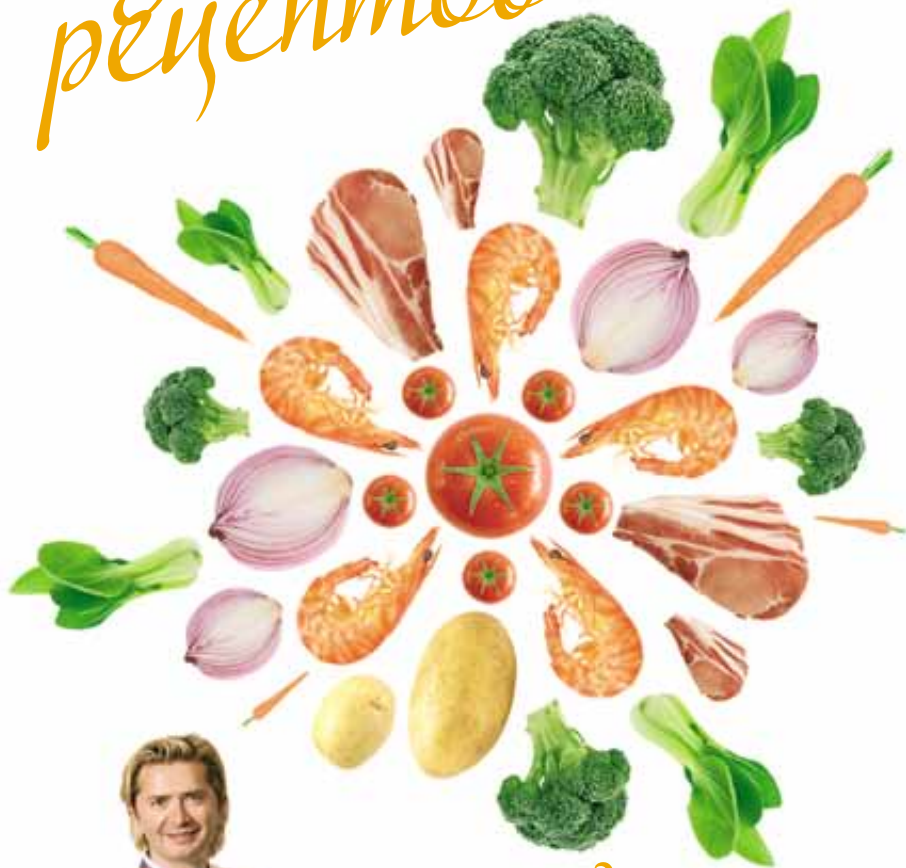


Книга сезонных рецептов



Рекомендую

Александр Селезнев

Абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству,
лауреат Кубка мира по кулинарии в Люксембурге,
телеведущий на канале «Домашний»



Дорогие читатели,

Позвольте мне представить новую премиальную книгу рецептов, посвященную бытовой технике Panasonic. Это большая честь для меня, потому что я, как никто другой, могу оценить уникальные качества техники Panasonic и использовать их в своей работе.

В своих программах и книгах я учу людей своими руками готовить блюда, которые, как им раньше казалось, они могут попробовать только в ресторане. Но с техникой Panasonic можно приготовить на своей домашней кухне любые, даже самые изысканные блюда, которые подаются в ресторанах. Каким бы сложным и продуманным не был тот или иной рецепт, вы можете быть уверены, с Panasonic вы с ним справитесь.

Знаете, очень важно, чтобы все на кухне, от ложки до мультиварки, было удобным, простым в использовании, функциональным и качественным, только тогда у любой хозяйки получится не просто еда, а нечто особенное. И с техникой Panasonic приготовить «нечто особенное» не составит для вас особого труда, с технической стороны Panasonic справится с блеском, все, что вам останется вложить в приготовление – частичку души.

Также особое внимание стоит уделить высокому уровню экологичности этой техники, что очень важно в сегодняшней экологической ситуации. Она не тратит лишнее электричество и сконструирована таким образом, что ничто не пропадет зря: ни продукты, ни ваши силы, ни электроэнергия.

Я являюсь автором полутора тысяч оригинальных рецептов и могу смело вам сказать, что любой из них можно воплотить с помощью этой прекрасной техники.

Готовьте с удовольствием с помощью техники Panasonic!

Всегда Ваш,
Александр Селезнев

Первый знаменитый шеф-повар в России
Абсолютный чемпион России
по кондитерскому мастерству



СОДЕРЖАНИЕ

Весна

Рассольник	9
Утиная грудка с кислой капустой и яблоками	11
Профитроли с заварным кремом	13
Хлеб «Овсяно-ореховый»	15
Хлеб «Эстонский»	17
Слойка с ветчиной и сыром.....	19
Слабоалкогольный напиток «Панасонечка» из свежзамороженных ягод.....	21
Салат из свежих овощей с жареными креветками.....	23
Рулетики из баклажанов с грецкими орехами.....	25
Конфитюр из свежзамороженной вишни	27
Слойка с клубничным конфитюром	29
Суп «Тайский»	31
Круассаны с шоколадом.....	33
Вареники с вишней	35
Свежевыжатый сок из моркови, яблок и грейпфрута	37
Десерт банановый с клубникой	39
Винегрет	41
Хлеб «Ароматный ржаной»	43
Кулич «Пасхальный»	45
Пасха творожная.....	47
Баранина, запеченная с картофелем.....	49
Пирожки с мясом	51
Киш к завтраку	53
Хлеб тостовый.....	55
Тосты с сыром и свежей зеленью	57
Хлеб ржано-пшеничный	59
Щи из молодой крапивы и щавеля.....	61
Шейка свиная запеченная.....	63
Кебаб из баранины.....	65
Торт шоколадно-ореховый.....	67

Лето

Щи из молодой капусты с говядиной.....	71
Ленивые голубцы	73
Тушеные куриные крылышки с картофелем на пару	75
Черешня в сиропе	77
Клубника в сиропе	79
Смузи из клубники, яблока, банана и льда	81
Чизкейк со свежей клубникой.....	83
Роллы с овощами и морепродуктами.....	85
Фаршмак из селедки	87
Окрошка.....	89
Котлеты из индейки.....	91
Мучной десерт с мороженым (шоколадный)	93
Торт «Тирамису».....	95
Пирожки с конфитюром из свежих ягод	97
Конфитюр из свежей черники	99
Баклажаны, запеченные со сладким перцем и помидорами.....	101

Магазины:

«Воздух Прованса», ул. Нижняя Сыромятническая, д. 10, ТК «Artplay», тел.: (495) 287-06-10

«Акценты», Сивцев Вражек пер., д. 4, тел.: (495) 697-14-37

«Пурпур», ул. Большая Грузинская, д. 58/60, тел.: (499) 254-14-62

«Andrew Martin», ул. Большая Грузинская, д. 42, тел.: (495) 967-94-60

«Интерьерная лавка», Смоленская пл., д. 3, ТЦ «Смоленский Пассаж»

Шоурум:

«Полная чаша», Колодезный пер., д. 3, стр. 8, тел: (495) 781-59-11

Суп-пюре томатный.....	103
Запеканка рыбная с картофелем и грибами.....	105
Кабачки, фаршированные овощами.....	107
Телятина, запеченная с тушеной капустой.....	109
Пицца с помидорами, сладким перцем и 4 сортами сыра.....	111
Ватрушки с творогом.....	113
Шоколадный торт со сливами.....	115
Освежающий напиток из малины, яблок и слив.....	117

Осень

Баклажаны с помидорами.....	121
Борщ с сосисками.....	123
Картофель, запеченный с сыром и зеленью.....	125
Перец фаршированный.....	127
Хлеб с жареным луком и специями.....	129
Пирожки с капустой.....	131
Пирожные из слоеного теста с начинкой из антоновских яблок.....	133
Сок из моркови, сельдерея и сливок.....	135
Свежевыжатый сок из моркови и свеклы.....	137
Свежевыжатый сок из яблок и моркови.....	139
Смузи из дыни, персика, банана и льда.....	141
Коктейль «Сентябрь».....	143
Тосты со свежими помидорами, сыром и свежей зеленью.....	145
Фасолевый суп со свининой.....	147
Чебуреки из заварного теста.....	149
Молочная каша с тыквой и фисташками.....	151
Десерт из антоновских яблок.....	153
Корзиночки песочные с яблочной начинкой и взбитыми сливками.....	155
Напиток из антоновских яблок, черноплодной рябины, терна и мяты.....	157
Тосты из ржаного хлеба с беконом.....	159
Суп гороховый с каперсами.....	161
Лазанья.....	163
Хлеб с сюрпризом.....	165
Штрудель яблочный.....	167
Напиток согревающий имбирный.....	169

Зима

Котлеты рыбные.....	173
Каша гречневая с консервированной сайрой.....	175
Капуста тушеная с белыми грибами.....	177
Суп из цветной капусты.....	179
Хлеб «многозерновой».....	181
Глинтвейн.....	183
Салат «Столичный».....	185
Медальоны из свинины в сливочно-грибном соусе.....	187
Маковые рулетики.....	189
Торт «» с малиновым топингом.....	191
Картофельный салат с шампиньонами.....	193
Солянка сборная.....	195
Утиная грудка с клюквенным соусом.....	197
Торт «Новогодний» медовый.....	199
Ликер «Панасоновка».....	201
Суп из маленьких кальмаров.....	203

Креветки в беконе с черносливом.....	205
Уха.....	207
Оладьи яблочные.....	209
Мини-пицца.....	211
Пирог «Морковный».....	213
Песочная корзиночка с клубничным конфитюром.....	215
Печенье «Сердечки».....	217
Тост с сосиской и жареным яйцом.....	219
Коктейль «Женская слабость».....	221
Хлеб «2 шоколада».....	223
Пирожные «Валентинки».....	225

Весна



После холодной и темной зимы приходит весна, принося с собой легкость, тепло и много света. И, конечно, это отражается и в кулинарных рецептах: мясных блюд в весеннем меню в сравнении с зимними рецептами становится все меньше, их место занимают легкие супы и салаты, представленные в наших весенних рецептах в изобилии.

Рассольник, щи из молодой крапивы и щавеля, тайский суп, а также винегрет и салат из свежих овощей с креветками помогут лучше подготовиться к наступлению лета и сбросить лишний вес, набранный за время новогодних праздников. Плюс весенней диеты в том, что, заменяя мясную и жирную пищу легкой, вы не только готовитесь встретить лето во всей красе, но и включаете в рацион полезные продукты растительного происхождения и морепродукты.

Весной можно поддерживать себя в тонусе, употребляя в пищу различные виды зернового хлеба. «Ароматный ржаной» и «Овсяно-ореховый» хлеба, изготовленные по рецептам Александра Селезнева, придадут вам сил и энергии, столь необходимые для успешного ведения дел. Также не стоит забывать и о пользе злакового хлеба: он содержит огромное количество всевозможных микроэлементов и витаминов, столь необходимых для борьбы с весенним авитаминозом.

Для борьбы с весенним авитаминозом идеально подойдут рецепты свежевыжатых соков из моркови, яблок и грейпфрута. Выбирайте на прилавках яркие цитрусовые, зеленые салаты, доступные овощи и фрукты, на выручку придут также растительные продукты глубокой заморозки: все они полны витаминов, которые позволят ослабленному за зиму организму бороться с усталостью и негативным воздействием окружающей среды.

Но весна – это не только время полезных витаминных блюд. Это еще огромное количество лакомых десертов: профитроли с заварным кремом, конфитюры из свежезамороженной вишни, слойки с клубничным конфитюром, круассаны с шоколадом, а также банановый десерт с клубникой и шоколадно-ореховый торт поднимут настроение в пасмурный день и позволят вам радоваться наступлению весны в полной мере.

Традиционными для русской кухни являются рецепты, связанные с важным православным праздником – Пасхой. Рецепты кулича и творожной пасхи помогут вам отметить светлые христианские праздники в соответствии с традициями.



Рассольник

Ингредиенты

Цыпленок бройлерный – 1/2 часть (600 г)
Печень и сердечки куриные – 200 г
Лук репчатый – 200 г (2 шт.)
Огурцы соленные – 500 г
Морковь – 2 шт.
Картофель свежий – 2 шт.
Рис круглый – 50 г
Лавровый лист – 2 шт.
Соль – 1 ст. л.
Корень сельдерея – 50 г
Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.
Вода для варки куриного мяса и потрохов – 500–1 000 г

Рассол от соленных огурцов – 500 г
Масло оливковое – 50 г

Для украшения блюда:

Петрушка свежая – 1 пучок
Укроп свежий – 1 пучок
Сметана 20% жира – 100 г

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 рекомендуется уменьшить количество ингредиентов вдвое.

Инвентарь

Глубокие миски для подготовки овощей, куриного мяса и печени, дуршлаг (или сито), разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, терка, глубокие тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Налейте в кастрюлю от мультиварки воду и рассол от соленных огурцов, затем положите предварительно порезанные куски курицы, целую луковицу, лавровый лист и соль. Выберите режим «Варка на пару» и нажмите на кнопку «Старт». После того как бульон закипит, снимите с него пену и переведите приготовление в режим «Молочная каша». За 10 минут до окончания приготовления, добавьте в бульон куриные потроха. После звукового сигнала достаньте куски курицы, печенку и сердечки из бульона. Процедите бульон (по желанию).
2. Мелко порежьте оставшуюся свежую луковицу и потрите морковь на крупной терке. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, затем выложите мелко порезанный лук и тертую морковь, посолите. Выберите режим «Выпечка» и обжарьте лук до золотистого цвета. Залейте содержимое кастрюли куриным бульоном и добавьте рис со смесью перцев.
3. Порежьте кубиками огурцы, корень сельдерея и картофель. Выложите ингредиенты в кастрюлю от мультиварки и продолжите приготовление в режиме «Гречка».
4. После звукового сигнала разлейте рассольник по глубоким тарелкам, затем добавьте куски вареной курицы и печени. Приправьте рассольник сметаной и посыпьте его мелко порезанной свежей зеленью.
5. Подавайте к столу в качестве первого блюда.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Утиная грудка с кислой капустой и яблоками

Ингредиенты

Утиные грудки – 600 г (2–3 шт.)

Капуста квашеная – 800 г

Морковь – 1 шт.

Яблоки свежие зеленые – 2 шт.

Клюква свежемороженая – 100 г

Лук репчатый – 100 г

Масло оливковое – 50 г

Лавровый лист – 2 шт.

Соль – 1 ст. л.

Гвоздика целая – 5 шт.

Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки яблок и моркови, разделочная доска, нож для резки овощей и утиных грудок, столовая ложка, терка, глубокая тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Очистите утиные грудки от пуха и перьев, помойте их, обсушите и крупно нарежьте. Мелко нашинкуйте лук и морковь, яблоки потрите на крупной терке. Промойте укроп и петрушку, обсушите их на салфетке и мелко порежьте.
2. Налейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, выложите порезанный лук и добавьте соль и специи. Выберите режим «Выпечка» и поджарьте лук до золотистого цвета, затем выложите в кастрюлю кусочки утиных грудок и обжарьте их с луком, чтобы они зарумянились. Добавьте квашеную капусту, перемешайте содержимое кастрюли и переведите приготовление в режим «Молочная каша». После звукового сигнала добавьте размороженные ягоды клюквы, тертые яблоки и морковь, готовьте в режиме «Выпечка» в течение 20 минут.
3. После звукового сигнала разложите грудки с тушеной квашеной капустой по тарелкам и посыпьте их зеленью.
4. Подавайте к столу в качестве основного блюда.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Подавайте в качестве основного блюда. Утиные грудки хорошо сочетаются с отварным картофелем или тушеной капустой.





Профитроли с заварным кремом

Ингредиенты

Тесто заварное:

Вода горячая, 98 °С – 150 г
Масло сливочное – 80 г
Сахарный песок – 15 г
Соль – 3 г
Мука пшеничная – 110 г
Яйцо куриное – 150 г

Сливки 35% жира – 200 мл
Сахарный песок – 150 г
Мука пшеничная – 30 г
Ваниль – 2 стручка
Коньяк – 4 ст. л.

Крем заварной:

Молоко 3,2% жира – 300 г
Желтки куриные – 6 шт.

Для отделки поверхности:

Шоколад темный – 25 г
Шоколад белый – 100 г
Ягоды свежие – 15 шт.
Мята – 3 листика

Инвентарь

Миска для заварного теста, силиконовая кондитерская лопатка (термостойкая), кондитерский мешок с круглой трубкой, кондитерская кисть, противень, миксер, глубокие миски для крема и сливок, миски для подготовки шоколада, пергамент, плоское блюдо для подачи готовых пирожных.

Способ приготовления

1. Нагрейте при высокой мощности в СВЧ-печи NN-CS596S воду с солью, сахаром и сливочным маслом, доведите ее до кипения и перемешайте полученную массу. Затем добавьте муку и замесите крутое однородное тесто. Переложите горячее тесто в емкость автоматической мини-хлебопечки. Выберите режим «Пельмени» и, постепенно добавляя яйца (по 1 шт.), приготовьте заварное тесто. Переложите заварное тесто в кондитерский мешок и отсадите на смазанный противень тестовые заготовки куполообразной формы диаметром 2,5–3 см.
2. Выберите в инверторной печи NN-CS596S через кнопку «Тип нагрева» режим конвекции с предварительным разогревом, установите температуру – 220 °С и выпекайте в течение 15 минут до готовности (при разломе горячие профитролы внутри должны быть полностью готовы).
3. Вылейте молоко в кастрюлю от мультиварки, затем раскройте 2 стручка ванили, достаньте оттуда семена при помощи ножа и положите их в молоко. Доведите молоко до кипения в режиме «Варка на пару». Смешайте желтки с сахаром и мукой. Соедините горячее молоко с желтками и вымешивайте полученную массу силиконовой лопаткой. После того как кремовая масса станет однородной и блестящей, можно прервать процесс нажатием кнопки «Стоп». Переложите заварной крем в глубокую миску и охладите его до комнатной температуры.
4. Вылейте сливки в глубокую миску и взбейте их в крепкую пену. В остывший заварной крем вылейте коньяк и тщательно взбейте полученную массу миксером на высоких оборотах. Затем добавьте взбитые сливки и аккуратно все перемешайте, не взбивая. Переложите полученный крем в кондитерский мешок с круглой трубкой.
5. Заполните остывшие профитролы заварным кремом и поставьте их в холодильник.
6. Сложите шоколад, предварительно поломанный на кусочки, в посуду для микроволновых печей и поставьте в СВЧ-печь NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности. Постепенно размешивайте растопленную массу и повторно разогревайте по 20–30 секунд на высокой мощности. Температура растопленного шоколада не должна превышать 40 °С. Шоколадная масса должна быть текучей и однородной.
7. Покройте поверхность пирожных тонким слоем белого шоколада. Дайте шоколаду застыть, затем нанесите на его поверхность декор из темного шоколада.
8. Выложите готовые пирожные на плоское блюдо, украсьте его свежими ягодами и листиками мяты. Подавайте в качестве десерта.



Это блюдо готовится в СВЧ-печи NN-CS596S с использованием автоматической хлебопечки SD-ZB2502, ручного миксера МК-ГН1 и мультиварки SR-TMH18/10



Хлеб «Овсяно-ореховый»

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 300 г
Мука грубого помола – 250 г
Соль – 15 г
Семена льна* – 1,5 ст. л.
Хлопья овсяные – 90 г
Масло кукурузное – 2 ст. л.

Коричневый сахар – 2 ст. л.
Орехи грецкие мелкорубленные* – 2 ст. л.
Семена подсолнечника* – 1,5 ст. л.
Молоко – 2 ст. л.
Вода – 350 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка, решетка для охлаждения изделия, нож для хлеба, чайная ложка от автоматической хлебопечки, льняное полотенце, пластиковый пакет, доска для резки хлеба.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость мини-хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности. Ингредиенты, помеченные значком (*), заложите в диспенсер.
2. Выберите режим «Основной с изюмом», размер XL и цвет корочки (светлый/средний/темный). Нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку и накройте его полотенцем.
4. Нарезьте полностью остывший хлеб на ломтики и упакуйте их в пластиковый пакет.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502



Рецепт
Александра
Селезнева





Хлеб «Эстонский»

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 2 ч. л.
Мука пшеничная – 170 г
Мука ржаная обдирная – 250 г
Конфитюр яблочный – 20 г
Соль – 1 ч. л.
Масло растительное – 2 ст. л.
«Панифарин» – 1 ч. л.

Концентрат квасного сусла – 90 г
Вода – 170 г
Лук кольца – 1/2 луковицы
Бекон копченый – 9 кусочков (90 г)

Инвентарь

Бытовые весы, противень для подготовки лука и бекона, доска или стол для разделки теста, скалка, миски для лука и бекона, блюдо для подачи готового хлеба.

Способ приготовления

1. Порежьте лук кольцами, а бекон ломтиками. Поджарьте лук и бекон на гриле в СВЧ-печи до образования золотистой корочки.
2. Загрузите в емкость для выпечки все ингредиенты для теста в строго указанной последовательности, выберите программу «Пицца» и нажмите на кнопку «Старт».
3. По окончании замеса дайте тесту подняться в течение 30 минут, затем достаньте его из емкости для выпечки и раскатайте тонким слоем толщиной 5–8 мм.
4. Разложите на раскатанное тесто кусочки поджаренного бекона и золотистые кольца лука. Сверните тесто рулетом, придайте ему форму батончика и поместите в емкость для выпечки. Выньте лопатку для замешивания теста.
5. Установите емкость для выпечки в хлебопечку и оставьте ее для расстойки на 1 час. Затем выберите режим «Выпечка», установите время приготовления – 1 час и нажмите на кнопку «Старт». Достаньте готовый хлеб из емкости для выпечки, поставьте его для охлаждения на решетку и накройте полотенцем.
6. Через 2–3 часа подавайте остывший до комнатной температуры хлеб к основному или первому блюду.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502 с помощью СВЧ-печи NN-CS596S





Слойка с ветчиной и сыром

Ингредиенты

Тесто слоеное бездрожжевое – 1 пласт (250 г)
 Ветчина варено-копченая – 50 г
 Сыр «Гауда» 45% жира, тертый – 100 г
 Зелень для украшения – 4 веточки

Инвентарь

Ножи для резки слоеного теста, зелени и ветчины, разделочная доска, терка, пергамент, тарелки для подачи готовых слоек.

Способ приготовления

1. Разморозьте тесто. Тесто должно оставаться холодным и плотным, но при этом резаться, не ломаясь. Сделайте надрезы на тесте для изготовления тестовых заготовок в виде колодцев. Мелко порежьте ветчину, потрите сыр на крупной терке, затем перемешайте кусочки ветчины с тертым сыром. Выложите на поверхность каждой тестовой заготовки по 2–3 чайные ложки начинки, плотно утрамбуйте начинку на поверхности заготовки. Уложите на лоток от тостера 4 тестовые заготовки. Предварительно постелите на лоток лист пергамента.
2. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Выпеките слойки до образования румяной корочки. Если по окончании процесса приготовления слойки не готовы – увеличьте время приготовления.
3. Горячие слойки посыпьте мелко порезанной зеленью и подавайте их к завтраку.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Готовые слойки рекомендуется употреблять в пищу сразу же после приготовления. Начинку для тостов можно приготовить заранее, в этом случае ее необходимо герметично упаковать и хранить в холодильнике не более недели.





Слабоалкогольный напиток «Панасонечка» из свежемороженных ягод

Ингредиенты

Вино красное сухое – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Вишня свежемороженая – 600 г
Сок лайма – 100 мл
Ванильный сахар – 2 пакетика
Мята – 1 пучок
Лед – 200 г (по желанию)

Инвентарь

Глубокая стеклянная кастрюля для приготовления коктейля, сито, столовая ложка, половник, стаканчики.

Способ приготовления

1. Высыпьте свежемороженые ягоды в стеклянную кастрюлю объемом 4–5 л. Установите кастрюлю в СВЧ-печь NN-CS596S, затем выберите режим «Разморозка», время приготовления – 5 минут и нажмите на кнопку «Старт».
2. Добавьте в подготовленные ягоды сахарный песок, сок лайма, вино и ванильный сахар, поставьте кастрюлю с полученной смесью в СВЧ-печь NN-CS596S, установите режим «Микроволны», высокую мощность, время приготовления – 5 минут и нажмите кнопку «Старт».
3. Достаньте кастрюлю из СВЧ-печи и перемешайте ее содержимое до полного растворения сахара. После закипания коктейль готов. При необходимости увеличьте время приготовления.
4. Добавьте в горячий коктейль веточки мяты (несколько листиков оставьте для украшения), охладите его и разлейте по стаканам. Украсьте коктейли листиками мяты и подавайте их со льдом.



Это блюдо готовится в СВЧ-печи NN-CS596S

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Коктейль можно подавать горячим в качестве согревающего напитка. Остывший коктейль можно подать со льдом и мятой в качестве прохладительного слабоалкогольного напитка.





Салат из свежих овощей с жареными креветками

Ингредиенты

Креветки жареные:

Креветки тигровые свежемороженые – 12 шт.
Оливковое масло – 50 г
Соевый соус – 3 ст. л.
Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Салат:

Листья рукколы – 1 пучок
Укроп свежий – 1 пучок
Помидоры черри – 12 шт.

Перец желтый – 1 шт.

Салатная заправка:

Масло оливковое – 50 г
Каперсы – 100 г с рассолом
Чеснок – 2 зубчика
Укроп свежий – 1 пучок
Бальзамический соус – 2 ст. л.
Соевый соус – 2 ст. л.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки креветок, дуршлаг, миска для подготовки овощей, миска для свежей зелени, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, плоский салатник для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Разморозьте креветки в СВЧ-печи, очистите их, промойте, обсушите и залейте соевым соусом. Помойте перец, почистите его и крупно порежьте. Промойте укроп, обсушите его на салфетке и мелко порежьте. Помойте помидоры черри и разрежьте их пополам. Помойте и обсушите листья рукколы.
2. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, затем выложите туда же подготовленные креветки, выберите режим «Выпечка» и поджарьте их до готовности. Выложите поджаренные креветки на тарелку для охлаждения.
3. Для приготовления салатной заправки мелко порежьте или измельчите в блендере зубчики чеснока и укроп. Залейте их оливковым маслом, а также бальзамическим и соевым соусами, после чего добавьте консервированные каперсы с рассолом и перемешайте полученную массу до однородности.
4. Положите на большую плоскую тарелку листья рукколы, затем выложите на них поджаренные креветки, порезанные помидоры черри и перец. Залейте все салатной заправкой.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10





Рецепт
Александра
Селезнева

Рецепт Рулетики из баклажанов с грецкими орехами от Александра Селезнева

Ингредиенты

Баклажаны свежие – 1 000 г (5 шт.)
Грецкие орехи очищенные – 500 г
Лук репчатый – 2 шт.
Майонез «Постный» – 200 г
Соль – 2 ч. л.
Горчица «Дижонская» – 1 ст. л.
Кинза свежая – 1 пучок
Базилик свежий – 1 пучок
Укроп свежий – 1 пучок
Масло подсолнечное – 500 г

Для украшения блюда:
Листья салата – 1 пучок
Зерна граната – 50 г

Инвентарь

Глубокая миска для приготовления фарша из грецких орехов и зелени, мясорубка, сковорода для жарки баклажанов, плотные бумажные салфетки, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, блюдо для подачи готовых рулетиков.

Способ приготовления

1. Помойте баклажаны и срежьте их верхушки. Разрежьте баклажаны вдоль на тонкие ломтики, затем посолите их и обжарьте в подсолнечном масле. Поджаренные ломтики баклажанов складывайте на салфетки, чтобы в них впиталось лишнее масло.
2. Помойте, почистите, мелко порежьте и обжарьте лук. Переберите орехи, помойте и просушите зелень. Пропустите все подготовленные ингредиенты через мясорубку со средним размером ячеек. Добавьте в полученную массу горчицу, соль и майонез, тщательно все перемешайте.
3. Плотно уложите полученную однородную массу в подготовленные ломтики баклажанов и закрутите их в рулетики. Поставьте рулетики в холодильник на 1 час.
4. Выложите рулетики с грецкими орехами на плоское блюдо, украсьте их листьями салата и зернами спелого граната. Подавайте в качестве холодной закуски.



Это блюдо готовится
в мясорубке МК-G1800P





Конфитюр из свежемороженой вишни

Ингредиенты

Ягоды свежемороженые (вишня) – 600 г
Сахарный песок – 250 г
Смесь «Творопыш» – 60 г (1 пакетик)
Ванильный сахар – 1 пакетик
Сок лайма – 50 г
Вода – 50 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка пластиковая, мерный стаканчик, посуда для хранения конфитюра.

Способ приготовления

1. Взвесьте все ингредиенты. Смешайте 50 г сахарного песка, смесь «Творопыш» и 1 пакетик ванильного сахара.
2. Установите в кастрюлю хлебопечки лопатку для замешивания. Выложите в кастрюлю половину ягод, затем сахарно-ванильную смесь, затем оставшуюся часть ягод и воду. Сок лайма добавьте в последнюю очередь. Установите кастрюлю в корпус хлебопечки, выберите программу «Варенье» и нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый конфитюр в подготовленную посуду, охладите его и поставьте в холодильник. Храните в стеклянной посуде с крышкой не более 1 недели. Ягодные конфитюры могут использоваться в качестве прослойки для тортов, наполнителей пирожных, термостабильных начинок для выпечки слоеных, песочных и сдобных изделий.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502





Слойка с клубничным конфитюром

Ингредиенты

Тесто слоеное дрожжевое – 250 г (1 лист)
Конфитюр клубничный – 200 г

Для отделки поверхности:
Сахарный песок – 5 ч. л.
Гель для торта прозрачный – 1 пакетик

Инвентарь

Чайная и столовая ложки, разделочная доска, нож, кружка для приготовления геля, кондитерская кисть, блюдо для подачи готовых слоев.

Способ приготовления

1. Разморозьте тесто. Тесто должно оставаться холодным и плотным, но при этом резаться, не ломаясь.
2. Сделайте надрезы на тесте для изготовления тестовых заготовок в виде колодцев или вертушек. В центр тестовой заготовки выложите заранее приготовленный в автоматической хлебопечке SD-ZB2502 конфитюр (2–3 ч. л.). Выложите 4 тестовые заготовки на лоток для выпечки и поставьте его в теплое место для расстойки.
3. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Предварительно прогрейте мини-печь в течение 15 минут. Выпеките в мини-печи подготовленные тестовые заготовки до готовности в течение 20–25 минут. Если цвет корочки у слоев недостаточно золотистый, увеличьте время приготовления.
4. Высыпьте в кружку объемом 250 мл 5 чайных ложек сахарного песка и содержимое пакетика геля для торта и тщательно перемешайте. Залейте полученную массу водой из термopота (98 °C) в количестве 200 мл и тщательно все перемешайте. Используйте полученный гель сразу же после приготовления. Остатки геля следует хранить в холодильнике. Застывший гель из холодильника перед использованием рекомендуется разогревать в СВЧ-печи на высокой мощности в течение 30–50 секунд, в зависимости от количества.
5. Покройте выпеченные слойки горячим гелем для придания блеска.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1

Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Можно использовать конфитюр из любых замороженных ягод. Слоеное дрожжевое тесто долго хранится в морозильной камере, его можно запастись впрок, чтобы в любой момент порадовать себя или неожиданных гостей. Для предотвращения пригорания теста на лотке для выпечки рекомендуется использовать пергамент. Слойки с клубникой идеально подойдут к завтраку или полднику.



Суп «Тайский»

Ингредиенты

Рис тайский «Жасмин» – 75 г (1/2 чашки от мультиварки)
 Креветки вареные замороженные – 150 г
 Крабовое мясо консервированное или крабовые палочки – 1 упаковка (100–200 г)
 Лук репчатый свежий – 100 г (1 шт.)
 Шампиньоны свежие – 300 г
 Соевый соус – 60 г (5 ст. л.)
 Перец сладкий свежий – 30 г (1 шт.)
 Специи молотые – 1 г (1/4 ч. л.)

Соль морская мелкая – 12 г (2 ч. л.)
 Зелень свежая резанная – 5 г
 Вода для варки риса – 300 г (2 чашки)
 Молоко кокосовое – 500 г (1 упаковка)

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Чашка от мультиварки, разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Засыпьте промытый рис в кастрюлю от мультиварки объемом 4,5 литра, залейте его кипятком и добавьте целую луковицу.
2. Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 10 минут до полуготовности риса, затем добавьте мелко порезанные грибы, сладкий перец, целые очищенные креветки и крабовое мясо (или порезанные кубиками крабовые палочки). Перемешайте один раз во время приготовления. Достаньте из кастрюли вареную луковицу, затем добавьте соль, специи, кокосовое молоко и соевый соус. Перемешайте полученную массу и готовьте ее в режиме «Варка на пару» еще 10 минут.
3. Дайте супу настояться в режиме «Подогрев» в течение 20 минут.
4. Разлейте готовое блюдо по тарелкам и добавьте мелко нарезанную свежую зелень. Подавайте к столу.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10





Круассаны с шоколадом

Ингредиенты

Тесто слоеное бездрожжевое – 250 г (1 лист)
Шоколад темный – 25 г

Для отделки поверхности:
Пудра сахарная – 10 г

Инвентарь

Нож, разделочная доска, скалка, ситечко, блюдо для подачи готовых круассанов.

Способ приготовления

1. Разморозьте тесто, оно должно оставаться холодным и плотным, чтобы удобно раскатываться скалкой и при этом не ломаться.
2. Раскатайте холодное тесто в форму прямоугольника до толщины 2–3 мм, не нарушая слоев. Нарезьте из теста треугольники. На широкий край треугольника положите кусочек шоколада, после чего придайте треугольнику форму круассана.
3. Положите на лоток для выпечки лист пергамента и 4 заготовки из теста. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Предварительно прогрейте мини-печь в течение 15 минут. Выпекайте заготовки в мини-печи до готовности в течение 20–25 минут. Если цвет корочки у круассанов недостаточно золотистый, увеличьте время приготовления.
4. Посыпьте готовые круассаны сахарной пудрой.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Слоеное бездрожжевое тесто долго хранится в морозильной камере, его можно запастись впрок, чтобы в любой момент порадовать себя или неожиданных гостей. Круассаны идеально подойдут к завтраку или полднику, также их можно использовать в качестве постного десерта.





Вареники с вишней

Ингредиенты

Тесто для вареников:

Мука пшеничная – 450 г
Соль – 3 г
Яйцо куриное – 2 шт.
Вода – 160 г

Для начинки:

Вишня свежемороженая без косточек – 300 г
Смесь «Творопыш» – 1 пакетик
Сахарная пудра – 50 г

Для украшения:

Сметана 20% жира – 100 г

Инвентарь

Чайная и столовая ложки, нож, разделочная доска, скалка, круглая вырубка для теста, блюдо для подачи готовых вареников, пиалы.

Способ приготовления

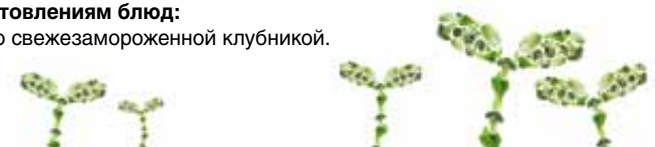
1. Загрузите все ингредиенты для теста в автоматическую хлебопечку SD-ZB2502, выберите программу «Пельмени» и нажмите кнопку «Старт».
2. Смешайте смесь «Творопыш» с сахарной пудрой и добавьте полученную массу в миску с замороженными ягодами. Перемешайте до полного обволакивания вишни.
3. Раскатайте тесто тонким слоем. При помощи круглой вырубki (можно использовать стакан из тонкого стекла или пластика) вырежьте тестовые заготовки в форме кружочков, лишнее тесто уберите под пленку для дальнейшего использования. В центр каждой тестовой заготовки положите подготовленную вишню (по 1 шт. в каждую заготовку или более, в зависимости от размера заготовки). Сформируйте вареник, соединив и скрепив края теста. Сложите готовые вареники на посыпанную мукой разделочную доску и заморозьте их.
4. Налейте в стеклянную кастрюлю объемом 3–4 л горячую воду (примерно половину от общего объема кастрюли), добавьте 5–10 г соли, перемешайте. Вскипятите воду в СВЧ-печи на высокой мощности, затем положите в нее вареники и готовьте их в течение 3–5 минут, в зависимости от количества. Готовые вареники должны всплыть на поверхность.
5. Выложите вареники на блюдо и посыпьте их сахаром. Затем разложите их по пиалам и подавайте вместе со сметаной.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502 и СВЧ-печи NN-CS596S

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Вареники также можно готовить со свежемороженой клубникой.





Свежевыжатый сок из моркови, яблока и грейпфрута

Ингредиенты

Яблоки свежие – 300 г
Морковь свежая – 300 г
Грейпфруты свежие – 300 г
Лед – по желанию

Инвентарь

Нож для чистки моркови, пакетики для льда, разделочная доска, нож для резки фруктов, стакан 250 мл (стакан по высоте должен подходить к соковыжималке), кувшин для сока.

Способ приготовления

1. Вымойте и очистите морковь. Вымойте, просушите и очистите от кожуры и пленок грейпфруты. Вымойте, просушите и разрежьте на 4 части яблоки.
2. Приготовьте поочередно в равных пропорциях свежевыжатые соки из яблок, моркови и грейпфрутов, используя соковыжималку MJ-M171. Слейте свежевыжатые соки в общий кувшин. В процессе приготовления сока рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щеточки.
3. Установите блендер, размельчите с его помощью лед. Выложите полученную массу в глубокую емкость, обложите ее льдом для предотвращения таяния размолотого льда.
4. Перемешайте сок в кувшине с помощью специальной ложки с длинной ручкой.
5. Разлейте готовый сок по стаканчикам. Добавьте молотый лед (по желанию).



Это блюдо готовится в соковыжималке с блендером MJ-M171

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Соотношение ингредиентов можно изменять по своему вкусу. Для усвоения витамина А из моркови можно добавить несколько капель сливок или оливкового масла.





Десерт банановый с клубникой

Ингредиенты

Бананы свежие – 2 шт.
Клубника свежая
(или свежемороженая) – 200 г
Мята свежая – 3 веточки

Инвентарь

Пакетики для льда, салфетки для просушивания вымытой клубники.

Способ приготовления

1. Вымойте и просушите свежую клубнику (если вы готовите десерт с замороженной клубникой, то используйте ее, не размораживая). Помойте, очистите и разрежьте бананы на 3–4 части.
2. Установите блендер, выложите в него подготовленные бананы, клубнику и 1 веточку мяты. Начните измельчение на 1-й скорости, через несколько секунд перейдите на 2-ю скорость. Время смешивания – не более 1 минуты.
3. Разлейте готовый десерт по стаканчикам и украсьте его листиками свежей мяты.



Это блюдо готовится в соковыжималке с блендером MJ-M171





Винегрет

Ингредиенты

Свекла свежая – 400 г (2 шт.)
 Морковь свежая – 200 г (2 шт.)
 Картофель свежий – 200 г (2 шт.)
 Лук репчатый свежий – 50 г (2 шт.)
 Чеснок свежий – 10 г (2 зубчика)
 Горошек консервированный – 200 г (1 банка)
 Специи молотые – 1 г (1/4 ч. л.)
 Соль – 10 г (2 ч. л.)

Зелень свежая – 20 г
 Огурцы маринованные – 250 г (5 шт.)
 Масло подсолнечное – 80 г

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Контейнер для варки на пару, разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, салатник, консервный нож.

Способ приготовления

1. Вымойте и высушите картофель, морковь и свеклу. Выложите в кастрюлю от мультиварки свеклу и залейте ее водой, затем посолите и выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 40 минут. После звукового сигнала вставьте контейнер от мультиварки в кастрюлю, затем выложите в контейнер картофель и морковь. Выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 20 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала проверьте готовность овощей. Если овощи твердые, то следует продолжить приготовление в режиме «Варка на пару».
2. Остудите, очистите и мелко порежьте сваренные овощи.
3. Мелко порежьте маринованные огурцы и репчатый лук. Соедините все измельченные ингредиенты, добавьте консервированный зеленый горошек и выдавите чеснок, затем посолите, добавьте подсолнечное масло и перемешайте.
4. Перед подачей выложите винегрет в глубокий салатник. Следует подавать в качестве холодной закуски или гарнира.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Великолепные кулинарные рецепты

Хлеб «Ароматный ржаной»

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 380 г
Мука ржаная обдирная – 170 г
Соль – 9 г
Семена тмина – 0,5 ст. л.
Мед темный – 2 ст. л.

Масло подсолнечное – 2 ст. л.
Кофе растворимый – 1,5 ч. л.
Вода – 330 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка, решетка для охлаждения изделия, нож для хлеба, чайная ложка от автоматической хлебопечки SD-ZB2502, льняное полотенце, пластиковый пакет, доска для резки хлеба.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость мини-хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «Ржаной» и нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку и накройте его полотенцем.
4. Нарежьте полностью остывший хлеб на ломтики и упакуйте их в пластиковый пакет.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502



Рецепт
Александра
Селезнева





Кулич «Пасхальный»

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 9 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 3 г
Яйца куриные – 200 г (4 шт.)
Сахарный песок – 50 г
Ванильный сахар – 5 г
Масло сливочное – 100 г
Сок из лимона – 50 г
Смесь молотых орехов, изюма и цукатов – 150 г

Для украшения:

Шоколадная и белая глазурь – 200 г
(кондитерские посыпки по желанию)

Инвентарь

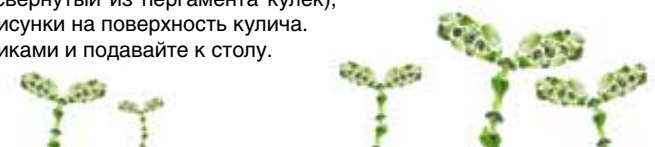
Бытовые весы, чайная ложка от автоматической хлебопечки SD-ZB2502, решетка для охлаждения изделия, пергамент, ножницы, столовая ложка, доска и нож для нарезки.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки SD-ZB2502 все ингредиенты в строго указанной последовательности. Поместите смесь орехов и цукатов в диспенсер, затем выберите программ «Тесто с изюмом» и нажмите на кнопку «Старт». Достаньте полностью замешенное гладкое тесто из кастрюли хлебопечки и поделите его на порции. Округлите каждую заготовку и разложите ее по формочкам. Рекомендуется использовать термостойкие бумажные формы, специально предназначенные для выпечки куличей.
2. Поставьте формы с тестом в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Конвекция», температуру – 40 °С, продолжительность расстойки – 1–1,5 часа и нажмите на кнопку «Старт». Аккуратно достаньте расставшиеся куличи из СВЧ-печи и поставьте их в теплое место.
3. Выберите в СВЧ-печи NN-CS596S режим «Конвекция», температуру – 180 °С и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. После звукового сигнала поставьте противень с формами в печь и установите время выпечки – 45 минут. Продолжительность выпечки зависит от массы тестовой заготовки кулича.
4. Выложите готовые куличи на решетку и накройте их полотенцем. Украсьте полностью остывшие куличи растопленной шоколадной глазурью и кондитерскими посыпками. Шоколадную глазурь рекомендуется разогреть на водяной бане или расплавлять в СВЧ-печи на высокой мощности в течение 30 секунд. После интенсивного помешивания рекомендуется постепенно нагревать глазурь на высокой мощности по 20–30 секунд, а затем перемешивать ее до текучего состояния. Залейте растопленную глазурь в корнетик (специально свернутый из пергамента кулек), обрежьте его кончик и нанесите рисунки на поверхность кулича.
5. Порежьте готовые куличи ломтиками и подавайте к столу.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502 и СВЧ-печи NN-CS596S





Пасха творожная

Ингредиенты

Творог 18% жира – 500 г
Пудра сахарная – 150 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Масло сливочное – 100 г
Изюм – 50 г
Орехи грецкие – 50 г
Курага – 50 г
Миндаль жареный – 50 г
Фундук жареный – 50 г

Цукаты – 50 г
Соль – 1/2 ч. л.

Для украшения:
Ягоды свежие – 50 г

Инвентарь

Бытовые весы, стерильная марля, глубокие миски для подготовки творога, орехов и цукатов, столовая и чайная ложки, пластиковая кондитерская лопатка, ситечко, пасочница, холодильник, десертные тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Отожмите творог через марлю, затем протрите его через сито. Размягчите масло и выложите его в чашу от миксера, затем добавьте подготовленный творог, сахарную пудру и ванильный сахар. При помощи миксера МК-GB1 взбейте полученную массу на низких оборотах до однородности. Добавьте заранее вымытые и подсушенные курагу, изюм, дробленые орехи и цукаты.
2. Тщательно перемешайте творожную массу кондитерской лопаткой и переложите ее в специальную разъемную форму с отверстием внизу, застеленную марлей. Затем подставьте под форму посуду для стекания лишней жидкости и поставьте ее под гнет в холодильник на ночь. Творожная пасха должна настаиваться не менее 12 часов.
3. Подавайте готовую пасху со свежими ягодами.



Это блюдо готовится в стационарном миксере МК-GB1





Баранина, запеченная с картофелем

Ингредиенты

Баранина (корейка на ребрышках) – 2 шт. по 600 г

Маринад:

Смесь Мельница 4 перца – 3 г (1 ч. л.)

Чеснок – 3 зубчика

Соевый соус – 4 ст. л.

Оливковое масло – 4 ст. л.

Горчица «Дижонская» – 1 ст. л.

Белое вино (полусладкое) – 5 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Базилик – 1 пучок

Кинза – 1 пучок

Картофель небольшого размера – 6 шт.

Для украшения блюда:

Помидоры черри – 12–15 шт.

Огурцы свежие – 2 шт.

Кинза свежая – 1 пучок

Листья салата – 1 пучок

Укроп – 1 пучок

Инвентарь

Глубокая миска для маринования мяса, пищевая пленка, разделочная доска, нож для мяса, нож для овощей, столовая и чайная ложки, стеклянный лоток и металлическая решетка от СВЧ-печи, кисточка для нанесения маринада, блюдо для подачи мяса.

Способ приготовления

1. Промойте два одинаковых по размеру куска корейки ягненка, после чего просушите их салфеткой. Приготовьте маринад в блендере MX-151SG1: взбейте сначала на низкой, а затем на высокой скоростях соевый соус, оливковое масло, соль, белое вино, кинзу, базилик, чеснок и горчицу. Смажьте полученной массой поверхность кусков баранины. В нескольких местах мякоть следует проколоть острым ножом, чтобы мясо промариновалось равномерно.

2. Положите баранину в глубокую миску и накройте пищевой пленкой. Оставьте баранину мариноваться на ночь.

3. Тщательно вымойте картофель, не повреждая при этом кожицу.
4. Перед приготовлением в СВЧ-печи NN-CS596S полейте баранину маринадом и выложите на решетку косточками вверх, скрепив между собой два куса корейки при помощи реберных косточек. Картофель разложите на решетку между кусками мяса.

5. Установите программу автоматического приготовления № 10 (вес продукта – 1 500 г) и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте решетку с мясом и картофелем в разогретую печь на стеклянный лоток и нажмите кнопку «Старт» для начала приготовления.

6. Выложите приготовленное мясо и картофель на блюдо с салатными листьями. Украсьте готовое блюдо свежей зеленью и ломтиками овощей.

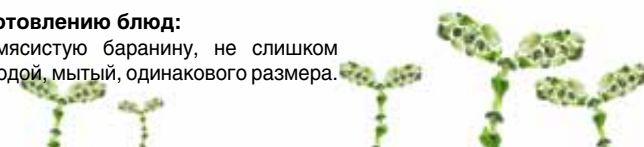
Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Старайтесь выбирать наиболее мясистую баранину, не слишком жирную. Картофель выбирайте молодой, мытый, одинакового размера.



Это блюдо готовится в СВЧ-печи NN-CS596S и блендере MX-151SG1

Если по окончании процесса автоматического приготовления мясо еще не готово, следует выбрать режим «Комбинация» и готовить дополнительно 5–10 минут.



Пирожки с мясом

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 5 г
Масло сливочное – 100 г
Сахарный песок – 70 г
Ванильный сахар – 5 г
Молоко 3,2 % жира – 220 г
Куриные яйца для смазки
поверхности пирожков – 1 шт.

Мясная начинка:
Мясо вареное – 500 г
Лук репчатый – 1 шт.
Масло подсолнечное – 4 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Соль – 1/2 ч. л.
Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Инвентарь

Бытовые весы, доска или стол для разделки теста, противень для выпечки пирожков, чайная ложка для начинки, кисточка для смазки поверхности пирожков, посуда для подачи.

Способ приготовления

1. Для приготовления начинки вылейте масло в кастрюлю от мультиварки, затем поджарьте мелко нарезанный лук в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Добавьте прокрученное через мясорубку МК-G1800P вареное мясо и поджарьте его до готовности, затем посолите, поперчите, добавьте сливочное масло и все перемешайте. Переложите готовую начинку в контейнер для пищевых продуктов, охладите ее и используйте для приготовления пирожков. Загрузите в емкость мини-хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности, выберите программу «Пицца» и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала достаньте тесто из хлебопечки, разделите его на порции одинаковой массы по 45–47 г. Округлите тестовые заготовки и накройте их пищевой пленкой или льняной салфеткой. Раскатайте каждую тестовую заготовку в лепешку толщиной 2–3 мм, положите в центр лепешки одну чайную ложку начинки и сформируйте пирожок.
3. Разложите по 9 пирожков на противень и поставьте для расстойки в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Конвекция», установите температуру 40 °C, время приготовления – 60 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала достаньте противень.
4. Смажьте поверхность заготовок взбитым яйцом, затем выберите режим «Конвекция», установите температуру 180 °C и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с пирожками в разогретую печь, установите время приготовления – 25 минут и нажмите кнопку «Старт». Выпекайте с паром в течение 2 минут. Для подачи пара необходимо налить воду в контейнер и после начала выпечки нажать и удерживать кнопку «Пар + Микроволны», а затем еще 1 раз нажать кнопку «Пар + Микроволны».
5. Остудите готовые пирожки на решетке, выложите их на подготовленное блюдо и подавайте к столу.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S.
Тесто готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, а начинка в мясорубке МК-G1800P и мультиварке SR-TMH18/10



Киш к завтраку

Ингредиенты

Мука пшеничная, в/с – 200 г
Масло сливочное – 100 г
Сахарный песок – 1 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Яйцо куриное – 1 шт.
Пекарский порошок – 1/2 ч. л.
Молоко 3,2 % жира – 1 ст. л.

Для яичной заливки:

Ветчина – 100 г
Сливки 22% жира – 200 г
Сахарный песок – 1 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Яйцо куриное – 2 шт.
Сыр «Гауда» 45% жира – 50 г
Смесь Мельница Прованские травы – 1 ч. л.
Зелень свежая для украшения – 3 веточки

Инвентарь

Миски для замеса песочного теста и приготовления яичной заливки, столовая ложка, миксер, нож для резки зелени, металлические формочки для корзиночек, терка, тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Смешайте сливочное масло с сахаром и солью, взбейте до однородности, затем добавьте яйцо и продолжите взбивание. Добавьте молоко и перемешайте до однородной массы. Добавьте в полученную массу смесь муки и пекарского порошка и замесите песочное тесто. Разделите песочное тесто на шарики небольшого размера, затем разложите их по формочкам и распределите по поверхности равномерным тонким слоем, разминая пальцами.
2. Потрите сыр на крупной терке. Мелко порежьте ветчину и разложите ее по формочкам. Для приготовления яичной заливки взбейте миксером яйца, сливки, сахарный песок, соль и специи. Залейте полученной массой корзиночки с ветчиной и посыпьте сверху тертым сыром.
3. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Выпеките корзиночки до образования золотистой корочки и готовности яичной заливки (в готовом виде заливка напоминает омлет). Если по окончании приготовления корзиночки еще не готовы – увеличьте время приготовления.
4. Немного остудите выпеченные корзиночки, выньте их из формочек, посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью и подавайте к завтраку или в любое время дня в качестве закуски.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1, с помощью миксера MK-GH1

Комментарии эксперта по приготовлениям блюда:

Киш, который не успели съесть, можно хранить в холодильнике. Перед употреблением в пищу рекомендуется разогреть киш в СВЧ-печи на высокой мощности в течение 30–40 секунд.



Рецепт
Александра
Селезнева



Хлеб тостовый

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 5 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 8 г
Сахар-песок – 25 г
Масло сливочное – 70 г
Молоко 3,5% жира – 240 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая/чайная ложка от автоматической хлебопечки SD-ZB2502, решетка для охлаждения, льняное полотенце, пластиковый пакет, нож для хлеба, доска для резки.

Способ приготовления

1. Загрузите в мини-хлебопечарню все ингредиенты в указанной последовательности.
2. Выберите режим «Основной», цвет корочки средний, размер L и нажмите кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку для охлаждения и накройте его полотенцем.
4. Подождите, пока хлеб остынет, а затем нарежьте его ломтиками и положите в пластиковый пакет.

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Последовательность закладки ингредиентов в кастрюлю мини-хлебопечки очень важна: дрожжи не должны смешиваться с жидкостью, сахаром, солью и жирами, в противном случае их действие замедляется или прекращается вовсе, и готовое изделие может получиться плотным, не воздушным, а в некоторых случаях непеченым. Качество дрожжей играет при приготовлении особую роль, с некачественными дрожжами у вас могут возникнуть проблемы, поэтому лучше использовать сухие дрожжи «д-р Оеткер» для достижения наилучшего результата. Пшеничная мука высшего сорта также не гарантирует вам качества, поэтому стоит добавлять пшеничную клейковину «Панифарин». Пшеничную клейковину «Панифарин» и другие полезные добавки вы можете купить на ВВЦ в магазине «Дома Хлеб».

Не следует упаковывать в пластиковый пакет горячий или не полностью остывший хлеб, подождите, пока хлеб полностью остынет, и только после этого положите его в пакет.

Если хлеб немного залежался, то можно сделать из него тосты или сухарики. Для приготовления тостов вполне подойдет мини-печь NT-GT1.

Тостовый пшеничный хлеб идеально подходит к завтраку.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502



Тосты с сыром и свежей зеленью

Ингредиенты

Хлеб тостовый пшеничный – 2 ломтика
Сыр твердый 45% жира – 2 ломтика
Зелень для украшения – 3 веточки

Инвентарь

Чайная ложка, нож для резки хлеба, доска для резки хлеба, нож для резки зелени, разделочная доска, тарелки для подачи готовых тостов.

Способ приготовления

1. Отрежьте два ломтика хлеба толщиной 1 см и положите их на лоток мини-печи NT-GT1.
2. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Поджарьте хлеб до образования румяной корочки.
3. Положите тонкие ломтики сыра на горячие ломтики хлеба и продолжите приготовление до расплавления сыра.
4. Посыпьте готовые горячие тосты мелко рубленной зеленью.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Сыр для тостов следует покупать уже в нарезке, так как форма и толщина нарезанного сыра хорошо подходит по размеру к ломтикам тостового хлеба. Следите за тем, чтобы расплавленный сыр не попадал на лоток тостера, так как это может привести к подгоранию поверхности и образованию неприятных запахов на кухне. Рекомендуется использовать пергамент. Тосты из пшеничного хлеба хорошо подходят к завтраку. Готовые горячие тосты рекомендуется употреблять в пищу сразу же после приготовления. Рекомендуется использовать пергамент.





Хлеб ржано-пшеничный

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 6 г
Мука пшеничная – 200 г
Мука ржаная обдирная – 250 г
Соль – 8 г
«Панифарин» (клеяковина сухая) – 30 г
Сахар-песок – 20 г

Масло подсолнечное – 40 г
Концентрат квасного сусла – 100 г
Вода – 230 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая/чайная ложка от от автоматической хлебопечки SD-ZB250, решетка для охлаждения, льняное полотенце, пластиковый пакет, нож для хлеба, доска для резки.

Способ приготовления

1. Загрузите в мини-хлебопечарню все ингредиенты в указанной последовательности.
2. Выберите режим «Ржаной» и нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку для охлаждения и накройте его полотенцем.
4. Подождите, пока хлеб остынет, а затем нарежьте его ломтиками и положите в пластиковый пакет.

Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Не следует упаковывать в пластиковый пакет горячий или не полностью остывший хлеб, подождите, пока хлеб полностью остынет, и только после этого положите его в пакет. Если хлеб немного залежался, можно сделать из него тосты или сухарики. Для приготовления тостов вполне подойдет мини-печь NT-GT1.

Ржано-пшеничный хлеб хорошо подходит к первым блюдам, овощным салатам, мясу.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502





Щи из молодой крапивы и щавеля

Ингредиенты

Щавель свежий – 300 г
Крапива молодая листья – 100 г
Лук репчатый свежий – 1 шт.
Морковь свежая – 1 шт.
Картофель свежий – 3 шт.
Соль – 1 ст. л.
Зелень свежая – 1 пучок в суп и 1 пучок для украшения
Вода – 750 г
Масло оливковое – 2 ст. л.

Яйца куриные, сваренные вкрутую – 4 шт.
Сметана 20% жира – 100 г

Для мультиварки SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить в два раза.

Инвентарь

Разделочная доска, глубокая миска для яиц, нож для резки овощей, терка, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Помойте и почистите картофель, после чего порежьте его кусочками одинакового размера. Потрите морковь на крупной терке. Помойте лук и очистите его для использования целиком. Сложите вместе все ингредиенты в кастрюлю от мультиварки объемом 4,5 л, перемешайте, залейте кипятком, посолите и добавьте оливковое масло. Выберите количество воды в соответствии с желаемым уровнем густоты готового супа. Выберите режим «Молочная каша» и варите до готовности картофеля.
2. Сварите яйца, выбрав режим «Варка на пару», время приготовления 10 минут. Когда яйца остынут, очистите их и разрежьте вдоль и пополам.
3. Вымойте щавель, крапиву и зелень, просушите их и порежьте. За 2 минуты до окончания приготовления выложите заготовленные щавель, крапиву и зелень в кастрюлю мультиварки и варите до готовности.
4. Разлейте суп по тарелкам, добавьте сметану, вареные яйца и украсьте мелко рубленой свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10





Шейка свиная запеченная

Ингредиенты

Свинина (шейка без костей) – 1–1,2 кг (для мультиварки SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить в 2 раза)

Маринад:

Смесь Мельница 4 перца – 3 г (1 ч. л.)

Чеснок – 3 зубчика

Соевый соус – 5 ст. л.

Майонез «Провансаль» 67% жира – 5 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Тмин – 1 ст. л.

Для украшения блюда:

Помидоры черри – 12–15 шт.

Огурцы свежие – 2 шт.

Редиска свежая – 1 пучок

Листья салата – 1 пучок

Укроп – 1 пучок

Инвентарь

Глубокая миска для маринования мяса, пищевая пленка, разделочная доска, нож для мяса, нож для овощей, чайная и столовая ложки, кастрюля от мультиварки, кисточка для нанесения маринада, блюдо для подачи мяса.

Способ приготовления

1. Промойте свинину, после чего просушите ее салфеткой. Приготовьте маринад в блендере MX-151SG1: взбейте на низкой, затем на высокой скорости соевый соус, майонез, соль, тмин, чеснок и смесь перцев. Смажьте полученной массой свинину. Проколите мясо ножом в нескольких местах.
2. Положите свиную шейку в глубокую миску и накройте ее пищевой пленкой, оставьте ее мариноваться на ночь.
3. Перед приготовлением в мультиварке SR-TMH18/10 обильно смажьте свиную шейку маринадом и выложите ее в кастрюлю от мультиварки.
4. Установите программу «Выпечка», время приготовления 40 минут и нажмите кнопку «Старт». Аккуратно переверните мясо через 40 минут, установите программу «Выпечка», время приготовления 40 минут и нажмите «Старт».
5. Готовую свиную шейку выложите на блюдо с салатными листьями и украсьте зеленью и овощами.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10, маринад – в блендере MX-151SG1

Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Качество и скорость приготовления запеченной свиной шейки зависит от качества мяса. Выбирайте наиболее мясистую свинину, не слишком жирную. Для приготовления в мультиварке ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать мясо с костями, так как их острые края могут повредить покрытие кастрюли.

Если по окончании процесса приготовления мясо не готово, следует выбрать режим «Тушение» и готовить дополнительно 30–60 минут.



Кебаб из баранины

Ингредиенты

Баранина (мякоть) – 600 г
 Смесь Мельница 4 перца – 3 г (1 ч. л.)
 Кориандр – 1 ч. л.
 Соль – 0,5 ст. л.
 Лук репчатый – 2 шт.

Горчица – 5 ст. л.
 Чеснок – 3 зубка

Для украшения блюда:

Помидоры черри – 12–15 шт.
 Огурцы свежие – 2 шт.
 Укроп свежий – 1 пучок
 Листья салата – 1 пучок
 Лук репчатый маринованный – 300 г

Для маринада:

Кинза – 1 пучок
 Базилик – 1 пучок
 Соевый соус – 5 ст. л.

Инвентарь

Глубокая миска для фарша, разделочная доска, нож для мяса, нож для овощей, столовая и чайная ложки, стеклянный лоток и металлическая решетка от СВЧ-печи, кисточка для нанесения маринада, деревянные шпажки для шашлыка, блюдо для подачи готовых изделий.

Способ приготовления

1. Поместите все ингредиенты для маринада в блендер MX-151SG1, взбейте до однородности.
2. При помощи мясорубки со средним размером решетки измельчите баранину и лук, добавьте соль и специи. Пропустите еще раз полученную массу через мясорубку и слегка взбейте ее вилкой.
3. Сформируйте из фарша колбаски и смажьте их поверхность маринадом. Выложите колбаски на противень и готовьте их в СВЧ-печи NN-CS596S.
4. Установите программу автоматического приготовления № 10, вес продукта и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте решетку с кебабом на стеклянный лоток в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт» для начала приготовления.
5. Выложите готовый кебаб на блюдо с салатными листьями, украсьте его свежей зеленью и ломтиками овощей. Подавайте к столу.



Фарш готовится в мясорубке МК-G1800P, маринад – в блендере MX-151SG1, жарится в СВЧ-печи NN-CS596S





Торт шоколадно-ореховый

Ингредиенты

Мука пшеничная – 100 г
Соль – 1 г
Сахар-песок – 220 г
Шоколад горький в тесто – 150 г (1,5 шт.)
Яйцо куриное – 4 шт.
Масло сливочное – 200 г (1 пачка)
Фундук жареный молотый – 100 г

Шоколад белый для украшения поверхности – 200 г (2 шт.)
Шоколад горький для украшения поверхности – 50 г (0,5 шт.)
Масло сливочное для смазки формы – 10 г (1 ст. л.)
Сухари панировочные/манная крупа – 30 г (3 ст. л.)

Инвентарь

Бытовые весы, глубокая миска для приготовления теста, миксер, столовая и чайная ложки, пластиковая лопатка для выгрузки теста, кисточка для смазки формы, посуда для растапливания шоколада в микроволновой печи, пергамент.

Способ приготовления

1. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите режим «Конвекция», установите температуру – 200 °C и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Высыпьте очищенный фундук на противень и после звукового сигнала поставьте в СВЧ-печь. Поджарьте фундук в течение 10–15 минут до готовности, затем охладите его и измельчите в мельнице блендера MX-151 SG1WTQ.
2. **Яичная масса.** Взбейте яйца с сахаром до образования воздушной массы. Добавьте муку, соль и перемешайте все на низких оборотах миксера.

Шоколадная масса. Поломайте 150 г темного шоколада на кусочки, затем положите их в посуду для микроволновых печей и поставьте в СВЧ-печь NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности. Постепенно размешивайте растопленную массу и повторно разогревайте по 20–30 секунд на высокой мощности. Температура растопленного шоколада не должна превышать 40 °C. Шоколадная масса должна быть текучей и однородной. Добавьте размягченное сливочное масло и перемешайте все до однородности. Соедините яичную массу с шоколадной, перемешайте их на низких оборотах миксера до однородности, затем добавьте молотый фундук и осторожно перемешайте ложкой. Не взбивайте, иначе тесто станет жидким.

3. Переложите тесто в предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями или манной крупой кастрюлю мультиварки (SR-TMH18), разровняйте поверхность теста пластиковой лопаткой. Готовьте 65 минут в режиме «Выпечка». Если в конце приготовления вы заметили, что поверхность торта все еще жидкая, то увеличьте время приготовления еще на 20 минут.

4. После выпечки оставьте торт в форме еще на 3–5 минут для отделения корочки от стенок кастрюли.

5. Опрокиньте торт на блюдо и остудите до комнатной температуры. Остывший торт декорируйте растопленным белым и темным шоколадом (подготовка шоколада см. пункт 2).



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10, тесто замешивается в стационарном миксере МК-GB1, подготовка орехов и шоколада производится с помощью СВЧ-печи NN-CS596S, а измельчение орехов происходит в мельнице блендера MX-151 SG1





Когда речь идет о щедром, ярком, вкусном и полезном сезоне, всем ясно, что это лето. Месяц за месяцем созревают разные ягоды, фрукты и овощи, создавая для нас возможности готовить разнообразные вкусные и полезные блюда.

Теплыми и солнечным летом нас радуют ягоды и фрукты: яблоки, сливы, вишня, малина, клубника, земляника и черника. Все они станут незаменимыми ингредиентами для приготовления десертов и напитков.

Обязательно включите летом в свое меню как можно больше свежих фруктов и ягод, ведь это инвестиция не только во вкусную еду, но и в ваше здоровье. За лето организм должен усвоить все необходимые витамины, которых ему будет не хватать в последующие менее щедрые на плоды сезоны.

Сладкие торты и легкие конфитюры помогут вам насладиться гастрономическими прелестями лета в полном объеме.

В жаркую пору наш организм теряет много влаги, поэтому прохладительные напитки незаменимы в летний день. Замените газировку полезными освежающими коктейлями и смузи: вы утолите жажду, получите удовольствие от их натурального вкуса и просто сделаете полезное для здоровья дело.

Смелее экспериментируйте, соединяя разные виды ягод и фруктов, добавляя их не только в готовящиеся блюда, но и в кашу, творог или сметану. Летние блюда часто просты в приготовлении и не занимают много времени!

Но не стоит ограничивать свои кулинарные предпочтения сладкими ягодами и фруктами, ведь летом также созревают вкусные и полезные овощи: баклажаны, помидоры, огурцы, популярные картофель и перец идеально подойдут для создания низкокалорийных, насыщенных витаминами блюд, которые помогут сохранить вашу фигуру идеальной в пляжный сезон.

Летний сезон – хороший повод увидеть, что овощи и фрукты способны складываться в самостоятельные блюда, а не быть просто десертом или гарниром, как незаслуженно их порой воспринимают. Добавляйте в свое меню больше блюд из продуктов растительного происхождения: когда же еще, если не летом?

Яркие, сочные и свежие плоды – идеальный продукт: количество рецептов из них безгранично, что позволяет постоянно включать в свой рацион полезные блюда.



Щи из молодой капусты с говядиной

Ингредиенты

Капуста молодая свежая – 300 г
Говядина (мякоть без костей) – 500 г
Лук репчатый свежий – 1 шт.
Морковь свежая – 1 шт.
Картофель свежий – 3 шт.
Помидоры свежие – 1 шт.
Перец сладкий свежий – 1/2 шт.
Соль – 2 ст. л.

Зелень свежая – 1 пучок
Вода – 750 г
Лавровый лист – 2 шт.
Сметана 20% жира – 100 г

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, терка, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Помойте говядину и почистите лук. Сложите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки объемом 4,5 л, затем перемешайте, залейте кипятком и посолите. Выберите количество воды в зависимости от желаемой густоты супа. Выберите режим «Молочная каша» и нажмите кнопку «Старт».
2. Пока варится мясо, помойте и почистите овощи. Картофель, помидоры и сладкий перец нарежьте кубиками одинакового размера. Морковь потрите на крупной терке, а капусту нашинкуйте соломкой. После звукового сигнала выложите подготовленные овощи в кастрюлю с мясным бульоном и включите повторно режим «Молочная каша».
3. Вымойте, просушите и мелко порежьте зелень. После звукового сигнала по окончании приготовления добавьте в кастрюлю зелень и оставьте в режиме «Подогрев» на 20–30 минут.
4. Крупные куски вареного мяса достаньте из кастрюли, порежьте кубиками и снова добавьте в щи. Разлейте готовое блюдо по тарелкам, добавьте сметану и украсьте мелко нарезанной свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Ленивые голубцы

Ингредиенты

Говядина (мякоть) – 600 г
 Лук репчатый свежий – 2 шт.
 Чеснок свежий – 3 зубчика
 Морковь свежая – 2 шт.
 Капуста свежая – 300 г
 Рис круглый – 1 чашка от мультиварки
 Масло растительное – 50 г
 Специи для плова – 1 ч. л.
 Соль – 2 ч. л.
 Лавровый лист – 2 шт.
 Вода питьевая – 1,5 чашки от мультиварки

Для украшения блюда:

Укроп свежий – 1 пучок
 Листья салата – 1 пучок
 Базилик свежий – 2 веточки

При использовании мультиварки SR-TMH10 количество продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки фарша, мясорубка, глубокая миска для подготовки овощей, разделочная доска, нож для овощей, столовая и чайная ложки, пластиковая ложка от мультиварки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Промойте говядину и порежьте ее на кусочки. Вымойте, почистите и разрежьте лук на 4–6 частей. Помойте и почистите морковь. Подготовленные ингредиенты пропустите через мясорубку со средним размером ячеек. Вылейте в кастрюлю от мультиварки SR-TMH18 растительное масло, чтобы полностью закрыть дно кастрюли, выложите пропущенные ранее через мясорубку ингредиенты и добавьте предварительно промытый рис. Помойте капусту, нашинкуйте ее соломкой, а затем выложите ее в кастрюлю. Добавьте воду, соль, лавровый лист и специи.
2. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки и выберите режим «Плов». Нажмите кнопку «Старт».
3. После окончания процесса приготовления отключите мультиварку и перемешайте готовое блюдо.
4. Выложите готовое блюдо на листья салата, предварительно уложенные на дно большой тарелки, украсьте блюдо мелко порезанной свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10, фарш готовится в мясорубке МК-G1800P





Тушеные куриные крылышки с картофелем на пару

Ингредиенты

Куриные крылышки – 12 шт.
Картофель молодой свежий – 6 шт.
Масло оливковое – 50 г

Для маринада:

Соевый соус – 5 ст. л.
Мед натуральный – 1 ст. л.
Соль – 0,5 ч. л.
Приправа «Карри» – 2 ч. л.

Для украшения блюда:

Укроп свежий – 3 веточки
Бasilik свежий – 3 веточки
Помидоры черри – 5 шт.

При использовании мультиварки SR-TMH10 количество продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Глубокая миска для маринования крылышек, контейнер от мультиварки для варки на пару, разделочная доска, нож для овощей, столовая и чайная ложки, пластиковая ложка от мультиварки, посуда для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте куриные крылышки и обсушите их салфеткой. Приготовьте маринад в глубокой миске. Смешайте соевый соус, мед, соль и приправу «Карри», после чего замаринуйте крылышки на 2–3 часа. Помойте, почистите и разрежьте картофель вдоль на половинки и положите в один слой на дно контейнера для варки на пару. Налейте в кастрюлю от мультиварки SR-TMH18 оливковое масло, чтобы полностью закрыть дно, после чего положите внутрь предварительно замаринованные крылышки.
2. Вставьте кастрюлю с крылышками в корпус мультиварки, затем установите контейнер с картофелем. Выберите режим «Выпечка», время приготовления – 40 минут и нажмите кнопку «Старт».
3. Через 20 минут с начала приготовления откройте мультиварку, достаньте контейнер с картофелем и переверните крылышки, чтобы они поджарились с обеих сторон, затем снова установите контейнер с картофелем и продолжите приготовление.
4. По окончании процесса приготовления достаньте из мультиварки готовые крылышки и картофель. Выложите готовые крылышки на середину блюда, обложите их картофелем и украсьте четвертинками помидоров черри и веточками свежей зелени.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Черешня в сиропе

Ингредиенты

Вино красное столовое – 100 г
Сахар-песок – 200 г
Черешня свежая без косточек – 600 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Сок лайма – 50 г
Мята для украшения – 3 веточки

Инвентарь

Глубокая стеклянная кастрюля для приготовления десерта, зубочистка для удаления косточек из ягод, столовая ложка, половник, креманки.

Способ приготовления

1. Переберите и вымойте ягоды, после чего удалите из них косточки.
2. Подготовленные ягоды выложите в стеклянную кастрюлю, добавьте сахарный песок, ванильный сахар, сок лайма и вино. Поставьте кастрюлю в СВЧ-печь NN-CS596S, установите режим «Микроволны», высокую мощность и время приготовления – 5 минут. Нажмите кнопку «Старт».
3. Достаньте кастрюлю из СВЧ-печи и перемешайте все до полного растворения сахара. Затем готовьте еще 5–10 минут в микроволновом режиме на высокой мощности. После закипания десерт готов.
4. Охладите десерт и разлейте его по креманкам. Украсьте черешню в сиропе листиками мяты и подайте его к мучным десертам или мороженому.



Это блюдо готовится
в СВЧ-печи NN-CS596S



Клубника в сиропе

Ингредиенты

Вино красное столовое – 100 г
Сахар-песок – 200 г
Клубника свежая без чашелистиков – 600 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Сок лайма – 50 г
Мята для украшения – 3 веточки

Инвентарь

Глубокая стеклянная кастрюля для приготовления десерта, столовая ложка, половник, креманки.

Способ приготовления

1. Переберите и вымойте ягоды.
2. Выложите ягоды в стеклянную кастрюлю, добавьте сахарный песок, ванильный сахар, сок лайма и вино. Поставьте кастрюлю в СВЧ-печь NN-CS596S, установите режим «Микроволны», высокую мощность и время приготовления – 5 минут. Нажмите кнопку «Старт».
3. Достаньте кастрюлю из СВЧ-печи и перемешайте все до полного растворения сахара. Затем готовьте еще 5–10 минут в микроволновом режиме на высокой мощности. После закипания десерт готов.
4. Охладите десерт и разлейте его по креманкам. Украсьте клубнику в сиропе листиками мяты и подайте его к мучным десертам или мороженому.



Это блюдо готовится в СВЧ-печи NN-CS596S





Смузи из клубники, яблока, банана и льда

Ингредиенты

Бананы свежие – 300 г (3 шт. среднего размера)
 Клубника свежая – 150 г
 Сок яблочный свежавыжатый – 350 г
 Лед – по желанию

Инвентарь

Пакетики для льда, салфетки для просушивания вымытой клубники, разделочная доска, нож для резки фруктов, стакан, подходящий по высоте к соковыжималке, кувшин для сока.

Способ приготовления

1. Вымойте, очистите и разрежьте каждый банан на 4–5 частей. Вымойте и просушите клубнику с помощью салфеток, крупные ягоды разрежьте пополам. Вымойте яблоки и разрежьте каждое из них на 4 части.
2. Приготовьте свежавыжатый сок из подготовленных порезанных яблок. В процессе приготовления сока, в случае необходимости, рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щетки.
3. Установите блендер, приготовьте с его помощью молотый лед. Выложите полученную массу в глубокую емкость и обложите ее льдом, чтобы предотвратить таяние молотого льда.
4. Положите в блендер кусочки банана и клубники, после чего вылейте туда яблочный сок. Начните измельчение на 1-й скорости, через несколько секунд перейдите на 2-ю скорость, смешивайте одну минуту.
5. Готовый коктейль разлейте по стаканчикам, добавьте молотый лед.



Это блюдо готовится в соковыжималке MJ-M171

Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Густоту смузи можно регулировать при помощи увеличения или уменьшения дозировки банана, яблочного сока или льда (молотый лед растает, и напиток станет более жидким и водянистым).



Чизкейк со свежей клубникой

Ингредиенты

Песочное тесто:

Мука пшеничная в/с – 250 г
Масло сливочное – 150 г
Сахар-песок – 80 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Смесь «Творопыш» – 20 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Пекарский порошок – 5 г
Соль – 1 г

Сырный наполнитель:

Сыр «Филадельфия» – 600 г
Сливки 35% жира – 150 г
Сахар-песок – 150 г
Яйцо куриное – 3 шт.
Ванильный сахар – 1 пакетик

Для отделки поверхности:

Клубника свежая – 12 ягод
Смородина красная – 3 веточки
Мята свежая – 2 веточки
Гель для торта прозрачный – 1 пакетик

Инвентарь

Глубокие миски для приготовления песочного теста и сырного наполнителя, скалка, холодильник, разделочная доска, нож для резки фруктов, столовая и чайная ложки, емкость для приготовления геля, кондитерская силиконовая лопатка, лопатка для торта, блюдо для торта.

Способ приготовления

1. Тщательно перемешайте муку, смесь «Творопыш» и пекарский порошок. При помощи миксера МК-ГН1 взбейте на высоких оборотах масло с сахаром до получения кремообразной массы, после добавьте яйцо, ванильный сахар, соль и продолжите взбивание еще минимум 10 минут. В полученную массу добавьте мучную смесь и замесите песочное тесто на низких оборотах не более 1 минуты. Готовое тесто накройте пленкой и поставьте в холодильник на 2–3 часа.
2. Взбейте миксером МК-ГН1 на средних оборотах сыр «Филадельфия», ванильный сахар и сахарный песок до полного растворения, затем добавьте сливки и продолжите взбивание. Постепенно добавляйте яйца, не прекращая взбивания.
3. Смажьте форму маслом и застелите ее пергаментом. Тонко раскатайте охлажденное песочное тесто и уложите его в форму, закрывая дно и боковую поверхность. В СВЧ-печи NN-CS596S установите режим «Конвекция», температуру – 180 °C и нажмите «Старт» для предварительного разогрева. После звукового сигнала поставьте форму с тестом в печь на 5 минут для предварительного подпекания. Затем выложите на тесто сырную массу, разровняйте поверхность силиконовой лопаткой и продолжите выпекание при температуре 150 °C в течение 2–2,5 часов. Для предотвращения подгорания и растрескивания поверхности следует накрыть форму с чизкейком формой большего размера. Остудите готовый чизкейк и поставьте его в холодильник на ночь. Переложите остывший чизкейк из формы на красивое плоское блюдо, украсьте его поверхность свежей клубникой, листьями мяты, веточками красной смородины и покройте его гелем. Для приготовления геля смешайте 1 пакетик сухого геля для торта с 5 чайными ложками сахарного песка, залейте все кипятком (98 °C) из термопота и тщательно перемешайте.



Полуфабрикаты готовятся ручным миксером МК-ГН1, чизкейк выпекается в СВЧ-печи NN-CS596S



Рецепт
Александра
Селезнева



Роллы с овощами и морепродуктами

Ингредиенты

Рис «Японика» – 2 чашки
 Вода – 3 чашки
 Соль – 1 ч. л.
 Сыр «Маскарпоне» – 200 г
 Уксус для суши – 2 ч. л.
 Пластины из морской капусты «Нори» – 6 шт.
 Семга копченая – 120 г
 Огурцы свежие – 40 г
 Авокадо свежее – 40 г

Креветки тигровые вареные, очищенные – 12 шт.
 Васаби, соевый соус, имбирь маринованный – по желанию

Инвентарь

Разделочная доска, столовая ложка, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, кондитерская кисть, мерная чашка от мультиварки, посуда для подачи роллов.

Способ приготовления

1. Приготовьте рис «Японика» в мультиварке с помощью программы «Гречка». Охладите рис, затем добавьте в него уксус для суши и сыр «Маскарпоне», тщательно все перемешайте.
2. Порежьте длинной соломкой копченую семгу, свежие огурцы и авокадо.
3. Смочите кипяченой водой пластины из морской капусты при помощи кисточки, затем нанесите тонким слоем рис с сыром «Маскарпоне», оставьте край пластины (примерно 1 см) без риса для наилучшего скручивания.
4. Отступите от края пластины с рисовой прослойкой 2 см, разложите в одну полосу копченую семгу и креветки, а также предварительно нарезанные свежие огурцы и авокадо.
5. Плотно сверните полученную пластину в рулет и поставьте его в холодильник на 15 минут. Разрежьте рулет на порции шириной 2–2,5 см.
6. Подавайте в качестве холодной закуски с маринованным имбирем, соевым соусом и васаби.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Фаршмак из селедки

Ингредиенты

Сельдь слабосоленая – 800 г (2 шт.)
 Лук репчатый свежий – 1 шт.
 Лук зеленый – 1 пучок
 Морковь свежая – 2 шт.
 Яблоки зеленые «Гренни» – 2 шт.
 Яйцо куриное – 2 шт.
 Масло сливочное – 200 г
 Горчица «Русская» – 3 ст. л.
 Базилик свежий – 1 пучок
 Укроп свежий – 1 пучок
 Мята свежая – 2 веточки

Специи для рыбы
 с можжевельными ягодами – 1 ст. л.

Для украшения блюда:

Огурцы свежие – 2 шт.
 Базилик свежий – 2 веточки
 Физалис – 1 шт.
 Перец сладкий – 0,5 шт.

Инвентарь

Глубокая миска для приготовления селедочного фарша, мясорубка, мультиварка для подготовки моркови и яиц, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, селедочница или овальная глубокая тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Почистите сельдь и отделите от нее хребет и крупные кости, затем разрежьте ее на куски подходящего для прокручивания в мясорубке размера. Помойте, почистите и разрежьте лук на 4–6 частей. Помойте и очистите яблоки, разрежьте их на 4 части и удалите косточки. Помойте морковь и яйца и сварите их в мультиварке в режиме «Варка на пару». Продолжительность приготовления яиц – 10 минут, моркови – 20 минут. После варки охладите их и почистите. Промойте укроп, зеленый лук, базилик и мяту и просушите их на салфетке. Порежьте сливочное масло кубиками.
2. Пропустите все подготовленные ингредиенты через мясорубку со средним размером ячеек. Затем добавьте горчицу и специи для рыбы с можжевельными ягодами и пропустите полученную массу через мясорубку еще 2–3 раза до получения однородной массы.
3. Плотно уложите полученную однородную массу в подготовленное блюдо, разровняйте его поверхность и поставьте в холодильник на 1 час.
4. Украсьте охлажденный фаршмак свежими огурцами, физалисом, ломтиками сладкого перца и листиками базилика. Подавайте к столу в качестве холодной закуски в летнее время года. Фаршмак хорошо сочетается с ржано-пшеничным хлебом.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10 и мясорубке МК-G1800P



Окрошка

Ингредиенты

Квас – 1 л
 Картофель свежий – 2–3 шт.
 Яйцо куриное – 3 шт.
 Говядина или телятина свежая – 500 г
 Огурцы свежие – 2 шт.
 Редиска свежая – 4 шт.
 Зеленый лук – 1 пучок
 Соль – 1 ч. л.
 Сметана 20% жира – 50 г
 Укроп – 1 пучок

Инвентарь

Контейнер для варки на пару, разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки или пиалы, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Отварите картофель в режиме «Варка на пару» в течение 20 минут. Одновременно с картофелем сварите яйца, предварительно вымыв их и сложив в контейнер для варки на пару. Помойте говядину или телятину, разрежьте ее на 2–4 части, затем положите в кастрюлю от мультиварки и залейте водой. Добавьте луковицу и специи, затем посолите бульон и выберите режим «Варка на пару». Установите время приготовления 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После того как вода закипит, отварите мясо до готовности в режиме «Молочная каша».
2. Когда яйца и картофель остынут, почистите их и мелко порежьте.
3. Мелко порежьте охлажденное вареное мясо, свежие огурцы, зеленый лук и редиску. Соедините все измельченные ингредиенты, посолите их и перемешайте.
4. Перед подачей разложите подготовленную смесь по глубоким тарелкам или пиалам, после чего залейте их домашним квасом. Добавьте сметану и украсьте окрошку мелко нарезанной свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Котлеты из индейки

Ингредиенты

Индейка (филе грудки) – 600 г
Лук репчатый свежий – 1 шт.
Чеснок свежий – 2 зубчика
Хлеб пшеничный – 200 г
Сливки 20% жира – 200 г
Масло растительное – 50 г
Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.
Соль – 2 ч. л.

Для украшения блюда:

Укроп свежий – 1 пучок
Редиска свежая – 1 пучок
Базилик свежий – 2 веточки
Помидоры – 2 шт.
Огурцы свежие – 2 шт.
Перец сладкий – 1 шт.

Инвентарь

Глубокие миски для подготовки фарша и овощей, мясорубка, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая и чайная ложки, противень от СВЧ-печи, лопатка для переворачивания котлет, посуда для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте и порежьте индейку на кусочки. Помойте, почистите и разрежьте лук на 4–6 частей. Помойте и почистите чеснок. Замочите хлеб в сливках. Пропустите через мясорубку со средним размером ячеек все подготовленные ингредиенты, затем добавьте соль и специи. Перемешайте полученную массу до однородности, постепенно добавляя сливки, оставшиеся после размачивания хлеба.
2. Смажьте противень от СВЧ-печи NN-CS596S растительным маслом. Сформируйте из фарша котлеты одинаковой формы и размера, разложите их на противень.
3. Установите программу автоматического приготовления № 10 (вес продукта – 1 200 г) и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с котлетами в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт» для приготовления. После звукового сигнала переверните котлеты, затем снова нажмите на кнопку «Старт», чтобы продолжить приготовление в автоматическом режиме.
4. Снимите готовые котлеты с противня, выложите их на подготовленное блюдо и украсьте свежими овощами и листиками базилика. Подавайте к столу.



Готовятся в СВЧ-печи NN-CS596S, фарш готовится в мясорубке МК-G 1800P





Мучной десерт с мороженым (шоколадный)

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Соль – 1 г
Сахарный песок – 200 г
Шоколад темный – 100 г (1 шт.)
Яйцо куриное – 200 г (4 шт.)
Масло сливочное – 200 г (1 пачка)
Какао-порошок – 30 г (2 ст. л. с горкой)
Ванильный сахар – 1 пакетик
Пекарский порошок – 8 г

Масло сливочное для смазки формы – 10 г (1 ст. л.)
Сухари панировочные/манная крупа – 30 г (3 ст. л.)

Для украшения:

Мороженое ванильное – 250 г
Мята – 3 веточки
Клубника в сиропе – 200 г

Инвентарь

Бытовые весы, глубокая миска для приготовления теста, миксер, столовая и чайная ложки, пластиковая лопатка для выгрузки теста, кисточка для смазки формы, посуда для микроволновой печи для растапливания шоколада, пергамент, ложка для мороженого, десертные тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Взбейте яйца с сахаром, солью и ванильным сахаром до образования воздушной массы (как для бисквитного теста). Пока взбиваются яйца, растопите шоколад. Для этого поломайте на кусочки 100 г темного шоколада, сложите его в посуду для микроволновых печей и поставьте в СВЧ NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности. Постепенно размешивайте растопленную массу и повторно разогревайте ее по 20–30 секунд на высокой мощности. Температура растопленного шоколада не должна превышать 40 °С. Шоколадная масса должна быть текучей и однородной. Добавьте размягченное сливочное масло и перемешайте до однородности. Соедините яичную и шоколадную массы и перемешайте их на низких оборотах миксера до однородности. Смешайте какао-порошок, муку и пекарский порошок, затем соедините полученную массу с шоколадно-яичной массой, подготовленной ранее, и взбейте не более 1 минуты на низких оборотах миксера.
2. Переложите тесто в кастрюлю мультиварки (SR-TMH18), предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями или манной крупой. Разровняйте поверхность теста пластиковой лопаткой и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 65 минут. Если в конце приготовления заметно, что поверхность десерта жидкая, то можно увеличить время приготовления еще на 20 минут в режиме «Выпечка».
3. После выпечки оставьте десерт в форме на 3–5 минут для отделения корочки от стенок кастрюли.
4. Опрокиньте десерт на блюдо и остудите его до комнатной температуры. Порежьте остывший шоколадный десерт на порции, полейте его сиропом и украсьте шариком ванильного мороженого, ягодами из сиропа, физалисом и листиками мяты.



Готовятся в мультиварке SR-TMH18/10, шоколад плавится в СВЧ-печи NN-CS596S, тесто для десерта готовится в стационарном миксере MK-GB1



Торт «Тирамису»

Ингредиенты

Бисквитные палочки – 200 г
Сахарный песок для сиропа – 200 г
Вода для сиропа – 100 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Желтки яичные – 6 шт.
Сыр «Маскарпоне» – 500 г
Сливки 35% жира – 200 г
Кофе растворимый – 3 ч. л.
Вода для кофе – 150 г

Сахар для кофе – 4 кусочка
Коньяк – 4 ст. л.

Для украшения:

Какао-порошок – 20 г (2 ст. л.)

Инвентарь

Бытовые весы, глубокая миска для приготовления крема, миска для сливок, миксер, столовая и чайная ложки, пластиковая кондитерская лопатка, кондитерский мешок с круглой трубочкой, ситечко, глубокое прямоугольное или квадратное блюдо, десертные тарелки для подачи готового торта.

Способ приготовления

1. Вылейте в кастрюлю от мультиварки 100 г кипятка из термопота (температура воды – 98 °C), затем добавьте сахарный песок и ванильный сахар. Выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку Старт. Выложите в чашу от миксера МК-GB1 желтки, предварительно отделенные от белков, при помощи миксера взбейте их на высоких оборотах до получения однородной пышной кремообразной массы, постепенно выливая тонкой струйкой горячий сахарный сироп. Остудите полученную массу до комнатной температуры, добавьте сыр «Маскарпоне» и взбейте до однородности.
2. В отдельной миске взбейте сливки. Соедините две взбитые массы и перемешайте их.
3. Приготовьте крепкий кофе (температура воды в термопоте должна быть 60 °C), добавьте сахар и коньяк.
4. Обмакните в кофе бисквитные палочки и уложите их на дно формы для торта, затем выложите половину крема и разровняйте поверхность. Поверх крема уложите смоченные в кофе бисквитные палочки и покройте их кремовой массой, разровняйте поверхность. Из кондитерского мешка с круглой трубочкой отсадите оставшуюся часть крема в виде башенок. Посыпьте поверхность какао-порошком и поставьте торт в холодильник на ночь.
5. Разложите готовый торт по порционным тарелкам. Подавайте с кофе или чаем.



Сироп готовится в мультиварке (SR-TMH18/10), крем для торта в стационарном миксере МК-GB1



Рецепт
Александра
Селезнева

Пирожки с конфитюром из свежих ягод

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 5 г
Масло сливочное – 100 г
Сахарный песок – 70 г
Ванильный сахар – 5 г
Молоко 3,2% жира – 220 г

Яйцо куриное для смазки поверхности пирожков – 1 шт.
Конфитюр ягодный для начинки – 500 г

Инвентарь

Бытовые весы, доска или стол для разделки теста, противень для выпечки пирожков, чайная ложка для начинки, кисточка для смазки поверхности пирожков, красивое блюдо для подачи пирожков.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности. Выберите программу «Пицца» и нажмите на кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала отключите хлебопечку, достаньте тесто, взвесьте его и разделите на порции одинаковой массы по 45–47 г. Округлите тестовые заготовки и накройте их пищевой пленкой или льняной салфеткой. Раскатайте скалкой шарики из теста до толщины 2–3 мм, в центр тестовой заготовки положите 1 чайную ложку конфитюра и сформируйте пирожок.
3. Разложите по 9 пирожков на противень и поставьте для расстойки в СВЧ-печь NN-CS596S, затем выберите режим «Конвекция», установите температуру 40 °С, время приготовления – 60 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала достаньте противень.
4. Смажьте поверхность тестовых заготовок взбитым яйцом, затем выберите режим «Конвекция», температуру 180 °С и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с пирожками в разогретую печь, установите время приготовления – 25 минут и нажмите на кнопку «Старт». Выпекайте 25 минут с паром. Для подачи пара необходимо налить воду в контейнер и после начала выпечки нажать и удерживать кнопку «Пар+Микроволны», а затем еще 1 раз нажать кнопку «Пар+Микроволны».
5. Остудите готовые пирожки на решетке, затем выложите их на подготовленное блюдо и подавайте к столу.



Выпечка в СВЧ-печи NN-CS596S.
Тесто и конфитюр готовятся в автоматической хлебопечке SD-ZB2502





Конфитюр из свежей черники

Ингредиенты

Ягоды свежемороженые
(или свежие) – 600 г
Сахарный песок – 250 г
Смесь «Творопыш» – 60 г (1 пакетик)
Ванильный сахар – 1 пакетик
Сок лайма – 50 г
Вода – 50 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка, посуда для хранения конфитюра, мерная чашка от автоматической хлебопечки SD-ZB2502.

Способ приготовления

1. Смешайте 50 г сахарного песка, смесь «Творопыш» и 1 пакетик ванильного сахара.
2. Установите в кастрюлю хлебопечки лопатку для замешивания. Выложите в кастрюлю половину ягод, затем сахарно-ванильную смесь, затем оставшуюся часть ягод и воду. Сок лайма добавьте в последнюю очередь. Установите кастрюлю в корпус хлебопечки, выберите программу «Варенье» и нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый конфитюр в подготовленную посуду, охладите его и поставьте в холодильник. Храните в стеклянной посуде с крышкой не более 1 недели. Ягодные конфитюры могут использоваться в качестве прослойки для тортов, наполнителей пирожных, термостабильных начинок для выпечки слоеных, песочных и сдобных изделий.



Это блюдо готовится
в автоматической
хлебопечке SD-ZB2502





Баклажаны, запеченные со сладким перцем и помидорами

Ингредиенты

Баклажаны свежие – 400 г
Помидоры свежие – 300 г
Перец сладкий свежий – 200 г
Чеснок свежий – 1–3 зубчика
Соль – 6–12 г (1–2 ч. л.)
Масло подсолнечное – 1/4 чашки

Для украшения блюда:
Лук репчатый свежий – 50 г
Укроп свежий – 1 пучок

Для мультиварки SR-TMH10 следует уменьшить количество ингредиентов вдвое.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки овощей, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, глубокая посуда для готового блюда, ложка от мультиварки.

Способ приготовления

1. Помойте, почистите и мелко нарежьте лук, чеснок и укроп. Помойте перец, баклажаны и помидоры. Разрежьте перец вдоль, удалите семена и порежьте его крупно полукольцами. Баклажаны нарежьте кружочками, а помидоры – дольками.
2. Выберите режим «Выпечка», время приготовления 60 минут. Вылейте на дно кастрюли подсолнечное масло и дайте ему прогреться в процессе подготовки овощей. Выложите в кастрюлю подготовленные баклажаны, перец и помидоры и посолите их. Выдавите при помощи пресса чеснок и добавьте к овощам. Установите время приготовления 60 минут. За 20 минут до конца приготовления помешайте овощи во избежание пригорания.
3. Отключите мультиварку и добавьте в поджаренные овощи свежий лук и укроп, после чего аккуратно все перемешайте.
4. Перед подачей на стол выложите баклажаны в глубокое блюдо. Баклажаны можно подавать с отварным или печеным картофелем, а также макаронными изделиями или рисом.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Суп-пюре томатный

Ингредиенты

Помидоры свежие – 600 г
 Рис круглый – 1/2 чашки от мультиварки
 Картофель свежий – 6–8 шт.
 Лук репчатый свежий – 1 шт.
 Чеснок свежий – 10 г (4 зубчика)
 Смесь Мельница Итальянские травы – 1 ч. л.
 Соль – 40 г (2 ст. л.)
 Базилик – 1 пучок в суп

Укроп свежий – 1 пучок для украшения
 Сыр плавленый «Виола» – 100 г
 Вода – 1 л

Для мультиварки SR-TMH10 следует уменьшить количество ингредиентов вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, миска для подготовки овощей, столовая ложка, половник, глубокие тарелки, столовые ложки, блендер.

Способ приготовления

1. Нарезьте помидоры и картофель кусочками одинакового размера. Как можно мельче порежьте лук, чеснок и зелень. Сложите все ингредиенты в кастрюлю от мультиварки объемом 4,5 л, перемешайте, добавьте промытый рис, базилик, сыр, соль, специи и залейте все кипятком. Выберите количество воды в зависимости от желаемой густоты готового супа. Еще раз все перемешайте до растворения сыра.
2. Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 10 минут, затем выберите режим «Молочная каша» и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала, оставьте томатный суп в мультиварке в режиме «Подогрев» до подачи к столу.
3. Перед подачей к столу перелейте суп порциями в блендер, измельчите его до консистенции пюре (не более 1 минуты), затем разлейте готовый суп-пюре по тарелкам и украсьте мелко нарезанной свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10 и блендере MX-151SG1



Запеканка рыбная с картофелем и грибами

Ингредиенты

Филе белой рыбы – 600 г
 Картофель свежий – 300 г
 Шампиньоны свежие – 200 г
 Лук репчатый – 2 шт.
 Масло подсолнечное – 30 г
 Масло сливочное – 30 г
 Яйцо куриное – 1 шт.
 Сметана – 200 г
 Соль – 2 ч. л.

Приправа для рыбы с можжевельновыми ягодами – 1 ст. л.
 Перец белый молотый – 1 ч. л.

Для украшения блюда:

Петрушка свежая – 1 пучок
 Базилик зеленый – 1 пучок
 Листья салата – 1 пучок

Инвентарь

Глубокая миска для приготовления рыбного фарша, миска для подготовки картофеля, картофелечистка, разделочная доска, нож для овощей, глубокое жаропрочное блюдо, столовая ложка, лопатка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте, почистите и мелко порежьте лук. Вылейте подсолнечное масло в кастрюлю от мультиварки и поджарьте лук до золотистого цвета в режиме «Выпечка». Почистите и порежьте шампиньоны на 4 части, затем обжарьте их с луком до готовности.
2. Пропустите кусочки сырой рыбы и обжаренные грибы с луком через мясорубку со средним размером ячеек. Добавьте соль, молотый белый перец и специи для рыбы с можжевельновыми ягодами. Перемешайте до однородности.
3. Вымойте, почистите и нарежьте картофель круглыми ломтиками толщиной не более 2 мм. Тщательно смешайте сметану с яйцом и посолите полученную массу.
4. Смажьте внутреннюю поверхность жаропрочного блюда сливочным маслом. Выложите на дно ломтики картофеля, затем покройте их поверхность половиной от общего количества сметанной заливки. Затем выложите рыбный фарш, разровняйте поверхность и залейте все оставшейся частью сметанной заливки.
5. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите программу автоматического приготовления № 10, укажите массу и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте запеканку в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт».
6. Разрежьте готовую запеканку на порции, разложите их по тарелкам и украсьте свежей зеленью.
7. Подавайте к столу в качестве основного блюда. Запеканка хорошо сочетается с ржано-пшеничным хлебом.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S, фарш готовится в мясорубке МК-G1800P и мультиварке SR-TMH18/10



Рецепт
 Александра
 Селезнева

Кабачки, фаршированные овощами

Ингредиенты

Кабачки свежие – 2 шт. (по 500 г)
 Морковь свежая – 3 шт.
 Лук репчатый – 2 шт.
 Помидоры свежие – 2 шт.
 Перец сладкий – 1 шт.
 Укроп – 1 пучок
 Петрушка – 1 пучок
 Чеснок – 3 зубчика
 Рис круглый – 1 чашка от мультиварки
 Вода – 1,5 чашки (для варки риса)
 Масло оливковое – 1/2 чашка от мультиварки
 Соль – 1 ст. л.
 Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Соус:
 Лавровый лист – 2 шт.
 Сметана – 100 г
 Кетчуп – 100 г
 Вода – 500 мл
 Соль – 1 ч. л.
 Укроп – 1 пучок
 Петрушка – 1 пучок

Для украшения блюда:
 Листья салата – 1 пучок
 Помидоры черри – 12 шт.
 Петрушка – 3 веточки
 Укроп – 3 веточки
 Сметана – 100 г

Инвентарь

Глубокая миска, мультиварка для поджаривания овощей, чашка от мультиварки, блендер, разделочная доска, нож для овощей, столовая ложка, прямоугольная форма для запекания, лопатка и тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Промойте рис и сварите его в режиме «Гречка». Помойте, почистите и мелко порежьте репчатый лук. Помойте, почистите и потрите на крупной терке морковь. Помойте, почистите и разрежьте вдоль кабачки, затем выньте из них серединку и удалите оттуда твердые косточки, после чего мелко порежьте оставшуюся сочную мякоть. Вылейте в кастрюлю от мультиварки оливковое масло, затем выложите лук и выберите режим «Выпечка». Поджарьте лук до золотистого цвета, затем добавьте тертую морковь, мелко порезанные помидоры, мякоть от кабачков и сладкий перец, после продолжите поджаривание до полной готовности овощей.
2. Соедините поджаренные овощи с вареным рисом, добавьте мелко порезанные укроп, чеснок и петрушку. Посолите, поперчите и перемешайте до однородности.
3. Плотно уложите полученную однородную массу в подготовленные половинки кабачков и выложите их в форму для выпечки, после чего залейте все соусом и добавьте лавровый лист. Для приготовления соуса необходимо измельчить в блендере сметану, кетчуп, воду, соль и свежую зелень до однородной массы.
4. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите программу автоматического приготовления № 10, укажите массу и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте лоток с фаршированными кабачками в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт».
5. Выложите готовое блюдо на овальную тарелку с листьями салата, полейте поверхность фаршированных кабачков сметаной и украсьте их свежей зеленью и помидорами черри.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S, блендере MX-151SG 1 и мультиварке SR-TMH18/10





Телятина, запеченная с тушеной капустой

Ингредиенты

Телятина свежая – 600 г (1 кусок)
 Лук-порей – 100 г
 Капуста свежая – 500 г
 Морковь – 2 шт.
 Яблоко зеленое – 1 шт.
 Оливковое масло – 50 г
 Лавровый лист – 2 шт.
 Соль – 1 ст. л.
 Гвоздика целая – 2-4 шт.

Маринад:

Пиво темное – 0,5 л
 Горчица «Русская» – 3 ст. л.
 Соль – 1 ч. л.
 Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Для украшения блюда:

Петрушка свежая – 1 пучок
 Укроп свежий – 1 пучок

Для мультиварки SR-TMH10 следует уменьшить количество ингредиентов вдвое.

Инвентарь

Глубокая миска для маринования телятины, разделочная доска, нож для овощей, столовая ложка, терка, глубокая тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Замаринуйте телятину в пиве с горчицей, солью и специями. Порежьте капусту соломкой, нашинкуйте мелко лук и потрите на крупной терке морковь и яблоки. Промойте укроп и петрушку и просушите их на салфетке, затем мелко порежьте.
2. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, положите туда порезанный лук-порей и кусок телятины. Выберите режим «Выпечка», время приготовления – 40 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала переверните кусок телятины и выложите в кастрюлю подготовленные ингредиенты для гарнира, готовьте в том же режиме еще 40 минут.
3. После звукового сигнала достаньте телятину из кастрюли, порежьте ее на порции и разложите по тарелкам, добавьте гарнир из тушеной капусты и посыпьте блюдо зеленью.
4. Подавайте к столу в качестве основного блюда.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Телятина, запеченная с тушеной капустой, хорошо сочетается с ржано-пшеничным хлебом и красным сухим вином.



Пицца с помидорами, сладким перцем и 4 сортами сыра

Ингредиенты

Тесто для пиццы:

Пшеничная мука – 300 г
Соль – 1 ч. л.
Сахар – 0,5 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л. (15 г)
Вода – 200 мл
Сухие дрожжи – 0,5 ч. л.

Оливки зеленые – 12 шт.

Базилик зеленый – 3 веточки

Смесь Мельница Итальянские травы – 1 ч. л.

Сыр «Гауда» 45% жира, тертый – 100 г

Сыр «Моцарелла» – 6–8 шариков

Сыр DORBLU – 12 кубиков

Сыр «Пармезан» тертый – 50 г

Масло сливочное для смазки формы – 25 г

Для пиццы:

Майонез – 2 ст. л.
Помидоры черри – 6 шт.
Перец сладкий – 1 шт. (зеленый или желтый)

Инвентарь

Бытовые весы, доска или стол для разделки теста, скалка, противень для выпечки пиццы, терка, чайная ложка, тарелка для подачи готовой пиццы, нож для пиццы.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки SD-ZB2502 все ингредиенты в строго указанной последовательности, затем выберите программу «Пицца» и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала отключите хлебопечку и достаньте готовое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем и уложите в предварительно смазанную маслом форму. Смажьте майонезом поверхность теста, затем посыпьте ее молотыми травами и выложите тонко нарезанные ломтики помидоров и перца. Разложите в произвольной форме сыры и оливки, после чего посыпьте поверхность тертыми сырами.
3. Поставьте противень с подготовленной пиццей для расстойки в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Конвекция», установите температуру 40 °C, время приготовления – 45 минут и нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала достаньте противень.
4. Выберите режим «Конвекция», установите температуру 180 °C и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с пиццей в разогретую печь, установите время приготовления – 25 минут и нажмите кнопку «Старт». Выпекайте с паром. Для подачи пара налейте воду в контейнер и после начала выпечки нажмите и удерживайте кнопку «Пар + Микроволны», затем нажмите на эту же кнопку еще 2 раза. Пар будет подаваться автоматически в течение 2 минут.
5. Переложите готовую пиццу на большую плоскую тарелку и подавайте ее к столу.



Тесто готовится в хлебопечке SD-ZB2502, выпечка происходит в СВЧ-печи NN-CS596S



Ватрушки с творогом

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 5 г
Масло сливочное – 100 г
Сахар-песок – 70 г
Ванильный сахар – 5 г
Молоко 3,2% жира – 220 г
Яйцо куриное для смазки поверхности
пирожков – 1 шт.

Начинка творожная:

Творог 18 % – 500 г
Яйцо куриное – 3 шт.
Сахар-песок – 100 г
Смесь «Творопыш» – 1 упаковка

Инвентарь

Бытовые весы, разделочная доска, противень для выпечки, чайная ложка, кондитерская кисть, посуда для подачи готовых ватрушек.

Способ приготовления

1. Взбейте ручным миксером МК-ГН 1 творог, куриные яйца и половину сахарного песка до однородной массы. Перемешайте смесь «Творопыш» с оставшимся сахаром, затем добавьте полученную смесь в творожную массу. Оставьте массу на 5–10 минут для стабилизации начинки.
2. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности. Выберите программу «Пицца» и нажмите кнопку «Старт».
3. После звукового сигнала отключите автоматическую хлебопечку, достаньте тесто и разделите его на порции одинаковой массы примерно по 45–47 г. Округлите тестовые заготовки и накройте их пищевой пленкой. Раскатайте из теста кружочки толщиной 2–3 мм, в центр заготовки положите 1 чайную ложку творожной начинки и сформируйте ватрушку.
4. Разложите на противень 9 ватрушек, после поставьте его в СВЧ-печь NN-CS596S и выберите режим «Конвекция». Установите температуру 40 °C, время приготовления 60 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала достаньте противень.
5. Смажьте поверхность тестовых заготовок взбитым яйцом, затем выберите режим «Конвекция», установите температуру 180 °C и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с ватрушками в разогретую печь, установите время приготовления 25 минут и нажмите кнопку «Старт». Выпекайте с паром. Для подачи пара налейте воду в контейнер и после начала выпечки нажмите и удерживайте кнопку «Пар + Микроволны», затем нажмите на эту же кнопку еще 2 раза. Пар будет подаваться автоматически в течение 2 минут.
6. Остудите готовые ватрушки на решетке, выложите их на блюдо и подавайте к столу.



Готовятся в СВЧ-печи NN-CS596S, тесто — в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, творожная начинка взбивается ручным миксером МК-ГН1



Шоколадный торт со сливами

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Соль – 1 г
Сахарный песок – 200 г
Шоколад темный – 100 г (1 шт.)
Яйцо куриное – 200 г (4 шт.)
Масло сливочное – 200 г (1 пачка)
Какао-порошок – 30 г (2 ст. л. с горкой)
Ванильный сахар – 1 пакетик

Пекарский порошок – 8 г
Сливы свежемороженые (половинки) – 300 г
Смесь «Творопыш» – 30 г (3 ст. л.)
Марципан – 100 г

Для украшения:

Сироп для пропитки – 100 г
Шоколад темный – 50 г
Шоколад белый – 200 г

Инвентарь

Бытовые весы, глубокая миска для приготовления теста, миксер, столовая и чайная ложки, пластиковая лопатка для выгрузки теста, кисточка для смазки формы, десертные тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Взбейте яйца с сахаром, солью и ванильным сахаром до образования воздушной массы. Пока взбиваются яйца, растопите шоколад. Для этого поломайте 100 г темного шоколада на кусочки, сложите их в посуду для микроволновых печей и поставьте в СВЧ-печь NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности. Постепенно размешивайте растопленную массу и повторно разогревайте по 20–30 секунд на высокой мощности.
2. Переложите тесто в предварительно смазанную маслом кастрюлю от мультиварки и разровняйте поверхность теста пластиковой лопаткой.
3. Обваляйте каждую половинку от сливы в смеси «Творопыш». Вложите внутрь каждой половинки шарик из марципана. Разложите на поверхности теста подготовленные сливы, выберите программу «Выпечка» и задайте время приготовления – 65 минут, и нажмите кнопку «Старт».
4. После звукового сигнала проверьте готовность торта при помощи деревянной шпажки. Если торт еще не готов, увеличьте время выпечки. Выньте готовый торт из формы и охладите его.
5. Растопите белый шоколад, покройте им поверхность торта, затем растопите темный шоколад, нанесите декор на еще не застывший белый шоколад. При помощи зубочистки придайте темному шоколаду расплывчатый абстрактный рисунок и дайте шоколаду застыть. Поверхность торта украсьте свежими сливами и ягодами.
6. Разрежьте готовый торт на порции и подавайте его в качестве десерта к чаю или кофе.



Замес теста производится ручным миксером МК-GH1, выпечка в мультиварке SR-TMH18/10, шоколад и масло размягчаются в СВЧ-печи NN-CS596S





Освежающий напиток из малины, яблок и слив

Ингредиенты

Малина свежая – 300 г
Яблоки свежие – 300 г
Сливы – 300 г
Сахар-песок – 300 г
Вода – 2,5 л

Для украшения напитка:

Мята – 3 веточки
Лед – по желанию

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки фруктов и ягод, разделочная доска, глубокая кастрюля 4–5 л, нож для резки яблок и слив, столовая ложка, дуршлаг, половник, стаканы для подачи готового напитка.

Способ приготовления

1. Помойте яблоки и разрежьте их на 4 части, вынув серединку. Подготовленные яблоки порежьте ломтиками. Помойте сливы и разрежьте их пополам, предварительно удалив косточки. Переберите малину, выложите ее в дуршлаг и промойте холодной водой.
2. Выложите подготовленные плоды в глубокую кастрюлю, добавьте сахар и воду. Поставьте кастрюлю в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Микроволны», высокую мощность и время приготовления – 10 минут. После звукового сигнала, перемешайте компот до растворения сахара, затем продолжите приготовление на высокой мощности. Доведите компот до кипения, после чего добавьте в кастрюлю веточку мяты.
3. Охладите напиток и дайте ему настояться, затем процедите. Разбавьте охлажденный напиток водой. Подавайте со льдом и листиками мяты.



Готовится в СВЧ-печи
NN-CS596S





Осень

Золотая осень радует нас не только своей яркостью и красотой, но еще и изобилием всевозможных овощей и фруктов. Когда, как не осенью, можно насладиться сочными яблоками и грушами; когда, как не осенью, можно впитать в себя всевозможные витамины свежих плодов. В осенний период необходимо максимально использовать дары природы, чтобы запастись витаминами на долгий зимний период. Для сохранения максимального количества полезных веществ в продуктах осеннего сезона необходимо уделять больше внимания блюдам, которые запекаются или тушатся, избегая жарку. Кроме этого, для приготовления некоторых блюд можно пользоваться натуральным топленым сливочным маслом – оно более полезное, поскольку во время топления удаляются эмульгаторы, стабилизаторы и другие не очень полезные вещества.

Осень в кулинарии – это, прежде всего, тыква, кабачки, баклажаны, свекла, арбузы, дыни, всевозможные фрукты и, конечно же, грибы. Все эти ингредиенты находят свое применение в рецептах запеченных баклажанов, борща с сосисками, пирожков с капустой и грибами, пирожных с начинкой из антоновских яблок, свежевыжатых соков из свеклы, моркови и яблок, молочной каши с фисташками и других рецептов.

Осенние напитки — это, конечно же, разнообразные коктейли и свежевыжатые соки из овощей и фруктов. Трудно представить что-то более полезное и вкусное! Не стоит забывать о том, что свежевыжатые соки нужно выпивать в течение 5–10 минут после приготовления, иначе все самое полезное улетучится. Наше осеннее меню полно разнообразных полезных напитков на любой вкус: напиток согревающий имбирный, коктейль из сока арбуза, гренадина и шампанского, напиток из антоновских яблок, черноплодной рябины, терна и мяты, смузи из дыни, персика и банана.

Обилие растительной пищи в осеннем меню облегчает работу выделительных систем организма. Это не только способствует снижению холестерина в крови, но также помогает избавлению от лишнего веса и улучшению внешнего вида.

Баклажаны с помидорами

Ингредиенты

Баклажаны свежие – 500 г
 Помидоры свежие – 300 г
 Лук репчатый свежий – 1 шт
 Соль – 6–12 г (1–2 ч. л.)
 Масло подсолнечное – 1/2 чашки

Для украшения блюда:
 Лук репчатый свежий – 50 г
 Укроп свежий – 1 пучок

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки овощей, противень для подготовки баклажанов, дуршлаг, столовая ложка, нож для овощей, разделочная доска, ложка от мультиварки, глубокая посуда для готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте, почистите и мелко порежьте лук. Помойте помидоры, разрежьте их на 4 части и удалите серединку. Помойте баклажаны, срежьте плодоножки. Проколите баклажаны вилкой.
2. Выберите режим «Конвекция» и температуру 200 °С. Поставьте противень с подготовленными баклажанами в предварительно разогретую духовку и установите время приготовления – 1 час. Запекайте баклажаны до мягкости и отделения мякоти от кожуры. Очистите запеченные баклажаны, выложите их в дуршлаг под пресс и дайте соку стечь.
3. Измельчите в блендере запеченные баклажаны, свежие помидоры и лук, затем добавьте масло, посолите и перемешайте.
4. Перед подачей на стол выложите баклажаны с помидорами в глубокое блюдо. Баклажаны можно подавать с отварным или печеным картофелем, макаронными изделиями или рисом.



Готовится в СВЧ-печи
 NN-CS596S
 и блендере MX-151SG1





Борщ с сосисками

Ингредиенты

Капуста молодая свежая – 300 г
Свекла свежая – 2 шт.
Лук репчатый свежий – 1 шт.
Морковь свежая – 1 шт.
Картофель свежий – 3 шт.
Помидоры свежие – 1 шт.
Перец сладкий свежий – 1/2 шт.
Соль – 2 ст. л.
Зелень свежая – 2 пучка
Вода – 750 г
Лавровый лист – 2 шт.

Чеснок – 2 зубчика
Сосиски молочные – по 1 шт. на каждую порцию
Сметана 20% жира – 100 г

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, терка, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Помойте и почистите овощи. Помойте и почистите лук, используйте его целиком. Вымойте лавровый лист. Нарежьте картофель, помидоры и сладкий перец кубиками одинакового размера, потрите морковь и свеклу на крупной терке. Нашинкуйте капусту соломкой. Сложите все ингредиенты в кастрюлю от мультиварки объемом 4,5 л, перемешайте их, залейте кипятком и посолите. Выберите количество воды в зависимости от желаемой густоты готового супа. Выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала выберите режим «Молочная каша» и нажмите кнопку «Старт».
3. Вымойте, просушите и мелко порежьте зелень. После звукового сигнала достаньте из кастрюли луковицу, затем добавьте в нее зелень и выдавите чеснок. Оставьте блюдо в режиме «Подогрев» на 20–30 минут.
4. Перед подачей порежьте сосиски на кружочки толщиной 2–3 мм и разложите их по глубоким тарелкам. Разлейте борщ по тарелкам, добавьте сметану и украсьте блюдо мелко нарезанной свежей зеленью. Подавайте с пшеничными булочками и чесночным соусом.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Картофель, запеченный с сыром и зеленью

Ингредиенты

Картофель свежий – 600 г
Лук репчатый – 1/2 шт.
Масло сливочное – 30 г

Сырный соус:

Сливки 22% жира – 200 г
Соль – 2 ч. л.
Сыр «Гауда» 45% жира, тертый – 1 ст. л.
Смесь Мельница Итальянские травы – 1 ч. л.
Базилик зеленый свежий – 1 пучок

Для украшения блюда:

Петрушка свежая – 1 пучок
Базилик зеленый – 1 пучок
Листья салата – 1 пучок

Инвентарь

Блендер, миска для подготовки картофеля, картофелечистка, разделочная доска, нож для резки овощей, терка, глубокое жаропрочное блюдо прямоугольной формы, столовая ложка, лопатка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте и почистите лук, порежьте его кольцами.
2. Смешайте в блендере все ингредиенты для сырного соуса.
3. Вымойте, почистите и нарежьте картофель кружочками толщиной не более 2 мм.
4. Смажьте внутреннюю поверхность жаропрочного блюда сливочным маслом, затем выложите на его дно ломтики картофеля (примерно половину от общего количества) и покройте их поверхность сырным соусом (примерно половиной от общего количества). Выложите сверху оставшиеся ломтики картофеля и залейте их оставшейся половиной сырного соуса. Положите на поверхности блюда кольца репчатого лука.
5. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите программу автоматического приготовления № 10, укажите массу и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте жаропрочное блюдо с картофелем в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт».
6. Разложите готовый картофель по тарелкам и украсьте его свежей зеленью.
7. Подавайте к столу в качестве гарнира или основного блюда. Картофель, запеченный с сыром и зеленью, хорошо сочетается с маринованными грибами и слабосоленой сельдью, а также свежими или маринованными овощами.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S и блендере MX-151SG1



Перец фаршированный

Ингредиенты

Перец сладкий – 10 шт. (по 150 г)
 Морковь свежая – 3 шт.
 Лук репчатый – 2 шт.
 Помидоры свежие – 2 шт.
 Говядина мякоть – 500 г
 Укроп – 1 пучок
 Петрушка – 1 пучок
 Чеснок – 3 зубчика
 Рис круглый – 1 чашка от мультиварки
 Вода – 1,5 чашки (для варки риса)
 Масло оливковое – 1/2 чашки от мультиварки

Соль – 1 ст. л.
 Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Сметанный соус:

Сметана – 250 г
 Вода – 250 мл
 Соль – 2 ч. л.

Для украшения блюда:

Сметана – 100 г
 Мелко порезанная свежая зелень – 2 ст. л.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки овощей, чашка от мультиварки, мясорубка, блендер, разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Промойте рис и сварите его в режиме «Гречка». Помойте, почистите и мелко порежьте лук. Помойте, почистите и потрите морковь на крупной терке. Помойте перцы, срежьте их верхушки и удалите семена. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, затем выложите лук, выберите режим «Выпечка» и поджарьте его до золотистого цвета. После звукового сигнала добавьте тертую морковь и мелко порезанные помидоры. Продолжите поджаривание до полной готовности овощей. Оставьте 3 столовые ложки поджаренных овощей для приготовления соуса.
2. Пропустите говядину через мясорубку со средним размером ячеек. Соедините поджаренные овощи с полученным фаршем и вареным рисом, затем добавьте мелко порезанные укроп, чеснок и петрушку, посолите, поперчите и перемешайте все до однородности.
3. Плотно уложите полученную однородную массу в подготовленные перцы, затем выложите их в кастрюлю от мультиварки и залейте сметанным соусом (для приготовления соуса смешайте сметану, воду, соль и 3 столовые ложки поджаренных овощей).
4. Выберите режим «Плов» и нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала выдержите фаршированные перцы в режиме «Подогрев» 30–45 минут.
5. Выложите готовое блюдо на порционные тарелки, полейте его сметаной и украсьте свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10 с помощью мясорубки MK-G 1800P





Хлеб с жареным луком и специями

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 6 г
Мука пшеничная – 450 г
Лук жареный (чипсы) – 40 г
Соль – 6 г
«Панифарин» (клейковина сухая) – 5 г
Сахарный песок – 20 г
Масло сливочное – 50 г
Смесь Мельница 4 перца – 1 г
Вода – 250 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая и чайная ложки от автоматической хлебопечки, решетка для охлаждения изделия, льняное полотенце, пластиковый пакет, нож и доска для резки хлеба.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «Основной», размер хлеба – XL, цвет корочки и нажмите кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку и накройте его полотенцем.
4. Нарежьте полностью остывший хлеб на ломтики и упакуйте их в пластиковый пакет.

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Хлеб с жареным луком хорошо подходит к первым блюдам и овощным салатам.
Жареный лук в виде чипсов можно купить в супермаркетах.



Готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502





Пирожки с капустой

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 5 г
Масло сливочное – 100 г
Сахарный песок – 70 г
Ванильный сахар – 5 г
Молоко 3,2% жира – 220 г
Куриные яйца для смазки поверхности пирожков – 1 шт.

Начинка:
Капуста свежая – 500 г
Лук репчатый – 1 шт.
Яйцо куриное вареное – 3 шт.
Масло подсолнечное – 4 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Соль – 1/2 ч. л.
Перец белый молотый – 1 ч. л.

Инвентарь

Бытовые весы, доска или стол для разделки теста, противень для выпечки пирожков, чайная ложка для начинки, кисточка для смазки поверхности пирожков, посуда для подачи.

Способ приготовления

1. Для приготовления начинки вылейте масло в кастрюлю от мультиварки, затем поджарьте мелко нарезанный лук в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Добавьте нашинкованную соломкой капусту и поджарьте ее до готовности (капусту также можно потушить в режиме «Тушение»), затем посолите, поперчите, добавьте мелко порезанные вареные яйца, сливочное масло и все перемешайте. Переложите готовую начинку в контейнер для пищевых продуктов, остудите ее и используйте для приготовления пирожков. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности, выберите программу «Пицца» и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала отключите хлебопечку, достаньте тесто и разделите его на порции одинаковой массы по 45–47 г. Округлите тестовые заготовки и накройте их пищевой пленкой или льняной салфеткой. Раскатайте каждую тестовую заготовку в лепешку толщиной 2–3 мм, положите в центр лепешки одну чайную ложку начинки и сформируйте пирожок.
3. Разложите по 9 пирожков на каждый из противней СВЧ-печи NN-CS596S. Поставьте противень с пирожками в СВЧ-печь NN-CS596S для расстойки, выберите режим «Конвекция», установите температуру 40 °C, время приготовления – 60 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала достаньте противень.
4. Смажьте поверхность заготовок взбитым яйцом, затем выберите режим «Конвекция», установите температуру 180 °C и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с пирожками в разогретую печь, установите время приготовления – 25 минут и нажмите кнопку «Старт». Выпекайте пирожки с паром. Для подачи пара налейте воду в контейнер и после начала выпечки нажмите, удерживайте, затем нажмите дважды на кнопку «Пар+Микроволны». Пар будет подаваться в течение 2 минут автоматически.
5. Остудите готовые пирожки на решетке, выложите их на подготовленное блюдо и подавайте к столу.



Выпечка происходит в СВЧ-печи NN-CS596S, тесто готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, начинка в мультиварке SR-TMH18/10





Пирожные из слоеного теста с начинкой из антоновских яблок

Ингредиенты

Тесто слоеное бездрожжевое – 500 г
Яблоки «Антоновка» – 600 г
Сахарный песок – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Смесь «Творопыш» – 2 ст. л.

Для отделки поверхности:

Яйцо взбитое – 1 шт.
Пудра сахарная – 5 ч. л.

Инвентарь

Столовая и чайная ложки, нож, миска для подготовки яблок, ситечко, разделочная доска, скалка, ложка от мультиварки, блюдо для подачи готовых слоев.

Способ приготовления

1. Для приготовления начинки выложите масло в кастрюлю от мультиварки, затем добавьте крупно порезанные яблоки без косточек и выберите режим «Гречка». После звукового сигнала добавьте в яблочную массу предварительно смешанные сахар и смесь «Творопыш», перемешайте начинку. Переложите полученную массу в контейнер для хранения пищевых продуктов, остудите ее и используйте для приготовления пирожных. Разморозьте слоеное тесто. Тесто должно оставаться холодным и плотным, но при этом пластичным.
2. Вырежьте из слоеного теста заготовки овальной формы. Мысленно разделите заготовку пополам, выложите начинку в центр одной из половинок, смажьте край яйцом. Накройте начинку второй половиной теста и плотно прижмите по всему краю. Сделайте на поверхности три параллельных косых надреза.
3. Смажьте поверхность тестовых заготовок взбитым яйцом. Выберите режим «Конвекция», установите температуру 180 °C и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с пирожными в разогретую печь, установите время приготовления – 25 минут и нажмите кнопку «Старт». Выпекайте с паром. Для подачи пара налейте воду в контейнер и после начала выпечки нажмите и удерживайте кнопку «Пар + Микроволны», затем нажмите на эту же кнопку еще 2 раза. Пар будет подаваться автоматически в течение 2 минут.
4. Посыпьте выпеченные слойки сахарной пудрой, охладите их и подавайте к чаю.



Начинку готовим в мультиварке SR-TM18/10, выпекаем в СВЧ-печи NN-CS596S





Сок из моркови, сельдерея и сливок

Ингредиенты

На 2–3 порции:

Сельдерей свежий (стебли) – 300 г

Морковь свежая – 600 г

Сливки 22% жира – 30 г

Инвентарь

Нож для чистки моркови, разделочная доска, молочник для сливок, стакан 250 мл (стакан по высоте должен подходить к соковыжималке), кувшин для сока, бокалы для подачи.

Способ приготовления

1. Вымойте и очистите морковь. Вымойте и просушите сельдерей.
2. Приготовьте поочередно в равных пропорциях свежавыжатые соки из моркови и сельдерея, используя соковыжималку MJ-M171. Слейте свежавыжатые соки в общий кувшин. В процессе приготовления сока рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щетки.
3. Перемешайте сок в кувшине с помощью специальной ложки с длинной ручкой.
4. Разлейте готовый сок по стаканчикам. Добавьте сливки (по вкусу).



Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Соотношение ингредиентов можно изменять по своему вкусу.

Готовится в соковыжималке MJ-M171



Сок из моркови и свеклы

Ингредиенты

На 2–3 порции:

Свекла свежая – 300 г
Морковь свежая – 300 г
Сливки 22% жира – 30 г

Инвентарь

Нож для чистки моркови и свеклы, разделочная доска, молочник для сливок, стакан 250 мл (стакан по высоте должен подходить к соковыжималке), кувшин для сока, бокалы для подачи.

Способ приготовления

1. Вымойте и очистите морковь и свеклу. Порежьте свеклу на 4–6 частей.
2. Приготовьте поочередно в равных пропорциях свежавыжатые соки из моркови и свеклы, используя соковыжималку MJ-M171. Слейте свежавыжатые соки в общий кувшин. В процессе приготовления сока рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щеточки.
3. Перемешайте сок в кувшине с помощью специальной ложки с длинной ручкой.
4. Разлейте готовый сок по стаканчикам. Добавьте сливки (по вкусу).



Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Соотношение ингредиентов можно изменять по своему вкусу.

Готовится в соковыжималке MJ-M171





Сок из моркови и яблок

Ингредиенты

На 2–3 порции:

Яблоки свежие – 300 г

Морковь свежая – 300 г

Масло оливковое – 1 ч. л.

Инвентарь

Нож для чистки моркови, разделочная доска, стакан 250 мл (стакан по высоте должен подходить к соковыжималке), кувшин для сока, бокалы для подачи.

Способ приготовления

1. Вымойте и очистите яблоки и морковь. Разрежьте яблоки на 4 части.
2. Приготовьте поочередно в равных пропорциях свежавыжатые соки из моркови и яблок, используя соковыжималку MJ-M171. Слейте свежавыжатые соки в общий кувшин. В процессе приготовления сока рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щеточки.
3. Перемешайте сок в кувшине с помощью специальной ложки с длинной ручкой.
4. Разлейте готовый сок по стаканчикам. Добавьте несколько капель оливкового масла для усвоения витамина А.



Готовится в соковыжималке MJ-M171

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Соотношение яблок и моркови можно изменять по своему вкусу.



Смузи из дыни, персика, банана и льда

Ингредиенты

Бананы свежие – 200 г
(3 шт. среднего размера)
Дыня свежая – 300 г
Персики свежие – 300 г (подойдут только сочные персики)
Лед – по желанию

Инвентарь

Пакетики для льда, разделочная доска, нож для резки фруктов, стакан 250 мл (стакан по высоте должен подходить к соковыжималке), кувшин для сока.

Способ приготовления

1. Вымойте и очистите бананы, разрежьте каждый из них на 4–5 частей. Вымойте и просушите дыню, срежьте ее корку, оставшуюся мякоть порежьте кубиками. Вымойте персики и разрежьте их на 2 части, выньте косточки. Если персики крупные, следует порезать их помельче.
2. Приготовьте свежавыжатый сок из персиков. В процессе приготовления сока рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щетки.
3. Установите блендер. Размельчите лед. Выложите полученную массу в глубокую емкость, обложите ее льдом для предотвращения таяния размолотого льда.
4. Выложите в блендер кусочки банана и дыни, затем вылейте персиковый сок. Начните измельчение на 1-й скорости, через несколько секунд перейдите на 2-ю скорость. Время смешивания – 1 минута.
5. Разлейте готовый напиток по стаканчикам и добавьте молотый лед.



Готовится в соковыжималке MJ-M171

Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Густоту смузи можно регулировать при помощи увеличения или уменьшения дозировки банана, персикового сока или льда.



Коктейль «Сентябрь»

Ингредиенты

Арбуз свежий – 250 г
Сироп «Гренадин» – 50 г
Шампанское «Брют» – 250 г
Лед – по желанию

Инвентарь

Лед, разделочная доска, нож для резки арбуза, глубокая миска для подготовки арбуза.

Способ приготовления

1. Помойте, просушите и разрежьте арбуз, вырежьте из него мякоть и удалите косточки. Сложите кусочки арбуза в глубокую миску.
2. Установите блендер. Размельчите лед. Выложите полученную массу в глубокую емкость, обложите ее льдом для предотвращения таяния размолотого льда.
3. Выложите в блендер кусочки арбуза, добавьте сироп «Гренадин». Начните измельчение на 1-й скорости, через несколько секунд перейдите на 2-ю скорость. Время смешивания – 1 минута.
4. Завершите приготовление коктейля, добавив шампанское и лед.



Готовится в соковыжималке
MJ-M171



Тосты со свежими помидорами, сыром и свежей зеленью

Ингредиенты

Хлеб тостовый пшеничный – 1 ломтик
Помидор свежий – 1 шт.
Сыр «Моцарелла» – 4 шарика
Зелень для украшения – 3 веточки

Инвентарь

Ложка чайная, нож для хлеба, доска для резки хлеба, нож для резки зелени, доска разделочная, тарелки для подачи готовых тостов.

Способ приготовления

1. Отрежьте один ломтик тостового хлеба толщиной 1 см.
2. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Поджарьте хлеб до образования румяной корочки. Если степень поджаривания вас не устраивает, следует увеличить время приготовления.
3. На горячий ломтик хлеба, положите помидор, предварительно порезанный на кружочки, и шарики сыра «Моцарелла». Продолжите готовить до расплавления сыра.
4. Посыпьте горячий тост мелко рубленой зеленью и подавайте их к завтраку.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1



Фасолевый суп со свиной

Ингредиенты

Фасоль пестрая – 300 г
Свинина (мякоть без костей) – 500 г
Лук репчатый свежий – 1 шт.
Морковь свежая – 1 шт.
Картофель свежий – 2 шт.
Помидоры свежие – 5 шт.
Перец сладкий свежий – 1/2 шт.
Соль – 1 ст. л.
Чеснок – 3 зубчика

Зелень свежая – 1 пучок
Вода – 750 г
Лавровый лист – 2 шт.

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, терка, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Переберите фасоль, промойте ее и замочите в холодной воде на ночь. Помойте свинину и готовьте одним куском. Помойте и почистите лук, затем вымойте лавровый лист. Сложите все ингредиенты в кастрюлю от мультиварки объемом 4,5 л, перемешайте и залейте кипятком. Количество воды выбирайте в зависимости от желаемой густоты готового супа. Выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала переведите приготовление в режим «Молочная каша».
2. Пока мясо и фасоль варятся, помойте и почистите овощи. Нарежьте картофель, помидоры и сладкий перец кубиками одинакового размера, затем потрите морковь на крупной терке. После звукового сигнала выложите подготовленные овощи в кастрюлю с мясным бульоном и фасолью, посолите и включите повторно режим «Молочная каша».
3. Вымойте, просушите и мелко порежьте зелень. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю от мультиварки подготовленную зелень и выдавите чеснок. Дайте супу настояться в режиме «Подогрев» 20–30 минут.
4. Перед подачей готового блюда, выньте свинину, порежьте ее кубиками и добавьте в суп. Разлейте готовое блюдо по тарелкам и добавьте мелко нарезанную свежую зелень.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Чебуреки из заварного теста

Ингредиенты

Тесто:

Вода горячая 98 °С – 230 г
Масло сливочное – 100 г
Соль – 6 г (1 ч. л.)
Мука пшеничная – 180 г
Яйцо куриное – 3 шт.
Мука для заваренного теста – 180 г
Мука для разделки – 100 г

Чеснок свежий – 2 зубчика
Соль – 12 г (2 ч. л.)
Укроп свежий – 1 пучок
Кинза свежая – 1 пучок
Перец черный молотый – 1/4 ч. л.

Кроме того:

Масло подсолнечное для жарки – 500 г

Фарш мясной:

Мякоть баранины – 600 г
Лук репчатый – 100 г

Для украшения блюда:

Листья салата – 1 пучок
Сметана – 200 г

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки фарша, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, сковорода для жарки, лопатка и тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Для приготовления теста вскипятите воду с солью и сливочным маслом, осторожно перемешайте. Добавьте одну чашку от мультиварки муки и замесите крутое однородное тесто. Переложите заваренное и слегка остывшее тесто в емкость автоматической хлебопечки, выберите режим «Пльмени» и постепенно внесите 3 яйца. Добавьте еще одну чашку муки и замесите однородное тесто. Оставшуюся муку используйте для разделки и формовки тестовых заготовок. Выложите тесто на муку и сформируйте колбаску, затем поделите ее на одинаковые порции в количестве не менее 15 штук. Каждую заготовку обваляйте в муке и скатайте в виде шарика.
2. Для приготовления фарша порежьте баранину, лук и зелень, затем пропустите подготовленные ингредиенты через мясорубку. Выдавите чеснок и добавьте его в полученную массу. После посолите, поперчите и тщательно перемешайте фарш до однородности. Добавьте немного воды, если фарш получился слишком плотным.
3. На посыпанном мукой столе раскатайте каждый шарик в лепешку толщиной 3–4 мм, на половину лепешки выложите одну столовую ложку фарша, отступив от края 5 мм, накройте фарш второй половиной лепешки, затем удалите воздух из внутреннего пространства и придайте края до полного соединения.
4. Вылейте подсолнечное масло в разогретую глубокую сковороду. Прогрейте масло, после чего поджарьте чебуреки с обеих сторон до готовности. В процессе поджаривания чебуреки должны наполовину находиться в масле. При необходимости подливайте масло.
5. Сложите готовые чебуреки в глубокую тарелку, украсьте их листьями салата и подавайте к столу со сметаной.



Тесто готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, а фарш в мясорубке МК-G1800P



Молочная каша с тыквой и фисташками

Ингредиенты

Пшено – 2 чашки от мультиварки
Молоко 3,2% жира – 8 чашек
Сахарный песок – 3 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Тыква свежая – 500 г
Фисташки очищенные – 200 г
Соль – 2 ч. л.

Для подачи (по желанию):

Масло сливочное – 50 г
Сливки 22 % жира – 50 г
Сахар-песок – 50 г

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, столовые ложки, тарелки, ложка от мультиварки.

Способ приготовления

1. Положите сливочное масло в кастрюлю от мультиварки, затем выберите режим «Выпечка», время приготовления – 20 минут и нажмите кнопку «Старт». Помойте тыкву, срежьте корку, а мякоть порежьте кубиками. Выложите подготовленную тыкву в разогретое масло, добавьте фисташки, сахарный песок и поджарьте до карамелизации тыквы.
2. После звукового сигнала добавьте молоко, соль и предварительно промытое пшено. Переведите приготовление в режим «Молочная каша» и нажмите кнопку «Старт».
3. Перемешайте готовую кашу и разложите ее по тарелкам. Приправьте по вкусу сливочным маслом, сливками и посыпьте сахарным песком.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10





Десерт из антоновских яблок

Ингредиенты

Яблоки «Антоновка» – 600 г
Сахарный песок – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Смесь «Творопыш» – 2 ст. л.

Для отделки поверхности:

Сливки 35% жира – 1 шт.
Ягоды свежие – 100 г

Инвентарь

Чайная и столовая ложки, нож, миска для подготовки яблок, миксер и емкость для взбивания сливок, ложка от мультиварки, кондитерский мешок с фигурной трубочкой, креманки для подачи готового десерта.

Способ приготовления

1. Для приготовления начинки выложите масло и крупно порезанные яблоки без косточек в кастрюлю от хлебопечки, затем выберите режим «Варенье». В середине приготовления добавьте в яблочную массу предварительно смешанные сахар и смесь «Творопыш». После звукового сигнала переложите полученную смесь в контейнер для хранения пищевых продуктов и тщательно перемешайте ее до однородности. Остудите полученную массу и используйте ее для приготовления десерта.
2. Разложите яблочный десерт по креманкам. Взбейте миксером сливки в крепкую пену. Отсадите розочки из сливок на поверхности десерта и украсьте его ягодами свежей малины, голубики и красной смородины.



Готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, сливки взбивают стационарным миксером MK-GB1





Рецепт
Александра
Селезнева

Корзиночки песочные с яблочной начинкой и взбитыми сливками

Ингредиенты

Песочное тесто:

Мука пшеничная в/с – 250 г
Масло сливочное – 150 г
Сахарный песок – 80 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Смесь «Творопыш» – 20 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Соль – 1 г
Пекарский порошок – 5 г

Начинка яблочная:

Яблоки «Антоновка» – 600 г
Сахарный песок – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Смесь «Творопыш» – 2 ст. л.

Для начинки и отделки поверхности:

Начинка яблочная – 400 г
Сливки 35% жира – 150 г
Сироп клубничный – 100 г
Мята – по 3 листика на каждое пирожное

Инвентарь

Глубокие миски для приготовления песочного теста и яблочной начинки, холодильник, столовая и чайная ложки, миксер и емкость для взбивания сливок, кондитерский мешок с фигурной трубкой, формочки для корзиночек, тарелка для подачи готовых пирожных.

Способ приготовления

1. Смешайте муку, смесь «Творопыш» и пекарский порошок и тщательно их перемешайте. Миксером МК-ГН1 взбейте на высоких оборотах масло с сахаром до получения кремообразной массы, затем добавьте яйцо, ванильный сахар, соль и продолжите взбивание. Минимальная продолжительность замеса на этой стадии составляет 10 минут. В полученную однородную массу добавьте мучную смесь и замесите песочное тесто на низких оборотах. Продолжительность замеса на этой стадии составляет не более 1 минуты. Накройте готовое тесто пленкой и поставьте его в холодильник на 2–3 часа.
2. Для приготовления начинки выложите в кастрюлю от мультиварки масло и крупно порезанные яблоки без косточек и выберите режим «Гречка». После звукового сигнала добавьте в яблочную массу предварительно смешанные сахар и смесь «Творопыш», тщательно перемешайте. Переложите начинку в контейнер для хранения пищевых продуктов, остудите ее и используйте для приготовления пирожных.
3. Разделите песочное тесто на шарики небольшого размера, разложите их по формочкам и распределите по поверхности равномерным тонким слоем, разминая пальцами. Разложите в каждую подготовленную корзиночку с тестом по 2–3 чайной ложки яблочной начинки. Разровняйте поверхность.
4. Выберите в СВЧ-печи NN-CS596S режим «Конвекция», затем установите температуру – 200 °C и нажмите кнопку «Старт». Поставьте противень с заготовками пирожных в разогретую печь и установите время приготовления – 25 минут. Если по окончании приготовления пирожные еще не готовы, следует увеличить время приготовления.
5. Остудите выпеченные пирожные до комнатной температуры. При помощи миксера МК-ГН1 взбейте сливки на высоких оборотах. На поверхность каждого пирожного отсадите взбитые сливки из кондитерского мешка с фигурной трубкой.
6. Перед подачей полейте корзиночки клубничным сиропом и украсьте их листиками мяты.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10, с использованием ручного миксера МК-ГН1 и СВЧ-печи NN-CS596S



Напиток из антоновских яблок, черноплодной рябины, терна и мяты

Ингредиенты

Яблоки свежие – 300 г
Черноплодная рябина свежая – 300 г
Терн свежий – 300 г
Сахар-песок – 300 г
Вода – 3 л

Для украшения напитка:

Мята – 3 веточки

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки фруктов и ягод, глубокая кастрюля 4–5 л, разделочная доска, нож для резки яблок, столовая ложка, дуршлаг, половник, стаканы для подачи готового напитка.

Способ приготовления

1. Помойте яблоки и разрежьте их на 4 части, вынув серединку. Подготовленные яблоки порежьте ломтиками. Помойте и просушите терновые ягоды. Переберите черноплодную рябину, затем выложите ее в дуршлаг и промойте холодной водой.
2. Выложите подготовленные плоды в глубокую кастрюлю, добавьте сахар и воду. Поставьте кастрюлю с напитком в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Микроволны», высокую мощность и время приготовления – 10 минут. После звукового сигнала перемешайте компот до растворения сахара. Продолжите приготовление на высокой мощности. Доведите компот до кипения, затем добавьте в кастрюлю веточку мяты.
3. Охладите напиток и дайте ему настояться, затем процедите. Напиток можно разбавлять водой.



Готовится
в СВЧ-печи NN-CS596S





Тосты из ржаного хлеба с беконом

Ингредиенты

Хлеб ржано-пшеничный – 1 ломтик
Бекон сырокопченый – 3 ломтика

Инвентарь

Нож для хлеба, нож для резки бекона, доска для резки хлеба, доска разделочная, тарелки для подачи готовых тостов.

Способ приготовления

1. Отрежьте ломтик хлеба толщиной 1 см.
2. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Поджарьте хлеб до образования румяной корочки. Если степень поджаривания вас не устраивает, следует увеличить время приготовления.
3. Положите на горячий ломтик хлеба тонкие ломтики бекона и продолжите приготовление до готовности бекона.
4. Подавайте горячие тосты к завтраку или первым блюдам.



Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Тосты из ржано-пшеничного хлеба хорошо подходят к первым блюдам или яичнице. Готовые горячие тосты рекомендуется употребить в пищу сразу же после приготовления. Следите за тем, чтобы расплавленный жир от бекона не попадал на лоток для выпечки, так как это приведет к подгоранию поверхности и образованию неприятных запахов на кухне. Рекомендуется использовать пергамент.

Готовится в мини-печи
NT-GT1



Суп гороховый с каперсами

Ингредиенты

Горох – 300 г
 Лук репчатый свежий – 1 шт.
 Морковь свежая – 1 шт.
 Картофель свежий – 2 шт.
 Соль – 1 ст. л.
 Чеснок – 3 зубчика
 Укроп свежий – 1 пучок
 Каперсы – 50 г

Лавровый лист – 2 шт.
 Масло оливковое – 2 ст. л.
 Вода – 1 000 г

Для приготовления в Мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, глубокая миска для подготовки гороха, терка, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Переберите и промойте горох, замочите его в холодной воде на ночь. Помойте и почистите лук, используйте его целиком. Вымойте лавровый лист. Сложите все ингредиенты в кастрюлю от мультиварки объемом 4,5 л, залейте их кипятком, затем добавьте оливковое масло, посолите и перемешайте. Выберите количество воды в зависимости от желаемой густоты готового супа. Выберите режим «Варка на пару» и нажмите на кнопку «Старт». После того, как вода с горохом закипит, переведите приготовление в режим «Молочная каша».
2. Пока варится горох, помойте и почистите овощи. Нарежьте картофель кубиками одинакового размера. Потрите морковь на крупной терке. После звукового сигнала выложите подготовленные овощи в кастрюлю с отварным горохом и повторно включите режим «Молочная каша».
3. Вымойте, просушите и мелко порежьте зелень. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю от мультиварки подготовленную зелень, каперсы и выдавите чеснок. Дайте супу настояться в режиме «Подогрев» 20–30 минут.
4. Разлейте готовое блюдо по тарелкам. Добавьте мелко нарезанную свежую зелень и подавайте с тостами из ржаного хлеба с беконом.



Это блюдо готовится в мультиварке SR-TMH18/10





Рецепт
Александра
Селезнева

Лазанья

Ингредиенты

Пластины для лазаньи – 7–8 шт.
Говядина для фарша – 600 г
Помидоры свежие – 2 шт.
Укроп свежий – 10 г
Петрушка свежая – 10 г

Соус сырный:

Молоко 3,2% жира – 500 г
Сыр тертый «Гауда» 45% жира – 300 г
Укроп свежий – 10 г
Петрушка свежая – 10 г

Смесь сухих трав (орегано, базилик, розмарин) – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.
Мука пшеничная – 40 г

Зажарка овощная:

Помидоры свежие – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь свежая – 1 шт.
Перец сладкий – 1 шт.
Масло растительное – 30 г

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки овощей, блендер, мясорубка, разделочная доска, глубокая миска для подготовки фарша, нож для овощей, терка, столовая ложка, прямоугольная форма для запекания, лопатка и тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Для приготовления сырного соуса залейте молоко в емкость блендера MX-151SG1, затем добавьте тертый сыр, зелень, соль, специи и муку. Взбейте 2–3 минуты до получения однородной массы.
2. Помойте и почистите овощи и зелень. Мелко порежьте лук, помидоры, сладкий перец и зелень, потрите морковь на мелкой терке. Налейте растительное масло на горячую сковороду, выложите на ее поверхность лук и морковь, через 15 минут добавьте перец и помидоры и готовьте в течение 15 минут. В процессе приготовления необходимо перемешать овощи 3 раза.
3. Для приготовления фарша пропустите говядину через мясорубку МК-G1800P со средним размером ячеек. Залейте дно жаропрочного блюда тонким слоем сырного соуса, затем положите пластины для лазаньи, поверх них разложите слоями жареные овощи, мелко порезанные свежие помидоры, зелень и говяжий фарш. Обильно поливайте каждый слой сырным соусом. Чередуйте пластины с жареными овощами, свежими помидорами, зеленью, мясом и сырным соусом таким образом, чтобы последним слоем был сырный соус.
4. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите программу автоматического приготовления № 10, укажите массу и нажмите на кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте лоток с лазаньей в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт».
5. Оставьте готовую лазанью на 15 минут в выключенной печи. Подавайте в качестве основного блюда.



Готовится
в СВЧ-печи NN-CS596S,
фарш в мясорубке
МК-G1800P,
сырный соус в блендере
MX-151SG1



Хлеб с сюрпризом

Ингредиенты

Хлеб ржано-пшеничный:

Дрожжи сухие – 6 г
Мука пшеничная – 225 г
Мука ржаная обдирная – 330 г
Соль – 12 г
«Панифарин» (клеяковина сухая) – 20 г
Сахарный песок – 24 г
Масло подсолнечное – 40 г
Концентрат квасного суслу – 150 г
Вода – 260 г

Для канапе:

Масло сливочное – 50 г
Укроп свежий – 1 пучок
Петрушка свежая – 1 пучок
Семга копченая – 100 г
Лук-порей для отделки – 1 пучок

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка, нож для резки хлеба, решетка для охлаждения изделия, льняное полотенце, чайная ложка от автоматической хлебопечки SD-ZB2502, пластиковый пакет, доска для резки хлеба.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «Ржаной» и нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку и накройте его полотенцем.
4. Через 10–12 часов аккуратно срежьте верхнюю корку у полностью остывшего хлеба, затем вырежьте мякиш, предварительно отступив от края 1 см. Подрежьте мякиш с узкой боковой стороны при помощи длинного и тонкого ножа, отступив предварительно 1 см снизу.
5. Разрежьте полученный мякиш на тонкие ломтики для канапе, затем смажьте их сливочным маслом, покройте кусочками копченой рыбы и веточками петрушки и укропа, после покройте все ломтиками хлеба такого же размера. Перевяжите полученные канапе крест-накрест тонкими полосками лука-порея.
6. Сложите канапе в хлебный каркас, накройте его верхней корочкой. В боковые отверстия хлеба вставьте стебли лука-порея. Соедините их на верхней поверхности хлеба при помощи колец, чтобы получилась имитация лукошка с ручкой.



Готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Хлеб с сюрпризом прекрасно смотрится на праздничном столе и удивляет гостей своей необычностью.





Рецепт
Александра
Селезнева

Штрудель яблочный

Ингредиенты

Пресное тесто:

Мука пшеничная – 500 г
Сахарный песок – 6 г
Масло подсолнечное – 40 г
Соль – 1 ч. л.
Яйцо куриное – 1 шт.
Вода – 200 г

Начинка яблочная:

Яблоки «Антоновка» – 1 000 г

Сахарный песок – 200 г

Масло сливочное – 150 г

Смесь «Творопыш» – 1 пакетик

Для начинки и отделки поверхности:

Масло сливочное
растопленное для смазки – 50 г
Сухари панировочные – 30 г
Сахарная пудра – 30 г

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки яблок, хлебопечка, столовая и чайная ложки, холодильник, Блендер, ситечко, пергамент, нож для резки штруделя, порционные тарелки.

Способ приготовления

1. Помойте и просушите яблоки, порежьте их и удалите сердцевину. Четыре яблока почистите и порежьте на 8-12 частей, остальные яблоки с кожицей мелко порежьте. Готовьте крупно нарезанные яблоки со сливочным маслом в мультиварке в режиме «Гречка». В горячие тушеные яблоки добавьте смесь «Творопыш» с сахарным песком, перемешайте и измельчите в блендере до однородности. В полученную массу добавьте мелко нарезанные свежие яблоки. Масса должна быть густая, при необходимости в остывшую начинку можно добавить крахмал или сухой заварной крем для наилучшей вязкости. Полученную начинку переложите в контейнер для хранения пищевых продуктов, охладите и используйте для приготовления пирожных.
2. Замесите пресное тесто в автоматической хлебопечке по программе «Пельмени». Готовое тесто положите в холодильник на 30 минут.
3. Аккуратно растяните на столе 250–300 г теста до полупрозрачного состояния. Для удобного скручивания теста следует подложить пергамент или специальную ткань. Смажьте поверхность теста при помощи кисточки растопленным сливочным маслом и посыпьте его молотыми панировочными сухарями тонким слоем. Отступите 2–3 см от края теста и выложите половину начинки, после чего придайте ей форму колбаски. Натяните тесто от края на начинку и аккуратно закатайте начинку в тесто. В процессе закатывания рекомендуется слегка растягивать тесто.
4. Положите на лист для выпечки тестовую заготовку штруделя вместе с пергаментом, поверхность теста смажьте растопленным сливочным маслом. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите программу автоматического приготовления № 21 и нажмите кнопку «Старт». Поставьте противень со штруделем в разогретую печь и выпекайте до готовности. После звукового сигнала смажьте горячий штрудель растопленным сливочным маслом, затем полностью охладите.
5. Разрежьте яблочный штрудель на порции, разложите его по тарелкам и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в качестве десерта.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, мультиварке SR-TMH18/10, СВЧ-печи NN-CS596S.





Напиток согревающий имбирный

Ингредиенты

Имбирь свежий – 200 г
 Лимоны свежие – 200 г
 Мед натуральный – 150 г
 Вода – 3 л

Для украшения напитка:

Мята – 3 веточки

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки имбиря и лимонов, разделочная доска, столовая ложка, дуршлаг, глубокая кастрюля 4–5 л, половник, нож для резки имбиря и лимонов, стаканы для подачи готового напитка.

Способ приготовления

1. Помойте и почистите имбирь, порежьте его соломкой. Помойте и просушите лимоны, порежьте их кружочками.
2. Выложите подготовленные ингредиенты в глубокую кастрюлю, добавьте воду. Поставьте кастрюлю с напитком в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Микроволны», высокую мощность, время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала перемешайте содержимое кастрюли, затем продолжите приготовление на высокой мощности. Доведите напиток до кипения и готовьте еще в течение 5 минут. Добавьте мед в горячий, но не кипящий напиток и тщательно все перемешайте. Дайте напитку настояться.
3. Процедите напиток и пейте его горячим.



Готовится
 в СВЧ-печи NN-CS596S





Зима

Холодной и темной зимой как никогда хочется тепла и света. Рецепты супов, глинтвейна и алкогольного напитка «Панасоновка» помогут вам согреться долгими студеными зимними вечерами, а разнообразное десертное меню в виде рецептов тортов, песочных корзинок, печенья и пирога от Александра Селезнева напомнит вам о безмятежном тепле лета.

Главная задача организма зимой – защита от холода. Теплообмен требует много энергии, то есть калорий. На помощь приходят белки и жиры, содержащиеся в мясных блюдах. Поэтому зимой можно употреблять больше мясных продуктов и жиров, чем в другие сезоны. Для восполнения запаса сил идеально подойдут рыбные котлеты, медальоны из свинины в сливочном соусе, утиная грудка, а также креветки в беконе, которые наполнят вас энергией, так необходимой для новых свершений.

Отсутствие солнечного света приводит к недостатку витамина D, необходимого организму для здоровья костей, восполнить его объем нам помогают яйца и молочные продукты.

Исторически сложилось, что зимой мы активно употребляем в пищу корнеплоды: свеклу, морковь, картофель. К сожалению, при неправильном приготовлении, большая часть витаминов в них разрушается, поэтому нужно ответственно относиться к выбору рецепта и кухонной техники, с помощью которых вы будете их готовить.

В этот сезон года нужно активно употреблять репчатый лук и чеснок как источники естественных фитонцидов, борющихся с бактериями и вирусами. Лук и чеснок можно добавлять в небольшом количестве в готовые блюда и употреблять ежедневно.

Важным моментом в зимнем рационе являются новогодние праздники: период, когда забываются все диеты, столы в эти моменты полны изысканных угощений и деликатесов. Попробуйте рецепт новогоднего медового торта: он создан специально для праздников и моментов, когда за столом собирается вся семья, чтобы встретить новый год с новыми надеждами и мечтами.

Котлеты рыбные (постное блюдо)

Ингредиенты

Филе белой рыбы – 600 г
 Лук репчатый – 2 шт.
 Морковь свежая – 2 шт.
 Масло подсолнечное – 30 г
 Майонез «Постный» – 100 г
 Соль – 2 ч. л.
 Приправа для рыбы с можжевельными ягодами – 1 ч. л.
 Перец белый молотый – 1/2 ч. л.

Для украшения блюда:
 Петрушка свежая – 1 пучок
 Базилик зеленый – 1 пучок
 Листья салата – 1 пучок
 Огурцы свежие – 4 шт.
 Помидоры черри – 12 шт.

Инвентарь

Глубокая миска для приготовления рыбного фарша, мясорубка, мультиварка, разделочная доска, нож для овощей, противень от СВЧ-печи NN-CS596S, столовая ложка, лопатка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте, почистите и мелко порежьте лук. Помойте, почистите и потрите морковь на крупной терке. Вылейте подсолнечное масло в кастрюлю от мультиварки и обжарьте лук в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Тертую морковь обжарьте с луком до готовности.
2. Пропустите через мясорубку со средним размером ячеек филе белой рыбы и обжаренную с луком морковь. Затем добавьте майонез «Постный», соль, молотый белый перец и специи для рыбы с можжевельными ягодами. Перемешайте все до однородности.
3. Смажьте противень от СВЧ-печи NN-CS596S растительным маслом. Сформируйте из фарша котлеты одинаковой формы и размера и положите их на противень.
4. Установите программу автоматического приготовления № 10, вес продукта (например – 1 200 г) и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с котлетами в разогретую печь и нажмите на кнопку «Старт» для приготовления в автоматическом режиме.
5. Снимите готовые котлеты с противня и выложите их на подготовленное блюдо. Украсьте блюдо свежими овощами, листьями салата, базиликом и подавайте к столу.

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Подавайте к столу в качестве основного блюда. Рыбные котлеты хорошо сочетаются с печеным картофелем и ржаным хлебом.



Готовится в СВЧ-печи
 NN-CS596S, фарш
 готовится в мясорубке
 МК-G1800P и мультиварке
 SR-TMH18/10



Каша гречневая с консервированной сайрой (постное блюдо)

Ингредиенты

Крупа гречневая – 2 чашки от мультиварки
 Вода – 4 чашки
 Соль – 1 ч. л.
 Сайра натуральная консервированная – 1 банка

Инвентарь

Консервный нож, чашка от мультиварки, порционные тарелки, ложка от мультиварки.

Способ приготовления

1. Выложите промытую гречневую крупу в кастрюлю от мультиварки, добавьте воду и соль, затем выберите режим «Гречка» и нажмите на кнопку «Старт».
2. Достаньте консервированную сайру из банки и удалите из нее кости. Оставшуюся рыбную мякоть разомните вилкой.
3. После звукового сигнала добавьте в гречневую кашу подготовленную сайру.
4. Перемешайте готовую кашу и разложите ее по тарелкам. Добавьте оливковое масло и подавайте в качестве основного блюда.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Капуста тушеная с белыми грибами (постное блюдо)

Ингредиенты

Грибы белые свежемороженные – 500 г
 Лисички свежемороженные – 500 г
 Лук репчатый – 100 г
 Капуста свежая – 800 г
 Морковь – 2 шт.
 Масло оливковое – 50 г
 Лавровый лист – 2 шт.
 Соль – 1 ст.л.
 Гвоздика целая – 5 шт.

Смесь Мельница 4 перца – 1 ч. л.

Для украшения блюда:

Петрушка свежая – 1 пучок
 Укроп свежий – 1 пучок

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество ингредиентов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки грибов, дуршлаг, разделочная доска, нож для овощей, столовая ложка, терка, глубокая тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Разморозьте грибы и положите их в дуршлаг, затем промойте их холодной водой и крупно порежьте. Мелкие грибы используйте целиком. Порежьте капусту соломкой, мелко нашинкуйте лук и потрите морковь на крупной терке. Промойте, просушите на салфетке и мелко порежьте укроп и петрушку.
2. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, затем выложите порезанный лук и выберите режим «Выпечка». Поджарьте лук до золотистого цвета. Затем выложите в кастрюлю размороженные грибы и остальные подготовленные ингредиенты, добавьте гвоздику, лавровый лист и готовьте в том же режиме еще 40 минут.
3. После звукового сигнала разложите тушеную капусту по тарелкам и посыпьте ее зеленью.
4. Подавайте к столу в качестве основного блюда. Тушеная капуста с грибами хорошо сочетается с многозерновым хлебом.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Суп из цветной капусты (постное блюдо)

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г
Морковь свежая – 1 шт.
Картофель свежий – 2 шт.
Лук – 1 шт.
Помидоры свежие – 2 шт.
Прованские травы – 1 ч. л.
Масло оливковое – 2 ст. л.
Вода – 3 л

Для украшения:

Укроп свежий – 1 пучок
Майонез «Постный» – 100 г
Чеснок свежий – 2 зубчика

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки овощей, глубокая кастрюля 4–5 л для СВЧ-печи, разделочная доска, нож для резки овощей, терка, столовая ложка, половник, соусник, глубокие тарелки для подачи готового супа.

Способ приготовления

1. Помойте и просушите цветную капусту, поделите ее на соцветия. Помойте и почистите лук, в дальнейшем приготовлении используйте его целиком. Помойте, почистите и мелко порежьте кубиками картофель. Помойте, почистите и потрите морковь на крупной терке. Помойте, просушите и мелко порежьте помидоры.
2. Выложите подготовленные ингредиенты в глубокую кастрюлю, добавьте воду и оливковое масло. Поставьте кастрюлю с супом в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим «Микроволны», высокую мощность, время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала перемешайте содержимое кастрюли и продолжите приготовление на высокой мощности. Доведите содержимое кастрюли до кипения и готовьте еще 20 минут в микроволновом режиме на низкой мощности. По окончании приготовления проверьте степень готовности, при необходимости добавьте время приготовления.
3. Выдавите чеснок в майонез «Постный», добавьте мелко порезанный укроп, перемешайте полученную массу и переложите ее в соусник.
4. Достаньте вареную луковицу из супа. Разлейте готовый суп по глубоким тарелкам, добавьте майонезный соус и подавайте к столу.



Готовится в СВЧ-печи
NN-CS596S

Хлеб «Многозерновой» (постное блюдо)

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г	Овсяные отруби* – 20 г
Мука пшеничная – 300 г	Овсяные хлопья* – 20 г
Мука ржаная обдирная – 150 г	Гречневые хлопья* – 20 г
Соль – 10 г	Вода – 330 г
«Панифарин» (клеяковина сухая) – 10 г	
Мед – 40 г	
Масло оливковое – 40 г	
Семена подсолнуха* – 20 г	
Семя льна* – 20 г	

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка, льняное полотенце, нож для хлеба, пластиковый пакет, чайная ложка от хлебопечки, решетка для охлаждения изделия, доска для резки хлеба.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость хлебопечки все ингредиенты в строгой указанной последовательности. Ингредиенты, помеченные значком (*), положите в диспенсер.
2. Выберите режим «Основной с изюмом», размер и цвет корочки и нажмите на кнопку «Старт».
3. Выложите готовый хлеб на решетку и накройте его полотенцем.
4. Нарезьте полностью остывший хлеб на ломтики и упакуйте их в пластиковый пакет.



Это блюдо готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502





Глинтвейн

Ингредиенты

Вино красное сухое – 1 л
 Апельсины свежие – 2 шт.
 Яблоки свежие – 2 шт.
 Сахар коричневый – 150 г
 Набор пряностей для глинтвейна – 1 пакетик

Для украшения напитка:

Яблоки свежие – 2 шт.

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки яблок и апельсинов, разделочная доска, глубокая кастрюля 4–5 л для СВЧ-печи, нож для резки яблок и апельсинов, столовая ложка, дуршлаг, половник, стаканы для подачи готового напитка.

Способ приготовления

1. Помойте яблоки и нарежьте их дольками. Помойте апельсины, просушите их и порежьте кружочками.
2. Выложите подготовленные ингредиенты в глубокую кастрюлю, добавьте вино, сахар и смесь пряностей. Поставьте кастрюлю с напитком в СВЧ-печь NN-CS596S, выберите режим микроволны, высокую мощность и время приготовления – 10 минут. После звукового сигнала перемешайте содержимое кастрюли, затем продолжите приготовление на высокой мощности. Доведите жидкость до кипения и готовьте еще в течение 5 минут на низкой мощности. Дайте напитку настояться.
3. Процедите напиток. Перед подачей добавьте в каждый бокал мелко порезанные свежие яблоки без кожицы и залейте их горячим глинтвейном.



Готовится в СВЧ-печи
 NN-CS596S



Салат «Столичный»

Ингредиенты

Говядина мякоть – 600 г
 Морковь свежая – 300 г (3 шт.)
 Картофель свежий – 300 г (3 шт.)
 Лук репчатый свежий – 150 г (2 шт.)
 Яйцо куриное – 8 шт.
 Горошек консервированный – 300 г
 Перец черный молотый – 1 г (1/4 ч. л.)
 Соль – 10 г (2 ч. л.)
 Зелень свежая – 20 г

Огурцы маринованные – 250 г (5 шт.)
 Майонез 67% жира – 300 г

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Контейнер для варки на пару, разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, консервный нож, салатник.

Способ приготовления

1. Помойте и просушите говядину. Положите ее в кастрюлю от мультиварки и залейте водой, покрывая мясо. Затем добавьте целую луковицу и лавровый лист, посолите. Выберите режим «Варка на пару», после закипания переведите приготовление в режим «Молочная каша». Достаньте готовую говядину из бульона, остудите ее и мелко порежьте.
2. Вымойте и обсушите картофель, морковь и куриные яйца. Выложите морковь и картофель в кастрюлю от мультиварки, залейте их водой, покрывая овощи, затем посолите, выберите режим «Варка на пару» и время приготовления 20 минут. После звукового сигнала вставьте контейнер от мультиварки в кастрюлю, выложите в контейнер куриные яйца и выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала необходимо проверить готовность овощей. Если овощи твердые, следует продолжить приготовление. Остудите приготовленные овощи, почистите их и мелко порежьте.
3. Мелко порежьте маринованные огурцы и репчатый лук. Соедините все измельченные ингредиенты и добавьте консервированный зеленый горошек, затем посолите, заправьте майонезом и перемешайте.
4. Перед подачей выложите салат в глубокий салатник. Подавайте в качестве холодной закуски.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10

Медальоны из свинины в сливочно-грибном соусе

Ингредиенты

Вырезка свиная – 600 г
Мука пшеничная – 2 ст. л.
Перец черный молотый – 1/2 ч. л.
Тмин молотый – 1 ст. л.
Масло оливковое – 20 г

Сливочный соус:

Сливки 22% жира – 200 г
Соль – 2 ч. л.
Лук репчатый – 1 шт.
Смесь Мельница итальянские травы – 1 ч. л.

Грибы «Вешенки» свежие – 100 г
Лисички свежемороженые – 100 г
Мука пшеничная – 1 ст. л.
Масло оливковое – 50 г

Для украшения блюда:

Петрушка свежая – 1 пучок
Бasilik зеленый – 1 пучок
Рукола – 50 г
Помидоры Черри – 12 шт.

Инвентарь

Миска для подготовки мяса, разделочная доска, ножи для овощей и мяса, глубокое жаропрочное блюдо прямоугольной формы, столовая ложка, ложка от мультиварки, тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте свиную вырезку и просушите ее салфеткой. Посолите, поперчите и посыпьте молотым тмином подготовленное мясо. Выложите свиную вырезку на решетку. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите режим автоматического приготовления программу № 11, затем укажите массу продукта и нажмите кнопку «Старт». Поставьте решетку с мясом в разогретую духовку и нажмите на кнопку «Старт».
2. Помойте, почистите и мелко нарежьте лук. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, затем выложите лук, выберите режим «Выпечка» и нажмите кнопку «Старт». Поджарьте лук до золотистого цвета, добавьте мелко порезанные грибы и продолжите приготовление в том же режиме. Добавьте муку, соль и специи. Перемешайте все ложкой от мультиварки, добавьте сливки и уварите до загустения.
3. Порежьте поджаренную вырезку на медальоны, затем выложите их на листья рукколы, полейте сливочным соусом и украсьте свежей зеленью и помидорами черри.
4. Подавайте к столу в качестве основного блюда. Блюдо хорошо сочетается с отварным картофелем, свежими или тушеными овощами.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S, соус готовится в мультиварке SR-TMH18/10





Маковые рулетики

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 7 г
Мука пшеничная – 450 г
Соль – 5 г
Масло сливочное – 100 г
Сахарный песок – 70 г
Ванильный сахар – 5 г
Молоко 3,2% жира – 230 г

Маковая начинка:

Мак – 150 г
Масло сливочное для варки мака – 25 г
Сахарный песок – 150 г
Повидло яблочное – 50 г
Смесь «Творопыш» – упаковка
Сухари панировочные – 1 ст. л.
Вода для варки мака – 450–500 г

Инвентарь

Бытовые весы, столовая ложка для начинки, доска или стол для разделки теста, посуда для подачи готовых рулетиков.

Способ приготовления

1. Варите мак со сливочным маслом в воде в течение 2–3 часов, при необходимости подливайте воду. Соотношение мака и воды должно быть 1 : 3. Слейте из вареного мака лишнюю воду, остудите его, затем добавьте сахарный песок, конфитюр, смесь «Творопыш» и панировочные сухари. Перемешайте полученную массу до однородной консистенции, затем оставьте ее на 5–10 минут для набухания. Готовую начинку можно хранить в холодильнике и использовать в течение 5 суток.
2. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки все ингредиенты в строго указанной последовательности, затем выберите программу «Пицца» и нажмите кнопку «Старт».
3. Выньте лопатку для замешивания теста. Достаньте замешенное до однородной консистенции тесто из емкости для выпечки. Выньте лопатку для замешивания теста. Раскатайте тесто на столе до толщины 5 мм, затем смажьте его поверхность растительным маслом и нанесите маковую начинку тонким равномерным слоем. Закатайте тесто в рулет и разрежьте на 14 одинаковых порций. Сложите вертикально в 2 ряда тестовые заготовки в емкость для выпечки.
4. Установите емкость для выпечки в хлебопечку и оставьте для расстойки на 1 час. Затем выберите режим «Выпечка», установите время приготовления – 1 час и нажмите кнопку «Старт».
5. Достаньте готовый хлеб из емкости для выпечки, поставьте его для охлаждения на решетку и накройте полотенцем.
6. Через 2–3 часа разрежьте остывший до комнатной температуры десерт на ломтики и подавайте рулетики к чаю.



Готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502



Торт «Наполеон» с МАЛИНОВЫМ ТОПИНГОМ

Ингредиенты

Тесто слоеное бездрожжевое – 1 000 г
(4 листа)
Молоко 3,2% жира – 300 г
Желтки куриные – 6 шт.
Сливки 35% жира – 400 мл
Сахарный песок – 150 г
Мука пшеничная – 30 г
Ваниль – 2 стручка
Коньяк – 4 ст. л.

Для отделки поверхности:

Малина свежемороженая – 600 г
Сахарный песок – 200 г
Вода – 100 г
Смесь «Творопыш» – 1/2 пакетика
Сок лайма – 50 г
Кедровые орешки – 100 г
Малина свежая – 12 ягод
Голубика свежая – 12 ягод
Мята свежая – 3 веточки

Инвентарь

Нож, вилка, разделочная доска, скалка, противень, глубокие миски для крема, сливок и топинга, ситечко, глубокое блюдо прямоугольной формы для подачи готового торта.

Способ приготовления

1. Разморозьте тесто. Тесто должно оставаться холодным и плотным, но при этом раскатываться скалкой, не ломаясь.
2. Раскатайте холодное тесто до толщины 2–3 мм, не нарушая слоев, проколите их вилкой для предотвращения вздутия в процессе выпечки. Тесто после раскатки должно быть прямоугольной формы.
3. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите режим «Конвекция», температуру – 200 °C и нажмите кнопку Старт для предварительного разогрева. После звукового сигнала поставьте противень с тестом в печь, установите время выпечки – 20 минут и выпекайте корж до готовности. При необходимости увеличьте время выпечки. Выпеките таким же способом еще 3 коржа. Остудите их на решетке и подрежьте, чтобы они соответствовали размеру блюда, в котором будет собираться торт.
4. Вылейте молоко в кастрюлю от мультиварки. Раскройте 2 стручка ванили, достаньте при помощи ножа семена и добавьте их в молоко. Доведите молоко до кипения в режиме «Варка на пару». Смешайте желтки с сахаром и мукой. Соедините горячее молоко с желтками и вымешивайте полученную смесь силиконовой лопаткой. Как только кремовая масса стала однородной и блестящей можно прервать процесс вымешивания нажатием кнопки «Стоп». Переложите заварной крем в глубокую миску и охладите его до комнатной температуры.
5. Вылейте сливки в глубокую миску и взбейте их в крепкую пену. Вылейте коньяк в остывший заварной крем и тщательно взбейте полученную массу миксером на высоких оборотах, затем добавьте взбитые сливки и аккуратно все перемешайте, не взбивая.
6. Выложите в кастрюлю от хлебопечки свежемороженую малину, сок лайма, воду и сахарный песок, предварительно смешанный со смесью «Творопыш». Выберите режим «Варенье» и нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала переложите топинг в миску, протрите его через ситечко и охладите.
7. Выложите в глубокое блюдо подготовленный корж из слоеного теста. Покройте поверхность коржа слоем крема, повторяйте эти действия, чередуя слои коржей и крема. Разровняйте верхний слой крема и посыпьте его кедровыми орешками. Поставьте готовый торт в холодильник на 3 часа.
8. Перед подачей разрежьте торт на порции, полейте его малиновым топингом и украсьте листиками мяты и свежими ягодами.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S, крем готовится в мультиварке SR-TMH18/10 и взбивается ручным миксером МК-ГН1, топинг – в автоматической хлебопечке SD-ZB2502



Рецепт
Александра
Селезнева

Картофельный салат с шампиньонами

Ингредиенты

Филе куриное – 600 г
 Морковь свежая – 300 г (3 шт.)
 Картофель свежий – 300 г (3 шт.)
 Лук репчатый свежий – 150 г (2 шт.)
 Яйцо куриное – 4 шт.
 Шампиньоны свежие – 500 г
 Орешки кедровые – 50 г
 Соль – 10 г (2 ч. л.)

Зелень свежая – 20 г
 Масло подсолнечное – 50 г
 Майонез 67% жира – 300 г

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Контейнер для варки на пару, разделочная доска, нож для резки овощей, миска для подготовки овощей, миска для грибов, ложка от мультиварки, салатник.

Способ приготовления

1. Помойте и просушите кусочки куриного филе, затем положите их в кастрюлю от мультиварки и залейте водой, покрывая куриное мясо. Добавьте целую луковицу, лавровый лист и посолите. Выберите режим «Варка на пару» и время приготовления – 20 минут. Достаньте готовое филе из бульона, остудите его и мелко порежьте.
2. Вымойте и обсушите картофель и куриные яйца. Выложите картофель в кастрюлю от мультиварки, залейте его водой и посолите, затем выберите режим «Варка на пару» и время приготовления – 20 минут. После звукового сигнала вставьте контейнер от мультиварки в кастрюлю и выложите в него куриные яйца. Выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала проверьте готовность картофеля, если картофель еще твердый, следует продолжить приготовление. Остудите, почистите и мелко порежьте картофель.
3. Мелко порежьте репчатый лук. Потрите морковь на крупной терке. Разрежьте шампиньоны на 4 части. Налейте в кастрюлю от мультиварки подсолнечное масло, выберите режим «Выпечка» и обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте морковь и шампиньоны, затем посолите и продолжите обжаривание.
4. Положите на дно салатника мелко порезанные картофель и вареные яйца, поверх выложите слой поджаренных грибов с луком и морковью, затем добавьте мелко нарезанные кусочки куриного филе. Покройте все слоем майонеза, выровняйте поверхность и посыпьте салат кедровыми орешками и мелко порезанным укропом.
5. Подавайте в качестве холодной закуски.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10

Солянка сборная

Ингредиенты

Язык говяжий отварной – 1 шт.
(небольшого размера)
Ветчина варено-копченая – 200 г
Бекон копченый – 200 г
Сосиски молочные – 2 шт.
Картофель свежий – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Оливки зеленые без косточек – 50 г
Огурцы маринованные – 200 г
Лук репчатый – 2 шт.

Лавровый лист – 4 шт.
Масло оливковое – 5 ст. л.
Вода для варки языка – 1,5 л
Рассол от маринованных огурцов – 300 г

Для украшения:

Укроп – 1 пучок
Лимон – 1 шт.
Сметана 20% жира – 200 г

Инвентарь

Глубокая миска для подготовки мясного ассорти, кастрюля глубокая 4–5 л, разделочная доска, нож для резки овощей, столовая ложка, половник, глубокие тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Отварите говяжий язык в мультиварке в режиме «Варка на пару». После того как бульон закипит, переведите приготовление в режим «Молочная каша», варите до готовности (в случае необходимости можно повторить программу «Молочная каша»). Процедите бульон и используйте его для приготовления солянки.
2. Снимите под холодной водой кожу с горячего отварного языка, затем охладите его и порежьте соломкой. Помойте, почистите и мелко порежьте лук, обжарьте его на оливковом масле в мультиварке до золотистого цвета в режиме «Выпечка». Добавьте бекон, обжарьте его до прозрачности. Помойте, почистите и порежьте соломкой картофель и морковь. Помойте, почистите и порежьте огурцы мелкими кубиками. Порежьте сосиски кружочками, а ветчину – соломкой. Используйте оливки целиком.
3. Выложите подготовленные ингредиенты в глубокую кастрюлю, добавьте туда мясной бульон, рассол от маринованных огурцов и лавровый лист. Поставьте кастрюлю с солянкой в СВЧ-печи NN-CS596S, выберите режим «Микроволны», высокую мощность и время приготовления – 10 минут. После звукового сигнала перемешайте содержимое кастрюли, затем продолжите приготовление на высокой мощности. Доведите содержимое кастрюли до кипения и готовьте еще 25 минут на низкой мощности до готовности картофеля. Время устойки – 5 минут.
4. Помойте лимон, порежьте его кружочками. Помойте, просушите и мелко порежьте укроп. Разложите в глубокие тарелки кусочки лимона, затем выложите в них солянку и добавьте сметану и укроп. Подавайте в качестве основного блюда.



Готовится в СВЧ-печи NN-CS596S и мультиварке SR-TMH18/10

Утиная грудка с КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Грудка утиная – 600 г (2–3 шт.)
Масло сливочное – 75 г
Соль – 1 ч. л.
Смесь Мельница 4 перца – 1/2 ч. л.

Соус клюквенный:

Клюква свежемороженая – 600 г
Вино красное сухое – 100 г
Сахарный песок – 100 г
Смесь «Творопыш» – 1/4 пакетика

Инвентарь

Миска для соуса, разделочная доска, нож для овощей, ложка от мультиварки, тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте утиные грудки, очистите их от перьев и нарежьте кожицу ромбиками. Посолите и поперчите грудки. Положите сливочное масло и грудки в кастрюлю от мультиварки, затем выберите режим «Выпечка», время приготовления – 40 минут и нажмите на кнопку «Старт». Поджарьте грудки до золотистого цвета, затем выберите режим «Тушение», время приготовления – 1 час и нажмите кнопку «Старт». Тушите грудки до мягкости.
2. Взвесьте все ингредиенты для клюквенного соуса. Смешайте 100 г сахарного песка со смесью «Творопыш».
- Установите в кастрюлю хлебопечки лопатку для замешивания, затем выложите подготовленные ингредиенты, сахарно-крахмальную смесь добавьте в последнюю очередь. Установите кастрюлю в корпус хлебопечки, выберите программу «Варенье», время приготовления – 1 час 30 минут и нажмите кнопку «Старт». Готовый соус вылейте в глубокую миску и охладите его.
3. Разложите готовые грудки по тарелкам и полейте их клюквенным соусом.

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Подавайте в качестве основного блюда. Утиные грудки хорошо сочетаются с отварным картофелем или тушеной капустой.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10, соус готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502



Рецепт
Александра
Селезнева

Торт «Новогодний» МЕДОВЫЙ

Ингредиенты

Яйцо куриное – 4 шт.
Масло сливочное – 150 г
Сахарный песок – 200 г
Мед – 3 ст. л. с горкой
Ванильный сахар – 2 пакетика
Мука пшеничная в тесто – 500 г
Пекарский порошок – 1 пакетик
Мука на подпыл – 1 стакан

Для сметанного крема:

Сметана деревенская 42% жира – 600 г
Сахарный песок – 200 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Орехи грецкие дробленые
для сметанного крема – 100 г
Орехи грецкие половинки
для украшения поверхности – 50 г

Инвентарь

Глубокая миска для теста, вилка, разделочная доска, скалка, противень, миксер, глубокая миска для крема, плоская тарелка круглой формы для подачи готового торта.

Способ приготовления

1. Взбейте с помощью миксера размягченное сливочное масло, сахар и яйца до кремообразной массы. Поставьте полученную массу на водяную баню, добавьте мед и половину муки для теста, затем переложите тесто в емкость от хлебопечки, выберите программу «Пельмени» и продолжите смешивание до однородной заваренной массы. Смешайте оставшуюся часть муки для теста с пекарским порошком и добавьте полученную массу в горячее тесто. Вымесите тесто до однородности, разделите его на 8 частей одинакового размера. Скатайте из теста шарики, обваляйте их в муке, сложите в миску и поставьте на водяную баню. Раскатайте каждый шарик теста в пласт толщиной 3-4 мм.
2. В СВЧ-печи NN-CS596S выберите режим «Конвекция», температуру – 220°C и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. После звукового сигнала поставьте противень с тестом в печь, установите время выпечки – 7 минут и выпекайте корж до готовности. При необходимости увеличьте время выпечки. Выпеките 8 коржей, подрезайте коржи в соответствии с размерами блюда, в которых будет подаваться торт, делайте это пока они горячие. Остудите коржи и сложите их в стопку.
3. Взбейте сметану с сахарным песком и ванильным сахаром до полного растворения сахара.
4. Оставьте целикоповые половинки грецких орехов для отделки поверхности, остальные измельчите и добавьте в сметанный крем.
5. Выложите на плоское блюдо подготовленный медовый корж. Покройте поверхность коржа слоем крема, повторяйте эти действия, чередуя слои коржей и крема. Разровняйте верхний слой крема, посыпьте его измельченной крошкой из обрезков медовых коржей и украсьте половинками грецких орехов. Поставьте готовый торт в холодильник на ночь.
6. Перед подачей разрежьте торт на порции и разложите их по десертным тарелкам.



Готовится в СВЧ-печи NN 596 S, крем готовится с помощью миксера МК-ГН1, тесто – автоматической хлебопечке SD-ZB2502

Ликер «Панасоновка»

Ингредиенты

Водка – 1,5 л
Сахарный песок – 300 г
Лимоны свежие – 7 шт.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Вымойте лимоны, после нарежьте их кружочками толщиной не более 5 мм.
2. Выложите подготовленные лимоны в стеклянную кастрюлю и поставьте ее в СВЧ-печь NN-CS596S. Установите режим «Микроволны», высокую мощность, время приготовления – 4 минуты и нажмите кнопку «Старт».
3. По окончании приготовления выньте кастрюлю из СВЧ-печи. Затем добавьте сахар, перемешайте его с лимонами и залейте все водкой, после еще раз перемешайте.
4. Поставьте кастрюлю в СВЧ-печь, установите режим «Микроволны», высокую мощность и время приготовления – 20 минут, затем нажмите кнопку «Старт». В процессе приготовления рекомендуется дважды перемешивать напиток для полного растворения сахара. После закипания ликер готов.
5. Охладите горячий ликер и разлейте его по стаканчикам.



Готовится в СВЧ-печи
NN-CS596S

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Ликер можно подавать горячим в качестве согревающего напитка. Остывший ликер можно подавать со льдом и мятой в качестве прохладительного алкогольного коктейля.



Суп из маленьких кальмаров

Ингредиенты

Кальмары маленькие – 20 шт.
Чеснок свежий – 6 зубчиков
Имбирь свежий – 50 г
Куркума молотая – 10 г
Соль – 1 ст. л.
Мед натуральный – 1 ст. л. с горкой
Паста «Чили» – 1 ч. л.
Сок лимона – 50 г
Кориандр молотый – 1 ч. л.

Оливковое масло – 60 г
Грейпфрут – 1 шт.
Соевый соус – 50 г
Укроп, кинза, сельдерей – по 2 веточки

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, ложка от мультиварки, половник, глубокие тарелки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Помойте, почистите и мелко порежьте чеснок и имбирь. Вылейте оливковое масло в кастрюлю от мультиварки, затем добавьте туда мед, пасту «Чили», чеснок, имбирь, соль, кориандр и куркуму. Выберите режим «Выпечка» и поджарьте чеснок с остальными ингредиентами в течение 10 минут.
2. Разморозьте, помойте и почистите кальмары, в дальнейшем приготовлении используйте их целиком. Помойте и почистите грейпфрут, удалите из него семена и пленки. Поделите мякоть грейпфрута на крупные дольки. Выложите подготовленные кальмары в кастрюлю от мультиварки, выберите режим «Выпечка», время приготовления – 20 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала добавьте дольки очищенного грейпфрута, соевый соус и сок лимона.
3. Дайте супу настояться в режиме «Подогрев» в течение 10 минут.
4. Разлейте суп по тарелкам, добавьте мелко нарезанную свежую зелень и подавайте к столу.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Рецепт
Александра
Селезнева



Креветки в беконе с черносливом

Ингредиенты

Бекон сырокопченый – 500 г
Креветки королевские очищенные – 15 шт.
Чернослив без косточек – 15 шт.

Для украшения блюда:

Листья салата – 1 пучок

Инвентарь

Глубокие миски для подготовки креветок и чернослива, разделочная доска, решетка и противень от СВЧ-печи, тарелка для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Помойте и очистите креветки (можно оставить хвостики). Переберите, помойте и просушите чернослив.
2. Заверните в ломтики сырокопченого бекона очищенные креветки и чернослив.
3. Сложите креветки и чернослив в беконе на решетку, затем поставьте решетку на противень от СВЧ-печи NN-CS596S, установите программу автоматического приготовления № 10, вес продукта – 600 г и нажмите кнопку «Старт» для предварительного разогрева. Поставьте противень с подготовленными рулетиками в разогретую печь и нажмите кнопку «Старт» для приготовления.
4. Снимите с решетки готовые креветки в беконе, выложите их на подготовленное блюдо и украсьте его листьями салата. Подавайте к столу.



Готовится в СВЧ-печи
NN-CS596S





Ингредиенты

Осетрина (кусок с костями) – 200 г
Треска (филе) – 200 г
Семга (филе) – 200 г
Судак (кусок с костями) – 200 г
Картофель свежий – 2 шт.
Морковь свежая – 1 шт.
Пшено – 20 г
Лук – 2 шт
Лавровый лист – 4 шт
Смесь специй для рыбы с можжевельными ягодами – 2 ч. л.

Перец черный горошком – 10 шт.
Вода – 1 л
Соль – 2 ст. л.

Для украшения:

Лимон свежий – 1 шт.
Петрушка свежая – 1 пучок

Для приготовления в мультиварке SR-TMH10 количество исходных продуктов следует уменьшить вдвое.

Инвентарь

Разделочная доска, нож для резки овощей, половник, глубокие тарелки, нож для рыбы, ложка от мультиварки, столовые ложки.

Способ приготовления

1. Помойте, почистите и крупно порежьте картофель. Помойте и почистите морковь, затем потрите ее на крупной терке. Помойте и почистите лук, одну луковицу мелко порежьте, другую используйте целиком. Переберите и помойте пшено. Помойте рыбу и очистите ее от чешуи. Крупно порежьте филе.
2. Налейте воду в кастрюлю от мультиварки, положите в нее подготовленное пшено, картофель, морковь, репчатый лук, лавровый лист, специи и соль, затем выберите режим «Варка на пару», время приготовления – 10 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала добавьте куски рыбы с костями и продолжите приготовление в том же режиме еще в течение 10 минут. После очередного звукового сигнала добавьте кусочки рыбного филе и продолжите приготовление еще 10 минут в режиме «Варка на пару».
3. Дайте супу настояться 10–15 минут в режиме «Подогрев». По окончании подогрева удалите из супа целикомую вареную луковицу, затем достаньте рыбу и отделите ее от костей; оставшееся филе выложите в кастрюлю от мультиварки. Влейте водку и перемешайте готовую уху.
4. Разлейте готовое блюдо по тарелкам, добавьте дольку лимона и посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью.



Готовится в мультиварке SR-TMH18/10



Оладьи яблочные

Ингредиенты

Дрожжи сухие – 6 г (2 ч. л.)
Мука пшеничная – 450 г
Сахарный песок – 25 г (2 ст. л.)
Ванильный сахар – 1 пакетик
Соль – 3 г (1/2 ч. л.)
Яйцо куриное – 50 г (1 штука)
Молоко 3,2 % жирности – 500 г (2 чашки)
Яблоко свежее кислое – 100–150 г (1 шт.)
Масло подсолнечное для жарки – 100 г

Масло сливочное для смазки готовых оладий – 50 г
Сахар для обсыпки поверхности оладий – 50–100 г

Инвентарь

Бытовые весы, терка, столовая ложка для теста, сковорода, чайная ложка для сахара, блюдо для подачи готовых оладий.

Способ приготовления

1. Просейте муку. Помойте яблоко, просушите его и потрите с кожей на крупной терке.
2. Загрузите в емкость автоматической хлебопечки SD-ZB2502 все ингредиенты в строго указанной последовательности, затем выберите программу «Пицца» и нажмите кнопку «Старт».
3. По окончании замеса переложите тесто в высокую посуду, накройте ее полотенцем и поставьте в теплое место на 2–2,5 часа. Готовое тесто после интенсивного подъема начнет слегка оседать. Смешайте выброженное тесто с тертым яблоком при помощи ложки.
4. Разогрейте поверхность сковороды с помощью масла. Выкладывайте на поверхность сковороды по несколько ложек теста для выпечки оладий. Обжаривайте их в течение 3–5 минут с двух сторон до появления золотистой корочки.
5. Переложите готовые оладьи со сковороды на блюдо, смажьте готовые оладьи растопленным сливочным маслом и обильно посыпьте сахарным песком.



Готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502

Комментарии эксперта по приготовлению блюд:

Оладьи рекомендуется подавать в качестве десерта со сметаной, творогом, вареньем, сгущенным молоком, медом и фруктовыми сиропами.



Мини-пицца

Ингредиенты

Пита – 1 шт.
 Майонез 67% жира – 2 ст. л.
 Помидор свежий – 1 шт.
 Зелень для украшения – 3 веточки
 Колбаса варено-копченая – 4 ломтика
 Сыр твердый 45% жира, тертый – 50 г

Инвентарь

Нож для хлеба, столовая ложка, доска для резки хлеба, нож для резки зелени и овощей, разделочная доска, тарелки для подачи готовой мини-пиццы.

Способ приготовления

1. Разрежьте питу вдоль на две равные части. (Пита должна уместиться на лотке от мини-печи NT-GT1). Смажьте внутреннюю поверхность питу майонезом, затем положите на нее 4 ломтика колбасы и один порезанный на ломтики помидор, после посыпьте все тертым сыром.
2. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Поджарьте мини-пиццу до расплавления сыра. Если степень поджарки не устраивает, увеличьте время приготовления.
3. Украсьте мини-пиццу зеленью и употребите в пищу сразу после приготовления.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Для мини-пиццы лучше выбирать сыр с жирностью 45%. Следите за тем, чтобы расплавленный сыр не попадал на лоток для приготовления, так как это может привести к подгоранию поверхности лотка и образованию неприятных запахов на кухне. Рекомендуется использовать пергамент.





Пирог «Морковный»

Ингредиенты

Морковь тертая – 250 г
Соль – 1 г
Сахарный песок – 200 г
Шоколад темный – 100 г (1 шт.)
Яйцо куриное – 200 г (4 шт.)
Масло сливочное – 250 г
Мука пшеничная – 100 г
Фундук жаренный – 250 г
Пекарский порошок – 2 ч. л.
Корица молотая – 1 ч. л.

Для украшения:

Морковный джем

Морковь тертая – 250 г
Сахарный песок – 150 г
Сок и цедра 1 лимона

Для отделки поверхности:

Сыр «Маскарпоне» – 250 г
Шоколад темный – 50 г

Инвентарь

Бытовые весы, терка, глубокая миска для приготовления теста, миксер, столовая и чайная ложки, пластиковая лопатка для выгрузки теста, посуда для микроволновой печи для подготовки шоколада, пергамент, кондитерская палетка, кисточка для смазки формы, десертные тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Поджарьте ядра фундука в режиме «Конвекция» до золотистого цвета, охладите их, снимите шелуху и измельчите в мельничке от блендера. Смешайте измельченные орехи с мукой, корицей и пекарским порошком. Добавьте морковь, предварительно натертую на мелкой терке, и перемешайте все ингредиенты.
2. При помощи миксера взбейте на высоких оборотах яйца с сахаром до получения однородной пышной массы. Вмешайте в яичную смесь подготовленную ранее массу, не взбивая. Смажьте кастрюлю от мультиварки сливочным маслом и посыпьте ее панировочными сухарями, затем выложите тесто в кастрюлю и разровняйте его поверхность пластиковой лопаткой. Выберите программу «Выпечка», время приготовления – 65 минут и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала проверьте готовность теста при помощи деревянной шпажки. Если пирог еще не готов – добавьте время выпечки. Охладите выпеченный пирог и выложите на его поверхность сыр «Маскарпоне», затем разровняйте поверхность палеткой.
3. Выложите тертую на мелкой терке морковь в емкость автоматической хлебопечки SD-ZB2502, добавьте сахарный песок, сок лимона и цедру, затем выберите программу «Варенье» и нажмите кнопку «Старт». После звукового сигнала выложите готовый джем в глубокую миску и охладите его. Из остывшего джема скатайте шарики одинакового размера и разложите их на слой сыра «Маскарпоне».
4. Растопите темный шоколад. Для этого поломайте на кусочки 50 г темного шоколада, сложите его в посуду для микроволновых печей и поставьте в СВЧ-печь NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности. Постепенно размешивайте расплавленную массу и повторно разогревайте ее по 20–30 секунд на высокой мощности. Температура расплавленного шоколада не должна превышать 40 °С. Шоколадная масса должна быть текучей и однородной. Сделайте из пергамента корнетик, залейте в него расплавленный шоколад, затем сделайте в нижней части корнетика маленькое отверстие. Покройте расплавленным шоколадом шарики из морковного джема и поверхность пирога, дайте шоколаду застыть. Поставьте пирог в холодильник на 2 часа.
5. Разрежьте готовый пирог на порции и подавайте его в качестве десерта к чаю или кофе.



Замес теста происходит с помощью ручного миксера МК-GH1, выпечка – в мультиварке SR-TMH18/10, приготовление морковного джема – в автоматической хлебопечке SD-ZB2502, орехи поджариваются в СВЧ-печи NN-CS596S



Рецепт
Александра
Селезнева

Песочные корзиночки с клубничным конфитюром

Ингредиенты

Песочное тесто:

Мука пшеничная в/с – 250 г
Масло сливочное – 150 г
Сахарный песок – 80 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Смесь «Творопыш» – 20 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Соль – 1 г
Пекарский порошок – 5 г

Для начинки и отделки поверхности:

Конфитюр клубничный – 400 г
Сахарный песок – 5 ч. л.
Гель для торта прозрачный – 1 пакетик

Инвентарь

Глубокие миски для приготовления песочного теста и конфитюра, скалка, холодильник, столовая и чайная ложки, емкость для приготовления геля, формочки для корзиночек, кондитерская кисть, тарелка для подачи готовых корзиночек.

Способ приготовления

1. Перемешайте муку, смесь «Творопыш» и пекарский порошок. При помощи ручного миксера МК-GH1 взбейте на высоких оборотах масло с сахаром до получения кремообразной массы, затем добавьте яйцо, ванильный сахар, соль и продолжите взбивание. Минимальная продолжительность замеса на этой стадии составляет 10 минут. В полученную однородную массу добавьте мучную смесь и на низких оборотах замесите песочное тесто. Продолжительность замеса на этой стадии составляет не более 1 минуты. Готовое тесто накройте пленкой и поставьте в холодильник на 2–3 часа.
2. Разделите песочное тесто на шарики небольшого размера, разложите их по формочкам и распределите тесто равномерным тонким слоем по всей поверхности. Разложите в каждую подготовленную корзиночку с тестом по 2–3 чайной ложки конфитюра. Разровняйте поверхность корзинок.
3. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Выпеките корзиночки до золотистого цвета. Если цвет выпеченных корзиночек не достаточно золотистый – увеличьте время приготовления.
4. Поверхность готовых корзиночек покройте прозрачным гелем при помощи кондитерской кисти. Для приготовления геля смешайте 1 пакетик сухого геля для торта с 5 чайными ложками сахарного песка и залейте полученную массу кипятком из термопота (98 °C). Тщательно перемешайте.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1. Тесто готовится при помощи ручного миксера МК-GH1, гель готовится при помощи термопота NC-HU301

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Для приготовления песочных корзиночек можно использовать конфитюры из любых замороженных ягод, а также творожную начинку.

Печенье «Сердечки»

Ингредиенты

Песочное тесто:

Мука пшеничная в/с – 250 г
 Масло сливочное – 150 г
 Сахар-песок – 80 г
 Ванильный сахар – 1 пакетик
 Смесь «Творопыш» – 20 г
 Яйцо куриное – 1 шт.
 Соль – 1 г
 Корица – 1 ч. л.
 Пекарский порошок – 5 г

Для начинки и отделки поверхности:

Сахарная пудра – 2 ч. л.
 Яйцо для смазки тестовых заготовок – 1/2 шт.

Инвентарь

Глубокая миска для приготовления песочного теста, скалка, холодильник, чайная ложка, ситечко, формочки для печенья, кондитерская кисть, миска для подготовки яиц, венчик, блюдо для подачи готового печенья.

Способ приготовления

1. Смешайте муку, смесь «Творопыш», корицу и пекарский порошок и тщательно их перемешайте. При помощи ручного миксера МК-GH1 взбейте на высоких оборотах масло с сахаром до получения кремообразной массы, затем добавьте яйцо, ванильный сахар, соль и продолжите взбивание. Минимальная продолжительность замеса на этой стадии составляет 10 минут. В полученную однородную массу добавьте мучную смесь и на низких оборотах замесите песочное тесто. Продолжительность замеса на этой стадии составляет не более 1 минуты. Готовое тесто накройте пленкой и поставьте в холодильник на 40 минут.
2. Раскатайте песочное тесто слоем 3–5 мм, затем вырежьте из него формочками тестовые заготовки в форме сердечек и разложите их на лоток для выпечки, предварительно застеленный пергаментом. Смажьте поверхность тестовых заготовок взбитым яйцом.
3. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Выпеките печенье до золотистого цвета. Если печенье не пропеклось – увеличьте время приготовления. Остудите готовое печенье, снимите его с листа, затем переложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1. Тесто готовится при помощи ручного миксера МК-GH1

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Тесто для печенья можно хранить в холодильнике не более 2 недель. Рекомендуется раскатывать холодное тесто. Поверхность стола при необходимости можно подпылить мукой, чтобы тесто не прилипло.



Тост с сосиской и жареным яйцом

Ингредиенты

Сосиска «Венская» — 1 шт.
Яйцо куриное — 1 шт.
Зелень для украшения — 1 веточка
Хлеб ржано-пшеничный — 1 ломтик

Инвентарь

Нож для резки хлеба, доска для резки хлеба, нож для резки зелени, разделочная доска, зубочистка, тарелки для подачи готовых тостов.

Способ приготовления

1. Отрежьте ломтик хлеба толщиной 1 см и положите его на лоток для выпечки. Разрежьте сосиску вдоль, но не разрезайте ее полностью, оставьте около 1 см до ее конца. Выверните разрезанную сосиску таким образом, чтобы получилось сердечко, и скрепите ее концы зубочисткой. Слегка смочите ломтик хлеба водой, чтобы он не стал сухарем после выпечки. Положите на хлеб сосиску, сложенную в форме сердечка, после чего разбейте сырое яйцо и поместите его в центр сложенной сердечком сосиски.
2. Выберите режим «Тосты» и прокрутите переключатель, который устанавливает время приготовления, против часовой стрелки до упора. Поджарьте тост до готовности яйца.
3. Готовый тост посыпьте мелко рубленной зеленью.



Это блюдо готовится в мини-печи NT-GT1.

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

В процессе приготовления следите за тем, чтобы яйцо не вытекло на лоток мини-печи, так как это может привести к подгоранию поверхности лотка и образованию неприятных запахов на кухне. Рекомендуется использовать пергамент. Готовые горячие тосты рекомендуется употреблять в пищу сразу же после приготовления. Сосиски для тостов лучше использовать длинные, например «Венские», иначе не получится сделать «Сердечко».

Коктейль Женская слабость

Ингредиенты

Бананы свежие – 300 г
(3 шт. среднего размера)
Мед натуральный – 2 ст. л.
Сок апельсиновый свежевыжатый – 400 г
Лед – по желанию

Инвентарь

Пакетики для льда, разделочная доска, столовая ложка, нож для резки овощей, стакан 250 мл (стакан по высоте должен подходить к соковыжималке), кувшин для сока.

Способ приготовления

1. Вымойте и очистите бананы, разрежьте каждый банан на 4–5 частей. Вымойте и почистите апельсины, разрежьте каждый апельсин на 4 части, удалите косточки.
2. Приготовьте свежевыжатый сок из заранее подготовленных апельсинов. В процессе приготовления сока рекомендуется очищать сито соковыжималки при помощи специальной щеточки.
3. Установите блендер, размельчите с его помощью лед. Выложите полученную массу в глубокую емкость, обложите ее льдом для предотвращения таяния размолотого льда.
4. Выложите в блендер кусочки банана и мед, затем вылейте апельсиновый сок и начните измельчение на 1-й скорости. Через несколько секунд перейдите на 2-ю скорость. Продолжительность смешивания – 1 минута.
5. Разлейте готовый смузи-коктейль по стаканчикам. Добавьте молотый лед.



Это блюдо готовится
в соковыжималке
MJ-M171

Комментарии эксперта по приготовлениям блюд:

Густоту смузи-коктейля можно регулировать при помощи увеличения или уменьшения количества ингредиентов. Когда молотый лед растает, напиток станет более жидким и водянистым.



Хлеб «2 шоколада»

Ингредиенты

Светлое тесто:

Дрожжи сухие – 3 г (1 ч. л.)
Мука пшеничная – 300 г
Сахарный песок – 48 г (4 ст. л.)
Соль – 6 г (1 ч. л.)
Масло сливочное – 50 г
«Панифарин» – 5 г (1 ч. л.)
Ванильный сахар – 5 г (1 ч. л.)
Молоко 3,2% жирности – 180 г (1 чашка)
Шоколад темный для начинки, 75% какао – 50 г

Шоколадное тесто:

Дрожжи сухие – 6 г (1 ч. л.)
Мука пшеничная – 300 г (2 чашки)
Сахарный песок – 48 г (4 ст. л.)
Соль – 6 г (1 ч. л.)
Масло сливочное – 50 г
«Панифарин» – 5 г (1 ч. л.)
Шоколад в тесто, 75% какао – 75 г
Молоко 3,2 % жирности – 180 г (1 чашка)
Шоколад белый для начинки – 50 г

Инвентарь

Бытовые весы, доска или стол для разделки теста, скалка, 2 маленькие миски для подготовки белого и темного шоколада, блюдо и десертные тарелки для подачи готового хлеба.

Способ приготовления

1. Загрузите в емкость для выпечки все ингредиенты для приготовления шоколадного теста в строго указанной последовательности и выберите программу «Пицца». Через 5 минут после начала приготовления добавьте растопленный шоколад (чтобы растопить шоколад, необходимо сначала поломать его на кусочки, затем сложить в посуду для микроволновых печей и поставить в СВЧ-печь NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности). Постепенно размешивайте растопленную массу и повторно разогревайте ее по 20–30 секунд на высокой мощности. Температура растопленного шоколада не должна превышать 40 °С. Шоколадная масса должна быть текучей и однородной.
2. Поделите готовое шоколадное тесто на 8 тестовых заготовок массой 80 г, придайте заготовкам форму шариков. Тестовые шарики поместите под пленку или накройте глубокой посудой. Слегка раскатайте тестовые заготовки, положите в центр каждой тестовой заготовки по 1 кусочку белого шоколада, после чего сформируйте круглые пирожки и накройте их пленкой.
3. Загрузите в емкость для выпечки все ингредиенты для приготовления светлого теста в строго указанной последовательности и выберите программу «Пицца». Поделите светлое тесто на 8 порций, придайте порциям форму шариков и поместите их под пленку. Раскатайте тестовые заготовки, положите в центр каждой тестовой заготовки по 1 кусочку темного шоколада, после чего сформируйте круглые пирожки и накройте их пленкой.
4. Выньте из емкости для выпечки лопатку для замешивания теста. Сложите шарики из белого и шоколадного теста в емкость для выпечки, шарики должны чередоваться друг с другом, в итоге у вас должно получиться 2 слоя по 8 шариков.
5. Установите емкость для выпечки в хлебопечарню и оставьте ее для расстойки на 1 час. Затем выберите режим «Выпечка», установите время приготовления – 1 час и нажмите кнопку «Старт». Достаньте готовый хлеб из емкости для выпечки, поставьте его для охлаждения на решетку и накройте его полотенцем.
6. Остывший десерт следует подавать через 2–3 часа после приготовления. Рекомендуется отламывать шарики целиком для наилучшего восприятия вкусного сочетания хлеба и шоколадных начинок.



Готовится в автоматической хлебопечке SD-ZB2502 с использованием СВЧ-печи NN-CS596S





Пирожные «Валентинки»

Ингредиенты

Мука пшеничная – 200 г
Соль – 1 г
Сахарный песок – 200 г
Шоколад темный – 100 г (1 шт.)
Яйцо куриное – 200 г (4 шт.)
Масло сливочное – 200 г (1 пачка)
Какао-порошок – 30 г (2 ст. л. с горкой)
Ванильный сахар – 1 пакетик
Пекарский порошок – 8 г
Масло сливочное для смазки формы – 10 г (1 ст. л.)
Сухари панировочные/манная крупа – 30 г (3 ст. л.)

Суфле

Сахарный песок – 550 г
Агар-агар 900 – 12 г
Масло сливочное – 200 г
Молоко сгущенное 8,5% жира – 100 г
Вода для варки сиропа – 200 г
Лимонный сок – 2 ст. л.
Ванильный сахар – 2 пакетика
Белок куриный сырой – 110 г (от 3 яиц)
Коньяк – 4 ст. л.

Для украшения:

Белый и темный шоколад, свежие ягоды и листики мяты.

Инвентарь

Бытовые весы, глубокая миска для приготовления теста, столовая и чайная ложки, пластиковая лопатка для выгрузки теста, кисточка для смазки формы, посуда для микроволновой печи, пергамент, силиконовые формочки «Сердечки», десертные тарелки для подачи готового блюда.

Способ приготовления

1. Взбейте яйца с сахаром, солью и ванильным сахаром до образования воздушной массы. Растопите шоколад, для этого поломайте 100 г темного шоколада на кусочки, сложите их в посуду для микроволновых печей и поставьте в СВЧ-печь NN-CS596S на 30 секунд при высокой мощности. Постепенно размешивайте растопленную массу и повторно разогревайте ее по 20–30 секунд на высокой мощности. Добавьте размягченное сливочное масло и перемешайте полученную массу. Соедините шоколадную и яичную массы, перемешайте их на низких оборотах миксера до однородности. Смешайте какао-порошок, муку и пекарский порошок, соедините полученную массу с шоколадно-яичной массой и взбивайте их не более минуты на низких оборотах миксера.
2. Переложите тесто в кастрюлю Мультиварки SR-TMH18. Готовьте 65 минут в режиме «Выпечка».
3. Переложите готовый бисквит на блюдо, остудите его до комнатной температуры и порежьте на пластиы толщиной 1–2 см. Вырежьте формочкой сердечки таким образом, чтобы они подходили по размеру сердечкам из специальной силиконовой формы, в которую будет заливаться суфле.
5. Приготовьте суфле. Взбейте при помощи стационарного миксера МК-GB1 на высоких оборотах размягченное сливочное масло, ванильный сахар, коньяк и сгущенное молоко до однородности.
6. Сварите сироп из воды, сахарного песка и Агар-агара. В конце варки добавьте лимонный сок.
7. Взбейте белки до увеличения объема белковой массы. Вылейте сироп тонкой струйкой в белковую массу, не прекращая взбивания.
8. Добавьте крем и взбейте полученную массу до однородности.
9. Разложите готовую массу в силиконовые формы. Чередуя шоколадные бисквитные пластиы в форме сердечек и суфле. Форму с заготовками пирожных поставьте в холодильник на 1 час. Достаньте пирожные из формочек, полейте их сначала растопленным белым, а затем и темным шоколадом.
10. Подавайте со свежими ягодами и листиками свежей мяты.



Шоколадный бисквит выпекается в мультиварке SR-TMH18/10, шоколад готовится в СВЧ-печи NN-CS596S, тесто и суфле для пирожных готовятся при помощи стационарного миксера МК-GB1

www.panasonic.ru

Информационный Центр Panasonic:
для Москвы (495) 725-05-65, для регионов РФ 8-800-200-21-00*
*звонок бесплатный