте вместо лосося копченую ветчину. Этот салат можно приготовить накануне вечером, чтобы картофель пропитался соусом.



Общее время: 6 мин

4/6 персон 5 мин

1 мин

ПОНОВ РЕЖИМ

# КРЕМ ИЗ РОКФОРА И ГРУШ

**300 г** груш  
**120 г** сыра рокфор  
**150 г** сыра рикотта  
**200 мл** сливок 35%

- 1** Очистите и нарежьте кубиками груши. Разложите ровными слоями на дне стаканов для веррина.
- 2** Поместите рокфор, рикотту и сливки в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 30 секунд. С помощью лопатки сдвиньте массу к центру чаши и смешивайте на скорости 12 еще 30 секунд.
- 3** Разложите полученную смесь по стаканам и поставьте в холодильник. Подавайте в охлажденном виде.



Сыр рокфор можно заменить козьим сыром или творогом.



Общее время: 25 мин 40 с

6 персон 10 мин

15 мин 40 с

Steam

ПАРОВАЯ РЕЖИМ

## КРЕМ ИЗ ФЕНХЕЛЯ И ЛОСОСЯ

**200 г** фенхеля  
**150 г** копченого лосося  
**120 г** сыра маскарпоне  
**30 г** укропа  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Нарезьте фенхель тонкими ломтиками. Налейте воду до отметки 0,7 л. Поместите фенхель в паровую корзину. Поставьте корзину в комбайн и запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 2 Подождите, пока фенхель остынет, и слейте воду из чаши. Установите нож для измельчения Ultrablade. Положите все ингредиенты в чашу и смешивайте на скорости 11 в течение 30 секунд. С помощью лопатки сдвиньте смесь к центру чаши. Перемешивайте еще 10 секунд.
- 3 Разложите полученную смесь по стаканам для веррина и поставьте в холодильник.



Отложите 10 г лосося и несколько ломтиков фенхеля для украшения. Подавайте с тонкими хлебными палочками или намазав на тосты в качестве закуски.



Общее время: 18 мин 45 с

4/6 персон 10 мин

6 мин 45 с 2 мин

Sauce

ПАХОВ РЕЖИМ

## КРОКЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ И СЫРА

**40 г** пшеничной муки  
**40 г** сливочного масла  
**300 мл** молока  
**120 г** тертого полутвердого сыра  
**120 г** вареной или копченой ветчины  
**2** яйца  
 Щепотка мускатного ореха  
 Пшеничная мука  
 Панировочные сухари  
 Растительное масло  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Поместите муку, молоко и мускатный орех в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 7 в течение 30 секунд. Добавьте сливочное масло и запустите на 5 минут программу Sauce (Соус) на скорости 4 при 90 °С.
- 2 Замените насадку для взбивания насадкой для замешивания/измельчения, добавьте сыр и ломтики ветчины и смешивайте на скорости 9 в течение 45 секунд. При необходимости снова перемешайте в течение 30 секунд. Остудите.
- 3 Посыпьте мукой столешницу, выложите смесь и аккуратно придайте ей форму рулета. Нарезьте на кусочки, окунайте их во взбитое яйцо, а затем обваливайте в сухарях. И снова окуните в яйцо.
- 4 Нагрейте растительное масло в кастрюле или фритюрнице. Опустите крокеты в раскаленное масло (150 °С) и готовьте 1-2 минуты. Они должны приобрести золотисто-коричневый оттенок. Подавайте к столу.



Общее время: 47 мин 10 с

6 персон 20 мин

32 мин 10 с 5 мин

Slow cook

ПАНИРОВАНИЕ

## КРОКЕТЫ ИЗ РИСА И МОЦАРЕЛЛЫ

**300 г** риса  
**1** лук-шалот  
**100 мл** оливкового масла  
**80 мл** белого вина  
**100 мл** томатного пюре  
**900 мл** куриного бульона  
**1** яйцо + **2** яйца для взбивания  
**30 г** сыра пармезан  
**125 г** сыра моцарелла  
**100 г** панировочных сухарей  
**100 г** пшеничной муки  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите лук-шалот и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11. Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и включите на 7 минут программу P1 Slow cook (Тушение), не закрывая регулятор пара. Когда таймер покажет 4 минуты до конца программы, добавьте рис. За 1 минуту до конца программы добавьте белое вино и томатное пюре.
- 2 В конце программы добавьте куриный бульон, посолите и запустите на 25 минут программу P3 Slow cook (Тушение) при 95 °С, не закрывая регулятор пара. Поместите рис в отдельную посуду, чтобы остыл.
- 3 Добавьте 1 яйцо, пармезан и перемешайте. Нарежьте моцареллу кубиками размером 1 см. Сформируйте из риса шарики, положив внутрь кусочек моцареллы. Обваляйте каждый шарик в муке, затем во взбитых яйцах и в панировочных сухарях. Обжаривайте в течение 5 минут во фритюрнице при 180 °С, пока они хорошо не подрумянятся. Подавайте к столу.



Общее время: 2 ч 27 мин

4/6 персон 15 мин

10 мин 2 ч 2 мин

Sauce

ПАНИРОВОЧНЫЙ РЕЖИМ

## КРОКЕТЫ ИЗ КРЕВЕТОК

**200 г** варено-замороженных очищенных креветок

**30 г** пшеничной муки

**30 г** сливочного масла

**200 мл** молока

**1** яйцо + **2** яйца для взбивания

Панировочные сухари

Растительное масло

Соль и перец по вкусу

- 1** Поместите муку и молоко в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите и взбивайте на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте сливочное масло и запустите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С.
- 2** По окончании программы замените насадку для взбивания ножом для измельчения Ultrablade, добавьте 1 яйцо и креветки и снова перемешайте в течение 30 секунд на скорости 9. Если масса получилась неоднородной, перемешивайте еще 30 секунд. Поставьте на 2 часа в холодильник.
- 3** Посыпьте мукой столешницу и сформируйте из смеси клецки. Окуните в оставшееся взбитое яйцо, а затем в панировочные сухари. Повторяйте, пока не израсходуете всю смесь.
- 4** Нагрейте фритюрницу. Опустите крокеты в кипящее масло и обжаривайте 1-2 минуты. Выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. Подавайте горячими.



Общее время: 3 ч 30 с

4/6 персон 20 мин

30 мин 30 с 2 ч 10 мин

Steam

ПАРОВАЯ РЕЖИМ

## КРОКЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

**300 г** картофеля  
**250 г** несоленой трески  
**½** пучка петрушки  
**1** зубчик чеснока  
**2** яйца  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите картофель и нарежьте кубиками. Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите картофель в паровую корзину и запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 30 минут. Готовый картофель переложите в отдельную посуду и слейте воду из чаши.
- 2 Положите рыбу в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11. Очистите чеснок и вместе с листьями петрушки добавьте в чашу комбайна. Включите скорость 11 на 10 секунд. Добавьте яйца и смешивайте в течение 10 секунд.
- 3 Вылейте эту смесь на картофель и разомните его вилкой. Поперчите, перемешайте и охладите в течение 2 часов.
- 4 Ложкой сформируйте маленькие шарики и обжаривайте во фритюрнице 5-10 минут. Сразу же подавайте.



Если нужно сделать смесь более жидкой, добавьте 50 мл молока.



Общее время: 2 ч 23 мин

10 персон      10 мин

13 мин      2 ч

Slow cook      ПАХОВ РЕЖИМ

## КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ПОРТВЕЙНОМ

**300 г** куриной печени  
**50 г** лука-шалота  
**160 г** мягкого сливочного масла  
**50 мл** портвейна  
**100 мл** сметаны 20%  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите лук-шалот и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 10 секунд.
- 2 Замените нож миксером. Добавьте 20 г сливочного масла, портвейн и куриную печень. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение) на 12 минут.
- 3 По окончании программы слейте лишнюю воду и промойте чашу холодной водой.
- 4 Снова установите нож для измельчения Ultrablade и поместите в чашу печень, добавив оставшееся сливочное масло и сметану. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 12 в течение 30 секунд. С помощью лопатки

сдвиньте массу на середину. Снова перемешивайте в течение 10 секунд (если хотите более однородную текстуру, перемешайте еще).

- 5 Вылейте смесь в небольшое блюдо для паштета и поместите в холодильник минимум на 2 часа до подачи на стол.



Общее время: 55 мин

4 персоны 15 мин

40 мин

Slow cook

РЕЖИМ ПАРОВА

## ЛЕЧО

**600 г** спелых томатов  
**160 г** моркови  
**350 г** болгарского перца  
**1** луковица (**100 г**)  
**40 г** сахара  
**60 мл** растительного масла  
**½ ч. л.** соли  
**1 ст. л.** уксуса 9%  
**130 г** томатов  
 в собственном соку  
**2** зубчика чеснока  
**½ ч. л.** тмина молотого  
**½ ч. л.** кориандра  
 молотого

- 1 В чашу налейте масло и добавьте лук, нарезанный полукольцами. Установите 150 °С на 15 минут. Обжаривайте 10 минут, интенсивно помешивая силиконовой лопаткой, затем добавьте натертую на крупной терке морковь и продолжите готовить.
- 2 Установите в чашу миксер. Добавьте перец, нарезанный крупной соломкой, свежие томаты четвертинками, мелкорубленый чеснок, томаты в собственном соку и специи.
- 3 Запустите программу P1 SlowCook (Тушение) на 15 минут.
- 4 По завершении программы влейте уксус и запустите еще раз программу P1 SlowCook (Тушение) на 15 минут.
- 5 Готовое блюдо переложите в глубокую пиалу и остудите.



Подавайте в холодном виде к мясным блюдам.



Общее время: 35 мин 45 с

2 персоны 10 мин

25 мин 45 с

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## ЛУК-ПОРЕЙ В ЗАПРАВКЕ «ВИНЕГРЕТ»

**350 г** лука-порея (белая часть)

**1** лук-шалот

**10 г** острой горчицы

**300 мл** растительного масла

**150 мл** хересного или винного уксуса

Соль и перец по вкусу

- 1 Нарежьте белый стебель лука-порея. Налейте воду в чашу до отметки 0,7 л. Положите лук-порея в паровую корзину, посолите и поперчите. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 25 минут.
- 2 По завершении программы дайте луку остыть. Вылейте воду из чаши и установите нож для измельчения Ultrablade.
- 3 Очистите лук-шалот. Поместите в чашу вместе с горчицей, маслом, уксусом, солью и перцем. Включите скорость 11 на 45 секунд. Подавайте лук-порея с заправкой.



Заправка «Винегрет» хорошо хранится в холодильнике. Сделайте ее в большом количестве, чтобы можно было использовать при необходимости.



Общее время: 38 мин

4 персоны      5 мин

33 мин

Steam

ПАРОВАЯ РЕЖИМ

## МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЮРЕ

**800 г** моркови

**50 мл** апельсинового сока

**15 г** сливочного масла

Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите и нарежьте ломтиками морковь. Положите в паровую корзину. Налейте 0,7 л воды в чашу и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 30 минут.
- 2 По окончании программы слейте воду из чаши. Положите морковь в чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade, добавьте апельсиновый сок и сливочное масло и смешивайте на скорости 12 в течение 3 минут.



Пюре можно разогреть, включив на 5 минут скорость 7 при 85 °С. Апельсиновый сок и масло можно заменить жидкими сливками.



Общее время: 41 мин 25 с



4 персоны



10 мин



1 мин 25 с



30 мин



## МОРКОВНЫЙ ФЛАН С КУМИНОМ

**350 г** моркови  
**1** луковица  
**4** яйца  
**20 мл** сметаны 25%  
**30 г** крахмала  
**1 ст. л.** кумина  
**80 г** полутвердого сыра  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 160 °С. Смажьте сливочным маслом 6 небольших формочек для запекания.
- 2** Очистите морковь и лук и нарежьте кубиками. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 12.
- 3** Добавьте взбитые яйца, сметану и крахмал. Посолите и поперчите и смешивайте на скорости 7 в течение 45 секунд. Добавьте кумин и тертый сыр и смешивайте на скорости 6 в течение 10 секунд.
- 4** Распределите смесь по формочкам и запекайте на водяной бане примерно 30 минут. Подавайте теплым или холодным.



Сыр можно натереть, положив в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включив на 30 секунд скорость 12.



Общее время: 55 мин

4 персоны 10 мин

45 мин

Soup

РЕЖИМ ПУЛЬС

## ОВОЩНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ

**250 г** лука-порей  
**250 г** картофеля  
**250 г** моркови  
**½** кубика куриного бульона  
**80 г** тертого полутвердого сыра

- 1** Очистите овощи и нарежьте кубиками.
- 2** Поместите все овощи в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте  $\frac{1}{2}$  кубика куриного бульона и 1 л воды. Запустите программу P2 Soupe (Суп).
- 3** После завершения программы добавьте сыр и нажмите кнопку режима Pulse 1-2 раза.
- 4** Подавайте горячим.



Картофель можно заменить корнем сельдерея или сладким картофелем.



Общее время: 1 ч 10 мин 45 с



4 персоны



10 мин



15 мин 45 с



15 мин



30 мин



Steam



## ОВОЦНОЙ ФЛАН

**150 г** кабачков

**150 г** томатов

**100 г** лука-порея

**20 г** листьев базилика

**200 мл** сливок 22%

**4** яйца

**50 г** тертого полутвердого сыра (эдам, эмменталь, козий)

**2 ст. л.** оливкового масла

Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Нарежьте овощи кусочками.
- 2 Налейте воду в чашу до отметки 0,7 л. Поместите овощи в паровую корзину. Посолите и поперчите. Можно добавить немного оливкового масла. Поставьте корзину в комбайн и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 3 По окончании варки подождите 15 минут, пока овощи остынут, и удалите воду из чаши.
- 4 Установите в чашу нож для измельчения Ultrablade и поместите в нее овощи и другие ингредиенты. Включите скорость 11 на 45 секунд. Поместите смесь в форму для запекания и готовьте в духовом шкафу в течение 30 минут.



Если хотите, чтобы во флане попадались кусочки овощей, смешайте только половину из них, а остальные добавьте потом.



Общее время: 39 мин 10 с

4/6 персон 15 мин

4 мин 10 с 20 мин

Pastry

## ОВОЩНЫЕ МАФФИНЫ

**120 г** кабачков  
**60 г** моркови  
**3** яйца  
**150 г** пшеничной муки  
**5-6 г** сухих дрожжей  
**120 мл** молока  
**100 мл** растительного масла  
**70 г** тертого полутвердого сыра  
**½ ч. л.** молотого кумина  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Кабачки и морковь нарежьте небольшими кубиками.
- 3** Поместите яйца, муку, дрожжи, молоко, масло, кумин, перец и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4** По окончании программы добавьте овощи и тертый сыр и снова перемешайте в течение 30 секунд на скорости 4.
- 5** Вылейте полученную смесь в форму для маффинов и выпекайте примерно 20 минут. Остудите и подавайте к столу.



Можно использовать одну большую форму для кекса, в этом случае необходимо удвоить время выпечки.



Общее время: 25 мин 30 с

2/4 персоны 10 мин

15 мин 30 с

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## ПАРОВЫЕ ВОНТОНЫ С КРЕВЕТКАМИ

- 20** листов рисового теста
- 200 г** сырых очищенных креветок
- 1** луковица
- 1** яичный белок
- 20 г** шнитт-лука
- 50 мл** кунжутного масла

- 1** Очистите луковицу. Поместите креветки, лук, яичные белки, шнитт-лук и масло в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 12.
- 2** Положите в центр каждого листика теста немного начинки и соедините 4 уголка в центре. Плотно защипните.
- 3** Налейте воду в чашу до отметки 0,7 л. Застелите паровую корзину бумагой для выпечки и выложите туда в один слой половину вонтонов. Поставьте корзину в комбайн и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 4** Выньте готовые вонтоны и приготовьте остальные. Готовые вонтоны подавайте с соевым соусом.



Тесто для вонтонов можно найти в магазинах с азиатскими продуктами.



Общее время: 2 ч 32 мин 10 с



4/6 персон



10 мин



22 мин 10 с



2 ч



Soup



## ПАШТЕТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

**140 г** белых грибов замороженных

**70 г** шампиньонов

**1** луковица

**50 мл** растительного масла

**100 мл** коньяка

**100 г** сливочного масла

**15 г** петрушки

**80 мл** сливок 33%

Соль и перец по вкусу

Для украшения:

листья петрушки, розовый/черный перец-горошек, жареный лук кольцами, ржаной хлеб

- 1** Белые грибы и шампиньоны промойте в воде и просушите. Репчатый лук очистите и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 10 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте растительное масло, коньяк и крупно нарезанные грибы. Запустите программу P1 Soupe (Суп), не закрывая регулятор пара, при 130 °C на 12 минут.
- 3** Добавьте в чашу сливочное масло, крупно нарезанную петрушку и сливки. Посолите, поперчите и тушите еще 7 минут до явного аромата петрушки.
- 4** Замените миксер насадкой для замешивания/измельчения и включите на 3 минуты скорость 12 до получения однородной массы. Попробуйте и добавьте специи по вкусу.
- 5** Переложите смесь в небольшое блюдо для паштета, декорируйте специями, жареным луком, зеленью и подавайте на ломтиках хлеба.



## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ФУНДУКОМ

**300 г** куриной печени  
**50 мл** растительного масла  
**50 мл** воды  
**120 г** сливочного масла  
**1** луковица  
**20 г** фундука обжаренного  
**40 г** фруктового джема  
**2** веточки петрушки  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук, разрежьте на 4 части и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 10 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте растительное масло, куриную печень и специи. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение) на 12 минут.
- 3** По завершении программы слейте лишнюю жидкость из чаши комбайна.
- 4** Снова установите нож для измельчения Ultrablade в чашу, добавьте сливочное масло и листья петрушки. Посолите, поперчите и измельчите на скорости 12 в течение 30 секунд. С помощью лопатки соберите массу со стенок чаши и сдвиньте ее на середину. Снова измель-

чите в течение 10 секунд (если хотите более однородную текстуру, перемешайте еще несколько раз).

- 5** Переложите готовую смесь в большое блюдо для паштета и поместите в холодильник минимум на 2 часа до подачи на стол.
- 6** Украсьте готовое блюдо обжаренным фундуком и подавайте с фруктовым джемом.



Общее время: 5 мин 30 с

4/6 персон 5 мин

30 с

ПОНОВИ РЕЖИМ

## ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА

**350 г** консервированного тунца  
**80 г** мягкого творожного сыра  
**½ ч. л.** порошка карри  
**3 ст. л.** резаного шнитт-лука  
 Сок **1** лайма

- 1** Поместите тунца, сыр, сок лайма и карри в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade.
- 2** Смешивайте на скорости 10 от 15 до 30 секунд в зависимости от того, насколько однородную консистенцию Вы хотите получить.
- 3** Вымойте и нарежьте лук. Подавайте холодным, украсив шнитт-луком.



Тунца можно заменить копченым лососем или пикшей. Для более кремовой текстуры используйте вместо мягкого сыра маскарпоне.



Общее время: 27 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

12 мин 10 с 5 мин

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## РИЗОТТО ИЗ БУЛГУРА

**100 г** булгура  
**100 г** моркови  
**100 г** цукини  
**120 г** брокколи  
**200 г** листьев шпината  
**80 г** зеленой фасоли  
**200 мл** воды  
**80 г** сливочного масла  
**70 г** оливкового масла  
**10 г** петрушки  
**2** зубчика чеснока  
**2** веточки тимьяна  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Зеленую фасоль положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Морковь и цукини натрите на крупной терке. Брокколи разберите на мелкие соцветия.
- 3** Замените нож на миксер. Засыпьте булгур и подготовленные овощи в чашу. Налейте масло и воду в чашу и включите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 12 минут.
- 4** По готовности блюда добавьте крупно нарезанные кусочки сливочного масла, листья шпината, мелкорубленый чеснок, зелень и специи. Перемешайте силиконовой лопаткой и дайте настояться 5 минут. Подавайте в горячем виде.



Общее время: 2 ч 37 мин 45 с



4/6 персон



15 мин



22 мин 45 с



2 ч



0 мин



Slow cook



## РУЛЕТ ИЗ МАМАЛЫГИ

**50 г** кураги  
**30 г** вяленой клюквы  
**50 г** белого изюма  
**60 г** чернослива  
**40 г** кедровых орехов  
**40 г** грецких орехов  
**10 г** свежей мяты

### Для мамалыги

**200 г** кукурузной муки  
**200 мл** питьевой воды  
 Соль по вкусу

- 1 Поместите орехи в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Измельчите на скорости 11 в течение 45 секунд. Переложите орехи в миску. Сухофрукты тщательно осмотрите на присутствие косточек и измельчите на скорости 3 в течение 2 минут. Сухофрукты добавьте к орехам и перемешайте, а чашу тщательно вымойте.
- 2 Налейте воду в чашу, оснащенную миксером. Запустите программу P3 Slow cook (Тушение), уменьшите температуру до 80 °C и насыпьте в чашу кукурузной муки, посолите. Через 10 минут приготовления проверьте консистенцию мамалыги и степень ее готовности, при необходимости продолжите процесс «заваривания».
- 3 Готовую мамалыгу переложите на пищевую пленку и распределите равномерно толщиной не более 3 мм, дайте остыть до комнатной температуры и ровным слоем выложите фруктово-ореховую смесь. Закрутите кукурузный десерт в форме рулета и охладите в холодильнике в течение 2 часов.
- 4 Смочите острый нож горячей водой и нарежьте кукурузный рулет на порционные кусочки толщиной по 2 см.



Общее время: 25 мин 10 с

2 персоны 10 мин

15 мин 10 с

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

**150 г** сырых очищенных креветок  
**400 г** мидий  
**50 г** репчатого лука  
**50 г** красного перца  
**50 г** томатов  
**100 мл** оливкового масла  
**20 мл** хересного или винного уксуса  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите креветки и мидии в паровую корзину. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут. По окончании программы выньте корзину и слейте воду из чаши.
- 2 Очистите лук, перец и томаты и крупно порежьте. Положите овощи в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте оливковое масло и уксус, посолите, поперчите и смешивайте на скорости II в течение 10 секунд. Если Вы хотите более густой соус, смешивайте еще.
- 3 Выложите на тарелку очищенные креветки и мидии, освободив их от раковин. Полейте соусом и подавайте в охлажденном виде.



Можно использовать различные виды морепродуктов.



Общее время: 2 ч 40 мин 10 с



4 персоны



10 мин



10 с



2 ч



30 мин



## САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА

**500 г** осьминога  
**150 г** репчатого лука  
**120 г** зеленого перца  
**100 г** томатов  
**100 мл** оливкового масла  
**100 мл** сока лайма  
**20 г** листовой петрушки  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Варите осьминога в кастрюле в 2 л кипящей воды в течение 30 минут.
- 2** Очистите лук, перец и томаты и крупно порежьте. Положите овощи, оливковое масло, сок лайма и петрушку в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 11 в течение 10 секунд. Если нужно, перемешайте еще.
- 3** Нарежьте осьминога на кусочки и положите на тарелку. Вылейте сверху соус и хорошо перемешайте. Перед подачей на стол охладите в течение минимум 2 часов.



Чем дольше Вы будете мариновать осьминога, тем больше он пропитается соусом.



Общее время: 25 мин 10 с

2 персоны 5 мин

20 мин 10 с

Steam

ПАРОВЫЙ РЕЖИМ

## СПАРЖА ПО-ФЛАМАНДСКИ

**300 г** белой спаржи  
**2** яйца  
**60 г** растопленного сливочного масла  
**10** веточек петрушки  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите спаржу и разрежьте пополам.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите спаржу и яйца в паровую корзину и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 3** Готовую спаржу выложите на 2 тарелки. Очистите яйца.
- 4** Вымойте чашу комбайна. Установите нож для измельчения Ultrablade и положите вареные яйца, растопленное сливочное масло и петрушку. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 12 в течение 10 секунд.
- 5** Полейте полученным соусом спаржу и сразу же подавайте на стол.



Зеленую спаржу легче чистить, чем белую.



Общее время: 58 мин

4/6 персон 10 мин

18 мин 30 мин

Sauce

ПРОГРЕВ РЕЖИМ

## СЫРНОЕ СУФЛЕ

**40 г** пшеничной муки  
**40 г** сливочного масла  
**500 мл** молока  
**150 г** тертого полутвердого сыра  
**5** яиц  
 Щепотка мускатного ореха  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Поместите муку, молоко и мускатный орех в чашу с установленным миксером. Посолите, поперчите и смешивайте на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте сливочное масло и запустите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С.
- 2 Отделите яичные белки от желтков. В конце программы добавьте сыр и перемешивайте в течение 45 секунд на скорости 8. При необходимости перемешивайте еще 30 секунд. Добавьте желтки и смешивайте в течение 45 секунд. Вылейте смесь в большую емкость и вымойте чашу.
- 3 Поместите яичные белки и щепотку соли в чашу с установленным миксером. Запустите скорость 7 на 7 минут 30 секунд, не закрывая регулятор пара.
- 4 Смажьте сливочным маслом форму для суфле. Затем аккуратно введите в смесь белки, взбитые в крепкую пену. Переложите в форму и запекайте в течение 30-35 минут, не открывая духовой шкаф. Сразу же подавайте на стол.



Общее время: 6 мин

6 персон 5 мин

1 мин

ПОНОВ РЕЖИМ

## ТАПЕНАД ИЗ АРТИШОКА

- 300 г** сердцевин артишока в масле (консервированных)
- 50 мл** растительного масла
- 1** зубчик чеснока
- 40 г** черных оливок

- 1** Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade.
- 2** Смешивайте на скорости 12 в течение 30 секунд. При необходимости перемешивайте еще 30 секунд.
- 3** Уберите в холодильник. Подавать холодным с небольшими ломтиками хлеба.



Можно добавить небольшие филе анчоуса или свежий базилик. Это вкусный гарнир к белой рыбе.



Общее время: 15 мин 30 с

4 персоны 15 мин

30 с

ПОНОВИТЬ РЕЖИМ

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 600 г** говядины
- 2** лука-шалота
- 30 г** каперсов
- 40 г** корнишонов
- 1** пучок петрушки
- 1 ст. л.** ядреной горчицы
- ½ ч. л.** соуса Tabasco®
- 2 ст. л.** вустерширского соуса
- 2** яичных желтка
- Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите и нарежьте лук-шалот и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, вместе с каперсами и корнишонами. Включите на 10 секунд скорость 12, затем переложите лук в миску.
- 2** Нарежьте говядину кубиками, положите в чашу и смешивайте на скорости 12 в течение 10-20 секунд. Покрошите ножом листья петрушки.
- 3** Добавьте мясо к приправам и перемешайте. Добавьте горчицу, петрушку, соус Tabasco®, вустерширский соус и яичные желтки. Посолите, поперчите и перемешайте.
- 4** Разложите тартар на четыре тарелки. Подавайте с жареным картофелем.



Тартар нельзя хранить, нужно съесть сразу после приготовления! Вы можете варьировать количество мяса по вкусу.



Общее время: 5 мин 50 с



4 персоны



5 мин



50 с



## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

**300 г** свежего лосося или форели  
**120 г** копченого лосося  
**½** красной луковички  
**15** перьев шнитт-лука  
**2 ст. л.** оливкового масла  
 Сок **1** лайма  
 Щепотка молотого имбиря  
**2** капли соуса Tabasco®  
 Смесь 5 перцев по вкусу  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите ½ луковички, разрежьте на 2 части и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 20 секунд.
- 2** Нарежьте шнитт-лук и поместите все остальные ингредиенты в чашу, включив на 30 секунд скорость 6.
- 3** Подавайте холодным.



Внимание! Эта закуска содержит свежую рыбу, поэтому ее нужно съесть сразу после приготовления.



Общее время: 25 ч 46 мин



10 персон



15 мин



1 мин



24 ч



1 ч 30 мин



# ТЕРРИН ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

- 1** луковица
- 250 г** свиного филе
- 10** веточек петрушки
- 100 г** бекона
- 100 г** телятины (лопатка)
- 2** яйца
- 100 мл** сладкого Martini®
- 80 г** фундука
- 1** лавровый лист
- 1** веточка тимьяна
- Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Очистите лук и нарежьте кубиками мясо. Положите свиное филе в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 12. Переложите в миску.
- 2** Положите лук и петрушку в чашу и смешивайте на скорости 12 в течение 10 секунд. Добавьте бекон и телятину и смешивайте на скорости 12 в течение 10 секунд. Добавьте мясной фарш, яйца и Мартини и смешивайте на скорости 12 в течение 10-20 секунд. Перед каждой операцией сдвигайте смесь к центру с помощью лопатки. Посолите и поперчите.
- 3** Поместите фарш в закрывающуюся форму для террина и посыпьте фундуком. Положите тимьян, лавровый лист и накройте крышкой.
- 4** Запекайте в духовом шкафу в течение 1 часа 30 минут. Уберите в холодильник, положив под пресс, на 24-48 часов, затем подавайте на стол.



В террин можно добавить куриную печень.



Общее время: 24 ч 21 мин 30 с



4/6 персон



10 мин



1 мин 30 с



24 ч



10 мин



## ФАЛАФЕЛЬ

**500 г** сухого нута  
**1** луковица  
**3** зубчика чеснока  
**1 ст. л.** кунжутных семян  
**½** пучка кинзы  
**1 ч. л.** молотого кумина  
**1 ч. л.** соды  
**1 ст. л.** пшеничной муки  
 Соль по вкусу

- 1** Замочите сушеный нут в большом количестве холодной воды за 24 часа до начала приготовления. Затем слейте воду и просушите.
- 2** Очистите лук и чеснок и нарежьте на четвертинки. Вымойте кинзу и обрежьте стебли. Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Посолите и смешивайте на скорости 12 в течение 30 секунд. С помощью лопатки сдвиньте массу к центру чаши.
- 3** Смешивайте в течение 30 секунд. Снова сдвиньте смесь к центру и перемешайте еще раз в течение 30 секунд. Смесь не должна быть полностью однородной – в ней могут попадаться небольшие кусочки.
- 4** Смочите руки и сформируйте маленькие шарики. Их нужно сжимать довольно сильно, чтобы они сохраняли свою форму во время приготовления. Поджарьте на сковороде в течение 2 минут с каждой стороны. Подавайте горячим.



Ускоренный вариант этого блюда предполагает использование консервированного нута (500 г).



Общее время: 30 мин 40 с

4 персоны 10 мин

15 мин 40 с 5 мин

Slow cook

ПАНИРОВ. РЕЖИМ

## ФАРШИРОВАННЫЕ ОЛИВКИ

**50** больших зеленых оливок  
**150 г** говядины  
**80 г** свинины  
**70 г** куриной печени  
**50 г** ломтиков бекона  
**50 мл** оливкового масла  
**250 мл** овощного бульона  
**2** яйца  
**50 г** тертого пармезана  
**100 г** панировочных сухарей  
**50 г** пшеничной муки  
 Растительное масло  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Нарежьте кубиками мясо, печень и бекон и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 10 секунд.
- 2 Добавьте оливковое масло, бульон, посолите и поперчите. Запустите на 15 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3 По окончании программы добавьте 1 яйцо и пармезан и снова перемешайте в течение 30 секунд на скорости 6. Если Вы хотите, чтобы фарш был более однородным, перемешайте снова.
- 4 Начините оливки фаршем. Нагрейте фритюрницу. Окуните оливки в муку и во взбитое яйцо, а затем обваляйте в панировочных сухарях.
- 5 Опустите во фритюрницу на несколько минут. Подавать горячим.



Можно добавить в начинку лук и использовать телятину вместо свинины.



Общее время: 30 мин

4/6 персон 10 мин

20 мин

Steam

ПАРОВАЯ РЕЖИМ

## ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

- 6** яиц
- 1** желток
- 1 ч. л.** сухой горчицы
- 1 ч. л.** белого уксуса
- 150 мл** растительного масла
- 5** перьев шнитт-лука
- Соль и перец по вкусу

- 1** Налейте 0,7 л воды в чашу. Положите яйца в паровую корзину и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут. По окончании переложите яйца в миску.
- 2** Соедините в чаше с установленной насадкой для взбивания яичный желток, горчицу и уксус. Приправьте солью и перцем. Установите скорость 7 и постепенно введите масло через отверстие в крышке.
- 3** Очистите яйца и разрежьте их пополам. Поместите яичные желтки в отдельную чашу, а белки – на тарелку.
- 4** Разомните желтки вилкой и добавьте приготовленный соус. Заполните белки этой смесью. Перед подачей украсьте перьями шнитт-лука.



Попробуйте добавить 1 ст. л. консервированного тунца или ветчину.



Общее время: 12 ч 5 мин 20 с



4 персоны



5 мин



6 ч 20 с



6 ч



## ХОЛОДЕЦ

**350 г** свиной ноги

**650 г** говяжьей голяшки на кости/оссобуко

**1** луковица среднего размера

**1 л + 200 мл** воды

**3** зубчика чеснока

**10** горошин душистого перца

**2** лавровых листа

**1 ч. л.** соли

- 1** Промойте мясо, сложите в чашу. Добавьте очищенный лук, соль, перец и холодную воду. Закройте крышку, регулятор пара установите на минимум. Установите 95 °С на 2 часа. Через 20 минут нажмите Pause, откройте крышку и снимите шумовкой пену. Продолжите программу. Через 20 минут повторите процедуру с пеной.
- 2** По завершении программы добавьте 1 стакан воды, лавровый лист и установите повторно 95 °С на 2 часа.
- 3** По завершении программы снова установите 95 °С на 2 часа.
- 4** Готовый бульон процедите, мясо отделите от костей, удалите луковицу и специи.
- 5** В чашу установите нож для измельчения Ultrablade, положите чеснок и 2 столовые ложки бульона и включите режим Pulse на 10 секунд. Добавьте мясо и порубите его на скорости 4 в течение 10 секунд.
- 6** В блюдо для подачи переложите порубленное мясо, залейте бульоном, поставьте в холодильник на 6-8 часов до полного застывания.



Подавайте с хреном или горчицей.



Общее время: 8 мин

4/6 персон 5 мин

3 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

# ХУМУС

**550 г** консервированного нута  
**2** зубчика чеснока  
**100 мл** оливкового масла  
**1** щепотка молотого кумина  
**1 ч. л.** тахини (по желанию)  
 Сок **1** лимона  
 Соль по вкусу

- 1** Слейте жидкость из банки с нутом. Очистите чеснок.
- 2** Поместите нут, чеснок, лимонный сок, оливковое масло, кумин и тахини в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade. Посолите и смешивайте на скорости 12 в течение 3 минут.
- 3** Подавайте холодным.



При подаче добавьте немного оливкового масла. Кумин можно заменить паприкой. Тахини – кунжутная паста, которую можно купить в магазине натуральных и органических продуктов.



Общее время: 43 мин

4 персоны 10 мин

33 мин

Steam

ПАРОВАЯ РЕЖИМ

## ХУМУС ИЗ МОРКОВИ

**350 г** моркови  
**265 г** промытого и  
 высушенного нута  
**5 мл** лимонного сока  
**1 ч. л.** молотой зиры  
**40 мл** оливкового масла  
**5 мл** воды  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите и нарежьте морковь. Положите ее в паровую корзину и налейте 0,7 л воды в чашу. Закройте крышку и включите режим варки на пару P1 Steam (Приготовление на пару). По завершении программы слейте воду из чаши.
- 2** Поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade, морковь, нут и оставшиеся ингредиенты. Установите скорость 12 на 3 минуты.



Из смеси можно слепить медвежат. Ушки можно сделать из соленого крекера, а глазки и носик – из тыквенных семечек.



Общее время: 45 мин 20 с

6 персон 10 мин

35 мин 20 с

Slow cook

РЕЖИМ

## ШАМПИНЬОНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

**800 г** шампиньонов  
**1** луковица  
**1 ст. л.** семян кориандра  
**1 ст. л.** тимьяна  
**4 ст. л.** оливкового масла  
**100 мл** белого вина  
**60 мл** лимонного сока  
**140 г** томатов  
 в собственном соку  
**3 ст. л.** сахара  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук и крупно порежьте, положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade. Включите скорость 11 на 20 секунд.
- 2** Замените нож миксером, соберите лук со стенок чаши и добавьте масло и кориандр. Включите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Вымойте и нарежьте грибы на четвертинки. Добавьте грибы, тимьян, белое вино, лимонный сок, мякоть томатов, сахар и посолите. Запустите на 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 4** Остудите, поставьте в холодильник и подавайте хорошо охлажденным.



Это блюдо вкуснее на следующий день.



Общее время: 1 ч 50 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

1 ч 40 мин 30 с

Slow cook

ПОВТОР РЕЖИМ

## БОРЦ

**500 г** говядины  
**250 г** свеклы  
**200 г** белокочанной капусты  
**50 г** репчатого лука  
**120 г** моркови  
**4** зубчика чеснока  
**50 мл** растительного масла  
**1 л** говяжьего бульона  
**300 г** измельченных томатов (консервированных)  
**3** лавровых листа  
**400 г** сметаны 20%  
**5** веточек укропа  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Нарежьте кубиками говядину и все овощи, предварительно почитив. Поместите лук в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 30 секунд.
- 2 Замените нож миксером. Добавьте морковь, капусту, чеснок и масло. Запустите на 10 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3 В конце программы добавьте говядину, бульон, свеклу, томаты и лавровый лист. Посолите и поперчите. Запустите на 1 час 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 4 При подаче добавьте сметану, укроп и перемешайте.



При подаче можно добавить свежий перец. Этот суп хорошо хранится и может быть заморожен. При повторном разогревании он не теряет своих качеств.



Общее время: 13 мин 30 с

4 персоны 10 мин

3 мин 30 с

П.Н.О.В. П.Е.Ж.М.

## ГАСПАЧО ПО-АНДАЛУЗСКИ

**500 г** томатов  
**1** зубчик чеснока  
**1** луковица  
**80 г** огурцов  
**100 г** красного перца  
**200 г** зеленого перца  
**70 г** хлеба из муки грубого помола  
**2 ст. л.** хересного уксуса  
**150 мл** оливкового масла  
**600 мл** воды  
**10** листьев базилика  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук, чеснок и огурец и крупно порежьте. Вымойте перец, удалите семена и нарежьте кубиками. Нарежьте томаты крупными кусками.
- 2** В чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade, положите овощи, хлеб грубого помола, масло, хересный уксус и холодную воду. Добавьте листья базилика и смешивайте на скорости 12 в течение 3 минут.
- 3** Посолите и еще раз перемешайте на скорости 12 в течение 30 секунд. Подавайте холодным.



Если хотите, чтобы газпачо был сладковатым, поместите овощи в чашу с маринадом из масла, хересного уксуса и щепотки соли и поставьте на ночь в холодильник. На следующий день добавьте остальные ингредиенты и перемешайте.



Общее время: 1 ч 15 мин 20 с

4/6 персон 10 мин

1 ч 5 мин 20 с

Slow cook

## ГРУЗИНСКИЙ СУП

**500 г** баранины  
**100 г** репчатого лука  
**5** зубчиков чеснока  
**50 мл** растительного масла  
**1 л** куриного бульона  
**250 г** томатов (мякоти или очищенных)  
**15 г** томатной пасты  
**25 г** петрушки  
**200 г** готового риса  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Нарежьте баранину. Очистите лук и чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 20 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте масло и запустите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** В конце программы добавьте баранину, томаты, пасту, бульон, петрушку и вареный рис. Посолите, поперчите и запустите на 1 час программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С. Подавайте горячим.



Этот густой суп – очень питательное блюдо. Чтобы он был более жидким, увеличьте количество бульона, но не превышайте максимальный уровень в чаше (MAX).



Общее время: 50 мин

2/4 персоны 10 мин

40 мин

Soup

## ЗИМНИЙ ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ

**250 г** тыквы  
**200 г** пастернака  
**200 г** корня сельдерея  
**80 г** лука-порея (белая часть)  
**30 г** стеблей сельдерея  
**½** кубика говяжьего бульона  
**1 л** воды

- 1** Очистите овощи и нарежьте кубиками. Мелко порубите стебель сельдерея.
- 2** Поместите овощи в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте ½ кубика говяжьего бульона и 1 л воды. Запустите программу P1 Soup (Суп).
- 3** Подавайте горячим.



Смешивая ингредиенты, можете добавить щепотку порошка карри и 1 ст. л. сливок.



Общее время: 45 мин 30 с

4 персоны 5 мин

40 мин 30 с

Soup

РЕЖИМ ПЕРЦА

## КРЕМ-СУП ИЗ ПЕРЦА С ЧОРИЗО

**850 г** красного перца  
**1** луковица  
**1** зубчик чеснока  
**80 г** острой колбасы чоризо  
**1 ч. л.** копченой паприки  
**500 мл** воды  
**100 мл** сливок 22%  
 Соль по вкусу

- 1** Вымойте перец, удалите семена и нарежьте на четвертинки. Очистите лук и чеснок и крупно порежьте. Нарежьте чоризо кубиками.
- 2** Положите перец, лук, чеснок, чоризо, копченую паприку и соль в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте воду и запустите программу P1 Soup (Суп).
- 3** В конце программы добавьте сливки и снова перемешайте в течение 30 секунд на скорости 12. Подавайте горячим или холодным.



Половину перца можно заменить томатами.



Общее время: 46 мин

10 персон 5 мин

41 мин

Soup

РЕЖИМ ПАРОВА

## КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ

**800 г** зеленой спаржи  
**2** головки лука-шалота  
**40 г** стеблей сельдерея  
**1** кубик куриного бульона  
**700 мл** воды  
**200 мл** сливок 22%

- 1** Очистите лук-шалот и крупно порежьте. Нарежьте кубиками спаржу и сельдерей.
- 2** Поместите спаржу, лук-шалот, сельдерей и бульонный кубик в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте воду. Запустите программу P1 Soup (Суп) для приготовления супа.
- 3** В конце программы добавьте сливки и включите на 1 минуту скорость 12.
- 4** Остудите. Подавайте горячим или холодным.



Этот суп можно подавать с ломтиками копченого лосося.



Общее время: 45 мин 30 с

2/3 персоны 5 мин

40 мин 30 с

Soup

РЕЖИМ ПАРОВА

## КРЕМ-СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

**100 г** лука-порея (белая часть)  
**400 г** топинамбура  
**20 г** стеблей сельдерея  
**½** кубика овощного бульона  
**850 мл** воды  
**100 мл** сливок 22%  
**1 ст. л.** сушеных белых грибов  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите топинамбур и крупно порежьте. Нарежьте стебли лука-порея и сельдерея.
- 2** Поместите топинамбур, лук-порея, сельдерея и бульонный кубик в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте воду. Запустите программу P1 Soup (Суп).
- 3** В конце программы добавьте сливки и молотые белые грибы и перемешайте в течение 30 секунд на скорости 12. Подавайте горячим.



Можете заменить половину количества топинамбура сельдереем.



Общее время: 1 ч 25 мин

2/4 персоны 5 мин

1 ч 20 мин

Soup

РЕЖИМ ПАРОВА

## КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

**500 г** мускатной тыквы  
**20 г** лука-шалота  
**½** кубика куриного бульона  
**50 г** бекона  
**200 мл** сливок 22%

- 1** Нарежьте тыкву на кусочки. Нарежьте лук-шалот на четыре части.
- 2** Поместите овощи в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте бульонный кубик, бекон и 600 мл воды. Запустите программу P1 Soup (Суп).
- 3** В конце программы добавьте сливки и снова перемешайте в течение 40 минут на скорости II. Подавайте горячим.



Более изысканный вариант: замените бекон на фуа-гра и добавьте вместе со сливками.



Общее время: 45 мин

4 персоны      5 мин

40 мин      Zzz      [Icon of a bowl and a clock]

Soup      [Icon of a hand pressing a button on a control panel]

[Icon of a small black appliance]

# КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С БЕКОНОМ

**160 г** чечевицы  
**50 г** моркови  
**50 г** лука-порея (белая часть)  
**1** луковича  
**80 г** бекона  
**150 мл** сливок 22%  
**1 л** воды  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите морковь, белую часть лука-порея и луковичу, нарежьте все на небольшие кусочки. Нарежьте бекон небольшими кубиками.
- 2** Поместите овощи, чечевицу, бекон, воду и соль в чашу с установленным ножом для измельчения Ultrablade. Запустите программу P1 Soup (Суп).
- 3** По окончании программы добавьте сливки и смешайте на скорости 12 в течение 30 секунд.
- 4** Подавайте горячим.



Можно добавить 1 ст. л. порошка карри и заменить сливки кокосовым молоком. В этом случае бекон не добавляйте.



Общее время: 30 мин 30 с

4 персоны 5 мин

25 мин 30 с

Soup

РЕЖИМ ПАРОВА

## КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

**400 г** шампиньонов  
**1** луковица  
**80 г** лука-порея (белая часть)  
**150 мл** сметаны 25%  
**600 мл** воды  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Вымойте грибы и крупно порежьте. Очистите лук и белую часть лука-порея и разрежьте их на 4 части.
- 2** Поместите грибы, репчатый лук и лук-порей в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте воду, посолите и поперчите.
- 3** Запустите программу P1 Soup (Суп) на 25 минут.
- 4** В конце программы добавьте сметану и снова перемешайте в течение 30 секунд на скорости 11. Подавайте горячим.



Если Вы добавите во время приготовления супа 150 г сала, бекона или чоризо, получится блюдо в деревенском стиле.



Общее время: 55 мин

4/6 персон 10 мин

45 мин

Slow cook

## КУРИНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ

**300 г** куриных ножек  
**150 г** картофеля  
**150 г** моркови  
**100 г** стеблей сельдерея  
**60 г** репчатого лука  
**2** зубчика чеснока  
**30 г** сливочного масла  
**2 ст. л.** растительного масла  
**100 г** вермишели  
**20 г** петрушки  
**1 ч. л.** молотого имбиря  
**1 ч. л.** молотого кориандра  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите овощи и нарежьте небольшими кубиками. Очистите лук и чеснок и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade. Включите скорость 11 на 30 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте сливочное и растительное масло, морковь и сельдерей. Запустите на 4 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Добавьте 1 л воды, курицу, картофель, кориандр и имбирь. Посолите, поперчите и запустите на 40 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С. За 5 минут до окончания приготовления добавьте вермишель.
- 4** Подавайте горячим с листьями петрушки.



Общее время: 3 ч 30 мин 40 с



4 персоны



20 мин



2 ч 12 мин 40 с



50 мин



8 мин



## ЛАГМАН

**370 г** пшеничной муки  
**1** яйцо  
**2 ч. л.** соли  
**500 г** баранины  
**100 г** курдючного жира  
**5 ст. л.** растительного масла  
**1** луковича  
**1** морковь  
**100 г** зеленой редьки  
**2** клубня картофеля  
**½** болгарского перца  
**1** томат  
**2 ч. л.** томатной пасты  
**1** перец чили  
**3** зубчика чеснока  
**½ ч. л.** кумина/зиры  
**½ ч. л.** кориандра  
**¼ ч. л.** черного перца  
**¼ ч. л.** сладкой паприки  
**880 мл** воды  
**5-6** веточек кинзы и петрушки

- 1 В чашу установите насадку для замешивания/измельчения, поместите муку, 100 мл воды, яйцо и ¼ ч. л. соли, закройте крышку, установите скорость 5 на 9 минут. Готовое тесто переложите в миску, закройте пищевой пленкой и оставьте на 40 минут в теплом месте.
- 2 В миске смешайте ½ ч. л. соли, ¼ ч. л. соды и 30 мл воды. В чашу с насадкой для замешивания/измельчения поместите тесто и влейте соляной раствор. Смешивайте на скорости 9 в течение 3 минут.
- 3 Смоченными маслом руками разделите тесто на кусочки, сформируйте жгуты, которые затем осторожно растяните в длинную лапшу. Отварите лапшу в кипящей слегка подсоленной воде в течение 7-8 минут. Готовую лапшу откиньте и полейте растительным маслом.
- 4 В чашу установите нож для измельчения Ultrablade и измельчите порезанную частями луковичу на

скорости 10 в течение 40 секунд. Переложите в миску. Нарежьте кубиками морковь, редьку и болгарский перец.

- 5 В чашу налейте растительное масло. Установите 150 °C на 20 минут. Растопите курдючный жир и на нем обжарьте мясо, нарезанное кубиками 3x3 см в течение 10 минут. Добавьте лук, а через 5 минут – морковь, редьку и мелко рубленый чеснок. По завершении программы снова установите 150 °C на 20 минут и добавьте болгарский перец. Через 15 минут приправьте блюдо специями, томатной пастой и солью. Установите 100 °C на 30 минут. Нарезанный кубиками картофель положите в чашу, перемешайте и добавьте соль и специи по вкусу. Установите 100 °C на 50 минут.

- 6 Выложите порцию лапши в глубокие пиалы, сверху – мясо с овощами и заправьте горячим, ароматным мясным бульоном.



Общее время: 1 ч 29 мин 10 с

4/6 персон 15 мин

1 ч 14 мин 10 с

Slow cook

ПРОГРЕВ

## МИНЕСТРОНЕ

**120 г** белой фасоли  
**50 г** лука  
**1** зубчик чеснока  
**100 г** картофеля  
**100 г** моркови  
**50 г** лука-порей (белая часть)  
**50 г** кабачков  
**20 г** стеблей сельдерея  
**80 г** бекона  
**40 г** сливочного масла  
**1** лавровый лист  
**1,5 л** куриного бульона  
**250 г** очищенных томатов в собственном соку  
**80 г** мелких макаронных изделий  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Накануне замочите фасоль в воде.
- 2** На следующий день очистите лук и чеснок и крупно порежьте. Нарежьте остальные овощи и бекон мелкими кубиками.
- 3** Поместите лук и чеснок в чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade, и включите на 10 секунд скорость 11. Замените нож миксером. Добавьте сливочное масло, лавровый лист и бекон и запустите на 4 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 4** Добавьте бульон, нарезанные кубиками овощи, фасоль и очищенные томаты. Посолите, поперчите и запустите на 1 час программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 5** Добавьте макаронные изделия и включите на 10 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С. Подавайте горячим, посыпав нарезанным базиликом.



Общее время: 52 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

42 мин 10 с

Slow cook

РЕЖИМ ПЕЖИМ

## МИСО-СУП С КУРИЦЕЙ, ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И ЛАПШОЙ УДОН

**200 г** куриной грудки  
**150 г** лука-порея (белая часть)  
**40 г** фисташек  
**1** лист водорослей вакаме  
**250 г** лапши удон  
 Сок **1** лимона или лайма  
**5 ст. л.** устричного соуса  
**1,5 л** куриного бульона  
**2 ст. л.** светлой мисо-пасты  
**4 ст. л.** светлого соевого соуса  
 Соль по вкусу  
**1** зеленый маринованный перец  
**1** луковица  
**5 ст. л.** оливкового масла

- 1 Поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, репчатый лук, разрезанный на четыре части, лук-порей, зеленый перец и включите режим турбо на 10 секунд.
- 2 Затем замените нож на насадку для замешивания/измельчения, добавьте разрезанную на полоски курицу, оливковое масло и включите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3 После завершения программы добавьте остальные ингредиенты (кроме лапши) и установите температуру 100 °С, скорость 1 и время 30 минут.
- 4 После завершения программы добавьте лапшу удон, установите температуру 110 °С, скорость 1 и варите суп еще 7 минут.



Общее время: 1 ч 25 мин

4 персоны 10 мин

1 ч 15 мин

ПОНЕДЕЛЬНИК

## ОКРОШКА

**350 г** куриного филе  
**1,2 л** воды  
**2** яйца  
**2** красных редиса  
**500 мл** кефира 1,5%, или айрана, или кваса  
**4** пера зеленого лука  
**200 г** свежих огурцов  
**200 г** картофеля  
**1 ст. л.** горчицы  
 Соль по вкусу  
**2** веточки укропа

- 1** В чашу налейте 1,2 л воды, положите куриное филе, добавьте соль и установите 100 °С на 22 минуты. Грудку остудите, затем нарежьте ломтиками.
- 2** В соленой воде отварите вкрутую яйца в течение 13 минут при 100 °С. Яйца остудите, очистите и разрежьте пополам.
- 3** Отварите картофель при 110 °С в течение 40 минут. Не переваривайте!
- 4** Подготовьте остальные ингредиенты, нарезав их тонкой соломкой.
- 5** Все ингредиенты заправьте холодным напитком (кефир, квас, айран) и добавьте по вкусу специи, зелень, горчицу.
- 6** Подавайте в глубокой тарелке.



Готовый суп хранится не более двух часов.



Общее время: 40 мин

4/5 персон 10 мин

30 мин

Slow cook

РЕЖИМ ПАРОВА

## ПОТОФЕ ПО-АЗИАТСКИ

- 1 луковица
- 1,5 л воды
- 1 зубчик чеснока
- 200 г моркови
- 2 кубика говяжьего бульона
- 15 г свежего имбиря
- 1 стебель лемонграсса
- 8 веточек кинзы
- 200 г сырых или замороженных креветок

- 1 Очистите лук, чеснок и морковь и крупно порежьте. Ножом разрежьте стебель лемонграсса.
- 2 Поместите 1,5 л воды, бульонные кубики, морковь, имбирь, чеснок, лемонграсс и половину кинзы в чашу с установленным миксером. Запустите на 20 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 3 В конце программы добавьте креветки и снова запустите на 10 минут при 95 °С программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4 Подавайте в глубоких тарелках, украсив оставшейся кинзой.



Можете заменить креветки курицей, добавив ее за 15 минут до окончания варки.



Общее время: 1 ч 30 с

4/6 персон 10 мин

50 мин 30 с

Slow cook

РЕЖИМ ПЕЖИМ

## РАССОЛЬНИК

**300 г** говядины  
**1 л** воды  
**60 г** репчатого лука  
**50 мл** растительного масла  
**80 г** ячневой крупы  
**200 г** картофеля  
**100 г** моркови  
**1** корнишон  
**10 г** черного перца  
**20 г** петрушки  
 Соль по вкусу

- 1** Нарежьте говядину кубиками. Очистите лук и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 30 секунд.
- 2** Замените нож на миксер и добавьте масло. Запустите на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Очистите картофель, морковь и нарежьте на кубики размером 2 см, посолите. В конце программы добавьте остальные ингредиенты и 1 л воды. Запустите на 45 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С. Подавайте горячим.



Чтобы суп был более жидким, увеличьте количество бульона. Этот суп подается с солеными или маринованными огурцами.



Общее время: 30 мин 30 с

4 персоны 10 мин

20 мин 30 с

Slow cook

# РАМЕН С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

- 140 г** куриного филе
- 3 г** чеснока
- 180 г** моркови
- 80 г** лука
- 80 г** зеленого лука
- 70 г** лука-порей
- 10 г** корня имбиря
- 1 л** куриного бульона
- 15 мл** соевого соуса
- 70 г** побегов шпината
- 10 мл** масла
- 200 г** лапши удон

- 1** Очистите чеснок, имбирь и лук. Порежьте кусочками. Положите их в чашу с ножом для измельчения Ultrablade и включите скорость 12 на 30 секунд.
- 2** Порежьте лук-порей и морковь. Нарежьте курицу тонкими полосками.
- 3** Замените нож на миксер, положите курицу, чеснок, лук и масло. Включите программу P1 Slow cook (Тушение). Через 3 минуты добавьте соевый соус.
- 4** Добавьте бульон, лук-порей и морковь. Включите программу P1 Slow cook (Тушение) на 15 минут. Через 10 минут добавьте лапшу удон.
- 5** Разлейте суп по тарелкам и положите в каждую немного зеленого лука и шпинат.



Перед подачей можно добавить по половинке вареного яйца.



Общее время: 50 мин

4 персоны 10 мин

40 мин

Soup

РЕЖИМ ПАРОВА

## РЫБНЫЙ СУП С БУЛГУРОМ И КАЛЬМАРОМ

- 80 г** свежего филе судака
  - 60 г** свежего филе лосося
  - 80 г** филе кальмара
  - 200 г** томатов
  - 60 г** булгура
  - 800 мл** воды
  - 60 мл** оливкового масла
  - 1** зубчик чеснока
  - 2** веточки тимьяна
  - 3** веточки петрушки
  - 6** долек лимона
- Соль и перец по вкусу

- 1** Обдайте кипятком томаты и удалите кожуру, сложите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и запустите скорость 3 на 15 секунд. Замените нож на миксер. Влейте в чашу оливковое масло и установите программу P1 Soup (Суп). Через 5 минут томаты приобретут состояние пасты. Нажмите Stop.
- 2** Добавьте в чашу булгур, нарезанную крупными кубиками рыбу и кальмары, мелкорубленный чеснок и тимьян. Налейте в чашу воды и посолите. Запустите продолжение программы.
- 3** По завершении программы добавьте соль и рубленую петрушку. Поперчите и подавайте с дольками лимона.



Общее время: 3 ч 45 мин 40 с



4 персоны



10 мин



3 ч 35 мин 40 с



## СОЛЯНКА

**300 г** мяса на косточке (говядина, телятина, индейка)

**120 г** копченых мясных деликатесов (грудинка, буженина, ветчина)

**120 г** колбас, сосисок, сарделек, купат

**4** соленых огурца

**1** луковица

**1** морковь

**70 г** томатной пасты

**100 г** маслин без косточки

**80 г** растительного масла

**8-10** каперсов

**1,2 л** воды

**3** лавровых листа

**2** ломтика лимона для подачи

- 1 В чашу установите нож для измельчения UltraBlade. Положите луковицу, разрезанную на 4 части, измельчите на скорости 10 в течение 40 секунд. Через 20 секунд лопаткой соберите лук со стенок. Натрите морковь на крупной терке.
- 2 Установите миксер. В чашу налейте масло и обжарьте лук. Установите программу P1 Slow Cook (Тушение). Регулятор пара не закрывайте. По завершении программы добавьте морковь, масло и установите программу P1 SlowCook (Тушение) на 15 минут.
- 3 Мясо нарежьте кусками 3x3 см, колбасы – кружочками, копченые деликатесы – средними кубиками.
- 4 К овощной заправке добавьте томатную пасту, установите программу P1 SlowCook (Тушение). Готовую овощную заправку пе-

реложите в миску. В оставшееся в чаше горячее масло положите все мясные деликатесы. Установите программу P1 SlowCook (Тушение) на 30 минут. Через 15 минут переложите деликатесы в миску, а в чашу добавьте немного масла и, положив мясо, продолжите готовить. Залейте мясо водой и установите 95 °C на 2 часа. Периодически снимайте пену.

- 5 Натрите на терке соленые огурцы, нарежьте маслины. По завершении программы добавьте в чашу овощную заправку, копчености, соль, перец, лавровый лист, каперсы и маслины вместе с рассолом. Установите 95 °C на 40 минут. В процессе приготовления снимите пену и лишний жир.



Подавайте горячим с ломтиком лимона и сметаной.



Общее время: 46 мин

4/6 персон 5 мин

41 мин

Soup

## СУП ИЗ БРОККОЛИ И ГОЛУБОГО СЫРА

**350 г** брокколи  
**80 г** лука-порей  
**150 г** картофеля  
**1** кубик овощного бульона  
**80 г** голубого сыра  
**750 мл** воды  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разделите брокколи на соцветия. Порежьте лук-порей кубиками. Картофель очистите и нарежьте кусочками.
- 2** Положите брокколи, лук-порей, картофель, кубик бульона, соль и перец в чашу с ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте 750 мл воды и запустите программу P1 Soup (Суп).
- 3** В конце программы добавьте голубой сыр и перемешайте на скорости 10 в течение 1 минуты.
- 4** Подавайте горячим.



Общее время: 55 мин

4/6 персон 10 мин

45 мин

Soup

## СУП КАЛДО ВЕРДЕ

**400 г** картофеля  
**800 мл** воды  
**2** зубчика чеснока  
**80 г** салями чоризо  
**180 г** зеленой капусты кале  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите картофель и чеснок и нарежьте кубиками. Нарежьте чоризо небольшими кусочками. Вымойте капусту, удалите внешние листья и нарежьте оставшуюся часть на полоски.
- 2** Поместите ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, добавьте 800 мл воды и слегка посолите. Запустите программу P2 Soup (Суп).
- 3** Подавайте горячим.



Чоризо можно заменить беконом или панчеттой.



Общее время: 58 мин

4 персоны 5 мин

53 мин

Slow cook

РЕЖИМ ПУЛЬС

## СУП-ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА

- 150 г** колотого гороха
- 50 г** лука-порея (белая часть)
- 50 г** моркови
- 20 г** стеблей сельдерея
- 1** луковица
- 1 ст. л.** растительного масла
- 150 г** картофеля
- 100 г** бекона
- 1 л** овощного бульона
- ½ ч. л.** молотого кумина

- 1** Очистите овощи и нарежьте их четвертинками. Нарежьте бекон небольшими кусочками. Положите лук в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Соберите массу со стенок чаши лопаткой, добавьте бекон, сельдерей и масло и включите на 5 минут программу для медленной варки P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** В конце программы добавьте остальные ингредиенты и 1 л бульона, а затем включите комбайн на 45 минут на скорости 1 при 100 °С.
- 4** В конце приготовления перемешайте в течение 3 минут на скорости 12.
- 5** Подавайте горячим.



Если Вы предпочитаете более однородную консистенцию, удерживайте кнопку режима Pulse в течение 15 секунд.



Общее время: 52 мин 40 с

6/8 персон 10 мин

42 мин 40 с

Soup

РЕЖИМ ПАРОВА

## СУП-ПЮРЕ ИЗ КОПЧЕНОСТЕЙ С ФАСОЛЬЮ

**150 г** копченой грудинки  
**600 мл** воды  
**220 г** белой фасоли консервированной  
**80 г** репчатого лука  
**2** веточки тимьяна  
**2** веточки петрушки  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Нарежьте копченую грудинку ножом на крупные куски.
- 2** Лук разрежьте на 4 части и поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Лук измельчите на скорости 11 в течение 40 секунд. Добавьте грудинку и запустите P1 Soup (Суп). Через 5 минут добавьте фасоль и воду, посолите и снова продолжите процесс приготовления.
- 3** По завершении программы измельчите суп на скорости 12 в течение 2 минут до однородной консистенции.
- 4** Добавьте в крем-суп специи и травы по вкусу. Подавайте горячим со свежим ржаным хлебом.



Общее время: 45 мин

4/6 персон 5 мин

40 мин

Soup

## СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

**500 г** цветной капусты  
**50 г** лука-порея (белая часть)  
**½** кубика куриного бульона  
**850 мл** воды

- 1** Нарежьте кубиками цветную капусту и белый стебель лука-порея.
- 2** Поместите цветную капусту и лук-порея в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade. Добавьте ½ кубика куриного бульона и воду. Запустите программу P1 Soup (Суп) для приготовления супа.
- 3** Подавайте горячим.



Перед смешиванием ингредиентов этого супа можно добавить 50 г ароматного сыра или 1 ст. л. сметаны.



Общее время: 31 мин

4/6 персон 5 мин

26 мин

Slow cook

## СУП С КРЕВЕТКАМИ

**400 г** креветок  
**50 г** картофеля  
**1** луковица  
**1** зубчик чеснока  
**50 мл** оливкового масла  
**60 г** фенхеля  
**50 г** лука-порей (белая часть)  
**400 г** мякоти томатов в собственном соку  
**50 мл** белого вина  
**200 мл** рыбного бульона  
**50 мл** сливок 22%  
 Шнитт-лук  
 Сухарики  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите картофель и нарежьте четвертинками. Очистите лук и чеснок и крупно порежьте.
- 2 Положите лук, чеснок, масло и креветки в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите, не закрывая регулятор пара, на 5 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3 Добавьте фенхель, картофель, лук-порей, мякоть томатов, белое вино, рыбный бульон, перец и соль. Включите на 20 минут программу P3 Slow cook (Тушение), не закрывая регулятор пара.
- 4 В конце программы добавьте сливки и включите на 1 минуту режим Pulse.
- 5 Тщательно процедите смесь. Подавайте с сухариками горячим или холодным, посыпав шнитт-луком.



Приготовьте этот суп с белой рыбой.



Общее время: 51 мин 20 с

6 персон 10 мин

31 мин 20 с 10 мин

Soup

РЕЖИМ ПЕЧЬ

## СЫРНЫЙ СУП С СЫРНЫМИ КРУТОНАМИ

**770 г** сладкого лука  
**300 г** сыра  
**12** небольших кусков хлеба  
**120 мл** говяжьего бульона  
**45 г** муки  
**15 г** сливочного масла

- 1 Очистите и разрежьте лук на 4 части. Поместите лук в чашу с предварительно установленным ножом для измельчения Ultrablade. Запустите комбайн на скорости 7 на 20 секунд.
- 2 Замените нож миксером и добавьте сливочное масло. Включите режим P1 Soup (Суп) на 10 минут. Добавьте муку и включите режим P1 Soup (Суп) на 1 минуту.
- 3 Влейте бульон и включите режим P2 Soup (Суп) на 20 минут.
- 4 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 5 Положите по тонкому ломтику сыра на каждый кусок хлеба, а затем выложите хлеб на противень, застеленный бумагой для

выпечки. Выпекайте хлеб примерно 10 минут до образования золотисто-коричневой корочки на сыре.

- 6 Натрите оставшуюся часть сыра. После отключения программы добавьте 2/3 тертого сыра в бульон и перемешайте. Разлейте суп по чашам и сверху посыпьте оставшейся частью сыра.

- 7 В суп положите крутоны. Подавайте горячим.



Чтобы вкус был еще более сырным, можно дополнительно посыпать суп сыром.



Общее время: 25 мин

6 персон 5 мин

20 мин

Slow cook

РЕЖИМ ПЕЖИМ

## ТАЙСКИЙ КОКОСОВЫЙ СУП

**375 г** креветок  
**375 г** грибов  
**600 мл** кокосового молока  
**1 ст. л.** кокосового масла  
**1,5 ст. л.** тертого имбиря  
**1,5 ч. л.** пасты карри  
**1** стебель лемонграсса  
**2,5 ст. л.** рыбного соуса  
**1 ст. л.** сахара  
**750 мл** бульона из птицы  
**1,5 ст. л.** лимонного сока  
**1,5 ст. л.** кинзы  
 Соль по вкусу

- 1** Порубите лемонграсс. Натрите имбирь и тонко нарежьте грибы.
- 2** В чаше с установленным миксером соедините кокосовое масло, имбирь, пасту карри и лемонграсс. Включите программу медленной варки P1 Slow cook (Тушение) при 130 °C на 5 мин.
- 3** Добавьте в чашу рыбный соус, сахар, кокосовое молоко, грибы, соль, креветки и бульон из птицы. Включите программу медленной варки P2 Slow cook (Тушение) при 95 °C на 15 мин.
- 4** Подавайте в чашах, добавив лимонный сок и украсив рубленой кинзой.



Общее время: 1 ч 40 мин

4/6 персон 10 мин

1 ч 30 мин

Slow cook

ПРОГРЕВ

## ФО БО

- 1 луковица
- 1,5 л воды
- 15 г свежего имбиря
- 300 г говядины (щеки или хвост)
- 1 звездочка бадьяна
- 3 бутона гвоздики
- 1 щепотка семян фенхеля
- 1 палочка корицы
- 1 горсть соевых бобов
- Свежая мята, кинза
- Несколько капель рыбного соуса

- 1 Очистите лук и имбирь и крупно порежьте. Нарежьте говядину кусочками.
- 2 Поместите лук, имбирь, говядину, рыбный соус, бадьян, гвоздику, семена фенхеля и корицу в чашу с установленным миксером. Добавьте 1,5 л воды и запустите на 1 час 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 90 °С.
- 3 В конце варки соберите жир и процедите.
- 4 Подавайте горячим или холодным с соевыми бобами, зеленью и дольками лайма.



Если Вы любите острую пищу, добавьте немного красного перца. Этот бульон можно заморозить и использовать в качестве основы для супа.



Общее время: 1 ч 40 мин

4/6 персон 10 мин

1 ч 30 мин

Slow cook

## ХАРЧО

- 350 г** баранины
- 70 г** круглозерного риса
- 1** луковица
- 2** зубчика чеснока
- 270 г** томатов
- 50 г** томатной пасты
- 50 мл** растительного масла
- 1,4 л** воды
- 3** лавровых листа
- 2-3** веточки петрушки, кинзы
- Соль и перец по вкусу
- Хмели-сунели по вкусу

- 1** В чашу установите нож для измельчения Ultrablade. Положите луковицу, разрезанную на 4 части, измельчите на скорости 10 в течение 40 секунд. Через 20 секунд откройте крышку и лопаткой соберите лук со стенок.
- 2** Мясо нарежьте кусками 3x3 см. Рис промойте холодной водой. Томаты нарежьте кубиками, порубите зелень и чеснок.
- 3** Уберите насадку. В чашу налейте растительное масло. Установите 150 °C на 20 минут. При обжарке снимите крышку. Через 5 минут к луку в чашу добавьте чеснок, мясо и еще немного растительного масла. Продолжайте готовить, постоянно помешивая. За 5 минут до завершения программы добавьте томатную пасту, пару ложек воды и специй.

- 4** Хорошо перемешайте блюдо и по окончании программы залейте воду, закройте крышкой, регулятор пара установите на минимум. Установите 100 °C на 1 час 45 минут. После закипания снимите пену. Через час засыпьте в чашу рис, томаты и перемешайте пару раз. По завершении программы посыпьте рубленой зеленью.



Подавайте в глубоких пиалах со свежей выпечкой.



Общее время: 13 мин

4 персоны 10 мин

3 мин

ПОНЕЖИМ

# ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ СУП

**350 г** вареной свеклы  
**80 г** яблок Гренни Смит  
**50 г** красного сладкого лука  
**1 ч. л.** молотого имбиря  
**400 мл** сливок 22%  
**200 мл** овощного бульона  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук и нарежьте кубиками. Нарежьте свеклу на одинаковые кубики.
- 2** Поместите имбирь, сливки, бульон, соль, нарезанные кубиками яблоки и свеклу в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade.
- 3** Включите скорость 12 на 3 минуты.
- 4** Подавайте в холодном виде.



Половину сливок можно заменить овощным бульоном или натуральным йогуртом.



Общее время: 17 мин 40 с

4 персоны 15 мин

2 мин 40 с

ПЕЖИМ

## ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ

**3** спелых авокадо  
**300 мл** куриного бульона  
**50 г** красного сладкого лука  
**60 г** тигровых креветок  
**10 мл** красного винного уксуса  
**20 г** кинзы  
**30 мл** оливкового масла  
**20 г** красного перца чили  
**13 г** молотого кумина  
**2** лайма  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук, авокадо и перец (удалите семена). Кинзу промойте и просушите. Авокадо, бульон, уксус, кинзу, лук, специи и чили положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 10 на 2 минуты.
- 2** Посолите суп, снова измельчите на скорости 6 в течение 40 секунд. Обжарьте креветки на оливковом масле до готовности.
- 3** Разлейте суп по тарелкам, разложите обжаренные креветки и декорируйте блюдо дольками зеленого лайма.



Общее время: 1 ч 45 мин

4 персоны 10 мин

1 ч 35 мин

Slow cook

# БАРАНИНА С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ

**800 г** баранины  
**60 г** репчатого лука  
**3 ст. л.** оливкового масла  
**400 мл** говяжьего бульона  
**250 г** моркови  
**100 г** зеленых бобов или свежего гороха  
**50 г** стеблей сельдерея  
**1 ч. л.** пшеничной муки  
 Соль по вкусу

- 1** Нарежьте мясо кусочками. Положите мясо, масло и соль в чашу с установленным миксером и включите программу P1 Slow cook (Тушение). Очистите и нарежьте морковь и сельдерей.
- 2** По окончании программы посыпьте баранину мукой и добавьте лук, морковь, сельдерей и говяжий бульон. Запустите на 1 час 10 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 3** Затем добавьте бобы или горох и снова включите программу P2 Slow cook (Тушение) на 20 минут.
- 4** Сразу же после приготовления подавайте к столу.



Вы можете менять овощи в зависимости от сезона.



Общее время: 40 мин 10 с

4/6 персон 15 мин

25 мин 10 с

Slow cook

# БЕФСТРОГАНОВ

**500 г** говядины (вырезка)

**250 г** шампиньонов

**60 г** репчатого лука

**200 мл** оливкового масла

**90 г** томатной пасты

**7 г** паприки

**150 мл** сметаны 25%

Соль и перец по вкусу

- 1 Грибы и мясо нарежьте тонкими ломтиками. Очистите лук, нарежьте кубиками и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2 Замените нож миксером, добавьте растительное масло и включите программу P1 Slow cook (Тушение). Добавьте мясо, томатную пасту и 2 ст. л. воды. Запустите на 10 минут программу P3 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 3 Добавьте грибы и паприку. Посолите, поперчите и запустите на 10 минут программу P3 Slow cook (Тушение) при 100 °С. За 5 минут до конца программы добавьте сметану. Подавайте горячим.



Если Вы любите более прожаренное мясо, готовьте чуть дольше. Можно использовать консервированные шампиньоны.



Общее время: 3 ч 31 мин



4 персоны



10 мин



3ч 21 мин



# БЕШБАРМАК

**1 кг** баранины  
**1,8 л** воды  
**2** луковицы  
**6** лавровых листов  
**1 ¼ ч. л.** молотой зиры  
**½ ч. л.** соли  
**2** пера зеленого лука  
 Перец по вкусу

### Для теста

**300 г** пшеничной муки  
**125 г** воды  
**1** яйцо  
 Соль по вкусу

- 1 Установите в чашу насадку для замешивания/измельчения, добавьте ингредиенты для теста и установите скорость 5 на 6 минут. Готовое тесто скатайте в шар и накройте пищевой пленкой.
- 2 Мясо промойте и нарежьте крупными кусками. В чашу сложите мясо, поперчите и залейте водой. Закройте крышку, регулятор пара установите на минимум. Готовьте 3 часа при 100 °С. После закипания снимите пену.
- 3 Лук нарежьте полукольцами, замаринуйте в специях (перец, соль, зира) и залейте горячим бульоном.
- 4 Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 мм, нарежьте фигурным ножом на ромбы со стороной 5 см. Отварите тесто в бульоне при 100 °С в течение 15 минут, помешивая, чтобы кусочки не склеились.
- 5 Разлейте бульон по пиалам, тесто разложите по тарелкам, в центр положите куски мяса (можно тонко нарезать), маринованный лук и мелко рубленый зеленый лук.



Общее время: 50 мин 10 с

4 персоны 10 мин

40 мин 10 с

Slow cook

# БУКАТИНИ АМАТРИЧАНА

**400 г** пасты букатини  
**3** зубчика чеснока  
**½** пеперончини (или перца)  
**50 мл** оливкового масла  
**200 г** ветчины/панчетты  
**800 г** измельченных томатов  
 в собственном соку  
**100 г** тертого сыра пармезан  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Сварите букатини в большой кастрюле согласно инструкции на упаковке.
- 2** Очистите чеснок и положите вместе с перцем в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 3** Замените нож миксером, добавьте оливковое масло и ветчину. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 4** В конце программы добавьте измельченные томаты, посолите и поперчите. Запустите на 35 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 5** Вылейте соус на букатини и добавьте пармезан. Перемешайте и подавайте на стол.



Ветчину можно заменить нарезанными баклажанами, а пармезан – моцареллой.



Общее время: 37 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

27 мин 10 с

Slow cook

РЕЖИМ ПАРОВА

## БУЛГУР С ОВОЩАМИ

**250 г** булгура  
**1** луковица  
**100 мл** оливкового масла  
**80 мл** белого вина  
**700 мл** куриного бульона  
**80 г** свежих томатов  
**80 г** кабачков  
**30 г** пармезана  
**10** листьев базилика  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите лук и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2 Замените нож миксером и налейте оливковое масло в чашу. Включите на 7 минут программу P1 Slow cook (Тушение), не закрывая клапан.
- 3 Когда таймер покажет 4 минуты до конца программы, добавьте крупу. За 1 минуту до конца программы добавьте белое вино.
- 4 По окончании программы добавьте куриный бульон, посолите, поперчите и запустите программу P3 Slow cook (Тушение), закрыв регулятор пара.
- 5 Нарежьте небольшими кубиками томаты и кабачки. В конце варки добавьте пармезан, томаты и кабачки. Аккуратно перемешайте лопаткой. Сразу же подавайте на стол, украсив листьями базилика.



Общее время: 1 ч 14 мин 10 с

 4 персоны	 15 мин	
 39 мин 10 с	 20 мин	
 Sauce	 Slow cook	
		

# ВОЛОВАНЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

**6** волованов  
**40 г** пшеничной муки  
**60 г** сливочного масла  
**500** мл молока  
**180 г** куриной грудки  
**100 г** телятины  
**60 г** лука-шалота  
**2 ст. л.** растительного масла  
**100 мл** бульона  
**180 г** целых шампиньонов (консервированных)  
 Щепотка мускатного ореха  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Поместите муку, молоко и мускатный орех в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите и поперчите. Взбивайте на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте 40 г сливочного масла и запустите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С. Переложите в другую посуду и вымойте чашу.
- 2 Нарежьте кубиками курицу и телятину. Очистите лук-шалот и поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 3 Замените нож миксером и добавьте 20 г оставшегося сливочного масла и растительное масло. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение). Добавьте курицу, телятину и бульон и запустите на 25 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 90 °С. Через 15 минут добавьте шампиньоны.
- 4 Слейте бульон и смешайте массу с соусом бешамель, заполните волованы и выпекайте в течение 20 минут.



Общее время: 14 ч 18 мин 15 с



4/6 персон



10 мин



2 ч 8 мин 15 с



12 ч



Slow cook



# ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ

**1 кг** говядины (лопатка)

**500 мл** красного вина

**1** луковица

**250 г** моркови

**2** зубчика чеснока

**50 г** бекона

**50 мл** растительного масла

**25 г** пшеничной муки

**400 мл** говяжьего бульона

**1** пучок пряной зелени

- 1** Накануне вечером нарежьте мясо кубиками, поместите в миску и добавьте красное вино. Накройте и уберите на ночь в холодное место.
- 2** На следующий день очистите лук и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 15 секунд.
- 3** Очистите и нарежьте кубиками морковь. Очистите чеснок. Замените нож миксером. Добавьте морковь, чеснок, бекон и масло. Запустите на 8 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 4** Тем временем обваляйте мясо в муке. По окончании программы добавьте говяжий бульон, мясо, красное вино и зелень. Запустите на 2 часа программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 5** Подавайте горячим с тушеным картофелем или тальятелле.



Можно добавить маслины и немного томатов, чтобы блюдо напоминало рагу.



Общее время: 1 ч 21 мин

6/8 персон 20 мин

1 мин 1 ч

ПОНЕЖИМ

# ГОЛУБЦЫ

**30** листьев белокочанной капусты  
**60 г** репчатого лука  
**3** зубчика чеснока  
**300 г** свинины (лопатка, корейка)  
**100 г** свиной грудинки  
**100 г** вареного белого риса  
**1** пучок петрушки  
**1 ст. л.** семян кориандра  
**500 г** измельченных томатов (консервированных)  
**300 мл** бульона  
 Растительное масло  
 Сливочное масло  
 Соль по вкусу

- 1 Бланшируйте листья капусты в течение нескольких минут в большой кастрюле с водой.
- 2 Очистите лук и чеснок и нарежьте кубиками мясо. Положите свинину в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 12. Переложите в миску.
- 3 Положите лук и чеснок в чашу и смешивайте на скорости 12 в течение 10 секунд. Добавьте свиную грудинку и смешивайте в течение 10 секунд. Добавьте свиной фарш, рис, петрушку и семена кориандра и смешивайте на скорости 10 в течение 20 секунд. Перед тем как добавлять очередную порцию ингредиентов, лопаткой сдвигайте массу к центру чаши.
- 4 Положите полученный фарш на капустный лист и заверните.
- 5 Обжарьте рулетики со всех сторон в глубокой сковороде на небольшом количестве смеси растительного и сливочного масел. Переложите в другую посуду. Вылейте томаты с соком и бульоном в сковороду. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и добавьте голубцы. Тушите 1 час, накрыв крышкой.



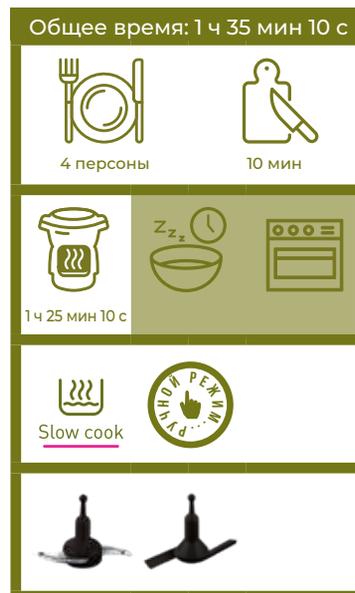
Общее время: 1 ч 7 мин 10 с

 4/6 персон	 15 мин	
 32 мин 10 с		 20 мин
 Steam		
		

# ГРАТЕН ИЗ ТРЕСКИ

**400 г** готовой трески  
**1** луковица  
**1** зубчик чеснока  
**300 мл** молока  
**10** веточек петрушки  
**800 г** картофеля  
**30 г** сливочного масла  
 Соль по вкусу

- Разогрейте духовой шкаф до 220 °С. Очистите лук и чеснок и крупно порежьте, положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 12.
- Добавьте треску, 100 мл молока и петрушку и перемешивайте на скорости 12 в течение 20 секунд. Сдвиньте смесь к центру и смешивайте еще 10 секунд. Смажьте сливочным маслом блюдо для запекания и вылейте смесь.
- Вымойте чашу комбайна. Очистите картофель, крупно порежьте и поместите в паровую корзину. Налейте 0,7 л воды в чашу и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 30 минут.
- Слейте воду. Поместите готовый картофель, 200 мл молока и сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 1 минуту 30 секунд скорость 6. Попробуйте и добавьте специи по вкусу. Выложите пюре на треску и запекайте в течение 15-20 минут.



# ГУЛЯШ

**1 кг** говядины (лопатка)  
**200 г** репчатого лука  
**2** зубчика чеснока  
**300 г** картофеля  
**100 г** красного перца  
**50 г** пшеничной муки  
**2 ст. л.** растительного масла  
**1 ст. л.** паприки  
**250 г** мякоти томатов (консервированных)  
**600 мл** говяжьего бульона  
**100 мл** красного вина  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук, чеснок и картофель и нарежьте на четвертинки. Нарежьте перец кубиками. Нарежьте кубиками мясо и обваляйте его в муке. Поместите лук и чеснок в чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером и сдвиньте ингредиенты к центру чаши. Добавьте масло, перец и паприку и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** По окончании программы добавьте говядину, картофель, мякоть томатов, бульон и красное вино. Посолите и поперчите. Запустите на 1 час 20 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С. Подавайте горячим.



Можно добавить немного сливок перед подачей на стол. Выбирайте довольно жирные куски говядины и нарежьте кубиками 2x2 см.



Общее время: 1 ч 8 мин

6 персон 5 мин

3 мин 1 ч

ПШОН РЕЖИМ

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА

**500 г** пшеничной муки  
**5** куриных яиц  
**6 г** соли  
**100 мл** оливкового масла

- 1** Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 3 минуты скорость 5.
- 2** Выньте тесто и сформируйте шар. Положите в чашу и накройте полотенцем. Отставьте на 1 час.
- 3** Посыпьте мукой рабочую поверхность стола и раскатайте очень тонкий пласт теста скалкой или с помощью тестораскаточной машины. Нарежьте на полоски.
- 4** Варите в течение нескольких минут в большой кастрюле с кипящей водой и подавайте с соусом болоньезе (см. стр. 16) или 4 сыра (см. стр. 47).



Общее время: 1 ч 2 мин 10 с

4/6 персон 15 мин

32 мин 10 с 15 мин

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА С КАРТОФЕЛЕМ

**1** луковица  
**350 г** отварного мяса  
**100 мл** томатного пюре  
**10** веточек петрушки  
**800 г** картофеля  
**150 г** соленого сливочного масла  
**50 г** тертого сыра (по желанию)  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 220 °С.
- 2** Очистите лук и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите режим Turbo на 10 секунд. Добавьте мясо, томатное пюре и петрушку и включите режим Turbo на 20 секунд. Сдвиньте смесь к центру с помощью лопаточки и перемешивайте в течение 10 секунд.
- 3** Смажьте маслом форму для запекания и вылейте смесь. Вымойте чашу комбайна.
- 4** Очистите картофель и нарежьте крупными кубиками. Налейте 0,7 л воды в чашу и поместите картофель в паровую корзину. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 30 минут.
- 5** Слейте воду. Поместите готовый картофель и сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 1 минуту 30 секунд скорость 6. Добавьте специи по вкусу.
- 6** Выложите пюре поверх мяса и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовом шкафу в течение 15 минут. Подавайте горячим.



Общее время: 55 мин 20 с

4 персоны 5 мин

50 мин 20 с

Slow cook

# ИНДЕЙКА С ЧОРИЗО

**800 г** индейки (нарезанной кубиками)  
**100 г** салями чоризо  
**2** луковичы  
**1** зубчик чеснока  
**50 мл** оливкового масла  
**150 мл** белого вина  
**250 г** очищенных томатов (консервированных)  
**1** веточка тимьяна  
**1** лавровый лист  
**1 ч. л.** кукурузного крахмала  
**200 мл** куриного бульона  
 Соль по вкусу

- 1 Очистите лук и чеснок. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 11.
- 2 Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и белое вино и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3 По окончании программы добавьте индейку, томаты, тимьян, лавровый лист, кубики чоризо, крахмал, растворенный в бульоне, и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение). Сразу же после приготовления подавайте к столу.



В начале приготовления можно добавить картофель. Если томаты очень сочные, бульон можно не добавлять.



Общее время: 55 мин 10 с

4 персоны 10 мин

45 мин 10 с

Slow cook

## КАЛЬМАРЫ ПО-АМЕРИКАНСКИ

**1 кг** колец кальмара  
**1** луковица  
**1** зубчик чеснока  
**20 мл** растительного масла  
**20 мл** коньяка  
**400 г** мякоти томатов  
 в собственном соку  
**150 мл** рыбного бульона  
**1 ч. л.** кукурузного крахмала  
**200 мл** сливок 22%  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и нарежьте на четвертинки. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Замените нож миксером, соберите массу со стенок чаши лопаткой и добавьте масло и коньяк. Включите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** Добавьте кальмары, мякоть томатов, рыбный бульон, посолите и поперчите. Запустите на 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 4** Растворите крахмал в сливках и по окончании программы добавьте в чашу комбайна. Снова запустите на 10 минут программу для медленной варки P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 5** Подавайте блюдо горячим с трехцветным рисом.



Общее время: 43 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

8 мин 30 с 25 мин

Sauce

ПАНИРОВ. РЕЖИМ

# КАМБАЛА С МОРЕПРОДУКТАМИ

**40 г** пшеничной муки  
**40 г** мягкого сливочного масла  
**200 мл** молока  
**200 мл** рыбного бульона  
**600 г** филе камбалы  
**50 г** очищенных мидий  
**100 г** сырых очищенных креветок  
**80 г** тертого полутвердого сыра  
**25 г** панировочных сухарей  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите муку, сливочное масло, молоко и рыбный бульон в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите и поперчите. Взбивайте на скорости 7 в течение 30 секунд. Запустите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С.
- 3 Поместите филе камбалы в блюдо для запекания и положите сверху мидии и креветки. Полейте соусом и посыпьте тертым сыром и панировочными сухарями. Запекайте в духовом шкафу в течение 20-25 минут. Подавайте горячим.



Камбалу можно заменить треской или лососем. Можете добавить 100 мл сливок за 2 минуты до окончания приготовления.



Общее время: 51 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

6 мин 10 с 35 мин

Slow cook

# КАННЕЛЛОНИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

**12 шт.** каннеллони  
**50 г** репчатого лука  
**1** зубчик чеснока  
**100 мл** оливкового масла  
**250 г** замороженного шпината  
**400 г** рикотты  
**1** яйцо  
**125 г** тертого сыра пармезан  
**250 мл** сметаны 25%  
 Растительное масло  
 Соль

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 200 °С. На несколько секунд опустите каннеллони в кастрюлю с кипятком. Очистите лук и чеснок и крупно порежьте, положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Добавьте масло и шпинат и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** По окончании программы добавьте рикотту, взбитые яйца, соль и половину тертого пармезана, перемешайте в течение 30 секунд на скорости 9. Сдвиньте смесь к центру с помощью лопатки и снова перемешайте в течение 30 секунд.
- 4** Начините каннеллони этой смесью и поместите в блюдо для запекания. Залейте сметаной и посыпьте оставшимся пармезаном. Выпекайте в духовом шкафу в течение 35 минут. Подавайте горячим.



Вместо этой начинки можно использовать болоньезе (см. стр. 16).



Общее время: 30 мин 10 с

4 персоны 10 мин

20 мин 10 с

Slow cook

## КАРРИ С КРЕВЕТКАМИ

**500 г** сырых тигровых креветок

**1** зубчик чеснока

**1** большая луковица

**1 ст. л.** растительного масла

**1 ст. л.** карри

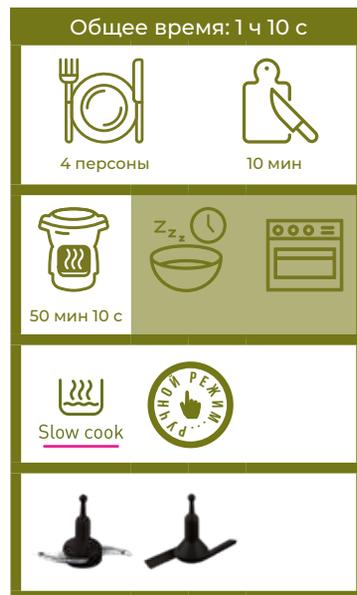
**1 ст. л.** томатной пасты

**250 мл** кокосового молока

**1 ст. л.** нарезанной кинзы

Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и нарежьте его на четвертинки. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. Соберите массу лопаткой со стенок чаши. Добавьте масло, щепотку соли и порошок карри. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** В конце приготовления добавьте креветки (удалив у них кишечную вену), томатную пасту и кокосовое молоко. Посолите и поперчите. Запустите на 15 минут программу P3 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 4** После приготовления посыпьте кинзой и сразу подавайте.



# КАРРИ С ЯГНЕНКОМ

**800 г** молодой баранины (лопатка без кости)

**1** луковица

**2** зубчика чеснока

**60 мл** оливкового масла

**2 ст. л.** карри

**250 мл** кокосового молока

**200 г** мякоти томатов в собственном соку

**300 мл** куриного бульона

**50 г** зеленых яблок

Соль по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте масло и порошок карри и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** Разрежьте мясо на большие кубики. По окончании программы добавьте мясо, кокосовое молоко, мякоть томатов, бульон и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4** Очистите и нарежьте кубиками яблоко. В конце приготовления сразу же подавайте с нарезанным яблоком.



Подавайте это блюдо с рисом басмати.



Общее время: 1 ч 3 мин

2/4 персоны 15 мин

20 мин 28 мин

Steam

# КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ

**300 г** картофеля  
**1** яйцо  
**20 г** панировочных сухарей  
**75 г** пшеничной муки  
**200 мл** сливок 22%  
**1** перо шнитт-лука  
**1 ч. л.** молотого мускатного ореха  
**50 г** тертого твердого сыра  
 Соль и перец по вкусу

- Очистите картофель, порежьте кубиками и поместите в паровую корзину. Налейте 0,7 л воды в чашу и установите корзину для приготовления на пару. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Готовый картофель переложите в отдельную посуду и сделайте пюре. Посолите и поперчите, добавьте яйцо, панировочные сухари и муку. Хорошо перемешайте.
- Сформируйте небольшие клецки и варите 8 минут в кастрюле с кипящей водой. Выньте клецки на бумажное полотенце, затем поместите в смазанную маслом форму для запекания.
- В отдельной емкости смешайте сметану, нарезанный шнитт-лук, мускатный орех, соль и перец и залейте клецки. Посыпьте тертым сыром и готовьте в духовом шкафу в течение 20 минут.



Можно добавить копченый бекон.



Общее время: 30 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

20 мин 10 с

Slow cook

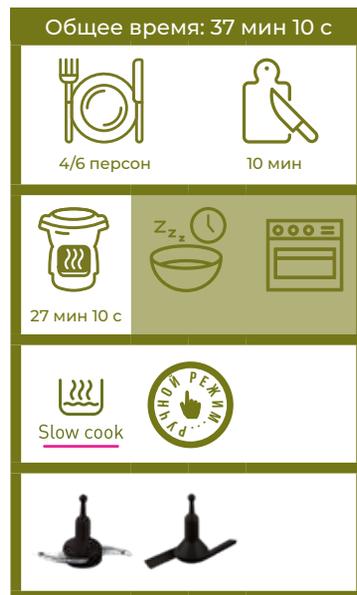
# КИНОА С ТОМАТАМИ

**150 г** крупы киноа  
**1** луковица  
**50 мл** оливкового масла  
**100 мл** томатного пюре  
**200 г** свежих томатов  
**10** листьев базилика  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло, киноа, томатную пасту и воду (в два раза больше, чем киноа). Посолите и поперчите. Включите программу P3 Slow cook (Тушение), закрыв регулятор пара.
- 3** Нарезьте томаты небольшими кубиками.
- 4** По окончании программы добавьте томаты и аккуратно перемешайте лопаткой. Сразу же подавайте на стол, украсив листьями базилика.



Можно готовить киноа отдельно, добавив зелень и специи при подаче.



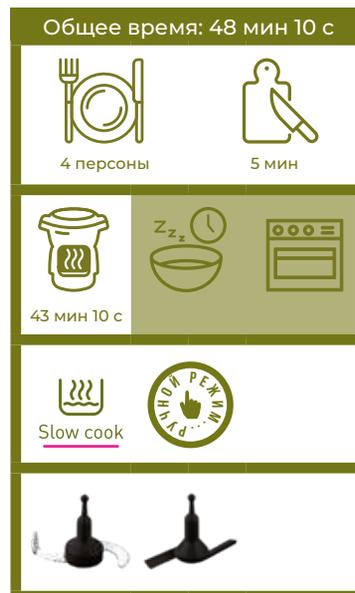
# КЛАССИЧЕСКОЕ РИЗОТТО

**300 г** риса  
**50 г** белого лука  
**100 мл** оливкового масла  
**80 мл** белого вина  
**900 мл** куриного бульона  
**30 г** сыра пармезан  
**15 г** сливочного масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade, и включите на 10 секунд скорость 11. Замените нож миксером, добавьте оливковое масло и включите на 7 минут программу P1 Slow cook (Тушение), не закрывая регулятор пара.
- 2** Когда таймер покажет 4 минуты до конца программы, добавьте рис. За 1 минуту до конца программы добавьте белое вино.
- 3** По окончании программы добавьте куриный бульон и запустите программу P3 Slow cook (Тушение), не закрывая регулятор пара.
- 4** В конце приготовления добавьте пармезан и сливочное масло и аккуратно перемешайте. Приправьте по вкусу и сразу подавайте.



Можете по своему вкусу добавить к ризотто различные овощи, специи, зелень и т.д.



# КЛАССИЧЕСКОЕ ЧИЛИ

**500 г** рубленой говядины  
**2** зубчика чеснока  
**1** красный перец  
**1** маленький перец чили  
**50 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** молотого кумина  
**2** луковицы  
**600 г** мякоти томатов  
**20 г** томатной пасты  
**500 г** фасоли  
 (консервированной)  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите чеснок, разрежьте перец пополам и удалите семена и белые перегородки. Поместите перец, чеснок и целый перец чили в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Замените насадку миксером. Добавьте масло и кумин и запустите на 8 минут программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** Очистите и нарежьте лук. По окончании программы добавьте мякоть томатов, лук, рубленую говядину, томатную пасту, фасоль и посолите. Запустите на 35 минут программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4** Сразу же после приготовления подавайте к столу.



Если Вы предпочитаете более жидкий соус, во время приготовления добавьте 200 мл бульона.



Общее время: 55 мин 10 с

4 персоны      5 мин

50 мин 10 с

Slow cook

## КРОЛИК С ЧЕРНОСЛИВОМ

**750 г** кролика, нарезанного кусочками  
**50 г** репчатого лука  
**1** зубчик чеснока  
**50 мл** оливкового масла  
**100 г** копченой свиной грудинки  
**180 г** чернослива  
**250 мл** говяжьего бульона  
**250 мл** белого вина  
**1 ст. л.** кукурузного крахмала  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и копченую свиную грудинку и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** По окончании программы добавьте кролика, чернослив, говяжий бульон, белое вино, крахмал и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение). В течение первых 5 минут не закрывайте регулятор пара, позволяя алкоголю испариться.
- 4** Подавайте сразу с пастой или гратеном.



Общее время: 35 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

40 с 25 мин

ПОН ПЕЖМ

# КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

**500 г** куриной грудки  
**50 г** пшеничной муки  
**10 г** паприки  
**3** яичных белка  
**150 г** овсяных хлопьев  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите куриную грудку, соль и перец в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 30 секунд. Перемешайте с помощью лопатки, а затем включите комбайн на 10 секунд (если хотите, чтобы фарш был более нежным, смешивайте еще 20 секунд).
- 3 Поместите муку и паприку на одну тарелку, взбитые белки – на другую, а овсяные хлопья – на третью. Сформируйте руками из фарша небольшие наггетсы, обваляйте их в муке, яичных белках, а затем – в хлопьях.
- 4 Поместите наггетсы в форму для запекания и готовьте в духовом шкафу в течение 20-25 минут.



Их можно поджарить на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Смочите руки перед формированием наггетсов, чтобы фарш не прилипал.



Общее время: 30 мин

2 персоны 10 мин

20 мин

Steam

ПАРОВЫЙ РЕЖИМ

# КУРИНЫЙ РУЛЕТ

- 2** куриные грудки
- 80 г** сыра моцарелла
- 4** вяленых томата
- 8** листьев базилика

- 1** Моцареллу и томаты нарежьте небольшими кубиками. Порубите листья базилика. Поместите каждую куриную грудку на лист пищевой пленки. Положите на каждую грудку кубики моцареллы и вяленых томатов и добавьте базилик. Посолите, поперчите и с помощью пленки сверните каждый эскалоп в виде рулета.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу кухонного комбайна. Установите паровую корзину и положите в нее куриные рулеты, завернутые в пленку. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 3** Сразу же после приготовления подавайте с пастой.



Вы можете заменить вяленые томаты шампиньонами, а моцареллу – другим сыром.



Общее время: 53 мин 20 с

4 персоны 15 мин

38 мин 20 с

Steam Slow cook

## КУРИНЫЙ ЭСКАЛОП ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

### Для эскалопа

- 2 куриные грудки
- 80 г сыра моцарелла
- 8 листьев базилика
- 700 мл воды
- Соль
- Перец

### Для соуса

- 300 г нарезанных грибов
- 2 головки лука-шалота
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл белого вина
- 100 мл куриного бульона
- 50 г сливочного масла
- 150 мл нежирных сливок
- Соль
- Перец
- Щепотка паприки
- Листья базилика для сервировки

- 1 Положите каждую куриную грудку на лист пищевой пленки. С помощью ножа сделайте надрез по всей длине каждой грудки, не разрезая ее до конца. Вставьте в прорезь кусочки сыра моцарелла и базилик, посолите и поперчите. Плотно заверните каждую куриную грудку в пищевую пленку.
- 2 Налейте 0,7 л воды в чашу. Положите куриные рулетики в паровую корзину. Поместите ее в чашу и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут. Достаньте куриные рулетики и отложите в сторону.
- 3 Положите чеснок и лук-шалот в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и установите скорость 11 на 20 секунд.

Замените нож миксером и добавьте сливочное масло и грибы, посолите и поперчите. Запустите программу P1 Slow cook (Тушение) на 8 минут. Через 3 минуты влейте белое вино через отверстие в крышке.

- 4 По окончании программы добавьте сливки и куриный бульон и запустите программу P2 Slow cook (Тушение) на 10 минут.
- 5 Снимите с куриных грудок пищевую пленку и нарежьте их ломтиками толщиной 2 см. Разложите куриные грудки по тарелкам и полейте сливочным соусом. Посыпьте паприкой и украсьте листиками базилика.



Общее время: 43 мин 20 с

4 персоны 5 мин

38 мин 20 с

Slow cook

# КУРИЦА С КУСКУСОМ

**650 г** куриной грудки  
**2** зубчика чеснока  
**1** луковица  
**1** красный болгарский перец  
**50 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** молотого кумина  
**1 ч. л.** молотого кориандра  
**250 мл** куриного бульона  
**400 г** готового кускуса  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и нарежьте кубиками перец. Положите ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. С помощью лопатки сдвиньте измельченные овощи на середину чаши и добавьте масло и специи. Запустите на 8 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Нарежьте курицу кубиками. По окончании программы добавьте нарезанное куриное мясо и бульон и посолите. Запустите на 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 4** В конце приготовления сразу же подавайте с готовым кускусом.



При подаче можно добавить консервированные лимоны и свежую кинзу.



Общее время: 30 мин

2 персоны 10 мин

20 мин

Steam

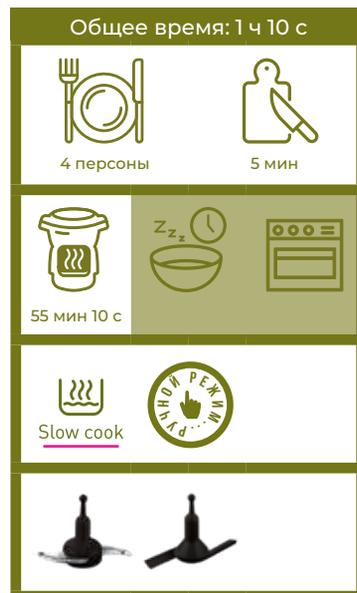
## КУРИЦА С МОРКОВЬЮ И КИНЗОЙ

**2** куриных грудки  
**280 г** моркови  
**10** веточек кинзы  
**1 ст. л.** оливкового масла  
 Цедра  $\frac{1}{2}$  апельсина  
**2** щепотки соли

- 1** Очистите морковь и нарежьте полосками. Нарежьте куриные грудки на полоски. Вымойте и нарежьте кинзу.
- 2** Поместите морковь, курицу, цедру апельсина и половину кинзы в миску.
- 3** Налейте 0,7 л воды в чашу кухонного комбайна. Поместите морковно-куриную смесь в паровую корзину для приготовления на пару. Установите корзину в комбайн и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 4** В конце приготовления посыпьте оставшейся кинзой, посолите, полейте оливковым маслом и подавайте с рисом.



Апельсиновую цедру можно заменить лимонной. При подаче можно добавить несколько оливок.



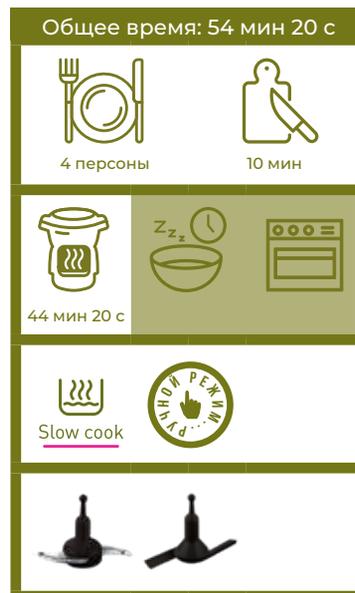
# КУРИЦА С ТОМАТАМИ И ШАМПИНЯНАМИ

**750 г** куриных бедер  
**2** лука-шалота  
**250 г** шампиньонов  
**50 мл** оливкового масла  
**150 мл** белого вина  
**200 г** очищенных томатов в собственном соку  
**1** веточка тимьяна  
**1** лавровый лист  
**150 мл** куриного бульона  
**1 ч. л.** кукурузного крахмала  
 Соль по вкусу

- 1 Очистите лук-шалот. Разрежьте шампиньоны на четыре части. Поместите лук-шалот в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2 Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и белое вино и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3 По окончании программы добавьте курицу, томаты, тимьян, лавровый лист и крахмал, растворенный в курином бульоне, и посолите. Запустите на 50 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С. За 20 минут до конца программы добавьте грибы.
- 4 Сразу же после приготовления подавайте к столу.



Шампиньоны можно заменить картофелем. В этом случае его следует добавить в начале приготовления. Если томаты очень сочные, бульон можно не добавлять.



# КУСКУС С ОВОЩАМИ

**300 г** кускуса  
**100 г** красного лука  
**1** зубчик чеснока  
**300 г** моркови  
**300 г** репы  
**50 г** стеблей сельдерея  
**600 мл** куриного бульона  
**1** лавровый лист  
**1 ч. л.** томатной пасты  
**150 мл** оливкового масла  
**1 ст. л.** восточных специй (по желанию)  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Приготовьте кускус согласно инструкции на упаковке.
- 2** Очистите лук и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade, и включите на 10 секунд скорость 11. При необходимости сдвиньте лук к центру с помощью лопатки и снова перемешайте в течение 10 секунд.
- 3** Замените нож миксером. Измельчите ножом чеснок. Положите его в чашу вместе с оливковым маслом, восточными специями и лавровым листом. Запустите на 4 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 4** Очистите овощи и нарежьте кусочками. По окончании программы добавьте бульон, томатную пасту и овощи. Посолите, поперчите и запустите на 40 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 5** Подавайте горячим с кускусом.



За 8 минут до окончания приготовления можно добавить консервированный нут.



Общее время: 1 ч 45 мин

4 персоны 10 мин

1 ч 35 мин

ПОНАРЕЖЬ

# КУЫРДАК

**500 г** бараньей печени  
**100 г** бараньего сердца  
**100 г** бараньих почек  
**250 г** бараньего легкого  
**500 г** картофеля  
**200 г** лука  
**4** зубчика чеснока  
**100 г** курдючного жира  
**5-6** веточек петрушки и кинзы  
**4** лавровых листа  
**450 мл** воды  
**1 ч. л.** молотой зиры  
**½ ч. л.** соли  
 Перец по вкусу

- 1** Замочите субпродукты в подсоленной воде на 30 минут, затем промойте и просушите. Порубите их кусочками 3x3 см, легкое – 2x2 см, лук нарежьте соломкой, картофель – кубиками, чеснок мелко порубите.
- 2** В чашу с установленным валом привода налейте растительное масло, установите 150 °C на 20 минут. Растопите курдючный жир и на нем обжарьте легкое. Добавьте лук, снова установите 150 °C на 20 минут. Через 7 минут добавьте сердце и почки. Обжаривайте, постоянно помешивая. Приправьте специями и солью.
- 3** По завершении программы добавьте картофель и воду, закройте крышкой, установите регулятор пара на минимум и готовьте при 100 °C в течение 55 минут.



Готовое блюдо подавайте в пиалах с зеленью и свежей выпечкой.



Общее время: 1 ч 39 мин 10 с

4 персоны      20 мин

49 мин 10 с      30 мин

Slow cook      Sauce

# ЛАЗАНЬЯ

- 300 г** говяжьего фарша
- 1** зубчик чеснока
- 1** луковица
- 50 мл** оливкового масла
- 500 г** томатов, очищенных и без жидкости (консервированных)
- 10 г** орегано
- 50 г** пшеничной муки
- 50 г** сливочного масла
- 500 мл** молока
- Щепотка мускатного ореха
- 400 г** листов теста для лазаньи
- 100 г** тертого твердого сыра

- 1** Очистите лук и чеснок и поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, включите на 10 секунд скорость 11. Замените нож миксером, добавьте растительное масло и включите программу P1 Slow cook (Тушение). Добавьте мясо, томаты и орегано. Посолите, поперчите и запустите на 35 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 90 °С. Переложите соус в миску и вымойте чашу комбайна.
- 2** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Поместите муку, молоко и мускатный орех в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите и поперчите. Взбивайте на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте сливочное масло и запу-

стите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С.

- 3** Смажьте растительным маслом блюдо для запекания и налейте немного томатного соуса. Накройте листом лазаньи, добавьте томатный соус, соус бешамель и сыр. Повторяйте, пока не используете все ингредиенты, завершая слоем сыра. Запекайте в духовом шкафу в течение 25-30 минут.



Общее время: 37 мин 15 с

4/6 персон 10 мин

27 мин 15 с

Slow cook

РЕЖИМ ПРОВОД

# ЛЕТНЕЕ РИЗОТТО

**300 г** риса  
**1** лук-шалот  
**100 мл** оливкового масла  
**80 мл** белого вина  
**900 мл** куриного бульона  
**50 г** сыра пармезан  
**50 г** вяленых томатов  
**10** листьев базилика  
**50 г** сливочного масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук-шалот и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 15 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и включите на 7 минут программу P1 Slow cook (Тушение), не закрывая регулятор пара.
- 3** Когда таймер покажет 4 минуты до конца программы, добавьте рис. За 1 минуту до конца программы добавьте белое вино. После завершения программы влейте куриный бульон, включите программу P3 Slow cook (Тушение) и закройте регулятор пара.
- 4** В конце приготовления добавьте пармезан, сливочное масло и нарезанные вяленые томаты и аккуратно перемешайте лопаткой. Добавьте приправы по вкусу. Сразу же подавайте, украсив листьями базилика.



Не удивляйтесь, если останется некоторое количество жидкости – пармезан придаст ризотто кремовую консистенцию.



Общее время: 20 мин

2 персоны 5 мин

15 мин

Steam

## ЛОСОСЬ ПОД СОУСОМ ПЕСТО

2 кусочка лосося по **125 г**  
**50 г** песто

- 1 Намажьте каждый кусочек лосося соусом песто.
- 2 Налейте 0,7 л воды в чашу. Застелите паровую корзину бумагой для выпечки и выложите туда рыбу. Поместите корзину в комбайн.
- 3 Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 4 Подавайте сразу после приготовления.



Можно также добавить небольшое количество лимонного сока и несколько веточек укропа.



Общее время: 42 мин 15 с

4/6 персон 12 мин

10 мин 15 с 20 мин

Sauce

ПАНИРОВ. РЕЖИМ

# МАКАРОНЫ С СЫРОМ

**300 г** макарон (пасты)  
на выбор

**40 г** пшеничной муки

**40 г** мягкого сливочного  
масла

**500 мл** молока

Щепотка мускатного ореха

**250 г** свежих томатов

**120 г** тертого полутвердого  
сыра

**40 г** панировочных сухарей

Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 220 °С. Приготовьте макароны (пасту) согласно инструкции на упаковке.
- 2 Поместите муку, молоко и мускатный орех в чашу с установленной насадкой для взбивания. Посолите и поперчите. Взбивайте на скорости 7 в течение 1 минуты. Добавьте сливочное масло и запустите программу Sauce (Соус) на 8 минут на скорости 4 при 90 °С.
- 3 Нарежьте томаты кубиками. По окончании программы добавьте тертый сыр и снова перемешайте в течение 45 секунд на скорости 6. Затем добавьте нарезанные кубиками томаты и перемешивайте еще 30 секунд.
- 4 Смешайте макароны (пасту) и соус. Выложите смесь в блюдо для запекания и посыпьте панировочными сухарями. Выпекайте 25-20 минут. Подавайте теплыми.



Свежие томаты можете заменить на 60 г томатного соуса.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Общее время: 1 ч 42 мин

4 персоны 15 мин

1 ч 7 мин 10 с 20 мин

Steam

# МАНТЫ

### Для теста

**350 г** пшеничной муки

**165 мл** воды

**3 ст. л.** растительного масла

**¼ ч. л.** соли

### Для начинки

**100 г** лука

**400 г** баранины

**90 г** курдючного жира

**90 г** холодной воды или колотого льда

**5-6** веточек свежей кинзы

Острый перец по вкусу

Соль и перец по вкусу

- 1 В чашу установите насадку для замешивания/измельчения, поместите все ингредиенты для теста и установите скорость 5 на 5 минут. Готовое тесто оберните пищевой пленкой и оставьте на 20 минут в теплом месте.
- 2 В чашу установите нож для измельчения Ultrablade, на скорости 10 в течение 20 секунд измельчите лук, переложите его в миску.
- 3 Нарезанное крупными кусками мясо и курдючный жир измельчите на скорости 10 за 30 секунд.
- 4 Порубите ножом листья зелени и жгучий перец без семян.
- 5 Замените нож на миксер. Положите все ингредиенты для начинки в чашу, перемешайте на скорости 6 в течение 1 минуты 20 секунд.
- 6 На посыпанный мукой стол выложите треть теста, скатайте его колбаской, разделите на фрагменты по 3 см, а затем раскатайте каждый до толщины 1-2 мм. В центр каждой заготовки положите 1 ст. л. начинки, соедините над ней противоположные стороны, а затем боковые, чтобы получился конвертик.
- 7 В чашу налейте воды до минимальной отметки, установите паровую корзину, смажьте ее растительным маслом. Установите программу P2 Steam (Приготовление на пару) и готовьте манты по 4 штуки 15-17 минут при закрытой крышке и регуляторе пара на минимуме.
- 8 Горячие манты переложите на блюдо для подачи, сверху смажьте кусочком сливочного масла.



Общее время: 20 мин

2 персоны 5 мин

15 мин

Steam

## МИНТАЙ В КОНВЕРТЕ С ЛИСИЧКАМИ

**240-280 г** филе минтая  
**250 г** лисичек  
**10 г** горчицы  
**5** веточек эстрагона  
**1 ст. л.** оливкового масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Вымойте грибы и нарежьте. Положите рыбу на центр 2 листов бумаги для выпечки. Положите сверху горчицу и грибы. Добавьте веточки эстрагона и оливковое масло. Посолите и поперчите. Заверните в бумагу.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите завернутую рыбу в паровую корзину и вставьте ее в комбайн. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 3** Сразу же после приготовления подавайте с рисом.



Обычно во время приготовления лисички выделяют довольно большое количество жидкости. Лисички можно заменить томатами.



Общее время: 20 мин

2 персоны 5 мин

15 мин

Steam

## МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

**250 г** гребешков  
**200 г** лука-порея (белая часть)  
**50 мл** вермута  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Мелко нарежьте белый стебель лука-порея. Налейте 0,7 л воды в чашу. Установите паровую корзину, положите в нее лук и сверху – гребешки. Залейте вермутом и запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 2** Посолите, поперчите и сразу подавайте.



Замените вермут жидкими сливками со щепоткой карри.



Общее время: 1 ч 16 мин



6/8 персон



15 мин



1 мин



1 ч



# МЯСНОЙ РУЛЕТ

**400 г** говядины  
**200 г** свиного филе  
**1** луковица  
**1** яйцо  
**250 мл** молока  
**100 г** панировочных сухарей  
**1 ст. л.** горчицы  
**3 ст. л.** кетчупа  
**2 ст. л.** коричневого сахара  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Очистите лук и нарежьте кубиками. Порежьте мясо кусочками.
- 2** Положите свиное филе в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 12. Переложите в миску.
- 3** Положите лук в чашу и смешивайте на скорости 12 в течение 10 секунд. Добавьте говядину и смешивайте в течение 10 секунд. Добавьте свиной фарш, яйцо, молоко, панировочные сухари, соль и перец и смешивайте на скорости 12 в течение 10-20 секунд. При необходимости сдвиньте массу к центру с помощью лопатки.
- 4** Поместите фарш в форму для запекания. Смешайте в миске горчицу, кетчуп и коричневый сахар. Вылейте смесь на мясной фарш. Запекайте в духовом шкафу в течение 1 часа. Употребляйте в теплом или холодном виде.



Если из мясного рулета течет сок, отцедите его перед едой.



Общее время: 1 ч 45 мин

4 персоны 15 мин

1 ч 30 мин

Slow cook

# МЯСО С ОВОЩАМИ В ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ

**480 г** говядины  
**120 г** репчатого лука  
**100 г** моркови  
**100 г** картофеля  
**20 г** сухих грибов  
**200 мл** воды  
**60 г** сливочного масла  
**60 мл** растительного масла  
**400 г** сметаны 20%  
**2** веточки петрушки

- 1 Мясо нарежьте на кубики размером 2x2 см. Морковь, картофель очистите и нарежьте кубиками 2x2 см. Репчатый лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Сухие грибы залейте горячей водой и дайте настояться 15 минут, затем хорошо промойте от песка и повторите процедуру.
- 2 Установите в чашу миксер и положите мясо, налейте растительного масла. Запустите на 1 час 30 минут программу P3 Slow cook (Тушение). Через 20 минут добавьте лук и посолите. Через 20 минут добавьте нарезанные овощи, грибы и налейте воду, продолжите программу.
- 3 По окончании программы добавьте в блюдо сливочное масло, перемешайте лопаткой и дайте настояться в течение 5 минут. Подавайте блюдо горячим со сметаной и зеленью.



Общее время: 35 мин

4 персоны 5 мин

30 мин

Steam

# ОВОЩНОЕ АССОРТИ

**250 г** картофеля  
**250 г** моркови  
**250 г** зеленого горошка  
**15 г** сливочного масла  
**2** веточки эстрагона  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите картофель и морковь и нарежьте их кубиками.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите все овощи в паровую корзину. Поставьте ее в комбайн и запустите программу P2 Steam (Приготовление на пару) на 30 минут.
- 3** Подавайте сразу же, добавив ложку сливочного масла, эстрагон и немного соли.



Можно использовать замороженный горошек. Сливочное масло можете заменить заправкой из соевого соуса: 40 мл оливкового масла, 1 ст. л. соевого соуса, 2 веточки эстрагона. В этом случае соль не добавляйте.



Общее время: 59 мин 15 с

4/6 персон 15 мин

44 мин 15 с

Slow cook

# ОВОЩНОЙ ТАЖИН

**80 г** красного лука  
**100 г** красного перца  
**2** зубчика чеснока  
**50 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** корицы  
**1 ч. л.** имбиря  
**1 ч. л.** кумина  
**250 г** кабачков  
**250 г** фенхеля  
**300 г** томатов  
**200 мл** овощного бульона  
**½** пучка кинзы  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Очистите красный лук и крупно порежьте. Вымойте перец, очистите и нарежьте. Поместите лук и перец в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 15 секунд скорость 11.
- 2 Замените нож миксером. Измельчите ножом чеснок. Положите его вместе с оливковым маслом в чашу комбайна и включите на 4 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3 Нарежьте кабачки, фенхель и томаты. Добавьте бульон, специи и овощи в кухонный комбайн, посолите и поперчите. Запустите на 40 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 4 Подавайте горячим или холодным, посыпав рубленой кинзой.



Замените кабачки и фенхель пастернаком, морковью и тыквой.



Общее время: 45 мин 35 с

4/6 персон 10 мин

20 мин 35 с 15 мин

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

# ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

**300 г** говяжьей печени  
**90 г** пшеничной муки  
**1** луковица  
**70 мл** растительного масла  
**3** веточки петрушки  
**1** яйцо  
 Соль и перец по вкусу

### Для гарнира

**300 г** гречки  
**30 г** сухих белых грибов  
**300 мл** воды  
 Соль по вкусу

- 1 Печень промойте под холодной проточной водой, удалите пленку и прожилки. Нарежьте на кусочки размером 3x3 см.
- 2 Очистите лук и разрежьте на 4 части. Положите лук в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд. Добавьте печень, муку, петрушку, растительное масло и яйцо. Включите скорость 12 на 25 секунд и измельчите массу до однородного состояния. Добавьте по вкусу специи.
- 3 Пожарьте оладьи на сковороде.
- 4 Тем временем приготовьте гарнир: промойте чашу комбайна, засыпьте гречку, сухие грибы, соль, залейте водой и выставьте программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут. Подавайте готовые оладьи с гречкой и грибами.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Общее время: 2 ч 15 мин 10 с

4 персоны 10 мин

2 ч 5 мин 10 с

Slow cook

# ОССОБУКО

**1 кг** телячьей голени  
**80 г** репчатого лука  
**1** зубчик чеснока  
**250 г** моркови  
**50 г** стеблей сельдерея  
**50 мл** оливкового масла  
**100 мл** белого вина  
**400 г** очищенных томатов  
(консервированных)  
**400 мл** бульона  
**2** лавровых листа  
**20 г** пшеничной муки  
Цедра **1** лимона  
Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и крупно порежьте. Очистите и нарежьте морковь. Нарежьте кубиками сельдерей.
- 2** Поместите лук и чеснок в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 3** Замените нож миксером. Добавьте масло и сельдерей и запустите программу P1 Slow cook (Тушение). Через 2 минуты добавьте белое вино.
- 4** В конце программы добавьте обвалянную в муке телятину, морковь, томаты, бульон, половину лимонной цедры и лавровый лист. Посолите, поперчите и запустите на 2 часа программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 5** В конце приготовления посыпьте оставшейся цедрой и подавайте с тальятелле.



Общее время: 1 ч 18 мин

4/6 персон 10 мин

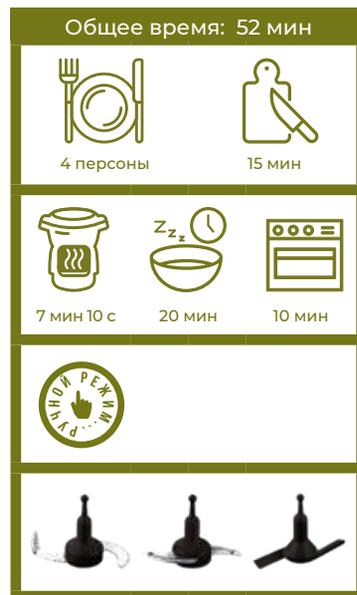
48 мин 20 мин

Slow cook

## ПАСТА С КРОЛИКОМ, ТОМЛЕННЫМ С ОВОЩАМИ

**600 г** мяса кролика  
**100 г** моркови  
**80 г** стеблей сельдерея  
**80 г** болгарского перца  
**50 г** зеленого горошка замороженного  
**60 г** сливочного масла  
**300 мл** воды  
**50 мл** оливкового масла  
**2** веточки тимьяна  
**2** веточки орегано  
**2** зубчика чеснока  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Приготовьте пасту (см. рецепт на стр. 183).
- 2** Мякоть кролика нарежьте кусочками 2x2 см. Очистите морковь, сельдерей и перец. Овощи крупно нарежьте и положите в чашу, оснащенную миксером. Налейте оливковое масло. Установите программу P1 Slow cook (Тушение) на 40 минут.
- 3** Через 5 минут добавьте мясо кролика и мелко рубленый чеснок, продолжите программу тушения. За 10 минут до окончания программы добавьте в чашу зеленый горошек, воду, сливочное масло, соль и травы.
- 4** Готовый соус подавайте в горячем виде с отваренной пастой.



# ПЕЛЬМЕНИ

### Для теста

**500 мл** воды

**330 г** муки

**3 ст. л.** растительного масла  
Щепотка соли

### Для начинки

**150 г** лука

**250 г** говядины

**250 г** свинины

**90 г** колотого льда или  
холодной воды

**4-5** лавровых листов

**5-6** горошин перца  
душистого

Соль и перец по вкусу

- 1** В чашу установите насадку для замешивания/измельчения, поместите все ингредиенты для теста и установите скорость 5 на 5 минут. Готовое тесто оберните пищевой пленкой и оставьте на 20 минут в теплом месте.
- 2** В чашу установите нож для измельчения Ultrablade, на скорости 10 в течение 20 секунд измельчите лук, переложите его в миску.
- 3** Нарезанное крупными кусками мясо измельчите на скорости 10 в течение 30 секунд.
- 4** Замените нож на миксер. Положите все ингредиенты для начинки в чашу, перемешайте на скорости 6 в течение 1 минуты 20 секунд.
- 5** Раскатайте треть теста на посыпанном мукой столе в тонкий

пласт и нарежьте из него стаканом кружочки. На каждую круглую заготовку положите ложку начинки, сложите пополам, защипните края. Готовые пельмени уберите в морозилку.

- 6** В чашу налейте 1,6 л воды, закройте крышкой и установите регулятор пара на минимум. Установите 130 °С. Добавьте соль, перец и лавровый лист. Закладывайте пельмени в кипящую воду, перемешайте. После всплытия варите их еще 3-4 минуты. Переложите шумовкой на блюдо и подавайте со сметаной или сливочным маслом.



Общее время: 24 мин

4 персоны 10 мин

14 мин

Slow cook Sauce

# ПЕННЕ КАРБОНАРА

**400 г** пасты пенне  
**200 г** пармской ветчины  
**20 мл** оливкового масла  
**300 мл** сливок  
**120 г** тертого сыра пармезан  
**1** яичный желток  
 Перец по вкусу

- 1** Сварите пенне в большой кастрюле согласно инструкции на упаковке.
- 2** Нарежьте пармскую ветчину небольшими кусочками и поместите в чашу с установленным миксером. Добавьте масло и включите на 6 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С, не закрывая регулятор пара.
- 3** По окончании программы добавьте сливки и яичный желток, а затем на 8 минут запустите программу Sauce (Соус) на скорости 5 при 85 °С.
- 4** Вылейте соус на пасту и обильно посыпьте пармезаном и перцем. Перемешайте и подавайте.



Пармскую ветчину можно заменить копченым беконом.



Общее время: 27 мин

4/6 персон 5 мин

22 мин

Slow cook

## ПЕРЛОВКА С ОВОЩАМИ И ЗИРОЙ

**200 г** перловки (заранее замоченной)

**1** сладкий красный перец

**80 г** цукини

**60 г** зеленого горошка с/м

**120 г** томатов

**1** луковича

**200 мл** воды

**3** зубчика чеснока

**80** мл оливкового масла

**80 г** сливочного масла

**1 г** зиры

**2-3** веточки кинзы

Соль и перец по вкусу

- 1** Сладкий перец, лук и томаты нарежьте кубиками.
- 2** Установите миксер в чашу. Поместите все овощи и оливковое масло в чашу, выставьте программу P2 Slow cook (Тушение) на 20 минут.
- 3** Кинзу промойте и просушите, выберите только листья и мелко нарежьте. Чеснок также мелко порубите.
- 4** По завершении программыправьте блюдо рубленой зеленью, чесноком, зирой и кусочками сливочного масла. Посолите. Установите программу P2 Slow cook (Тушение) на 2 минуты. Подавайте в горячем виде.



Общее время: 25 мин

2 персоны 5 мин

20 мин

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## ПИКША С МОРКОВОЙ СОЛОМКОЙ

**250 г** филе пикши  
**350 г** моркови  
**3 ст. л.** оливкового масла  
 Щепотка карри  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите морковь и нарежьте ломтиками или соломкой. Разрежьте пикшу пополам.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу. Застелите паровую корзину бумагой для выпечки. Поместите в нее морковь и сбрызните оливковым маслом, посыпав солью и карри. Сверху положите кусочки рыбы.
- 3** Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 4** Поперчите и подавайте в горячем виде.



Пикша придаст моркови слегка копченый аромат. Морковь можно заменить белокочанной капустой. Если пикша очень соленая, замочите ее в молоке на 2 часа.



Общее время: 2 ч 15 мин 40 с

4 персоны 10 мин

2 ч 5 мин 40 с

ПОН ПЕЖИ

# ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ

**400 г** баранины  
**260 г** риса для плова  
**1** луковица  
**200 г** моркови  
**120 г** сухофруктов  
**400 мл** воды  
**2** головки чеснока  
**120 г** курдючного жира  
**½ ст. л.** приправы сумак  
**½ ст. л.** куркумы  
**1 ст. л.** барбариса  
 Соль и перец по вкусу

- 1** В чашу установите нож для измельчения Ultrablade, на скорости 10 в течение 40 секунд измельчите лук, переложите его в миску.
- 2** Порежьте крупными ломтиками морковь. Мясо – крупными кусками. Рис промойте под холодной проточной водой.
- 3** Сухофрукты залейте кипятком, промойте. Разрубите пополам головку чеснока, а вторую оставьте целиком.
- 4** В чаше растопите жир при 130 °C в течение 5 минут. Установите 150 °C на 20 минут. Обжарьте морковь. Через 13 минут добавьте лук. По завершении программы положите мясо и установите 150 °C на 20 минут. Продолжайте готовить,

помешивая. Через 15 минут добавьте сухофрукты, приправы и чеснок. Хорошо перемешайте и по окончании программы засыпьте рис, залейте водой, положите сверху целую головку чеснока. Закрыйте крышкой, регулятор пара установите на минимум и готовьте при 95 °C 1 час 20 минут. По завершении программы аккуратно перемешайте. Разделите чеснок по пиалам и разложите горячий плов.



Поддавайте со свежей выпечкой и горячим чаем на травах.



Общее время: 1 ч 25 мин 50 с



4/6 персон



10 мин



50 с



1 ч



15 мин



# ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ

**600 г** куриной грудки  
**100 г** хлеба из муки грубого помола  
**50 мл** сливок 22%  
**1 ч. л.** паприки  
**1** яйцо  
**100 г** панировочных сухарей  
**100 г** пшеничной муки  
 Растительное масло  
 Соль

- 1** Поместите хлеб в миску и добавьте сливки.
- 2** Нарежьте курицу кубиками и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultra-blade. Включите скорость 9 на 30 секунд. Добавьте размоченный хлеб (вылейте оставшуюся часть сливок), паприку и посолите. Перемешайте в течение 10-20 секунд для более нежной консистенции. Поставьте минимум на 1 час в холодное место.
- 3** Сформируйте руками из куриного фарша котлеты, обваляйте в муке, затем во взбитом яйце и в панировочных сухарях.
- 4** Обжаривайте на сковороде с небольшим количеством масла примерно 15 минут. Котлеты должны приобрести золотисто-коричневый оттенок.



В фарш можно добавить зелень или специи.



Общее время: 1 ч

4/6 персон 15 мин

45 мин

Slow cook

РЕЖИМ ПУШ

## ПОТОФЕ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

**300 г** филе свинины  
**100 г** охотничьих колбасок  
**150 г** свиных ребрышек  
**100 г** зеленой капусты кале  
**100 г** моркови  
**100 г** репы  
**200 г** картофеля

- 1** Нарежьте свинину. Очистите овощи и крупно порежьте.
- 2** Налейте 1 л воды и добавьте мясо, ребрышки, колбаску и овощи в чашу, оснащенную миксером.
- 3** Запустите программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4** Процедите бульон и подавайте к столу.



Общее время: 40 мин

4 персоны 15 мин

25 мин

Slow cook

# РАГУ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ

**500 г** филе белой рыбы  
**100 г** моркови  
**100 г** фенхеля  
**30 г** стеблей сельдерея  
**50 г** лука-шалота  
**100 мл** оливкового масла  
**100 мл** белого вина  
**200 мл** куриного бульона  
**2 г** молотого шафрана  
**400 мл** сметаны  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Нарезьте рыбу кубиками. Очистите овощи. Нарезьте фенхель, сельдерей, морковь и лук-шалот.
- 2** Положите лук-шалот и оливковое масло в чашу с установленным миксером и включите программу P1 Slow cook (Тушение). Через 2 минуты добавьте белое вино.
- 3** В конце программы добавьте рыбу, бульон и овощи. Посолите, поперчите и запустите на 20 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С.
- 4** В конце приготовления возьмите половину бульона и смешайте со сметаной и шафраном. Выложите рыбу и овощи на тарелку и полейте соусом. Подавайте сразу.



Можно заменить белое вино коньяком, а овощи – томатами для приготовления по-американски.



Общее время: 54 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

44 мин 10 с

Slow cook

# РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

**100 г** красного лука  
**1** зубчик чеснока  
**100 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** паприки  
**250 г** тыквы  
**250 г** пастернака/корня сельдерея  
**300 г** моркови  
**200 мл** куриного бульона  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. Измельчите ножом чеснок и поместите с оливковым маслом и паприкой в чашу. Запустите на 4 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Очистите тыкву, пастернак и морковь и нарежьте кусочками.
- 4** По окончании программы добавьте бульон и овощи. Посолите и поперчите. Запустите на 40 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С. Подавайте горячим.



Общее время: 53 мин 15 с



4/6 персон



15 мин



38 мин 15 с



Slow cook



# РАТАТУЙ

**150 г** репчатого лука  
**100 г** болгарского перца  
**2** зубчика чеснока  
**50 мл** оливкового масла  
**250 г** кабачков  
**250 г** баклажанов  
**300 г** томатов  
**200 мл** овощного бульона  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите лук и крупно порежьте. Вымойте перец, очистите и нарежьте. Поместите лук и перец в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 15 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. Измельчите ножом чеснок и поместите с оливковым маслом в чашу. Включите, не закрывая регулятор пара, на 8 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Нарежьте на кусочки кабачки, баклажаны и томаты.
- 4** По окончании программы добавьте бульон и овощи. Посолите, поперчите и запустите на 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 5** Подавайте горячим или холодным.



Можете менять овощи и их количество по своему вкусу.



Общее время: 19 мин 40 с

6/8 персон 15 мин

4 мин 40 с

Slow cook

## РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ФАРШ

**1** луковица  
**200 г** копченой свиной  
 грудинки  
**100 г** куриной печени  
**300 г** филе свинины  
**25 г** сливочного масла  
**450 г** каштанов,  
 замороженных или  
 консервированных  
**15 г** петрушки  
**50 г** яблок  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите луковицу и нарежьте кубиками ее, а также свиную грудинку, печень и филе. Положите лук в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 12.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте свиную грудинку, филе, печень и сливочное масло и запустите на 4 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Замените миксер ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте каштаны, петрушку и яблоко. Посолите, поперчите, добавьте специи и смешивайте на скорости 12 в течение 10 секунд. Сдвиньте

смесь к центру чаши с помощью лопатки и снова перемешивайте в течение 10 секунд. Если Вы хотите, чтобы фарш был более нежным, смешивайте еще.

- 4** Фарш можно использовать в качестве начинки для индейки, мяса или утки.



Каштаны можно заменить на грецкий орех.



Общее время: 25 мин

2 персоны 5 мин

20 мин

Steam

## РУЛЕТ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ С ЛИМОНОМ

**4** куска филе белой рыбы  
(по **120-140 г**)

**1 ст. л.** оливкового масла

**5 г** укропа

Сок **1** лимона

Соль и перец по вкусу

- 1** Положите рыбное филе на тарелку. Полейте лимонным соком, оливковым маслом и посыпьте укропом. Посолите и поперчите.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу. Застелите паровую корзину бумагой для выпечки.
- 3** Сверните филе рулетом и положите в корзину. Поместите корзину в кухонный комбайн. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 4** Сразу же после приготовления подавайте с рисом.



В маринад можно добавить порошок карри или нарезанные кубиками свежие томаты.



Общее время: 35 мин 10 с

4/6 персон 10 мин

25 мин 10 с

Slow cook

# САЛЬТИМБОККА

**4** очень тонких эскалопа из телятины  
**4** ломтика пармской ветчины  
**8** листьев шалфея  
**60 г** репчатого лука  
**50 мл** растительного масла  
**50 мл** белого вина  
**250 мл** томатного пюре  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Поместите ломтики ветчины и листья шалфея на эскалопы из телятины и сверните. Закрепите зубочисткой.
- 2** Очистите лук, разрежьте на 4 части и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 3** Замените нож миксером, добавьте растительное масло и белое вино и включите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 4** Добавьте эскалопы, томатное пюре и 2 ст. л. воды. Посолите, поперчите и запустите на 20 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С. Подавайте горячим.



Томатное пюре можно заменить небольшим количеством белого вина и положить в эскалоп ломтик моцареллы.



Общее время: 1 ч 5 мин 10 с

4 персоны 5 мин

1 ч 10 с

Slow cook

## САТАЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

**500 г** говядины (вырезка)  
**1** зубчик чеснока  
**150 г** репчатого лука  
**50 мл** арахисового масла  
**40 г** соуса «Сатай»  
**250 г** очищенных томатов (консервированных)  
**100 мл** соевого соуса  
**100 мл** куриного бульона (по желанию)  
**1 ч. л.** кукурузного крахмала  
 Перец по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте масло и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** Нарезьте говядину тонкими полосками. По окончании программы добавьте говядину, соус «Сатай», томаты, соевый соус и крахмал, растворенный в курином бульоне, и поперчите. Запустите на 55 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 4** Подавайте сразу с белым рисом.



Если Вы любите более острые блюда, добавьте больше соуса «Сатай».



Общее время: 53 мин 10 с

4 персоны 5 мин

48 мин 10 с

Slow cook

## ТАЖИН ИЗ БАРАНИНЫ

**800 г** баранины  
**3** зубчика чеснока  
**3 ст. л.** оливкового масла  
**1 ч. л.** молотого кориандра  
**1 ч. л.** молотой корицы  
**1 ч. л.** молотого кумина  
**2 ст. л.** сока лайма  
**200 мл** овощного бульона  
**12 г** кинзы  
**12 г** петрушки  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите чеснок, поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 12.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло, щепотку соли, специи и сок лайма. Запустите на 3 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Порежьте баранину кубиками. Порубите зелень. Как только чеснок будет готов, добавьте баранину, бульон и зелень и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4** Готовое блюдо подавайте сразу с кускусом.



Баранину можно заменить на куриные ножки.



Общее время: 28 мин 30 с

4 персоны 5 мин

23 мин 30 с

Slow cook

## ТАЖИН ИЗ ТРЕСКИ

**1 кг** филе морской трески  
**3** зубчика чеснока  
**3 ст. л.** оливкового масла  
**2 ч. л.** паприки  
**2 ч. л.** кумина  
**150 мл** куриного бульона  
**12 г** кинзы  
**12 г** петрушки  
**1 ч. л.** кукурузного крахмала  
 Сок  $\frac{1}{2}$  лайма  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите чеснок и разрежьте пополам. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 11. С помощью лопатки сдвиньте чеснок к центру.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло, щепотку соли, паприку, кумин и сок лайма. Запустите на 3 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °C.
- 3** Нарезьте рыбу на кубики. По окончании программы добавьте рыбу, крахмал, растворенный в курином бульоне из кубика, и зелень. Запустите программу P3 Slow cook (Тушение).
- 4** Подавайте сразу.



Треску можно заменить на любую белую рыбу, креветки или курицу.



Общее время: 25 мин

2 персоны 10 мин

15 мин

15 мин

Steam

ПАРОВЫЙ РЕЖИМ

## ТАЛЪЯТЕЛЛЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

**200 г** моркови  
**100 г** пастернака  
**50 г** копченой ветчины  
**20 г** тертого сыра пармезан  
**50 мл** сливок 22%  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Очистите пастернак и морковь и нарежьте полосками.
- 2** Налейте 0,7 л воды в чашу. Положите овощи в паровую корзину и поместите корзину в комбайн. Запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 15 минут.
- 3** Нарежьте ветчину соломкой. Поместите ветчину, пармезан и сливки в миску, поперчите и хорошо перемешайте.
- 4** По завершении программы переложите овощные тальятелле в чашу и перемешайте. Сразу подавайте.



Общее время: 36 мин

4 персоны 15 мин

21 мин

Steam

ПАРОВОЙ РЕЖИМ

## ТЕЛЯТИНА ВИТЕЛЛО ТОННАТО

**600 г** жареной телятины  
**100 мл** оливкового масла  
**100 г** тунца в собственном соку  
**10 г** филе анчоусов  
**4 ч. л.** каперсов  
**3** яйца  
**50 мл** говяжьего бульона  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Поместите яйца в паровую корзину. Налейте 0,7 л воды в чашу и установите паровую корзину. Запустите на 20 минут программу P2 Steam (Приготовление на пару) при 100 °С. Когда яйца сварятся, дайте им остыть и снимите скорлупу.
- 2 Поместите тунца, анчоусы, каперсы и яйца в чашу кухонного комбайна, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Посолите и поперчите. Смешайте на скорости 8, постепенно добавляя масло.
- 3 Нарезьте телятину очень тонкими ломтиками и положите на тарелку. Подавайте с соусом из тунца и целыми каперсами.



Это блюдо можно подавать со спаржей, соус идеально к ней подходит.



Общее время: 1 ч 20 мин 10 с

4/6 персон 30 мин

45 мин 10 с 5 мин

Slow cook

## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПШЕННОЙ КАШЕЙ

**160 г** телячьих щечек  
**240 г** пшенной крупы  
**400 мл** воды  
**40 мл** оливкового масла  
**50 г** моркови  
**50 г** стеблей сельдерея  
**80 г** сливочного масла  
**10 г** петрушки  
**3** веточки тимьяна  
**2** веточки розмарина  
**2** зубчика чеснока  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Пшеничную крупу замочите на 20 минут и хорошо промойте под проточной водой. Щечки промойте и нарежьте на крупные куски. Положите морковь и сельдерей в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11. Чеснок и травы мелко нарежьте ножом.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте в чашу телячьи щечки и растительное масло, посолите. Включите программу P1 Slow cook (Тушение). Через 2 минуты добавьте воду, закрыв регулятор пара.
- 3** По завершении программы добавьте чеснок, травы и поперчите.

Запустите на 40 минут программу P3 Slow cook (Тушение) при 90 °С.

- 4** За 20 минут до окончания программы засыпьте пшеничную крупу и продолжите тушить, при необходимости добавьте еще немного воды. По завершении программы добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. Дайте настояться в течение 5 минут.



Общее время: 25 мин

2 персоны 5 мин

20 мин

Steam

## ТРЕСКА В КОНВЕРТЕ С МЕДОМ И ЛИМОНОМ

**240-280 г** филе трески  
**¼** лимона  
**1 ст. л.** меда  
**1 ст. л.** соевого соуса  
**1 ст. л.** подсолнечного масла  
 Соль по вкусу

- 1** Нарежьте лимон мелкими кубиками. Поместите в емкость с медом, соевым соусом и маслом.
- 2** Положите филе трески на центр 2 листов бумаги для выпечки.
- 3** Полейте сверху маринадом и заверните.
- 4** Налейте 0,7 л воды в чашу. Поместите завернутую рыбу в паровую корзину. Установите ее в комбайн и запустите программу P1 Steam (Приготовление на пару) на 20 минут.
- 5** Сразу после приготовления подавайте с рисом.



Общее время: 25 мин 10 с

4/6 персон 5 мин

20 мин 10 с

Slow cook

РЕЖИМ ПЕЧЬ

## ТРЕСКА В СОУСЕ ПИЛЬ-ПИЛЬ

**4** куска трески (**600 г**)  
**8** зубчиков чеснока  
**200 мл** оливкового масла  
**2** перца чили

- 1** Очистите чеснок, поместите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 10 секунд скорость 11.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте масло, треску и перец. Запустите на 20 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 3** Подавайте горячим.



Общее время: 1 ч 2 мин 10 с

4 персоны 10 мин

52 мин 10 с

Slow cook

# ТУШЕНАЯ КУРИЦА ПО-БЕЛЬГИЙСКИ

**750 г** куриных бедер

**1** луковица

**200 г** моркови

**200 г** лука-порей

**50 г** стеблей сельдерея

**2 ст. л.** оливкового масла

**200 мл** сухого белого вина

**200 мл** куриного бульона

**1** лавровый лист

**1** веточка тимьяна

**150 мл** сливок

**1** яичный желток

**10** веточек эстрагона

Соль по вкусу

- 1 Очистите луковицу, лук-порей и сельдерей и крупно порежьте. Очистите и нарежьте морковь. Поместите лук в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2 Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло, сельдерей, бульон и белое вино и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3 По окончании программы добавьте курицу, морковь, лук-порей, лавровый лист и тимьян и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4 По окончании программы выньте мясо и овощи и положите на тарелку. Добавьте сливки, смешанные с яичным желтком, в оставшийся соус. Смешивайте на скорости 6 в течение 2 минут, затем залейте соусом мясо и овощи. Подавайте сразу, украсив веточками эстрагона.



Общее время: 2 ч 20 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

2 ч 10 мин 30 с

Slow cook

# ТУШЕНОЕ МЯСО ПО-ФЛАМАНДСКИ

**800 г** говяжьей лопатки  
**3** луковицы  
**2** зубчика чеснока  
**50 мл** растительного масла  
**150 г** бекона  
**15 г** крахмала  
**150 мл** говяжьего бульона  
**700 мл** темного пива  
**30 г** имбирных пряников  
**10** горошин розового перца  
**1** пучок праной зелени

- 1** Очистите лук и чеснок и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 12 на 30 секунд.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте масло и бекон и запустите на 10 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** Растворите крахмал в бульоне. В конце программы добавьте бульон, пиво, мясо, пряники, розовый перец и зелень. Запустите на 2 часа программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 4** Подавайте горячим с тушеным картофелем или тальятелле.



Можно добавить 20-30 г тростникового сахара для более сладкого вкуса.



Общее время: 56 мин

4 персоны 5 мин

51 мин

Slow cook

# ТУШЕНЫЙ КРОЛИК С ЛЕМОНГРАССОМ

**1 кг** мяса кролика  
**4** средних лука-шалота  
**20 г** свежего лемонграсса  
 (2 стебля)  
**15 г** свежего имбиря  
**50 мл** оливкового масла  
**100 мл** сока лайма  
**400 мл** говяжьего бульона  
**1 ст. л.** кукурузного  
 крахмала  
 Соль по вкусу

- 1** Очистите лук-шалот и имбирь, затем мелко нарежьте лемонграсс. Поместите эти ингредиенты в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 1 минуту.
- 2** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и включите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 3** По окончании программы добавьте кролика, сок лайма, говяжий бульон, крахмал и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4** Сразу после приготовления подавайте с рисом.



Кролика можно заменить курицей. Если у Вас нет свежего имбиря, используйте 1 ч. л. молотого.



Общее время: 55 мин 10 с

4 персоны 10 мин

45 мин 10 с

Slow cook

## УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

**1 кг** утки (1 ножка, разделенная на 2 части, 2 филе)

**1** лук-шалот

**1** луковица

**1 ст. л.** оливкового масла

**150 мл** апельсинового сока

**50 мл** портвейна

**20 г** жидкого меда

**100 мл** куриного бульона

**10 г** крахмала

Цедра **1** апельсина

Соль по вкусу

- 1** Снимите кожу с утиных филе и нарежьте на 6 частей.
- 2** Очистите лук-шалот и луковицу и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 3** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и кусочки утки и запустите программу P1 Slow cook (Тушение).
- 4** По окончании программы сдвиньте массу к центру чаши. Добавьте апельсиновый сок, портвейн, мед, крахмал, растворенный в курином бульоне, и апельсиновую цедру. Посолите и запустите на 40 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 95 °С.
- 5** После приготовления подавайте сразу с пюре из сельдерея или с трехцветным рисом.



Общее время: 1 ч 5 мин 30 с



4 персоны



15 мин



10 мин 30 с



40 мин



Slow cook



# ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

**4** больших томата  
**250 г** шампиньонов  
**1** зубчик чеснока  
**250 г** фарша из говядины  
**30 г** панировочных сухарей  
**1 ст. л.** оливкового масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2** Срежьте у томатов верхушки и извлеките середину. Вымойте грибы и вырежьте ножки. Очистите чеснок. Поместите грибы и чеснок в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 12. Замените нож миксером и добавьте чуть-чуть оливкового масла. Запустите на 10 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3** По окончании программы снимите миксер. Добавьте фарш из говядины, панировочные сухари, посолите и поперчите. Перемешайте начинку лопаткой.
- 4** Положите томаты в форму для запекания и наполните начинкой. Добавьте верхушки и запекайте в течение 40 минут.



Можно заменить фарш из говядины куриным или диетическим – из индейки или кролика.



Общее время: 40 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

40 с 30 мин

РУКОВ. РЕЖИМ

## ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

4 болгарских перца  
 1 зубчик чеснока  
 1 луковица  
 500 г говядины  
 10 веточек мяты  
 50 г кедровых орехов  
 Соль и перец по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С. Очистите чеснок и лук и крупно порежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, вместе с мясом и мятой. Посолите и поперчите. Включите скорость 12 на 30 секунд.
- 2 Перемешайте фарш с помощью лопатки и снова смешивайте в течение 10 секунд (если Вы хотите, чтобы фарш был более нежным, можете смешивать еще 20 секунд).
- 3 Снимите нож, добавьте кедровые орехи и перемешайте фарш руками.
- 4 Отрежьте верхушки от перцев и удалите белую часть и семена. Начините фаршем и уложите на блюдо для запекания. Накройте верхушками и запекайте в духовом шкафу 30-35 минут. Подавайте горячими.



Общее время: 1 ч 13 мин

4 персоны 10 мин

1 ч 13 мин

Slow cook

# ФРАНЦУЗСКОЕ РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

**800 г** телятины (лопатка)

**100 г** грибов

**200 г** моркови

**30 г** стеблей сельдерея

**50 г** репчатого лука

**50 мл** оливкового масла

**2-3** веточки зелени

**20 г** пшеничной муки

**600 мл** куриного бульона

**300 г** сметаны 25%

Соль и перец по вкусу

- 1 Нарежьте мясо кусочками. Очистите овощи. Нарежьте ломтиками морковь и разрежьте грибы и лук на четвертинки.
- 2 Поместите в растительное масло и лук и включите на 3 минуты программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 3 Затем добавьте обваленное в муке мясо, пряную зелень, морковь, сельдерея и бульон. Посолите, поперчите и запустите на 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С. В конце программы добавьте грибы и снова запустите на 30 минут программу P2 Slow cook (Тушение).
- 4 По окончании программы возьмите половину бульона и смешайте со сметаной. Выложите мясо и овощи на тарелку и полейте соусом. Сразу же подавайте.



Чтобы соус получился более густым, добавьте 1 яичный желток.



Общее время: 20 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

40 с 10 мин

Slow cook

## ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

**500 г** говядины  
**1** яичный желток  
**10 г** паприки  
**20 г** петрушки  
**1 ст. л.** оливкового масла  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Положите мясо в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 12. Смешайте содержимое с помощью лопатки, добавьте яичный желток, петрушку и перец. Посолите, поперчите и снова перемешивайте в течение 10 секунд (если хотите, чтобы фарш был более нежным, можете смешивать еще 20 секунд).
- 2** Снимите нож и перемешайте фарш руками. Сформируйте шарики.
- 3** Нагрейте сковороду на сильном огне и добавьте немного оливкового масла. Обжаривайте фрикадельки примерно 10 минут.
- 4** Подавайте сразу.



Это блюдо можно готовить в духовом шкафу; в этом случае добавьте в форму немного томатного пюре. Фрикадельки также можно сделать из телятины или свинины.



Общее время: 56 мин 50 с

6/8 персон 20 мин

6 мин 50 с 30 мин

Sauce

ПРИНУЖДЕННОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

# ФРИКАДЕЛЬКИ ПО-НЕМЕЦКИ

**100 г** хлеба  
**100 мл** молока  
**70 г** репчатого лука  
**250 г** телятины (лопатка)  
**250 г** свиного филе  
**1** яичный желток  
**5 г** орегано  
**30 г** пшеничной муки  
**30 г** сливочного масла  
**100 мл** белого вина  
**200 мл** бульона  
**100 мл** сметаны 20%  
 Соль и перец по вкусу

- 1** Замочите хлеб в молоке. Очистите лук и нарежьте кубиками мясо. Положите свиное филе в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 12. Переложите в миску. Положите лук и телятину в чашу и смешивайте на скорости 12 в течение 20 секунд. Добавьте свиной фарш, орегано, хлеб, соль и перец и смешивайте на скорости 12 в течение 20 секунд. Переложите полученный фарш в другую емкость. Добавьте яичный желток и перемешайте. Сформируйте фрикадельки и поставьте в холодное место на 30 минут.
- 2** Вымойте чашу комбайна и установите насадку для взбивания. Добавьте муку, сливочное масло, белое вино и бульон, посолите, поперчите и смешивайте на скорости 7 в течение 30 секунд. Запустите на 5 минут программу Sauce (Соус) на скорости 4 при 90 °C. За 2 минуты до окончания приготовления добавьте сметану. Включите скорость 4 на 20 секунд.
- 3** Тушите фрикадельки в большом количестве бульона и подавайте с соусом.



Общее время: 58 мин 10 с

4 персоны      5 мин

53 мин 10 с

Slow cook

# ЦЫПЛЕНОК ПО-БАСКСКИ

**750 г** куриных бедер

**1** луковица

**2** зубчика чеснока

**1** красный перец

**50 мл** оливкового масла

**50 мл** белого вина

**200 г** измельченных томатов  
(консервированных)

**250 мл** куриного бульона

Соль по вкусу

- 1** Очистите лук и чеснок. Вымойте перец, очистите и нарежьте.
- 2** Поместите чеснок, лук и перец в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 3** Замените нож миксером. Добавьте оливковое масло и белое вино и запустите на 8 минут программу P1 Slow cook (Тушение) при 130 °С.
- 4** По окончании программы добавьте курицу, томаты и бульон и посолите. Запустите программу P2 Slow cook (Тушение).
- 5** Сразу же после приготовления подавайте к столу.



Можно добавить маслины.



Общее время: 1 ч 13 мин

6/8 персон 15 мин

6 мин 40 с 40 мин

Pastry

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

**1** апельсин  
**200 г** сахара  
**100 мл** оливкового масла  
**3** яйца  
**100 мл** молока  
**250 г** пшеничной муки  
**15 г** разрыхлителя

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Разрежьте апельсин вместе с кожурой на четыре части. Удалите семена и перегородки. Оставшиеся дольки с кожурой положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade.
- 3** Добавьте сахар, масло, яйца и молоко. Смешивайте на скорости 11 в течение 3 минут. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка) и постепенно добавляйте муку и разрыхлитель.
- 4** Вылейте полученную смесь в смазанную сливочным маслом форму с высокими бортиками. Выпекайте примерно 35-40 минут. Остудите и подавайте к столу.



Пирог можно подавать с соусом из горького шоколада.



Общее время: 59 мин 20 с

4/6 персон 10 мин

4 мин 20 с 45 мин

Pastry

## БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

**100 г** мягкого сливочного масла  
**100 г** коричневого сахара  
**2** яйца  
**50 мл** сливок 22%  
**120 г** черного шоколада в форме капель  
**220 г** пшеничной муки  
**2 ч. л.** без горки разрыхлителя  
**2** банана (**250 г**)

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите нарезанное кубиками сливочное масло, сахар, яйца, сливки, муку и разрыхлитель в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3 Очистите бананы и крупно порежьте. По окончании программы добавьте шоколадные капли и снова перемешайте в течение 40 секунд на скорости 6.
- 4 Вылейте смесь в форму, застеленную пергаментом, и выпекайте примерно 45 минут. Если пирог слишком подрумянивается к концу приготовления, уменьшите температуру до 160 °С.
- 5 Остудите, затем вынимайте из формы.



Используйте спелые бананы. Шоколадные капли можно заменить кусочками карамели.



Общее время: 1 ч 28 мин



4/6 персон



10 мин



3 мин



1 ч



15 мин



## БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

**200 г** рисовой муки

**120 г** коричневого сахара

**125 г** мягкого сливочного масла

**3** желтка

Цедра **1** апельсина

Сахарная пудра для декора

- 1 Поместите рисовую муку, сахар, кубики сливочного масла, яичные желтки и апельсиновую цедру в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Смешивайте на скорости 8 в течение 3 минут. С помощью лопатки сдвиньте массу к центру чаши и смешивайте еще несколько секунд.
- 2 Скатайте тесто в форме шара и оберните в пищевую пленку. Уберите на 1 час в холодильник.
- 3 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 4 Застелите противень бумагой для выпечки. Раскатайте тесто скалкой и вырежьте фигурки специальной формой или стаканом. Выложите печенье на противень.
- 5 Выпекайте в течение 15 минут. В конце приготовления печенье должно остаться мягким; по мере остывания оно затвердеет. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.



Общее время: 1 ч 16 мин



4/6 персон



10 мин



6 мин



30 мин



30 мин



Pastry



## БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

- 135 мл** молока
- 35 г** свежих дрожжей
- 2** яйца
- 375 г** пшеничной муки
- 5 г** соли
- 250 г** сахара
- 15 г** ванильного сахара
- 200 г** мягкого сливочного масла кусочками
- 250 г** сахарной обсыпки

- 1** Поместите дрожжи и молоко в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите комбайн на скорости 3 при 35 °C на 3 минуты. Добавьте муку, соль, яйца, сахар, ванильный сахар и сливочное масло и запустите программу P2 Pastry (Выпечка) на 3 минуты.
- 2** В конце программы выньте тесто и смешайте с сахарной обсыпкой. Поместите в миску, накройте полотенцем и оставьте на 30 минут.
- 3** Разогрейте вафельницу. Поместите в вафельницу порцию теста и выпекайте около 7 минут. Повторите, пока не используете все тесто.



Тесто для льежских вафель должно быть довольно плотное, а вафли получатся хрустящими.



Общее время: 1 ч 11 мин 10 с

4/6 персон 15 мин

11 мин 10 с 45 мин

Pastry

## БЛОНДИ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ

**200 г** сливочного масла  
**300 г** белого шоколада  
**200 г** пшеничной муки  
**200 г** сахара  
**6** яиц  
**150 г** красных ягод  
**150 г** грецких орехов

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите сливочное масло и ломтики шоколада в чашу, оснащенную миксером. Запустите комбайн на скорости 3 при 45 °С на 7 минут. Если шоколад не совсем расплавился, включите еще на 2 минуты.
- 3 Замените миксер насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте муку, сахар и яйца и запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4 Застелите квадратную форму бумагой для выпечки. Когда тесто будет готово, добавьте красные ягоды и орехи. Включите скорость 6 на 30 секунд.
- 5 Вылейте полученную смесь в форму и выпекайте примерно 45 минут. Если пирог слишком подрумянивается к концу приготовления, накройте форму фольгой. Остудите, затем выньте из формы.



Ягоды можно выложить поверх теста.



Общее время: 53 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

13 мин 40 с 30 мин

Pastry

## БРАУНИ С ОРЕХАМИ ПЕКАН

**200 г** черного шоколада 72%  
**200 г** сливочного масла  
**160 г** сахара  
**80 г** пшеничной муки  
**4** яйца  
**1 ч. л.** разрыхлителя  
**100 г** орехов пекан

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите нарезанное кубиками сливочное масло и ломтики шоколада в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите комбайн на скорости 3 при 45 °С на 10 минут.
- 3 Добавьте сахар, муку, яйца, разрыхлитель и орехи пекан. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4 Застелите квадратную форму бумагой для выпечки. Влейте смесь в форму. Выпекайте 20-30 минут.
- 5 Дайте остыть и выньте из формы.



Можно использовать фисташки, фундук, миндаль или два вида орехов, чтобы варьировать вкус этого десерта. Если Вы хотите, чтобы вкус орехов был отчетливее, добавьте их по окончании программы и быстро перемешайте с помощью лопатки.



Общее время: 49 мин 45 с

4/6 персон 10 мин

9 мин 45 с 30 мин

РЕЖИМ ПЕЖИМ

## ВАНИЛЬНАЯ ПРОСТОКВАША С ЯГОДНЫМ КИСЕЛЕМ

**400 мл** простокваши  
**6 г** листового желатина  
**200 мл** замороженной вишни без косточек  
**50 мл** вишневого сока  
**1 ст. л.** кукурузного крахмала  
**10 г** мяты  
**40 г** овсяного печенья  
**20 г** обжаренного фундука  
 Ванильный сахар/сироп по вкусу

- 1 Замочите желатин в холодной воде.
- 2 Поместите фундук и печенье в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Запустите комбайн на скорости 11 на 45 секунд. Переложите измельченные орехи в другую емкость. Чашу протрите.
- 3 Поместите простоквашу в чашу, оснащенную миксером. Запустите комбайн на скорости 2 при 50 °C на 2 минуты. Затем подождите 1 минуту и добавьте желатин (без воды). Переложите простоквашу в другую емкость и поставьте в холодильник на 30 минут.
- 4 Вымойте чашу. Поместите вишню, сахар, сок в чашу, оснащенную миксером, и запустите комбайн на скорости 2 при 90 °C на 4 минуты.
- 5 Крахмал разведите в холодной воде, тонкой струйкой влейте в горячий вишневый сироп и запустите комбайн на скорости 2 при 90 °C на 3 минуты. Соус охладите до комнатной температуры.
- 6 Разложите в глубокие пиалы кусочки охлажденной простокваши, полейте вишневым соусом и посыпьте рубленым орехом, печеньем, украсьте листьями свежей мяты.



Общее время: 1 ч 7 мин

4/6 персон 15 мин

26 мин 25 мин

Dessert

РЕЖИМ ПАУЗЫ

## ВАНИЛЬНЫЕ ЭКЛЕРЫ

### Для заварного крема

- 2 яйца
- 3 желтка
- 100 г сахара
- 40 г пшеничной муки
- 30 г крахмала
- 700 мл молока
- 1 ч. л. молотой ванили

### Для заварного теста

- 80 г сливочного масла
- 150 г пшеничной муки
- 4 яйца
- Соль по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите яйца, желтки, сахар, муку и крахмал в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Взбивайте на скорости 6 в течение 1 минуты, постепенно добавляя молоко. Закройте регулятор пара и запустите на 12 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 90 °С.
- 3 Добавьте ваниль и перемешивайте со скоростью 7 в течение 1 минуты. Поместите крем в кондитерский мешок. Вымойте комбайн.
- 4 Поместите 250 мл воды, сливочное масло и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и перемешивайте на скорости 3 при 90 °С в течение 8 минут.
- 5 Добавьте муку и смешивайте на скорости 6 в течение 2 минут. Переложите тесто в миску и вымойте чашу холодной водой. Снова положите тесто в чашу. Смешивайте на скорости 7, вбивая по одному яйца. Оставьте перемешиваться на 2 минуты.
- 6 Застелите противень бумагой для выпечки. Поместите тесто в кондитерский мешок и выдавите жгутики длиной 12 см. Выпекайте 20-25 минут.
- 7 Аккуратно разрежьте эклеры и наполните их кремом.



Общее время: 3 ч 23 мин

4/6 персон 10 мин

13 мин 3 ч

Dessert

РЕЖИМ ПАРОМ

## ВАНИЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ С КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ

**6** желтков  
**60 г** сахара  
**500 мл** молока  
**1 ч. л.** ванильного сахара  
**12 г** желатина (**5-6** листов)  
**200 г** красных ягод

- 1 Поместите яичные желтки и сахар в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Смешивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. Добавьте молоко и ваниль и включите на 12 минут программу Dessert (Десерт), не закрывая регулятор пара, при 85 °С.
- 2 Застелите круглую форму пищевой пленкой. Замочите на 5 минут листы желатина в миске с холодной водой.
- 3 По окончании программы выньте желатин из воды и добавьте в чашу. Смешивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. Вылейте десерт в форму и поместите в холодильник минимум на 3 часа.
- 4 Переверните десерт на блюдо и украсьте сверху красными ягодами.



Если хотите придать дополнительный вкус десерту, добавьте одновременно с желатином пюре из красных ягод или какао-порошок.



Общее время: 41 мин

4/6 персон 5 мин

1 мин 35 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ

**4** желтка  
**50 г** сахара  
**400 мл** сливок 35%  
**1 ч. л.** ванили (молотой или ароматизатора)  
**100 г** коричневого сахара

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 120 °С.
- 2** Поместите яичные желтки, сахар и ваниль в чашу, оснащенную насадкой для взбивания, и включите на скорость 7 на 1 минуту. Через 30 секунд через крышку влейте сливки.
- 3** Разлейте смесь в порционные формочки.
- 4** Запекайте на водяной бане в течение 35 минут. Остудите и поставьте в холодильник.
- 5** Посыпьте крем-брюле коричневым сахаром и расплавьте его с помощью горелки или под грилем в течение 2 минут.



Перед подачей на стол можно добавить измельченных фисташек.



Общее время: 14 мин

4/6 персон 10 мин

4 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ГАСПАЧО ИЗ ДЫНИ И МАНГО

**300 г** дыни  
**300 г** манго  
**50 мл** сока лайма  
**100 мл** оливкового масла  
**1 ч. л.** молотого имбиря  
**10** листьев мяты

- 1 Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, мякоть дыни и манго, сок лайма, оливковое масло и имбирь.
- 2 Включите скорость 12 на 4 минуты.
- 3 Подавайте холодным, украсив листьями мяты.



Общее время: 6 ч 11 мин 20 с



4 персоны



10 мин



1 мин 20 с



6 ч



# ГРАНИТА ИЗ АРБУЗА С ЙОГУРТОМ

**400 г** арбуза  
**100 г** греческого йогурта  
**40 г** сахарной пудры

- 1 Накануне вечером нарежьте арбуз кубиками размером 1х1 см и удалите корки. Выложите арбуз на бумагу для выпечки и поместите в морозильную камеру.
- 2 Когда кубики затвердеют, поместите их в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите режим Pulse на 1 минуту.
- 3 Соберите массу лопаткой со стенок чаши и с крышки, добавьте сахарную пудру и йогурт и снова перемешайте в режиме Turbo в течение 20 секунд.
- 4 Подавайте сразу же в стаканах или поместите смесь в морозилку еще на 30 минут, чтобы сформировать шарики.



Можно заменить йогурт творогом. Внимание: не замораживайте продукт повторно!



Общее время: 3 ч 34 мин



6/8 персон



20 мин



14 мин



3 ч



## ГРУШЕВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ

**200 г** печенья Спекулос (Бельгия)

**40 г** растопленного сливочного масла

**3** листа желатина (**6 г**)

**350 г** груш в сиропе

**200 мл** сливок для взбивания 30%

**60 г** сахара

**120 г** сыра маскарпоне

**100 г** черного шоколада 72%

**80 мл** молока

- 1 Положите печенье в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 10. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте лопаткой, а затем плотно уложите на дно формы.
- 2 Замочите желатин в холодной воде. Поместите груши и 2 ст. л. сиропа в чашу и перемешивайте со скоростью 10 в течение 1 минуты.
- 3 Нагрейте 2 ст. л. грушевого сиропа в кастрюле и добавьте желатин.
- 4 Вымойте чашу комбайна и установите насадку для взбивания. Налейте сливки и смешивайте на скорости 7 в течение 3 минут. Добавьте сахар, нарезанные груши, маскарпоне и желатин.
- 5 Поместите шоколад и молоко в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Нагревайте при 70 °C в течение 8 минут на скорости 5. Полейте шоколадом груши и крем.
- 6 Охлаждайте не менее 3 часов.

Включите скорость 4 на 1 минуту 30 секунд. Вылейте смесь в форму и поставьте в холодильник.

Включите скорость 4 на 1 минуту 30 секунд. Вылейте смесь в форму и поставьте в холодильник.

Охлаждайте не менее 3 часов.



Общее время: 3 ч 24 мин 20 с

4/6 персон 10 мин

14 мин 20 с 3 ч

Slow cook

ПЕЧЬ РЕЖИМ

## ДОМАШНЯЯ ХАЛВА ИЗ АРАХИСА

**200 г** арахиса обжаренного  
**50 г** пшеничной муки  
**100 г** сахара  
**50 мл** воды  
**20 г** ванильного сахара  
**1 ст. л.** растительного масла

- 1 Положите орехи в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 20 секунд скорость 11. Готовую ореховую «пудру» переложите в миску.
- 2 Замените нож миксером. Засыпьте в чашу сахар, ванильный сахар, влейте воду и сварите сироп, запустив программу P1 Slow cook (Тушение) на 12 минут. Обжарьте на сковороде муку до кремового оттенка.
- 3 В горячий сироп засыпьте ореховую «пудру», муку, масло и перемешивайте миксером на скорости 3 в течение 2 минут.
- 4 Застелите стеклянную форму бумагой для выпечки и переложите в нее полученную домашнюю халву. Накройте и поставьте под пресс в холодильник на 3-4 часа.



Арахис можете заменить кунжутом или фундуком.



Общее время: 2 ч 15 мин



4 персоны



5 мин



10 мин



2 ч



## ЖЕНТ

**250 г** пшенной крупы  
**120 г** сахара  
**120 г** сливочного масла  
**50 г** изюма  
**50 г** меда

- 1** Измельчите в кофемолке пшенную крупу вместе с сахаром.
- 2** В чашу засыпьте крупу с сахаром, добавьте сливочное масло.
- 3** Установите 150 °С на 10 минут. Обжаривайте смесь со сливочным маслом, помешивая силиконовой лопаткой, чтобы не подгорело.
- 4** Залейте изюм кипятком и затем промойте его холодной проточной водой.
- 5** По завершении программы добавьте в чашу комбайна изюм и мед.
- 6** Перемешайте и переложите массу в прямоугольную или порционную форму, дайте ей остыть. Уберите в холодильник на 2 часа.



При подаче нарежьте на порционные части, подавайте к горячим напиткам.



Общее время: 1 ч 14 мин

4/6 персон 15 мин

14 мин 45 мин

Dessert

РЕЖИМ ПАХОВ

## ЗАВАРНОЕ КОЛЬЦО С КРЕМОМ

### Для теста

**80 г** сливочного масла

**150 г** пшеничной муки

**4** яйца

Соль по вкусу

### Для начинки

**2** яйца

**3** желтка

**100 г** сахара

**40 г** пшеничной муки

**30 г** кукурузного крахмала

**700 мл** молока

**50 г** сливочного масла

**125 г** ореховой пасты

### Для топпинга

**100 г** сахарной пудры

**50 г** рубленого миндаля

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 190 °С.
- 2 Сделайте сладкое заварное тесто (см. стр. 36).
- 3 Застелите противень бумагой для выпечки, поместите заварное тесто в кондитерский мешок и выдавите в форме кольца на противень. Выпекайте 25 минут, затем снизьте температуру до 160 °С и печите еще 20 минут.
- 4 Поместите яйца, желтки, сахар, муку и крахмал в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Взбивайте на скорости 6 в течение 1 минуты, постепенно добавляя молоко. Закройте регулятор пара и запустите на 12 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 90 °С. По окончании программы добавьте сливочное масло и

ореховую пасту и включите на 1 минуту скорость 7, чтобы масса стала однородной.

- 5 Поместите крем в кондитерский мешок и дайте остыть. В наиболее широком месте разрежьте кольцо на две части и наполните кремом. Накройте второй половиной и посыпьте сахарной пудрой и измельченным миндалем. Подавайте сразу.



Общее время: 1 ч 14 мин



4/6 персон



5 мин



9 мин



1 ч



1 ч



## ЗАВАРНОЙ ФЛАН С ЧЕРНОСЛИВОМ

**300 г** чернослива без косточек  
**20 г** растопленного сливочного масла  
**750 мл** молока  
**5** яиц  
**140 г** сахара  
**1 пак.** ванильного сахара  
**220 г** муки  
**50 мл** ликера Cointreau®

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Смажьте сливочным маслом форму для запекания и положите в нее чернослив.
- 2 Поместите сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и подогревайте на скорости 5 при 80 °С в течение 3 минут.
- 3 Добавьте молоко, яйца, сахар и ванильный сахар и перемешайте 4 минуты на скорости 8.
- 4 Постепенно добавляйте муку. Когда масса станет однородной, добавьте ликер Cointreau® и перемешивайте еще 2 минуты.
- 5 Вылейте полученную смесь на чернослив и выпекайте в течение 1 часа. Перед подачей охладите.



Чернослив можно заменить инжиром или вишней.



Общее время: 14 мин 30 с

4/6 персон 5 мин

3 мин 30 с 6 мин

Pastry

РЕЖИМ ПАСТЫ

## ИСПАНСКИЕ ПОНЧИКИ РОСКИЛЬЯС

**50** мл молока  
**11 г** разрыхлителя  
**350 г** пшеничной муки  
**80 г** сахара  
**1** яйцо  
**50 мл** оливкового масла  
**50 мл** анисового ликера  
 Сахар по вкусу

- 1** Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите программу P2 Pastry (Выпечка).
- 2** Сформируйте из теста тонкие кольца диаметром 5 см.
- 3** Обжаривайте во фритюрнице в течение нескольких минут. Пончики должны подрумяниться. Посыпьте их сахаром перед подачей.



В тесто можно добавить цедру 1 лимона.



Общее время: 29 мин 30 с



8 персон



5 мин



9 мин 30 с



15 мин



## КАПКЕЙКИ С ТЫКВОЙ

**150 г** тыквы  
**40 г** сливочного масла  
**100 г** пшеничной муки  
**30 г** мёда  
**30 г** изюма  
**1 ч. л.** разрыхлителя  
**2 г** тимьяна  
**2** яйца  
 Соль по вкусу

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите очищенную тыкву и изюм в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Измельчите на скорости 12 в течение 30 секунд. Готовую массу переложите в миску.
- 3 Чашу вымойте и высушите. Установите насадку для взбивания. Положите сахар, соль, яйца и взбейте на скорости 9 в течение 7 минут до пышной консистенции с устойчивыми пиками.
- 4 В подготовленную яичную массу добавьте тыкву, изюм, мягкое сливочное масло, муку, мед, разрыхлитель и тимьян. При помощи насадки для замешивания/измельчения на скорости 2 аккуратно перемешайте полу-

чвишееся тесто для капкейков в течение 2 минут.

- 5 Тесто разложите при помощи лопатки по порционным бумажным формочкам на 2/3 объема. Запекайте в разогретом духовом шкафу в течение 15 минут при температуре 180 °С.



Общее время: 1 ч 4 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

4 мин 40 с 50 мин

Pastry

## КЕКС ИЗ РИКОТТЫ С АБРИКОСАМИ

- 3** яйца
- 90 г** коричневого сахара
- 200 г** молотого миндаля
- 30 г** крахмала
- ½ ч. л.** соды
- 1 ст. л.** оливкового масла
- 250 г** сыра рикотта
- 150 г** абрикосов

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Застелите форму для пирога с высокими бортиками бумагой для выпечки.
- 2** Поместите яйца, коричневый сахар, молотый миндаль, крахмал, соду, оливковое масло и рикотту в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3** Вымойте абрикосы и нарежьте четвертинками. В конце программы добавьте их через отверстие и включите на 1 минуту скорость 6.
- 4** Вылейте полученную смесь в форму и выпекайте примерно 50 минут. Если пирог слишком подрумянивается к концу приготовления, накройте форму фольгой.
- 5** После выпекания дайте остыть и выньте из формы.



Замените абрикосы замороженной малиной, ежевикой или любыми другими ягодами/фруктами.



Общее время: 59 мин 25 с

4/6 персон 15 мин

4 мин 25 с 40 мин

Pastry

## КЕКС С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

**125 г** мягкого сливочного масла  
**250 г** грецких орехов  
**300 г** коричневого сахара  
**80 г** пшеничной муки  
**5** яиц  
**2 ст. л.** темного рома  
**1 пак.** сухих дрожжей

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите грецкие орехи в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 12 на 45 секунд. Добавьте остальные ингредиенты и запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3 Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой прямоугольную форму. Готовую смесь вылейте в форму. Запекайте примерно 40 минут.
- 4 Остудите, затем вынимайте из формы. Употреблять в теплом или холодном виде.



Грецкие орехи можно заменить фундуком, миндалем или любыми другими орехами.



Общее время: 1 ч 23 мин 40 с



12 персон



20 мин



13 мин 40 с



30 мин



20 мин



Pastry



## КЕКСЫ ФИНАНСЬЕ

**125 г** молотого миндаля  
**125 г** пшеничной муки  
**180 г** сахарной пудры  
**150 г** сливочного масла  
**5** белков  
**1 ч. л.** разрыхлителя  
**1 ч. л.** молотой ванили  
 Щепотка соли

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2 Положите сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и нагревайте до 130 °С в течение 10 минут на скорости 3.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты и запустите программу P3 Pastry (Выпечка). Уберите тесто на 30 минут в холодильник.
- 4 Смажьте сливочным маслом формочки для кексов и заполните их смесью (на две трети). Выпекайте 15-20 минут.
- 5 Охладите, затем вынимайте из формочек и подавайте.



Замените молотый миндаль молотыми фисташками или фундуком.



Общее время: 4 ч 26 мин 30 с



4/6 персон



25 мин



1 мин 30 с



4 ч



## КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

**400 г** клубники  
**8 г** желатина  
**18** печений «Дамские пальчики»/«Савоярди»  
**150 мл** клубничного сиропа  
**200 г** сливочного сыра 40%  
**100 г** сыра маскарпоне  
**60 г** сахара  
 Сок **1** лимона

- 1 Замочите желатин в холодной воде на 20 минут. Выньте из воды и поместите в лимонный сок. Растопите в микроволновой печи в течение 30 секунд.
- 2 Замочите печенье в клубничном сиропе и выложите на дно формы для торта.
- 3 Удалите плодоножки у клубники и нарежьте на четвертинки. Отложите 100 г.
- 4 Поместите сливочный сыр, маскарпоне, 300 г клубники, сахар и лимонный сок в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Смешивайте на скорости 5 в течение 1 минуты. При необходимости сдвиньте массу к центру с помощью лопатки и снова перемешайте в течение 30 секунд.
- 5 Переложите смесь в форму для торта и поставьте в холодильник застывать как минимум на 4 часа.
- 6 Подавайте, украсив свежей клубникой.



Общее время: 36 мин 30 с



4/6 персон



5 мин



1 мин 30 с



30 мин



30 мин



## КОКОСОВЫЙ ФЛАН

**80 г** тертого кокоса  
**250 г** сгущенного молока без сахара  
**250 мл** молока  
**2** яйца  
**40 г** сахара

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 1 минуту скорость 11. При необходимости сдвиньте массу к центру с помощью лопатки и снова перемешайте в течение 30 секунд.
- 3 Разложите массу на 4-6 порционных формочек и запекайте в течение 30 минут. Употреблять в теплом или холодном виде.



Коровье молоко можно заменить растительным (рисовым или миндальным) или добавить больше кокосового молока (в этом случае сахар класть не надо).



Общее время: 8 ч 39 мин



4 персоны



5 мин



2 ч 34 мин



6 ч



## КОСПА

**500 г** творога 9%  
**500 мл** молока 3,2%  
**60 г** сливочного масла  
**30 г** сахара  
**55 г** печенья «Юбилейное»  
**65 г** меда

- 1 В чашу установите насадку для замешивания/измельчения. Добавьте печенье и включите режим Pulse на 1 минуту.
- 2 Помойте и просушите чашу и установите насадку для взбивания. Добавьте творог и молоко. Установите скорость 2 при 100 °C на 1 час 30 минут, не закрывая регулятор пара.
- 3 По завершении программы лопаткой соберите со стенок творожную массу и установите скорость 2 при 110 °C на 30 минут. Затем снова лопаткой соберите со стенок творожную массу и установите скорость 2 при 95 °C на 30 минут. Внимание: масса начнет густеть! Важно, чтобы не подгорела, а то будет горчить.
- 4 Переложите массу в миску, чашу вымойте и просушите. Положите в чашу масло и сахар, установите скорость 2 при 95 °C на 3 минуты. Засыпьте в творожную массу измельченное печенье и мед, влейте растопленное масло с сахаром и смешайте лопаткой.
- 5 На дно глубокой тарелки постелите пищевую пленку, переложите творожную массу, хорошо утрамбовав ее, сверните рулетом. Уберите в холодильник на 6 часов.



При подаче нарежьте на порции и подавайте с горячими напитками.



Общее время: 1 ч 36 мин 30 с



6 персон



5 мин



31 мин 30 с



1 ч



Dessert



## КРЕМ КАТАЛАНА

- 1 апельсин
- 1 лимон
- 700 мл молока
- 120 г сахара
- 1 палочка корицы
- 2 яйца
- 3 желтка
- 20 г пшеничной муки
- 20 г кукурузного крахмала
- Коричневый тростниковый сахар для карамели

- 1 Вымойте апельсин и лимон и снимите цедру.
- 2 Поместите молоко, 60 г сахара, корицу и цедру в чашу с установленным миксером. Запустите комбайн на скорости 3 при 90 °C на 15 минут. Процедите смесь.
- 3 Вымойте чашу и установите насадку для взбивания. Поместите яйца, желтки, муку, крахмал и оставшийся сахар в чашу. Взбивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. Через 30 секунд через отверстие в крышке добавьте молочную смесь.
- 4 Запустите на 15 минут программу Dessert (Десерт) при 90 °C на скорости 5. По завершении программы включите на 30 секунд скорость 7, чтобы крем стал более густым.
- 5 Разложите в 6 формочек и уберите в холодильник на 1 час. При подаче посыпьте десерт коричневым сахаром и карамелизируйте его, используя горелку.



Общее время: 10 мин 40 с

4/6 персон 5 мин

5 мин 40 с

ПАНОВ РЕЖИМ

## КРЕМ СО СГУЩЕНКОЙ И КЛЮКВОЙ

**280 г** сыра маскарпоне  
**150 г** сгущенного молока  
**60 г** клюквы  
**6** белков  
**20 г** воздушного риса  
**2** веточки мяты  
 Щепотка соли

- 1 Поместите яичные белки и щепотку соли в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Включите скорость 6 на 5 минут, не закрывая регулятор пара. Аккуратно переложите взбитые белки в миску и уберите в холодильник.
- 2 Вымойте чашу и установите насадку для взбивания. Положите в чашу маскарпоне. Взбивайте на скорости 3 в течение 15 секунд, через регулятор пара влейте тонкой струйкой сгущенное молоко и перемешайте до однородной массы. Откройте крышку и добавьте взбитые белки. Перемешайте на скорости 3 в течение 25 секунд до консистенции однородной массы, используя насадку для взбивания.
- 3 В порционные стаканы разложите слоями крем со сгущенкой, чередуя каждый из слоев с ягодами клюквы и воздушным рисом, украсьте листиками мяты.



Общее время: 1 ч 6 мин 30 с



6 персон



15 мин



6 мин 30 с



30 мин



15 мин



## МАКАРУНЫ

**110 г** молотого миндаля

**200 г** сахарной пудры

**100 г** белков

**40 г** сахара

- 1 Поместите молотый миндаль и сахарную пудру в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade, и включите на 30 секунд скорость 10. Переложите смесь в миску и вымойте чашу.
- 2 Поместите белки в чашу с установленной насадкой для взбивания и включите на 6 минут на скорости 7, не закрывая регулятор пара. Через 2 минуты добавьте сахар через отверстие в крышке.
- 3 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Лопаткой аккуратно соедините и перемешайте обе массы. Смесь должна быть гладкой и блестящей. С помощью конди-

терского мешка выложите смесь небольшими кружками на противень, застеленный бумагой для выпечки. Кружочки должны быть одинакового размера. Оставьте подсыхать на 30 минут на свежем воздухе.

- 4 Выпекайте в духовом шкафу в течение 12-15 минут. Остудите пирожные и соедините их попарно с помощью джема или шоколадной пасты.



Общее время: 4 ч 25 мин 5 с



4/6 персон



15 мин



10 мин 5 с



4 ч



## МАЛИНОВЫЙ МУСС

**300 г** малины  
**300 мл** сливок для  
 взбивания 35-38%  
**6 г** желатина  
**25 г** сахара

- 1** Замочите желатин в холодной воде.
- 2** Поместите малину в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Запустите комбайн на скорости 9 при 50 °C на 5 минут. Через 1 минуту добавьте желатин (без воды). Переложите малиновое пюре в миску.
- 3** Вымойте чашу холодной водой и хорошо высушите. Установите насадку для взбивания и влейте сливки. Взбивайте, не закрывая регулятор пара, на скорости 6 в течение 5 минут. Через 3 минуты добавьте сахар.
- 4** Когда сливки взобьются, добавьте холодное малиновое пюре, соберите массу лопаткой со стенок чаши и перемешайте на скорости 5 в течение 5 секунд.
- 5** Разложите по стаканам и уберите в холодильник на 4 часа.



Мусс можно украсить свежими фруктами.



Общее время: 1 ч 50 мин



4/6 персон



10 мин



10 мин



1 ч 30 мин



## МЕРЕНГИ

**3** белка  
**125 г** сахарной пудры  
 Щепотка соли

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 110 °С.
- 2** Поместите яичные белки, сахар и щепотку соли в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Запустите комбайн на скорости 8 при 40 °С на 10 минут, не закрывая регулятор пара.
- 3** Застелите противень бумагой для выпечки. С помощью ложки аккуратно выложите массу на противень небольшими горками. Выпекайте в духовом шкафу в течение 1 часа 30 минут.
- 4** После выпекания оставьте меренги остывать на противне.



Меренги могут храниться несколько дней. Для придания более праздничного вида перед выпечкой посыпьте их рублеными фисташками.



Общее время: 53 мин 40 с

4/6 персон 15 мин

3 мин 40 с 35 мин

Pastry

# МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ С КАШТАНАМИ

- 70 г** рисовой муки
- 70 г** каштановой муки
- 80 г** миндального пралине
- 80 мл** миндального молока
- 60 г** коричневого сахара
- 2** яйца
- 8 г** разрыхлителя
- 50 г** сухофруктов (инжир, абрикосы)

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3** Застелите форму для пирога бумагой для выпечки. Готовую смесь вылейте в форму.
- 4** Выпекайте примерно 35 минут. Остудите и подавайте к столу.



Можете добавить шоколадные капли или заменить миндальное пралине каштановым медом.



Общее время: 1 ч 33 мин 40 с



4/6 персон



15 мин



3 мин 40 с



1 ч 30 мин



Pastry



## МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

**300 г** моркови  
**3** яйца  
**190 г** коричневого сахара  
**260 г** пшеничной муки  
**½ ч. л.** корицы молотой  
**½ ч. л.** мускатного ореха  
**1 ч. л.** ванильного сахара  
**11 г** разрыхлителя  
**250 мл** растительного масла

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Очистите морковь, нарежьте кубиками и положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения UltraBlade. Включите скорость 12 на 20 секунд. Выложите полученный фарш в другую емкость.
- 3 Добавьте остальные ингредиенты в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 3 минуты программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4 По окончании программы добавьте морковь и снова перемешайте в течение 20 секунд на скорости 6. Застелите форму бумагой для выпечки и вылейте в нее смесь. Выпекайте примерно 1 час 30 минут. Для проверки готовности проколите ножом – лезвие должно выйти чистым.



Остудите, затем вынимайте из формы. Для более насыщенного вкуса удвойте количество корицы.



Общее время: 6 ч 18 мин

6/8 персон 15 мин

3 мин 6 ч

ПХОВ РЕЖИМ

# МОРОЖЕНОЕ С РИКОТТОЙ

**400 г** сыра рикотта  
**100 мл** лимонного сока  
**250 мл** сливок 38%  
**75 г** сахарной пудры  
**1** белок

- 1** Поместите рикотту, лимонный сок, сливки и сахарную пудру в чашу с насадкой для взбивания и смешивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. Вылейте смесь в форму для льда и поставьте в морозильник на 6 часов.
- 2** Когда смесь застынет, выньте 300 г и поместите в охлажденную чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите режим Pulse на 1 минуту 30 секунд. Соберите массу со стенок чаши и с крышки, добавьте яичный белок, затем смешайте на скорости 12 в течение 30 секунд.
- 3** Мороженое сразу подавайте на стол.



Это мороженое можно подавать со свежей малиной.



Общее время: 1 ч 14 мин 25 с



6/8 персон



15 мин



4 мин 25 с



55 мин



Pastry



## МРАМОРНЫЙ ПИРОГ

**175 г** пшеничной муки  
**11 г** разрыхлителя  
**200 г** сахарной пудры  
**3** яйца  
**175 г** мягкого сливочного масла  
**25 г** какао-порошка

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите яйца, муку, разрыхлитель, сахар и сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3 Застелите форму для пирога бумагой для выпечки. Половину готового теста вылейте в форму.
- 4 Добавьте в оставшееся тесто какао-порошок и смешайте на скорости 6 в течение 45 секунд. Вылейте в форму. Ложкой перемешайте два вида теста между собой.
- 5 Выпекайте примерно 55 минут. Остудите и подавайте.



Какао-порошок можно заменить фисташковым кремом или добавить в какую-либо часть теста лимон.



Общее время: 36 мин

4/6 персон 5 мин

6 мин 25 мин

Dessert

КУХОННЫЙ РЕЖИМ

## НАТИЛЬЯС

**6** желтков  
**80 г** сахара  
**500 мл** молока  
**1 ч. л.** экстракта ванили  
**1 ч. л.** молотой корицы

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите яичные желтки и сахар в кухонный комбайн, оснащенный насадкой для взбивания. Взбивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. Через 30 секунд добавьте молоко и ваниль. Запустите на 5 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 6 при 70 °С.
- 3** Полученную смесь разлейте по порционным формочкам и запекайте на водяной бане примерно 25 минут. Подавайте, посыпав корицей.



Подавайте этот крем с карамелью или фруктовым пюре.



Общее время: 46 мин 20 с



6 персон



10 мин



11 мин 20 с



25 мин



## ОБЛЕПИХОВАЯ ШАРЛОТКА

**60 г** ягод облепихи  
**220 г** яблок голден  
**450 г** пшеничной муки  
**120 г** сахара  
**1 ч. л.** разрыхлителя  
**120 г** сливочного масла  
**200 г** сметаны 20%  
**50 г** грецкого ореха  
**1 ст. л.** лимонного сока  
**2** яйца

- 1 Установите в чашу нож для измельчения Ultrablade и измельчите ягоды облепихи до состояния пюре 1 минуту на скорости 10. Переложите пюре в сито и процедите, удалив косточки.
- 2 Протрите чашу насухо. Измельчите орехи в течение 20 секунд на режиме Pulse.
- 3 Поместите яйца и сахар в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Включите скорость 9 на 7 минут. Добавьте разрыхлитель, муку, масло и сметану, орехи, облепиховое пюре и запустите комбайн еще на 3 минуты на скорости 2.
- 4 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Яблоки нарежьте тонкими ломтиками и сбрызните лимонным соком. Форму для запекания шарлотки выстелите бумагой для выпечки. На дно разложите ломтики зеленых яблок. Из чаши тесто перелейте в форму для выпекания, равномерно распределяя по поверхности яблок. Поставьте шарлотку в духовой шкаф на 25 минут.
- 5 Подавайте выпечку в теплом или холодном виде.



Общее время: 21 мин 50 с



4 персоны



5 мин



1 мин 50 с



15 мин



## ПАНЕЛЕТЫ

**350 г** миндаля  
**3** яйца  
**350 г** сахара  
**200 г** кедровых орехов

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Положите миндаль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и включите на 40 секунд скорость 12. Переложите в миску.
- 3** Отделите желтки от белков. Поместите яичные белки в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 6 на 40 секунд.
- 4** Добавьте молотый миндаль и сахар и смешивайте на скорости 8 в течение 30 секунд. Сдвиньте смесь к центру чаши с помощью лопатки и снова перемешивайте в течение 20-30 секунд.
- 5** Смешайте яичные желтки с кедровыми орешками. Сформируйте небольшие шарики из белковой смеси и обваляйте их в смеси из желтков и кедровых орехов. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекайте 10-15 минут. Остудите.



Белки можно заменить на 100 г пюре из сладкого картофеля – батата.



Общее время: 12 ч 6 мин



4/6 персон



5 мин



6 мин



12 ч



Dessert



## ПАННА-КОТТА

- 150 мл** молока
- 600 мл** сливок 33%
- 50 г** сахара
- 1** стручок ванили
- 3** листа желатина (**6 г**)

- **1** Замочите желатин в холодной воде. Откройте стручок ванили и удалите семена.
- **2** Поместите молоко, сливки, сахар и семена ванили в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Запустите на 5 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 95 °С.
- **3** По окончании программы добавьте желатин (без воды) и включите на 1 минуту скорость 6.
- **4** Переложите крем в формочки, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник как минимум на 12 часов.



Подавайте с фруктовыми пюре.



Общее время: 33 мин 20 с

4 персоны      5 мин

8 мин 20 с      20 мин

РЕЖИМ ПЕЧЬ

## ПЕЧЕНЬЕ АМАРЕТТИ

**3** белка

**150 г** сахара

**250 г** молотого миндаля

**2** капли экстракта горького миндаля

Сахарная пудра для декора

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 160 °С.
- 2** Поместите яичные белки в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Взбивайте, не закрывая регулятор пара, на скорости 7 в течение 6 минут. Добавьте сахар и взбивайте еще 2 минуты на скорости 6.
- 3** Соберите массу со стенок чаши, добавьте молотый миндаль и экстракт миндаля и перемешайте в течение 20 секунд на скорости 6.
- 4** Застелите противень бумагой для выпечки. С помощью ложки выложите тесто на противень небольшими горками.
- 5** Выпекайте в течение 20 минут. Дайте остыть и посыпьте сахарной пудрой.



В тесто можно добавить 1 ст. л. амаретто или лимончелло или заменить молотый миндаль фундуком.



Общее время: 20 мин 30 с

4/6 персон 5 мин

5 мин 30 с 10 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ПЕЧЕНЬЕ КОКОСАНКА

**200 г** кокосовой стружки  
**4** белка  
**120 г** сахарной пудры  
**¼ ч. л.** ванили

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 210 °С.
- 2 Поместите белки в чашу с установленной насадкой для взбивания и включите на 5 минут скорость 6, не закрывая регулятор пара.
- 3 Добавьте сахар, кокос и ваниль и смешивайте на скорости 4 в течение 30 секунд. Если масса неоднородная, сдвиньте ее лопаткой к центру чаши и снова перемешайте.
- 4 Застелите противень бумагой для выпечки. Сформируйте из смеси небольшие шарики и поместите на противень. Выпекайте 5-10 минут. В конце приготовления печенье должно быть мягким; по мере остывания оно затвердеет.



Печенье можно хранить в течение нескольких дней в закрытой коробке.



Общее время: 2 ч 30 мин



4/6 персон



10 мин



5 мин



2 ч



15 мин



Pastry



## ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН

**130 г** сливочного масла  
**3** яйца  
**10 г** жидкого меда  
**125 г** сахара  
**130 г** пшеничной муки  
**4 г** разрыхлителя

- 1** Положите сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и нагревайте до 130 °С в течение 3 минут на скорости 5.
- 2** Добавьте остальные ингредиенты и запустите программу P3 Pastry (Выпечка) на 2 минуты. Охлаждайте не менее 2 часов.
- 3** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Смажьте сливочным маслом формочки для печенья и заполните на три четверти (во время выпекания тесто поднимется).
- 4** Выпекайте в течение 15 минут. Остудите, затем вынимайте из формы.



В тесто можно добавить ваниль или лимон.



Общее время: 2 ч 23 мин 30 с



40 персон



5 мин



3 мин 30 с



2 ч



15 мин



## ПЕЧЕНЬЕ СПЕКУЛОС

**250 г** муки высшего сорта  
**175 г** мягкого сливочного масла  
**175 г** тростникового сахара  
**1** яйцо  
**1 ч. л.** разрыхлителя  
**1 ст. л.** корицы  
**½ ст. л.** молотого имбиря  
 Соль по вкусу

- 1 Поместите все ингредиенты в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и перемешивайте на скорости 8 в течение 2 минут 30 секунд. Скатайте тесто в форме шара и оберните в пищевую пленку. Уберите на 2 часа в холодильник.
- 2 Разогрейте духовой шкаф до 160 °С. Застелите противень бумагой для выпечки. Раскатайте половину теста с помощью скалки и нарежьте небольшими квадратиками. Выложите печенье на противень, оставляя интервалы, так как во время приготовления его размеры увеличатся.
- 3 Выпекайте в течение 15 минут. В конце приготовления печенье должно быть мягким; по мере остывания оно затвердеет. Повторите эти шаги с оставшимся тестом.



Половину количества корицы можно заменить молотым перцем.



Общее время: 1 ч 4 мин

4/6 персон 15 мин

4 мин 45 мин

Pastry

РЕЖИМ ПЕЧКИ

## ПИРОГ С ГРУШАМИ И ФУНДУКОМ

- 250 г** пшеничной муки
- 11 г** дрожжей
- 175 г** мягкого сливочного масла
- 3** яйца
- 100 г** коричневого сахара
- 120 г** молотого фундука
- 6** половинок груш в сиропе

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите муку, дрожжи, сахар, кубики сливочного масла, яйца и молотый фундук в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3** Застелите форму бумагой для выпечки.
- 4** Нарезьте груши кубиками. По окончании программы добавьте груши в комбайн и снова перемешайте в течение 15 секунд на скорости 6.
- 5** Вылейте полученную смесь в форму и выпекайте примерно 40-45 минут.
- 6** Остудите, затем вынимайте из формы и подавайте, порезав на кусочки.



Вы можете добавить шоколадные капли или приготовить этот пирог со смесью яблок и грецких орехов или абрикосов и миндаля.



Общее время: 48 мин 40 с



4/6 персон



15 мин



3 мин 40 с



30 мин



Pastry



## ПИРОГ С ЙОГУРТОМ И СУХОФРУКТАМИ

**125 г** натурального йогурта  
**2** стакана пшеничной муки  
**2** стакана сахара  
**½** стакана растительного масла  
**3** яйца  
**1** стакан сухофруктов (изюм, инжир, финики)  
**11 г** разрыхлителя  
**1 ч. л.** ванильного сахара

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите йогурт, яйца, муку, сахар, масло, сухофрукты, разрыхлитель и ароматизатор в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 3** Застелите форму для пирога с высокими бортиками бумагой для выпечки.
- 4** По окончании программы вылейте полученную смесь в форму и выпекайте примерно 30 минут.
- 5** Остудите и подавайте к столу.



Если Вы предпочитаете сухофрукты крупными кусочками, добавьте их по окончании программы и перемешайте со скоростью 6 в течение 30 секунд.



Общее время: 36 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

1 мин 40 с 25 мин

Pastry

## ПИРОГ СО СЛИВОЙ МИРАБЕЛЬ

**1** порция сладкого песочного теста (см. стр. 36)

**3** яйца

**125 г** молотого миндаля

**70 г** коричневого сахара

**125 г** мягкого сливочного масла

**500 г** плодов сливы

Мирабель без косточек

**1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Раскатайте тесто и положите в смазанную маслом форму для открытого пирога.

**2** Поместите взбитые яйца, молотый фундук, коричневый сахар и кубики сливочного масла в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка) на 1 минуту 40 секунд.

**3** Намажьте ровным слоем миндальный крем на дно пирога и сверху уложите плотным слоем половинки слив.

**4** Выпекайте примерно 25 минут. Подавайте теплым или холодным.



Сливы можно заменить грушами.



Общее время: 1 ч 49 мин 40 с



4/6 персон



40 мин



29 мин 40 с



40 мин



Pastry



# ПИРОГ СО СЛИВОЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

**150 мл** сливок для взбивания 35-38%  
**100 г** сахара  
**100 г** меда  
**100 г** сливочного масла  
**120 г** пшеничной муки  
**140 г** миндальной или арахисовой пасты  
**3** яйца  
**11 г** разрыхлителя

- 1** Сделайте карамель. Поместите 100 мл сливок, сахар, мед и 50 г сливочного масла в чашу с установленным миксером. Готовьте, не закрывая регулятор пара, на скорости 4 при 125 °С в течение 25 минут.
- 2** Когда карамель будет готова, добавьте сливки и оставшееся сливочное масло, затем перемешивайте на скорости 5 в течение 1 минуты. Аккуратно, чтобы не обжечься, вылейте в миску карамель, остудите и вымойте чашу.
- 3** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 4** Поместите муку, нарезанную кусочками ореховую пасту, охлажденную карамель, яйца и разрыхлитель в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 5** Вылейте смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки. Выпекайте 40 минут, охладите, затем вынимайте из формы.



В пирог можно добавить нарезанные кубиками яблоко.



Общее время: 29 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

19 мин 30 с

Dessert

РЕЖИМ ПАРОМ

## ПЛАВАЮЩИЙ ОСТРОВ

**6** яиц  
**160 г** сахара  
**500 мл** молока  
**1 ч. л.** ванильного экстракта

- 1 Отделите желтки от белков. Поместите желтки и 80 г сахара в чашу с установленной насадкой для взбивания. Взбивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. Через 30 секунд добавьте молоко и ваниль.
- 2 Запустите на 12 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 85 °С. Переложите крем в миску и вымойте чашу.
- 3 Поместите яичные белки и оставшийся сахар в сухую чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Запустите комбайн на скорости 7 при 70 °С на 6 минут 30 секунд, не закрывая регулятор пара. Когда прозвучит сигнал, придайте яичным белкам форму и высушите их на бумажном полотенце.
- 4 Разложите заварной крем по вазочкам и добавьте приготовленные взбитые яичные белки. Подавайте в охлажденном виде.



Можете посыпать взбитые белки какао-порошком, сухофруктами или полить карамелью.



Общее время: 8 ч 22 мин 10 с

4 персоны      5 мин

17 мин 10 с      8 ч

Dessert      РЕЖИМ

## ПЛОМБИР

- 6** желтков
- 280 г** сахара
- 250 мл** молока 3,2%
- 500 мл** сливок 33%
- 1 ст. л.** ванильного сахара

- 1** В чашу с насадкой для взбивания налейте холодные сливки и взбейте до устойчивых пиков. Начните взбивать со скорости 7, постепенно увеличивая до 10 в течение 1 мин 10 секунд. Внимание: продолжительность взбивания строго зависит от качества сливок. Не переусердствуйте, иначе сливки станут рыхлыми. Переложите взбитые сливки в миску.
- 2** В чистую сухую чашу поместите желтки с сахаром и смешайте на скорости 4 в течение 1 минуты. Налейте молоко, установите программу: Dessert (Десерт) на скорости 4 при 85 °С на 10 минут. По завершении программы соберите лопаткой массу и запустите программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 90 °С на 2 минуты 30 секунд. Внимание: готовый крем сразу же переложите в миску, чтобы он не перегрелся! Остудите его до комнатной температуры и соедините в чаше со взбитыми сливками. Установите насадку для замешивания/измельчения. Уберите чашу в морозильную камеру.
- 3** Через 2 часа измельчите молочную массу на скорости 7 в течение 30 секунд (повторите несколько раз). Таким образом Вы не дадите мороженому кристаллизироваться, оно получится однородным, без кристаллов льда. Финальную версию поставьте в морозильную камеру до полного застывания (5-6 часов).
- 4** Готовое мороженое скатайте в шарики и подавайте с топингами, орехами или ягодами.



Общее время: 1 ч 3 мин

4/6 персон 20 мин

18 мин 25 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ПРОФИТРОЛИ

**80 г** сливочного масла  
**150 г** пшеничной муки  
**4** яйца  
**0,5 л** ванильного мороженого  
**200 г** черного шоколада 72%  
**200 мл** сливок  
 Щепотка соли

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 240 °С. Поместите 250 мл воды, нарезанное кубиками сливочное масло и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите комбайн на скорости 3 при 90 °С на 8 минут. По окончании программы добавьте муку и снова перемешайте в течение 2 минут на скорости 6. Переложите смесь в миску и вымойте чашу. Верните тесто в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Смешивайте на скорости 6, вбивая яйца по одному. Оставьте перемешиваться на 2 минуты.
- 2 Используя кондитерский мешок, выдавите смесь небольшими горками на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выпекайте в течение 20-25 минут, не открывая духовой шкаф.
- 3 Поместите кусочки шоколада и сливки в чашу, оснащенную ножом для замешивания/измельчения и нагревайте при 60 °С в течение 5 минут на скорости 4. Сдвиньте массу лопаткой к центру чаши и снова перемешайте в течение 1 минуты на скорости 7.
- 4 Аккуратно сделайте прорезы в заварных булочках и наполните их ванильным мороженым. Подавайте сразу, полив горячим шоколадом.



Общее время: 55 мин 40 с

4/6 персон 10 мин

10 мин 40 с 35 мин

Dessert

РЕЖИМ ПЕЧЕНИЯ

## ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

**750 мл** молока  
**150 г** манной крупы  
**125 г** сахара  
**3** яйца  
**150 мл** сметаны 20%  
**125 г** изюма  
 Щепотка соли

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите молоко, манку, сахар и соль в чашу с установленным миксером. Запустите программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 90 °С на 10 минут. Вылейте смесь в миску и остудите. Вымойте чашу комбайна.
- 3 Поместите яйца и сметану в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите комбайн на скорости 6 на 30-40 секунд.
- 4 Соедините обе смеси, добавьте изюм и перемешайте с помощью лопатки. Затем переложите в форму стандартного размера с высокими бортиками и выпекайте в течение 30-35 минут. Употреблять в теплом или холодном виде.



Можете добавить 50 мл рома и апельсиновые цукаты.



Общее время: 20 мин 10 с

6 персон      5 мин

15 мин 10 с

КУХОННЫЙ РЕЖИМ

## ПЮРЕ ИЗ КРАСНЫХ ЯГОД

**200 г** клубники  
**200 г** вишни  
**50 г** сахара  
**50 мл** воды

- 1 Вымойте ягоды, разрежьте клубнику пополам и удалите из вишни косточки.
- 2 Поместите фрукты, сахар и 50 мл воды в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade.
- 3 Запустите кухонный комбайн на скорости 7 при 80 °C на 15 минут.
- 4 Включите режим Turbo на 10 секунд, охладите и подавайте.



Пюре при замораживании не теряет своих вкусовых качеств. Его можно заготовить впрок.



Общее время: 4 ч 1 мин 30 с



4/6 персон



20 мин



6 мин 30 с



3 ч 10 мин



45 мин



Pastry



## РОЖДЕСТВЕНСКАЯ БРИОШЬ

**150 мл** молока  
**25 г** свежих дрожжей  
**2** яйца  
**350 г** пшеничной муки  
**100 г** молотого миндаля  
**5 г** соли  
**50 г** сахара  
**100 г** мягкого сливочного масла  
**120 г** сухофруктов/цукатов из апельсина/изюма  
 Сахарная пудра

- 1 Поместите молоко и дрожжи в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и подогревайте на скорости 5 при 35 °С в течение 3 минут. Добавьте 1 яйцо, муку, молотый миндаль, соль, сахар и масло и включите программу P2 Pastry (Выпечка). Оставьте тесто настаиваться в чаше.
- 2 Через 40 минут выньте тесто, добавьте сухофрукты и сформируйте шар. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и оставьте подниматься на 1 час 30 минут подальше от сквозняков.
- 3 Разделите тесто на 8 шаров и плотно уложите их в форму для выпечки. Оставьте тесто подниматься еще на 1 час подальше от сквозняков.
- 4 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Смажьте бриошь взбитым яйцом и украсьте сахарной обсыпкой. Выпекайте в духовом шкафу в течение 45 минут. Остудите. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.



Общее время: 1 ч 21 мин



4/6 персон



10 мин



1 мин



1 ч



10 мин



## РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

**300 г** пшеничной муки  
**100 г** молотого миндаля  
**100 г** сахара  
**2** яйца  
**150 г** мягкого сливочного масла  
**2 ч. л.** разрыхлителя  
**1 пак.** ванильного сахара  
**1 ст. л.** молотой корицы  
**1 ст. л.** молотого имбиря  
**1 ст. л.** сахарной пудры

- 1 Поместите муку, молотый миндаль, сахар, яйца, нарезанное кубиками сливочное масло, разрыхлитель, ванильный сахар и специи в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 8 на 1 минуту.
- 2 Скатайте тесто в форме шара и оберните в пищевую пленку. Уберите на 1 час в холодильник.
- 3 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 4 Застелите противень бумагой для выпечки. Раскатайте тесто скалкой и вырежьте фигурки специальной формой или стаканом. Выложите печенье на противень.
- 5 Выпекайте в течение 10 минут. В конце приготовления печенье должно остаться мягким; по мере остывания оно затвердеет. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.



Печенье можно хранить в течение нескольких дней в закрытой коробке.



Общее время: 3 ч 13 мин

4 персоны 5 мин

38 мин 2 ч 30 мин

РЕЖИМ

# СЛИВОЧНЫЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

**160 г** круглозерного риса

**1 л** молока

**50 мл** сливок  
для взбивания 35%

**70 г** сахара

**1 ч. л.** ванильного  
ароматизатора

- 1 Поместите молоко, сливки, сахар и ванилин в чашу с установленным миксером. Готовьте, не закрывая регулятор пара, на скорости 3 при 95 °С в течение 8 минут.
- 2 Добавьте рис и готовьте, по-прежнему не закрывая регулятор пара, на скорости 3 при 95 °С в течение 30 минут.
- 3 Оставьте рис постоять примерно 30 минут.
- 4 Переложите в миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа.



Добавьте немного цедры.



Общее время: 37 мин

6 персон 20 мин

9 мин 8 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## СУФЛЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЛИКЕРОМ

**4** яйца  
**50 мл** апельсинового ликера  
**1 ст. л.** пшеничной муки  
**120 г** сахара  
**20 г** сливочного масла

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 200 °С.
- 2** Отделите желтки от белков. Поместите яичные желтки, апельсиновый ликер и муку в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Смешивайте на скорости 7 в течение 3 минут. Переложите в миску.
- 3** Вымойте и высушите чашу. Поместите яичные белки и 80 г сахара в чашу, оснащенную насадкой для взбивания. Смешивайте на скорости 7 в течение 6 минут.
- 4** Добавьте к желткам треть взбитых в пену яичных белков, продолжая энергично взбивать, затем добавьте оставшиеся белки и аккуратно перемешайте с помощью лопатки.
- 5** Смажьте сливочным маслом 6 небольших формочек для запекания и посыпьте их оставшимся сахаром. Наполните до краев каждую формочку. Выровняйте поверхность и очистите края формочек. Выпекайте в течение 8 минут. Подавайте сразу.



Общее время: 3 мин

4/6 персон 2 мин

1 мин

ПАХОВ РЕЖИМ

## СЫРНЫЙ КРЕМ С МАНДАРИНАМИ

**240 г** сыра маскарпоне  
**30 мл** сока лимона  
**2 ст. л.** сахарной пудры  
**160 г** мандаринов консервированных  
**2** веточки мяты

- 1** Мяту промойте и отделите листья, мелко нарежьте. Натрите на терке цедру. В чашу выжмите сок лимона.
- 2** Установите насадку для взбивания и к лимонному соку добавьте сыр, сахарную пудру. Перемешайте массу на скорости 2 в течение 1 минуты до получения однородной консистенции. Готовый крем переложите при помощи лопатки в кондитерский мешок.
- 3** Мандариновые дольки уложите на дно широких стаканов или креманок. Посыпьте их рубленой мятой. Отсадите сырный крем поверх мандаринов и декорируйте цедрой лимона.



Общее время: 1 ч 1 мин

6/8 персон 10 мин

16 мин 35 мин

Dessert

РЕЖИМ ПЕЧЕНИЯ

## ТАРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

**1** порция сладкого песочного теста (см. стр. 36)

**5** яиц

**180 г** сахара

**100 г** крахмала

**2 пак.** ванильного сахара

**1 л** молока

**1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.

**2** Поместите яйца, сахар, крахмал и ванильный сахар в чашу, оснащенную насадкой для взбивания, и включите скорость 6 на 1 минуту. Через 30 секунд влейте молоко.

**3** Запустите на 15 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 5 при 90 °С.

**4** Раскатайте тесто и положите в форму с высокими краями. Вылейте полученную смесь на тесто и выпекайте в течение 30-35 минут. Перед подачей охладите.



Тарт будет вкуснее, если его приготовить накануне.



Общее время: 12 ч 28 мин

4/6 персон 20 мин

8 мин 12 ч

ПНОВ РЕЖИМ

## ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

**1 кг** сливочного сыра 40%  
**200 г** сахара  
**3** желтка  
**15 г** ванильного сахара  
**100 мл** сметаны 25%  
**100 г** мягкого сливочного масла  
**50 г** изюма  
**50 г** консервированных фруктов

- 1** Положите сыр, сахар и яичные желтки в чашу с установленной насадкой для взбивания и включите на 2 минуты на скорости 6. Добавьте ванильный сахар и сметану и запустите кухонный комбайн скорость 3 при 100 °С на 4 минуты.
- 2** Добавьте мелко нарезанное масло, творог, изюм и фрукты (отложите несколько для украшения). Смешивайте на скорости 6 в течение 1 минуты. С помощью лопатки сдвиньте массу к центру чаши и смешивайте еще 1 минуту.
- 3** Вылейте смесь в тканевую салфетку и поместите на сито. Оставьте стекать на ночь.
- 4** На следующий день переложите смесь в форму. Поместите в холодильник на 3-4 часа перед подачей.



Общее время: 55 мин 30 с

6 персон 15 мин

10 мин 30 с 30 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ТИРАМИСУ

**16** печений «Дамские пальчики»/«Савоярди»

**3** яйца

**50 г** сахара

**250 г** сыра маскарпоне

**250 мл** крепкого кофе

**50 г** какао-порошка

- 1 Отделите желтки от белков. Поместите желтки и 25 г сахара в чашу с установленной насадкой для взбивания. Включите скорость 7 на 1 минуту 30 секунд. Добавьте маскарпоне и смешивайте на скорости 7 в течение 3 минут. Переложите смесь в миску, вымойте и высушите чашу комбайна.
- 2 Положите белки в чашу с установленной насадкой для взбивания и включите на 2 минуты на скорости 7. Добавьте 25 г сахара и включите на 4 минуты на скорости 7, не закрывая регулятор пара. С помощью лопатки аккуратно поместите взбитые белки в массу с маскарпоне.
- 3 Намочите печенье в кофе и выложите на тарелку. Покройте печенье кремом и сверху посыпьте какао. Охладите и подавайте на стол.



Вы можете добавить в кофе амаретто и использовать шоколадную стружку вместо какао.



Общее время: 1 ч 20 мин 20 с



4/6 персон



10 мин



10 мин 20 с



1 ч



## ТРЮФЕЛИ

**200 г** черного шоколада 72%

**100 г** сливочного масла

**15 г** сахарной пудры

**80 г** какао-порошка

- 1** Поместите сливочное масло и ломтики шоколада в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите кухонный комбайн на скорости 3 при 45 °C на 10 минут. Добавьте сахарную пудру и смешивайте на скорости 8 в течение 20 секунд.
- 2** Выложите массу на тарелку и накройте пищевой пленкой. Уберите минимум на 1 час в холодильник.
- 3** Насыпьте какао-порошок на тарелку и возьмите ложкой немного массы. Сформируйте руками небольшой шарик и обваляйте в какао. Повторите этот шаг, пока не используете всю массу.



В смесь можно добавить 2 ч. л. кофейного порошка. Трюфели можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней.



Общее время: 34 мин

4/6 персон 15 мин

19 мин

Dessert

РЕЖИМ ДЕСЕРТ

## ФАРОФИИ С КРЕМОМ

**6** яиц  
**130 г** сахара  
**500 мл** молока  
**1 ч. л.** экстракта ванили  
**2 ч. л.** корицы

- 1** Отделите желтки от белков. Поместите желтки и 80 г сахара в чашу, оснащенную насадкой для взбивания, и включите скорость 6 на 1 минуту. Через 30 секунд добавьте молоко, 1 ч. л. корицы и ваниль.
- 2** Запустите на 12 минут программу Dessert (Десерт) на скорости 4 при 85 °С.
- 3** По окончании программы оставьте крем остывать в чаше.
- 4** Вымойте чашу. Положите белки и оставшиеся 50 г сахара в чашу с установленной насадкой для взбивания и включите на 6 минут 30 секунд на скорости 7 при 70 °С. Затем ложкой выложите шарики из яичных белков на бумажные полотенца и оставьте, чтобы они подсыхли.
- 5** Выложите взбитые яичные белки на тарелку и полейте кремом. Подавайте в холодном виде, посыпав корицей.



Ваниль можно заменить лимоном.



Общее время: : 6 ч 9 мин 15 с



4 персоны



5 мин



4 мин 15 с



6 ч



## ЦИТРУСОВЫЙ СОРБЕТ

**50 г** сахара

**200 мл** апельсинового сока

**200 мл** грейпфрутового сока

**50 мл** лимонного сока

**1** белок

**1 ст. л.** сахарной пудры

- 1** Поместите сахар и 400 мл воды в чашу с установленным миксером. Запустите комбайн при 100 °С на 3 минуты.
- 2** Добавьте цитрусовые соки и смешивайте на скорости 7 в течение 30 секунд. Вылейте смесь в форму для льда и поставьте в морозильник минимум на 6 часов.
- 3** Когда кубики затвердеют, поместите 400 г в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите режим Pulse на 30 секунд. Соберите массу лопаткой со стенок чаши, добавьте яичный белок и сахарную пудру. Включите скорость 10 на 15 секунд.
- 4** Съешьте сразу или поместите сорбет на несколько минут в морозильную камеру, чтобы можно было сделать шарики.



Если сорбет становится слишком жидким, не замораживайте его повторно.



Общее время: 49 мин

4 персоны      5 мин

40 мин      4 мин

РЕЖИМ ПЕЖИМ

## ЧАК-ЧАК

**400 г** пшеничной муки

**5** яиц

**⅓ ч. л.** соды

**⅓ ч. л.** соли

### Для сиропа

**100 г** сахара

**150 г** меда

**100 г** апельсинового сока

Немного цедры апельсина

### Для обжаривания

**350 мл** растительного масла

- 1 Установите в чашу насадку для замешивания/измельчения, добавьте ингредиенты для теста (муку вводите по половине объема) и установите скорость 5 на 3 минуты. По завершении программы переложите тесто из чаши на стол и помните его. Разделите на 4-5 частей и повторите процесс с каждой частью в чаше. Готовое тесто скатайте в шары и накройте пищевой пленкой.
- 2 В чашу установите миксер. Добавьте ингредиенты для сиропа. Установите скорость 2 при 130 °C на 25 минут. Закройте крышкой, не закрывая регулятор пара. Уварите сироп.
- 3 Каждый шар из теста раскатайте в тонкий пласт (2 мм), нарежьте острым ножом на полоски. Разогрейте в сотейнике масло и обжарьте порциями в течение 3-4 минут, переложите их шумовкой на бумажное полотенце и просушите.
- 4 Выложите готовое печенье в глубокое блюдо и залейте горячим сиропом. Перемешайте и дайте настояться.



Общее время: 55 мин 20 с

4 персоны 10 мин

45 мин 20 с

Slow cook

РЕЖИМ ПАРОВА

## ЧАТНИ ИЗ МАНГО

- 600 г** манго
- 60 г** красного лука
- 2** зубчика чеснока
- 100 г** изюма
- 120 мл** белого уксуса
- 200 г** коричневого сахара
- 3 г** соли
- ½ ч. л.** молотого имбиря
- ½ ч. л.** порошка карри

- 1** Очистите лук и чеснок и крупно нарежьте. Положите в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Включите скорость 11 на 10 секунд.
- 2** Добавьте остальные ингредиенты и смешивайте на скорости 6 в течение 10 секунд.
- 3** Включите на 45 минут программу P2 Slow cook (Тушение) при 100 °С, не закрывая регулятор пара.
- 4** Разлейте смесь в стерилизованные емкости.



Чатни хорошо хранится можно хранить в холодильнике в течение нескольких месяцев. Чатни хорошо сочетается с козым сыром или сыром с плесенью.



Общее время: 44 мин 30 с



6/8 персон



5 мин



4 мин 30 с



35 мин



## ЧИЗКЕЙК

- 125 г** сливочного масла
- 160 г** печенья «Юбилейное»
- 600 г** мягкого сливочного сыра
- 130 г** сахара
- 2** белка
- 50 мл** лимонного сока

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Поместите сливочное масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и подогревайте на скорости 5 при 80 °С в течение 3 минут. Добавьте измельченное печенье и смешивайте на скорости 11 в течение 30 секунд.
- 2** Выложите эту смесь на дно формы (23 см). Разровняйте ложкой и дайте остыть.
- 3** Вымойте чашу и установите насадку для замешивания/измельчения. Положите сливочный сыр, сахар, слегка взбитые белки и лимонный сок. Смешивайте на скорости 12 в течение 45-60 секунд. Вылейте полученную смесь в форму.
- 4** Выпекайте в течение 30-35 минут, крем должен загустеть. Подавайте холодным.



Можно заменить лимон ванилью и подавать со свежей малиной.



Общее время: 39 мин 50 с



4 персоны



15 мин



12 мин 50 с



12 мин



## ЧУРРОС С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

**300 мл** молока  
**150 мл** воды  
**200 г** пшеничной муки  
**10 г** разрыхлителя  
**1** белок  
**165 г** черного шоколада 72%  
**1 ч. л.** ванильного ароматизатора  
 Щепотка соли

- 1** Поместите 150 мл молока и 150 мл воды в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите кухонный комбайн на скорости 6 при 100 °С на 4 минуты. Добавьте муку, яичный белок, разрыхлитель и соль и смешивайте на скорости 4 в течение 30 секунд.
- 2** Скатайте тесто в виде жгутов на посыпанной мукой рабочей поверхности, затем обжарьте во фритюрнице. Выложите на бумажное полотенце.
- 3** Поместите ломтики шоколада, оставшееся молоко и ваниль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите на 8 минут программу для соусов на скорости 5 при 80 °С. Включите скорость 10 на 20 секунд. Налейте в пиалу. Макайте чуррос в соус и наслаждайтесь!



Специальная машина для чуррос обеспечит им идеальную форму



Общее время: 37 мин

4/6 персон 15 мин

2 мин 20 мин

РЕЖИМ ПЕЧЬ

## ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

**350 г** пшеничной муки  
**180 г** коричневого тростникового сахара  
**250 г** мягкого сливочного масла  
**2 ч. л.** разрыхлителя  
**2** яйца  
**200 г** шоколадных капель

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите муку, сахар, сливочное масло, разрыхлитель, яйца и шоколадные капли (или мелко порубите ножом шоколад) в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите кухонный комбайн на скорости 8 на 2 минуты.
- 3 Застелите противень бумагой для выпечки.
- 4 С помощью ложки выложите тесто на противень небольшими горками, оставляя между ними пространство.
- 5 Выпекайте в течение 20 минут. В конце приготовления печенье должно стать золотистым и мягким; по мере остывания оно затвердеет.



Используйте белый или молочный шоколад, можно добавить сухофрукты, например фундук или сушеные бананы.



Общее время: 2 ч 45 мин



6 персон



10 мин



35 мин



2 ч



Dessert



## ШОКОЛАДНО-КОКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ С ШАРИКАМИ ТАПИОКИ

**400 мл** кокосового молока  
**400 мл** молока 1,5%  
**50 г** сахара  
**50 г** черного шоколада 72%  
**60 г** шариков тапиоки

- 1** Поместите молоко, кокосовое молоко, сахар и ломтики шоколада в чашу с установленным миксером. Готовьте на скорости 3 при 90 °С в течение 5 минут, не закрывая регулятор пара.
- 2** Затем добавьте шарики тапиоки и запустите, не закрывая регулятор пара, программу Dessert (Десерт) на 30 минут на скорости 3 при 95 °С.
- 3** Готовую смесь разлейте в 6 небольших стаканов и поставьте в холодильник на 2 часа.



Этот десерт можно подавать с вишней.



Общее время: 2 ч 20 мин 30 с



50 персон



10 мин



10 мин 30 с



2 ч



# ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВЫЕ ТРЮФЕЛИ

**200 г** черного шоколада 72%

**100 г** сливочного масла

**30 г** пюре малины

**40 г** какао-порошка

- 1 Разломайте шоколад на кусочки и поместите в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите его на скорости 3 при 45 °C на 10 минут.
- 2 Добавьте малиновое пюре и смешивайте на скорости 10 в течение 30 секунд.
- 3 Вылейте смесь в силиконовую форму для выпечки и оставьте как минимум на 2 часа в холодильнике.
- 4 Обваляйте ложечку этой смеси в какао-порошке и покатайте между ладонями, формируя шарик. Храните в холодильнике.



Можно заменить какао-порошок кокосовой стружкой или крошкой из печенья.



Общее время: 2 ч 28 мин



4 персоны



10 мин



18 мин



2 ч



## ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

**250 г** черного шоколада 72%

**50 г** сливочного масла

**6** белков

**30 г** сахара

**3** желтка

Щепотка соли

- 1** Поместите нарезанное кубиками сливочное масло и шоколад в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Нагревайте при 45 °С в течение 10 минут на скорости 3. Через 5 минут очистите стенки чаши и перезапустите кухонный комбайн. Переложите смесь в миску, вымойте и высушите чашу комбайна.
- 2** Положите белки в чашу с установленной насадкой для взбивания и посолите. Взбивайте, не закрывая регулятор пара, на скорости 7 в течение 8 минут. Через 4 минуты добавьте сахар.
- 3** Добавьте в шоколад взбитые яичные желтки и перемешайте. Затем аккуратно введите в эту смесь яичные белки.
- 4** Накройте пищевой пленкой и охладите в течение минимум 2 часов.



Эта смесь содержит сырые яйца, поэтому долго не хранится. Разложите мусс по стаканам перед охлаждением.



Общее время: 48 мин 40 с



4/6 персон



5 мин



13 мин 40 с



30 мин



Pastry



## ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

**200 г** черного шоколада 72%

**100 г** мягкого сливочного масла

**3** яйца

**120 г** коричневого тростникового сахара

**150 г** молотого миндаля

**6 г** разрыхлителя

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите сливочное масло и ломтики шоколада в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите кухонный комбайн на скорости 3 при 45 °С на 10 минут.
- 3 Добавьте яйца, сахар, молотый миндаль и разрыхлитель и запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4 Застелите форму с высокими бортиками бумагой для выпечки. По окончании программы вылейте полученную смесь в форму и выпекайте 20-30 минут.
- 5 Перед подачей охладите.



Можно заменить молотый миндаль молотым фундуком. Отрегулируйте время приготовления на свой вкус: выпекая 15 минут, Вы получите необыкновенно мягкий пирог!



Общее время: 57 мин

4/6 персон 15 мин

12 мин 30 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ШУКЕТЫ

**80 г** сливочного масла  
**250 мл** воды  
**150 г** пшеничной муки  
**4** яйца  
**100 г** сахарной обсыпки  
 Соль по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите 250 мл воды, нарезанное кубиками сливочное масло и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите кухонный комбайн на скорости 3 при 90 °С на 8 минут.
- 3** По окончании программы добавьте муку и перемешивайте на скорости 6 в течение 2 минут.
- 4** Переложите тесто в миску и вымойте чашу холодной водой, чтобы охладить. Верните тесто в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите комбайн на скорости 6 и вбивайте яйца по одному через загрузочное отверстие. Оставьте перемешиваться на 2 минуты.
- 5** Застелите противень бумагой для выпечки. С помощью ложки выложите тесто на противень небольшими кусочками и украсьте сахарной обсыпкой. Выпекайте в духовом шкафу в течение 25-30 минут.



Украсьте нарезанными фисташками или фундуком.



Общее время: 30 мин 40 с



4/6 персон



10 мин



20 мин 40 с



## ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ С КОРИЦЕЙ

**1 кг** яблок

**80 г** коричневого тростникового сахара

**100 мл** лимонного сока

**1 ч. л.** корицы

- 1 Очистите яблоки и нарежьте четвертинками.
- 2 Положите яблоки в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте коричневый сахар, лимонный сок и корицу. Запустите комбайн на скорости 3 при 100 °C на 20 минут.
- 3 В конце приготовления перемешайте в течение 40 секунд на скорости 10.



Корицу можно заменить ванилью. Если Вы предпочитаете более однородное пюре, перемешивайте еще 20 секунд. Можно заменить половину яблок грушами.



Общее время: 43 мин 45 с

4/6 персон 15 мин

3 мин 45 с 25 мин

Pastry

# ЯБЛОЧНЫЕ МАФФИНЫ С ФУНДУКОМ

**200 г** пшеничной муки  
**50 г** молотого фундука  
**9 г** дрожжей  
**80 г** коричневого сахара  
**250 мл** молока  
**1** яйцо  
**25 г** мягкого сливочного масла  
**1 ч. л.** молотой корицы  
**180 г** зеленых яблок  
 Соль по вкусу

- 1** Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2** Поместите муку, молотый фундук, дрожжи, сахар, молоко, яйцо, нарезанное кубиками сливочное масло, корицу и соль в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка) на 3 минуты.
- 3** Нарезьте кубиками яблоко, не очищая от кожуры. По окончании программы добавьте кусочки яблока в чашу и перемешайте в течение 45 секунд на скорости 6.
- 4** Разложите тесто в 6 формочек для маффинов. Выпекайте в течение 25 минут.
- 5** Готовые маффины можно есть теплыми или остывшими.



Общее время: 51 мин 30 с

4/6 персон 10 мин

1 мин 30 с 40 мин

ПАНОВ РЕЖИМ

## ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ

**150 г** пшеничной муки  
**125 г** молотого миндаля  
**150 г** сахара  
**200 г** сливочного масла  
**850 г** яблок

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С.
- 2 Поместите муку, молотый миндаль, сахар и масло в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения, и смешивайте на скорости 8, пока не сформируется мелкая крошка (примерно 1,5 минуты).
- 3 Очистите яблоки, нарежьте кубиками и выложите в форму для запекания. Сверху засыпьте их крошкой из теста.
- 4 Выпекайте в течение 40 минут. Употреблять в теплом или холодном виде.



Яблоки можно заменить грушами или смешать их с ягодами.



Общее время: 58 мин 40 с



4/6 персон



15 мин



3 мин 40 с



40 мин



Pastry



## ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

**6** зеленых твердых яблок  
**3** яйца  
**180 г** коричневого сахара  
**125 г** пшеничной муки  
**1 ч. л.** ванильного сахара  
**½ ч. л.** молотой корицы  
**50 мл** рома

- 1 Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Смажьте сливочным маслом форму для запекания стандартного размера с высокими бортиками.
- 2 Очистите яблоки, нарежьте и разложите в форме.
- 3 Поместите яйца, коричневый сахар, муку, ваниль, корицу и ром в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Запустите программу P3 Pastry (Выпечка).
- 4 Готовую смесь вылейте в форму. Выпекайте в духовом шкафу примерно 40 минут. Остудите и разрежьте.



Использование разъемной формы упростит подачу!



Общее время: 7 мин




2 персоны 5 мин





2 мин





# БАНАНОВО-ВАНИЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

**1** банан  
**350 г** ванильного мороженого  
**350 мл** молока

- 1** Очистите и нарежьте банан.
- 2** Положите в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте ванильное мороженое и молоко и включите режим Pulse на 1 минуту.
- 3** Для эмульгирования молочного коктейля смешивайте на скорости 12 в течение 1 минуты.
- 4** Подавайте холодным.



Чтобы молочный коктейль получился освежающим, можно добавить 2 кубика льда вместе с молоком. Этот напиток также можно сделать с рисовым или овсяным молоком.



Общее время: 6 мин 30 с

2 персоны 5 мин

1 мин 30 с

ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ

# БАНАНОВО-КОКОСОВЫЙ СМУЗИ

**250 г** бананов  
**250 мл** кокосового молока  
**125 г** натурального йогурта

- 1 Очистите бананы и нарежьте кружками.
- 2 Положите в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Добавьте кокосовое молоко и йогурт и перемешивайте на скорости 12 в течение 1 минуты. При необходимости сдвиньте смесь лопаткой к центру чаши и снова перемешайте в течение 30 секунд.
- 3 Подавайте холодным.



Чтобы смузи получился освежающим, можно добавить 2 кубика льда вместе с молоком. Этот напиток также можно сделать с обычным молоком и соевым йогуртом.



Общее время: 45 мин

4 персоны 5 мин

40 мин

П.Н.О.В.Р.Ж.М.

## ГЛИНТВЕЙН

**500 мл** красного сухого вина  
**500 мл** виноградного сока  
**1,5 ст. л.** меда  
**30 г** сахара  
**1** зеленое яблоко  
**1** апельсин  
**1 ч. л.** бутонов гвоздики  
**1 ч. л.** кардамона  
**4** палочки корицы  
**1 ч. л.** горошин душистого перца  
**10 г** корня имбиря  
**4** звездочки бадьяна

- 1** Установите в чашу миксер. Залейте вино, сок и добавьте специи и приправы. Закройте крышкой. Установите скорость 2 при 100 °С на 20 минут.
- 2** Нарежьте яблоко и апельсин слайсами. Имбирь почистите и нарежьте крупно.
- 3** По завершении программы оставьте глинтвейн в чаше, добавьте имбирь, яблоки и апельсины, оставив немного для подачи, дайте настояться в течение 20 минут при 65 °С.
- 4** Разлейте готовый напиток по бокалам и декорируйте яблоком и апельсином.



По желанию в готовый напиток можно добавить коньяк из расчета 50 мл на 1 литр глинтвейна.



Общее время: 13 мин 50 с

2/4 персоны 5 мин

8 мин 50 с

П.Н.О.В.Р.Ж.М.

## ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

**165 г** черного шоколада 72%  
**500 мл** молока  
**1 ч. л.** ванильного сахара

- 1 Поместите 40 г шоколада в чашу, оснащенную насадкой для замешивания/измельчения. Включите скорость 12 на 30 секунд. Переложите шоколад в другую емкость.
- 2 Поместите оставшийся шоколад, ванильный сахар и молоко в чашу. Запустите комбайн на скорости 5 при 90 °C на 8 минут.
- 3 В конце приготовления перемешайте в течение 20 секунд на скорости 11.
- 4 Посыпьте шоколадом и сразу подавайте.



Можете заменить коровье молоко молоком на растительной основе (рисовым или миндальным) и добавить специи – корицу или щепотку перца.



Общее время: 33 мин 20 с

4 персоны 5 мин

28 мин 20 с

П.Н.В. П.Р.Ж.М.

## КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

**1,6 л** воды  
**150 г** сахара  
**300 г** замороженной  
 клюквы

- 1 В чашу установите насадку для замешивания/измельчения и залейте воду. Установите 130 °C на 18 минут с закрытой крышкой. Доведите до кипения. В кипящую воду засыпьте клюкву и сахар. Установите 100 °C на 10 минут, сильно не кипятите, чтобы сохранить витамины.
- 2 По завершении программы установите режим Pulse на 20 секунд.
- 3 Морс процедите, охладите, перелейте в графин, добавьте лед.



Общее время: 22 мин 20 с



4 персоны



5 мин



17 мин 20 с



## ЛИМОНАД

- 1,5 л** воды
- 100 г** сахара
- 1** свежий лимон
- 1** стакан льда
- 2** веточки мяты

- 1** Установите в чашу насадку для замешивания/измельчения. Добавьте сахар и воду. Установите 130 °С на 17 минут с закрытой крышкой. Доведите до кипения.
- 2** В кипящую воду добавьте разрезанный на четвертинки лимон и измельчите на режиме Pulse в течение 20 секунд.
- 3** Перелейте лимонад в графин, положите листья мяты и лед.



Перед подачей рекомендуем добавить в графин стакан холодной газированной воды.



Общее время: 6 мин

2 персоны 5 мин

1 мин

ПНДПРЖМ

## СМУЗИ ИЗ МАНГО

**250 г** манго

**400 мл** кокосового молока

- 1 Очистите манго и удалите косточку.
- 2 Положите манго в чашу, оснащенную ножом для измельчения Ultrablade. Добавьте кокосовое молоко и перемешивайте в течение 1 минуты на скорости 12.
- 3 Подавайте холодным.



Чтобы смузи получился освежающим, добавьте лед вместе с кокосовым молоком. Этот напиток также можно сделать с миндальным молоком.

# СОДЕРЖАНИЕ

## ПЕРВЫЕ ШАГИ

Тесто для пиццы	15
Соус бешамель	15
Паста болоньезе	16
Картофельное пюре	16
Крем-суп из цукини с творожным сыром	17
Сорбет из красных ягод	17

## БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Заварной крем	35
Домашнее масло	35
Пикантное тесто	35
Соленое заварное тесто	35
Сладкое заварное тесто	36
Песочное тесто	36
Сладкое песочное тесто	36
Голландский соус	36
Томатный соус	37
Ганаш из темного шоколада со специями	37

## СОУСЫ

Аджика	38
--------	----

Красный песто	39
Креветочный коктейль	40
Легкий майонез	41
Майонез	42
Острый кисло-сладкий соус	43
Песто	44
Сальса	45
Сациви на сметане	46
Четыре сыра	47

## ВЫПЕЧКА

Багет	48
Безглютеновый хлеб	49
Белый хлеб и масло с паприкой	50
Бельгийский хлеб с изюмом	51
Брецели	52
Бриошь с фруктовым ассорти	53
Бриошь с шоколадом	54
Булочки с сыром чеддер и шнитт-луком	55
Булочки для гамбургеров	56
Венский хлеб	57
Гужеры	58
Зерновой хлеб	59
Киш лорен	60
Киш с копченым сыром и грудинкой	61

Коврижка	62
Кулич	63
Лепешка фугасс	64
Мадыарское печенье	65
Нааны с сыром	66
Осетинский пирог	67
Пирог-фламыш	68
Пицца реджина	69
Прованская пицца	70
Самса с мясом	71
Самса с курицей	72
Сырные пирожки	73
Тыквенный пирог с сыром чеддер и беконом	74
Фокачча с розмарином	75
Хлеб с семенами и орехами	76
Хлеб с вялеными томатами, оливками и сыром фета	77
Хлеб с сыром и беконом	78

## ЗАВТРАКИ

Блины	79
Вареники с вишней	80
Джем из груш	81
Джем из красных ягод	82
Йогурт с замороженной малиной	83



# СОДЕРЖАНИЕ

Мюсли с сухофруктами	84	Крокеты из ветчины и сыра	108	Террин по-деревенски	133
Овсяная каша	85	Крокеты из риса и моцареллы	109	Фалафель	134
Оладьи	86	Крокеты из креветок	110	Фаршированные оливки	135
Омлет с цуккини и томатами	87	Крокеты из трески по-португальски	111	Фаршированные яйца	136
Панкейки	88	Куриный паштет с портвейном	112	Холодец	137
Паста из фундука	89	Лечо	113	Хумус	138
Пшеничная каша	90	Лук-порей в заправке «винегрет»	114	Хумус из моркови	139
Рисовая каша	91	Морковно-апельсиновое пюре	115	Шампиньоны по-гречески	140
Сырники	92	Морковный флан с кумином	116		
Творожная запеканка	93	Овощное пюре с сыром	117		
Фиадоне по-итальянски	94	Овощной флан	118		
Шоколадная паста	95	Овощные маффины	119		

## ЗАКУСКИ

Азиатский салат с курицей	96	Паштет из куриной печени с фундуком	122	Борщ	141
Баклажанная икра	97	Паштет из тунца	123	Гаспачо по-андалузски	142
Баклажаны с пармезаном	98	Ризотто из булгура	124	Грузинский суп	143
Гаукамоле	99	Рулет из мамалыги	125	Зимний овощной суп-пюре	144
Дзадзики	100	Салат из морепродуктов	126	Крем-суп из перца с чоризо	145
Заливное	101	Салат из осьминога	127	Крем-суп из спаржи	146
Зеленые бобы с кумином	102	Спаржа по-фламандски	128	Крем-суп из топинамбура с белыми грибами	147
Карри из чечевицы с пикшей	103	Сырное суфле	129	Крем-суп из тыквы	148
Картофель с острым соусом	104	Тапенад из артишока	130	Крем-суп из чечевицы с беконом	149
Картофельный салат	105	Тартар из говядины	131	Крем-суп из шампиньонов	150
Крем из рокфора и груш	106	Тартар из лосося	132	Куриный суп с вермишелью	151
Крем из фенхеля и лосося	107			Лагман	152
				Минестроне	153
				Мисо-суп с курицей, луком-пореем и лапшой удон	154

## СУПЫ



# СОДЕРЖАНИЕ

Окрошка	155	Букатини аматричана	176	Курица с томатами и шампиньонами	201
Потофе по-азиатски	156	Булгур с овощами	177	Кускус с овощами	202
Рассольник	157	Волованы с курицей и грибами	178	Куырдак	203
Рамен с курицей и овощами	158	Говядина по-бургундски	179	Лазанья	204
Рыбный суп с булгуром и кальмаром	159	Голубцы	180	Летнее ризотто	205
Солянка	160	Гратен из трески	181	Лосось под соусом песто	206
Суп из брокколи и голубого сыра	161	Гуляш	182	Макароны с сыром	207
Суп калдо верде	162	Домашняя паста	183	Манты	208
Суп-пюре из гороха	163	Запеканка из мяса с картофелем	184	Минтай в конверте с лисичками	209
Суп-пюре из копченостей с фасолью	164	Индейка с чоризо	185	Морские гребешки с луком-пореем	210
Суп-пюре из цветной капусты	165	Кальмары по-американски	186	Мясной рулет	211
Суп с креветками	166	Камбала с морепродуктами	187	Мясо с овощами в грибном бульоне	212
Сырный суп с сырными крутонами	167	Каннеллони с сыром и зеленью	188	Овощное ассорти	213
Тайский кокосовый суп	168	Карри с креветками	189	Овощной тажин	214
Фо бо	169	Карри с ягненком	190	Оладьи из печени	215
Харчо	170	Картофельные клецки	191	Оссобуко	216
Холодный свекольный суп	171	Киноа с томатами	192	Паста с кроликом, томленным с овощами	217
Холодный суп из авокадо с креветками	172	Классическое ризотто	193	Пельмени	218
		Классическое чили	194	Пенне карбонара	219
		Кролик с черносливом	195	Перловка с овощами и зирой	220
		Куриные наггетсы с овсяными хлопьями	196	Пикша с морковной соломкой	221
		Куриный рулет	197	Плов из баранины	222
		Куриный эскалоп под сливочно-грибным соусом	198	Пожарские котлеты	223
		Курица с кускусом	199	Потофе по-португальски	224
		Курица с морковью и кинзой	200		

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Баранина с сезонными овощами	173
Бефстроганов	174
Бешбармак	175



# СОДЕРЖАНИЕ

Рагу из белой рыбы	225
Рагу из овощей	226
Рататуй	227
Рождественский фарш	228
Рулет из белой рыбы с лимоном	229
Сальтимбокка	230
Сатай из говядины	231
Тажин из баранины	232
Тажин из трески	233
Тальятелле из овощей с ветчиной и сыром	234
Телятина вителло тоннато	235
Телячьи щечки с пшенной кашей	236
Треска в конверте с медом и лимоном	237
Треска в соусе пиль-пиль	238
Тушеная курица по-бельгийски	239
Тушеное мясо по-фламандски	240
Тушеный кролик с лемонграссом	241
Утка в апельсиновом соусе	242
Фаршированные томаты	243
Фаршированные перцы	244
Французское рагу из телятины	245
Фрикадельки из говядины	246
Фрикадельки по-немецки	247
Цыпленок по-баскски	248

## ДЕСЕРТЫ

Апельсиновый пирог	249
Банановый хлеб	250
Безглютеновое печенье	251
Бельгийские вафли	252
Блонди с белым шоколадом и красными ягодами	253
Брауни с орехами пекан	254
Ванильная простокваша с ягодным киселем	255
Ванильные эклеры	256
Ванильный десерт с красными ягодами	257
Ванильный крем-брюле	258
Гаспачо из дыни и манго	259
Гранита из арбуза с йогуртом	260
Грушево-шоколадный десерт	261
Домашняя халва из арахиса	262
Жент	263
Заварное кольцо с кремом	264
Заварной флан с черносливом	265
Испанские пончики роскильяс	266
Капкейки с тыквой	267
Кекс из рикотты с абрикосами	268
Кекс с грецкими орехами	269
Кексы финансье	270

Клубничный торт	271
Кокосовый флан	272
Коспа	273
Крем каталана	274
Крем со сгущенкой и клюквой	275
Макаруны	276
Малиновый мусс	277
Меренги	278
Миндальный пирог с каштанами	279
Морковный пирог	280
Мороженое с рикоттой	281
Мраморный пирог	282
Натильяс	283
Облепиховая шарлотка	284
Панелеты	285
Панна-котта	286
Печенье амаретти	287
Печенье кокосанка	288
Печенье мадлен	289
Печенье спекулос	290
Пирог с грушами и фундуком	291
Пирог с йогуртом и сухофруктами	292
Пирог со сливой Мирабель	293
Пирог со сливочной карамелью	294
Плавающий остров	295
Пломбир	296



# СОДЕРЖАНИЕ

Профитроли	297
Пудинг из манной крупы	298
Пюре из красных ягод	299
Рождественская бриошь	300
Рождественское печенье	301
Сливочный рисовый пудинг	302
Суфле с апельсиновым ликером	303
Сырный крем с мандаринами	304
Тарт с заварным кремом	305
Творожный торт	306
Тирамису	307
Трюфели	308
Фарофии с кремом	309
Цитрусовый сорбет	310
Чак-чак	311
Чатни из манго	312
Чизкейк	313
Чуррос с шоколадным соусом	314
Шоколадное печенье	315
Шоколадно-кокосовый десерт с шариками тапиоки	316
Шоколадно-малиновые трюфели	317
Шоколадный мусс	318
Шоколадный кекс	319
Шукеты	320
Яблочное пюре с корицей	321
Яблочные маффины с фундуком	322

Яблочный крамбл	323
Яблочный пирог	324

## НАПИТКИ

Бананово-ванильный молочный коктейль	325
Бананово-кокосовый смузи	326
Глнтвейн	327
Горячий шоколад	328
Клюквенный морс	329
Лимонад	330
Смузи из манго	331



БОЛЬШЕ ВКУСНЫХ БЛЮД –  
МЕНЬШЕ КУХОННЫХ ПРИБОРОВ

companion xl



# Moulinex® companion xl

Умному кухонному комбайну Companion XL уже нашлось место на Вашей кухне, и вскоре он станет Вашим любимым кулинарным помощником!

Из этой книги Вы узнаете обо всех его возможностях. Вам не терпится начать? Тогда откройте разнообразие вкусных и полезных блюд вместе с книгой рецептов Companion XL!



8020006711

ISBN 978-2-37247-132-9 – 8020006711

