

Hornear, asar y cocinar al vapor

Libro de cocina

Prólogo

Querido gourmet:

Alrededor de la mesa se disfruta de conversaciones interesantes y momentos memorables. Disfrutar de una experiencia grata nos acerca. Tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Esto es exactamente lo que te ofrece tu nuevo horno a vapor combinado: un verdadero «todo en uno», con el que no solo podrás cocinar los platos más saludables rápidamente, sino que además te ayudará a preparar unos menús del máximo nivel.

Este libro de cocina pretende serte de gran ayuda. En la Cocina Experimental de Miele se dan cita día a día el conocimiento, la curiosidad, la rutina y la sorpresa. De todo ello conseguimos desarrollar consejos útiles, así como unas recetas de éxito garantizado. Descubrirás más recetas, inspiración y temas emocionantes en nuestra aplicación Miele@mobile.

¿Alguna pregunta o petición? Estaremos encantados de atenderte y de intercambiar experiencias. Encontrarás nuestros datos de contacto al final del libro.

Te deseamos momentos deliciosos.

El Equipo de la Cocina Experimental Miele

Contenido

4

Prólogo	3	Confort de manejo/Datos de	Productos de mantenimiento
Contenido	4	interés	Miele
Acerca de este libro de cocina	6	El ABC de la cocina	Anexo: tablas
Funciones	8	Cantidades y medidas	Recetas de la A a la Z
Funciones especiales	10	Accesorios Miele	
Tartas	21	Trenza	Shanghái
Tarta fina de manzana	26	Trenza al estilo suizo	Ganso (relleno)
Tarta de manzana (Apple pie)	28	Pan de nueces	Pollo
Strudel de manzana	30	Pan de centeno y trigo	Pilaf de pollo
Bizcocho de copa	32	Pan de semillas	Pechuga de pollo
Base de bizcocho	34	Pan tigre	Pechugas de pollo rellenas de
Rellenos de base de bizcocho	36	Pan blanco (de molde)	queso y tomates secos
Rollo suizo	38	Pan blanco	Muslos de pollo
Rellenos para el rollo suizo	40	Pan de trigo y centeno	Pollo con pimientos
Bizcocho de mantequilla	42	Pan de azúcar	Pavo (relleno)
Tarta de queso con cerezas	44	Bollos	Pechuga de pavo con ragú
Bizcocho mármol	46	81	de espárragos verdes
Pastel de frutas (hojaldre)	48	Panecillos dulces	y blancos
Pastel de frutas		(masa de levadura)	Muslo de pavo
(masa quebrada)	50	Panecillos dulces (masa de	Avestruz (asado Gourmet)
Bizcocho fino	52	requesón y aceite)	Tikka Masala con arroz
Rollo de chocolate	54	Brioche de mantequilla	Solomillo de ternera (asar)
Pan dulce navideño	56	Croissants	Solomillo de ternera
Tarta de fruta con copos	58	Panecillos multicereales	(asado gourmet)
		Panecillos de centeno	Pierna de ternera
		Panecillos de trigo	Lomo de ternera (asado)
Repostería	61	Pizza y cía.	Lomo de ternera
Galletitas de mantequilla	62	Flammkuchen	(asado gourmet)
Magdalenas de arándanos	64	Pastel de salmón	Asado de ternera
Saladitos de queso	66	Pizza (masa de levadura)	Pierna de cordero
Almendrados	68	Pizza (masa de requesón	Pierna de cordero
Galletas para manga pastelera	70	y aceite)	(asado Gourmet)
Medias lunas de almendra		Quiche Lorraine	Lomo de cordero
(Vanillekipferl)	72	Quiche de salmón ahumado	(asado gourmet)
Magdalenas con nueces	74	Tarta salada (hojaldre)	Albóndigas con pimientos y
Profiteroles	76	Tarta salada (masa	crema de aguacate
Rellenos para profiteroles	78	quebrada)	Repollo relleno
		Pan	Solomillo de vacuno
		Baguettes	Solomillo de vacuno (asado)
		Pan de pueblo	Solomillo de vacuno
		(al estilo suizo)	(asado gourmet)
		Pan de espelta	Solomillo de vacuno
		Pan árabe	escalfado con verduras
		Carne	
		Pato (relleno)	
		Pato (sin relleno)	
		Pechuga de pato al estilo	

Carne picada de ternera	214	Trucha asalmonada en	
Redondo de vacuno	216	costra de sal	266
Estofado de vacuno	218	Caballa asada con Letscho	
Estofado de ternera	220	de tomate	268
Rosbif (asado)	222	Mejillones en salsa	270
Rosbif (asado Gourmet)	224	Gallineta rellena	272
Carne de vacuno en salsa		Lubina rellena de	
de rábano picante y		champiñones	274
manzana	226		
Carne de vacuno a la		Gratinados y soufflés	277
vienesá	228	Endibias gratinadas	278
Yorkshire Pudding	230	Gratinado de hinojo y zanahorias	280
Carne picada	232	Gratinado de patatas	282
Chuletas de Sajonia (asadas)	234	Soufflé de queso y cebollino	284
Asado de cerdo crujiente	236	Gratinado de patatas con	
Asado de jamón	238	queso	286
Solomillo de cerdo (asado)	240	Lasaña	288
Pierna de ciervo		Gratinado de pasta	290
(asado gourmet)	242	Gratinado de pasta con jamón	292
Lomo de ciervo			
(asado gourmet)	244	Guarniciones y verduras	295
Conejo a la mostaza	246	Entrante de verduras	296
Pierna de corzo		Lombarda con manzana	298
(asado gourmet)	248	Hinojo a la crema	300
Lomo de corzo en salsa de		Soufflé de verduras	302
ciruelas (asado gourmet)	250	Bolitas de patata	304
Pierna de jabalí en salsa de		Puré de patatas	306
boletus (asado gourmet)	252	Patatas gajo	308
		Bolas de queso asadas	310
Pescado	255	Risotto de calabaza	312
Curry de pescado con		Zanahorias con chalotas	
melocotón	258	glaseadas	314
Trucha con setas	260	Rollitos de calabacín con	
Salmón marinado en salsa		queso de oveja	316
de soja (cocción a baja		Guiso de pepino	
temperatura)	262	(Schmorgurken)	318
Hojaldre de salmón con		Bolitas de pan	320
espinacas	264	Tomates al estilo griego	322
		Sopas y potajes	325
		Potaje de judías con carne	
		de cordero	326
		Estofado	328
		Caldo de pollo	330
		Sopa de patata	332
		Sopa de calabaza a la	
		australiana	334
		Arroz con carne	336
		Sopa de verduras de	
		primavera	338
		Postres	341
		Pudin de frutos rojos	342
		Pudin de navidad	344
		Crème brûlée	346
		Germknödel (bolitas de	
		masa al vapor)	348
		Soufflé de sémola	350
		Kaiserschmarn (Austria)	352
		Crema de caramelo	354
		Pasteles de dátiles y	
		caramelo	356
		Peras al vino	358
		Pastel de queso y lima	360
		Bollitos rellenos de nougat	362
		Papanasi	364
		Soufflé de requesón	366
		Peras escalfadas	
		en vino tinto	368
		Pudin Treacle Sponge	370
		Pudin de chocolate y nueces	372

Acerca de este libro de cocina

6

Antes de comenzar, hemos recopilado un par de indicaciones acerca del uso de este libro de recetas.

Para que comiences a familiarizarte con tu horno a vapor combinado de Miele, hay una receta para cada programa automático.

Muchos programas automáticos te permiten personalizar el resultado de cocción : el grado de dorado del pan y la repostería y el grado de cocción de la carne.

Acerca de los programas automáticos

- Los programas automáticos no están disponibles en todos los modelos. Incluso si tu horno a vapor combinado no incluye ese programa, podrás preparar todas las recetas. En ese caso realiza los ajustes manuales.
- Debajo de cada receta con programa automático, en las indicaciones de ajuste, encontrarás la ruta para seleccionar el programa automático.
- En los programas automáticos siempre se indica la duración media del programa de fábrica. No obstante, en muchos programas la duración real dependerá del grado de cocción deseado. Podrás seleccionarlo antes de iniciar el programa automático.

Acerca de los ingredientes

- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una coma (,) el texto que sigue describe el alimento. En la mayor parte de los casos, se puede comprar en ese estado: p. ej., harina de trigo, tipo 405; huevos, tamaño M; leche, 3,5 % materia grasa.
- Si detrás de cada uno de los ingredientes aparece una barra vertical (|), la descripción se refiere a la elaboración del alimento que se realiza por lo general al cocinar. Esta etapa del proceso no se mencionará en el texto de preparación. Por ejemplo queso, especiado | rallado; cebollas | picado fino; leche, 3,5 % materia grasa | tibia
- En el caso de la carne, cuando no se indique explícitamente lo contrario, siempre se señala el peso de preparación.
- En cuanto a las frutas y verduras, la indicación del peso se refiere, en principio, a su estado sin pelar y sin semillas o pepitas.
- Deberás limpiar/lavar las frutas y verduras antes de comenzar con la preparación o bien pelarlas, si fuera necesario. Esto no volverá a mencionarse como etapa del proceso en los textos de preparación.

Acerca de los ajustes

Temperaturas y tiempos: se indican los rangos de tiempo y temperatura. Parte de los valores más bajos, luego tendrás la opción de aumentar el tiempo un poco más comprobando visualmente y probando el resultado.

Niveles: los niveles de bandeja están numerados de abajo a arriba.

Programas propios: para la máxima comodidad, puedes guardar los ajustes manuales como programas propios. Tu horno a vapor combinado modifica de forma autónoma la temperatura o la función sin necesidad de que intervengas en el proceso de cocción. Puedes guardar hasta 20 programas con hasta nueve pasos cada uno.

Funciones

Cocción combinada

Para hornear y asar en combinación con humedad. Utiliza esta función para hornear pan y repostería, para asar carne y pescado y para muchos otros platos.

La sonda térmica de Miele mide y regula con precisión la humedad del interior del horno para garantizar el ambiente de cocción idóneo. De este modo, el pan queda crujiente y brillante. La carne y el pescado se cocinan al punto y se deshacen en la boca. Las hierbas, frutas y verduras se deshidratan rápida y suavemente.

Escoge entre las siguientes posibilidades de combinación:

Combi con aire caliente plus

Combi con bóveda y solera

Combi con grill

Cocción al vapor

Para la cocción suave de todo tipo de alimentos. Podrás cocinar al mismo tiempo en todos los niveles sin que se mezclen los sabores. La tecnología MultiSteam Pro y el potente generador de vapor conservan los nutrientes, el sabor y la estructura de los alimentos de manera óptima. El pescado y la carne magra se mantienen jugosos, la verdura conserva su color y el arroz queda extraordinariamente suelto y esponjoso.

Sous-vide

Para la cocción suave de alimentos en bolsas de envasado al vacío a baja temperatura durante un tiempo prolongado. Envasados al vacío, los alimentos no pierden humedad durante el proceso de cocción y conservan todo su aroma.

Descubre recetas de cocción Sous-vide y otros temas interesantes en nuestra aplicación Miele@mobile.

Aire caliente plus

Para hornear. Puedes cocinar simultáneamente en varios niveles, incluso a temperaturas más bajas que con la función Bóveda y solera, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior del horno.

Bóveda y solera

Para preparar repostería y asados de recetas tradicionales, para elaborar soufflés y para cocinar a bajas temperaturas. Para las recetas de libros de cocina antiguos reduce la temperatura en 10 °C menos a la indicada. El tiempo de cocción no se modifica.

Cocción intensiva

Utiliza esta función para preparar productos horneados con cobertura húmeda cuya base deba quedar crujiente. No utilices esta función para hornear repostería de poco grosor ni para asar, ya que la repostería y el jugo del alimento se oscurecerían demasiado.

Solera

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción si el alimento debe presentar un dorado intenso en su base.

Bóveda

Selecciona esta función al final del tiempo de cocción, si el alimento debe presentar un dorado intenso en su superficie.

Grill grande

Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes grandes. La resistencia calefactora de bóveda y grill se pone incandescente por completo para generar la radiación infrarroja necesaria.

Grill pequeño

Para asar al grill alimentos de poca altura (p. ej. filetes) en pequeñas cantidades y para gratinar en moldes pequeños. Solo se conecta la parte central del elemento calefactor y se pone incandescente para generar la radiación infrarroja necesaria.

Grill con aire

Para asar al grill alimentos de gran diámetro como p. ej. aves. Es posible asar al grill a temperaturas más bajas que con la función Grill, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

Repostería especial

Para tartas de masa pastelera. La humedad no se escapa del horno, por lo que las tartas quedan especialmente jugosas y suaves.

Funciones especiales

Dependiendo del equipamiento de tu horno a vapor combinado, dispondrás de numerosas funciones especiales. Ponemos a tu disposición una amplia selección.

Mix & Match

Para la preparación sencilla de platos combinados existe una función especial Mix & Match. Con esta función puedes calentar platos ya cocinados o elaborar un plato equilibrado con alimentos frescos y cocinarlo al mismo tiempo.

Además, durante la preparación puedes elegir entre un resultado crujiente y dorado o un plato combinado con una superficie jugosa sin dorado adicional.

Para descubrir qué alimentos puedes combinar en tu Mix & Match, echa un vistazo a la aplicación Miele@mobile.

Cocción menú

¿No puedes hacerlo todo a la vez? ¡Con la Cocción menú automática sí!

Puedes seleccionar hasta tres componentes del menú en el display de tu horno a vapor combinado y solo tendrás que seguir las indicaciones que aparecen en el display.

El horno a vapor combinado indica en qué momento deben introducirse los diferentes ingredientes en el interior del horno y te informa por medio de una señal acústica. Todos los ingredientes se cocinan a 100 °C y estarán listos para servir al mismo tiempo.

Dejar subir la masa

Este programa ha sido desarrollado especialmente para que las masas de levadura suban perfectamente. Puedes elegir el tiempo de fermentación que desees para que la masa doble su volumen.

Blanquear

¿Quieres congelar fruta o verdura? Al blanquearlas garantizas la máxima calidad durante el almacenamiento en el congelador. Blanquear consiste en mantenerlas a 100 °C durante un minuto. Al dar un golpe de calor, las enzimas presentes en las frutas y verduras se reducen, y a su vez conservan los aromas y vitaminas al guardarse en el congelador.

Descongelar

Descongelar en el horno a vapor combinado es mucho más rápido que a temperatura ambiente: al descongelar a 50–60 °C el alimento se descongela por completo y de forma cuidadosa, ya se trate de verduras, frutas, pescados, carne, aves o platos precocinados. Incluso la repostería o los lácteos congelados volverán estar listos para el consumo en un abrir y cerrar de ojos.

Preparación de conservas

Preparar conservas sin el engorro de trasvasar líquidos calientes: con la comodidad que te ofrecen los hornos a vapor combinados de Miele es posible. Podrás preparar conservas de fruta, verdura, carne y embutidos. Además, el horno a vapor combinado también sirve para esterilizar vidrio. Para ello, ten en cuenta la información en las instrucciones de manejo.

Programa Sabbat

El Programa Sabbat sirve para atender las necesidades de ritos religiosos. Tras seleccionar el programa Programa Sabbat, ajusta una función y una temperatura. El desarrollo del programa se inicia inmediatamente después de abrir y cerrar la puerta.

Confort de manejo/Datos de interés

Desconexión de seguridad

Tu horno a vapor combinado está equipado con una electrónica inteligente para ofrecerte un manejo muy cómodo. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno a vapor combinado se desconecta automáticamente.

Preselección de inicio

Con la introducción de un tiempo de cocción concreto, las indicaciones de tiempo «Preparado a las» o «Inicio a las» es posible controlar los procesos de cocción previamente y desconectarlos o conectarlos automáticamente.

Tiempos de cocción

Es posible configurar de antemano el tiempo de cocción que el alimento necesita. Una vez transcurrido este tiempo la calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente. Con la función Cocción al vapor y si además se ha seleccionado la función «Precalentamiento», el tiempo de cocción comienza cuando la temperatura escogida se ha alcanzado y el alimento ya está dentro.

Preparado a las

Tú seleccionas la hora a la que debe finalizar el proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se desconecta automáticamente a la hora indicada.

Inicio a las

Se determina la hora de inicio de un proceso de cocción. La calefacción del interior del horno se conecta automáticamente a la hora indicada.

Precalentamiento

En pocos usos es necesario precalentar el horno. Es posible introducir la mayor parte de los platos directamente en el interior del horno frío con el fin de utilizar el calor ya en la fase de calentamiento. En la receta aparecen todas las indicaciones.

Booster

Para que el interior del horno alcance la temperatura deseada lo más rápido posible, el horno a vapor combinado dispone de la función Booster. En caso de ajustar una temperatura por encima de 100 °C y que la función Booster esté conectada, las resistencias calefactoras de bóveda y grill, la resistencia calefactora anular y el ventilador se conectan a la vez. De este modo se acelera el proceso del calentamiento. El Booster está preajustado de serie en el precalentamiento y en las funciones Aire caliente plus y Bóveda y solera y puede deseleccionarse a voluntad.

Crisp function

Para un resultado especialmente crujiente, utilizar la Crisp function. La reducción de humedad en el interior del horno consigue que las patatas, la pizza, la quiche y cía. queden especialmente crujientes. Incluso la piel del pollo quedará crujiente, al tiempo que la carne queda jugosa. La Crisp function puede utilizarse en cada una de las funciones y se conecta en caso de necesidad.

Programas Propios

Es posible crear, guardar y nombrar individualmente hasta 20 Programas propios. Combina hasta 9 pasos de cocción para conseguir unos resultados perfectos en tu favorita o haz que tu día a día sea más fácil guardando tus ajustes más comunes. Para ello, selecciona ajustes como la función, temperatura, humedad y tiempo de cocción o temperatura interior para cada paso de cocción.

Sonda térmica

La sonda térmica (según el aparato) permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción en el interior de los alimentos. Su uso está recomendado con algunos programas automáticos y funciones especiales. Si tu horno no dispone de sonda térmica, respeta la duración indicada.

La punta de metal de la sonda térmica se introduce en la carne y así mide la temperatura del interior de la misma durante el proceso de cocción. La temperatura interior del alimento indica cuál es su grado de cocción. Según desees, p. ej. un asado medio o un asado muy hecho, ajusta una temperatura interior más alta (máx. 99 °C) o más baja.

En las tablas de asado que aparecen al final de este libro de cocina encontrarás indicaciones sobre los alimentos y sus temperaturas interiores correspondientes.

El ABC de la cocina

14

Término	Descripción
Acondicionar la masa	Amasar los panes favoreciendo que aumente su volumen con una miga consistente.
Bolear	Dar forma redonda a una masa.
Corteza	Denominación de la superficie crujiente del pan una vez horneado.
Desglasar	Añadir un líquido al utensilio donde previamente se haya cocinado un ave, un pescado o una carne, para recuperar la grasa o jugo depositado y caramelizado que contenga.
Despiezado	Se ha retirado la espina de un pescado o el hueso de una pieza de carne.
Leudar o fermentar	Aumentar una masa.
Listo para cocinar	Alimentos limpios pero no preparados. Por ejemplo, la carne a la que se le han retirado ya la grasa y los tendones; pescado descamado y destripado; o, fruta y verdura que ya se ha limpiado y pelado.

Cantidades y medidas

c = cucharadita

C = cucharada

g = gramos

kg = kilogramo

ml = mililitros

pizca

1 cucharadita significa aproximadamente:

- 3 g de levadura en polvo
- 5 g de sal/azúcar/azúcar de vainilla
- 5 g de harina
- 5 ml de líquido

1 cucharada significa aproximadamente:

- 10 g de harina/maicena/pan rallado
- 10 g de mantequilla
- 15 g de azúcar
- 10 ml de líquido
- 10 g de mostaza

Accesorios Miele

Accesorios

Con nuestra amplia gama de accesorios te ayudamos a conseguir los mejores resultados de cocción. Cada uno de ellos ha sido creado específicamente para nuestros hornos a vapor combinados y han sido testados siguiendo los estándares de calidad de Miele. Consigue todos los productos a través de nuestra tienda online, en nuestros Miele Centers, o por medio de un distribuidor especializado.

PerfectClean

Limpiar nunca había sido tan fácil: gracias al acabado único PerfectClean del horno puedes eliminar la suciedad reciente sin esfuerzo.

Las bandejas de repostería y Universales de Miele también están tratadas con PerfectClean. Esto no solo facilita enormemente la limpieza, sino que además hace que el uso de papel de horno sea generalmente innecesario. El pan, los panecillos y las galletas no se pegan y se despegan del recipiente del horno casi solos.

La superficie resistente a cortes permite incluso cortar la pizza, las tartas y muchos otros alimentos directamente en la bandeja. Y después de utilizarlo, todo vuelve a estar limpio de una pasada.

Bandeja de repostería

La bandeja de repostería plana resulta ideal para todos los platos que apenas pierden líquido durante el proceso de horneado o de cocción. Es adecuada, por ejemplo, para la repostería, panes, patatas fritas y verduras asadas.

Bandeja Universal

Emplea la bandeja Universal más honda para tartas con relleno, recoger el jugo del asado o bien asar la carne.

Bandeja de repostería Gourmet

La bandeja de repostería Gourmet perforada es particularmente idónea para la elaboración de repostería con masa de levadura fresca y con masa de requesón y aceite, panes y bollos. La fina perforación favorece el dorado de la parte inferior.

Además, la bandeja de repostería Gourmet también sirve para secar o deshidratar frutas y verduras.

Molde redondo

El molde redondo es adecuado para todos los alimentos de forma redonda, como por ejemplo la pizza, la quiche y la tarta.

Bandeja de asar y asar al grill

La bandeja de asar y asar al grill se coloca sobre la bandeja Universal para evitar que el alimento se encuentre en contacto con el jugo de la carne. De este modo, se consigue una superficie crujiente y se evita a la vez que el jugo del asado se pegue. El jugo recogido resulta ideal como fondo para hacer la salsa.

Además, la forma estriada y ranurada de la bandeja de asar y asar al grill previene las salpicaduras de grasa y evita que el interior del horno se ensucie tanto.

Recipientes de cocción sin perforar

Nuestros recipientes sin perforar resultan especialmente adecuados para la preparación de platos con salsas, fondos y agua, como el arroz, las sopas o potajes con la función «Cocción al vapor».

Puedes escoger entre diferentes fondos y tamaños: los recipientes de cocción planos sirven para preparar pequeñas cantidades o bien alimentos que no hace falta cubrir totalmente con líquido. Los recipientes de cocción más hondos están diseñados para la preparación de cantidades más copiosas o bien de alimentos que necesitan cubrirse de líquido totalmente, como es el caso de los potajes, los estofados de carne o las sopas.

Recipiente de cocción perforado

Los recipientes de cocción perforados son perfectos para cocinar directamente al vapor o blanquear los alimentos. El vapor envuelve homogéneamente los alimentos a través de las perforaciones. Por ello, se recomienda colocar los alimentos lo más planos posibles y sin superponerlos en los recipientes.

Bandejas Gourmet Miele

Puedes utilizar la bandeja Gourmet de Miele tanto en la placa como en el horno a vapor combinado. Después de utilizarla en la placa, puedes introducirla fácilmente sobre los listones portabandejas del horno. Al utilizarla junto con las guías FlexiClip, rociar el asado con el jugo resultante o removerlo resulta de lo más cómodo, ya que no hace falta levantar la bandeja Gourmet de Miele del interior del horno, sino simplemente extraerla hacia fuera.

La bandeja Gourmet de Miele es antiadherente y resulta ideal para la preparación de guisos de carne y verduras, sopas, salsas, gratinados e incluso postres. Existen las tapas adecuadas para cada una de ellas.

Guía telescópica FlexiClip

Las guías telescópicas FlexiClip te garantizan la extracción cómoda y segura de las bandejas de repostería o parrillas. Se pueden colocar en los diferentes niveles del horno con facilidad y cambiar la posición a otro nivel cómodamente. Las guías telescópicas FlexiClip están disponibles con el acabado PerfectClean o como variante PyroFit.

Productos de mantenimiento Miele

Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del aparato. Los productos de mantenimiento originales de Miele están adaptados de forma óptima a los aparatos. Es posible adquirirlos sencillamente a través de nuestra tienda online, los Miele Centers o por medio de un distribuidor especializado.

DGClean de Miele

El limpiador DGClean de Miele acaba con la suciedad resistente generada en los procesos de asado gracias a su fórmula especialmente desarrollada para una limpieza fácil. Este limpiador es perfecto para el acabado PerfectClean del interior del horno.

Pastillas descalcificadoras

Miele ha desarrollado unas pastillas descalcificadoras especialmente indicadas para descalcificar los conductos y depósitos de agua. Con ellas, no solo podrás descalcificar el aparato con la máxima efectividad, sino que también cuidarás de sus materiales.

Kit MicroCloth

Elimina con facilidad las huellas dactilares y la suciedad leve con este kit. Consta de un paño universal, otro para cristal y otro para pulir. Los paños de microfibras de tejido fino resistentes al desgaste presentan un rendimiento de limpieza excelente.



Tartas

Pequeños bocados de felicidad

A la hora del café o el té, las tartas y pasteles son el complemento ideal, junto con una mesa bien decorada y una buena conversación. Quien quiera darse un homenaje y agasajar a sus invitados con unos dulces caseros podrá elegir entre las diferentes posibilidades de masas e ingredientes. ¿Afrutado? ¿Cremoso? ¿Crujiente? Mejor de todo un poco. ¿Quién puede resistirse a un dulce?

Tartas

22

Consejos para la preparación

Con un par de trucos sencillos conseguirás resultados excelentes. En este punto, la Cocina Experimental de Miele comparte contigo sus conocimientos.

Tipos de harina

Según el tipo de harina, en el proceso de elaboración de la harina se utilizan para el molido granos enteros o solo partes de ellos.

El tipo de harina indica el contenido en minerales en mg por 100 g. Cuanto más alto sea el número de tipo, mayor será el contenido en minerales. Dependiendo del porcentaje de extracción, se diferencia entre los siguientes tipos de harina:

Tipo 405

Harina blanca, fina que se usa tanto para cocinar como para preparar repostería. Contiene fundamentalmente almidón y gluten.

Tipo 550

Harina con más fuerza que se usa para masas de poros finos. Es una harina multiuso.

Tipo 1050

Harina de fuerza media, más oscura y se sitúa entre la harina integral y la harina blanca para pan. En las recetas se puede sustituir la mitad de este tipo de harina por harina blanca, sin variaciones grandes en los resultados de cocción.

Tipo 1700

Es una harina de color oscuro que tiene un alto porcentaje de salvado. Es ideal para la elaboración de pan integral.

Harina integral

Para este tipo de harina no se indica ningún número. Se trata del grano entero con todos sus nutrientes. Esta harina puede molerse fina o gruesa y es particularmente idónea para la elaboración de pan.

Gasificante

Al amasar o mezclar la masa, el gasificante hace que fermente y ayuda a que se ahueque.

Levadura

La levadura es un gasificante natural para esponjar la masa, ya sea seca o fresca. La levadura necesita una temperatura óptima (de 35 °C a máx. 50 °C), además de tiempo y un medio de cultivo para fermentar, esto es, harina, azúcar y líquido.

Levadura en polvo

La levadura en polvo es el gasificante químico más conocido. De sabor totalmente neutral, compuesta principalmente por carbonato de sodio, es apta para multitud de aplicaciones.

Bicarbonato de amonio

El bicarbonato de amonio o el carbonato potásico son gasificantes habituales para preparar dulces navideños como los panes de especias «Lebkuchen».

Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es un polvo blanco, ligeramente alcalino, de sabor suave. Es uno de los componentes de la levadura en polvo y acelera la cocción de las legumbres.

Los tipos de masas

Tarta de bizcocho

La masa de bizcocho es una masa esponjosa, jugosa. Esta consistencia se consigue batiendo yema de huevo, huevos enteros e incorporando clara batida a punto de nieve.

¿Qué habrá que tener en cuenta en la preparación de la masa?

Si es posible, utiliza huevos refrigerados.

Bate la clara a punto de nieve hasta conseguir una consistencia compacta.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

¿Qué hay que tener en cuenta al hornear?

No dejes que la masa se oscurezca demasiado. De lo contrario, la bandeja queda demasiado tensa y puede romperse con mayor facilidad.

¿Qué hay que tener en cuenta tras hornear?

La repostería caliente se despega más fácilmente si pincelas el papel de horno desde abajo con un poco de agua.

Si la base de bizcocho va a ser, a su vez, la base para una tarta deberás hornearlo la víspera, de ese modo se puede cortar a medida y con facilidad.

Para las partes horizontales, te recomendamos cortar la tarta entera con un cuchillo afilado de manera uniforme. Coloca un hilo en los cortes y cruza sus extremos delanteros. Al separar los extremos del hilo conseguirás una partición uniforme en dos pisos.

Hojaldre

El hojaldre se compone de varias capas que durante el horneado se separan como si fueran hojas de un libro.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

No mezcles el resto de la masa, puesto que de este modo se evita que suban las hojas. En lugar de eso, coloca los recortes uno encima de otro y extiéndelos de nuevo.

Añadir humedad en la primera fase de cocción mejora la subida de las hojas y confiere un bonito brillo a la superficie de la masa.

Tartas

24

Masa cocida

Incluso su nombre indica su particularidad. En la preparación, esta masa se «quema» en la cazuela y después se hornea.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Deja la puerta abierta durante los 10 primeros minutos de tiempo de cocción. Durante este tiempo, la masa cocida es tan delicada que evitaría la subida de la masa esponjosa y suelta.

Rellena los buñuelos o los éclairs justo antes de servirlos. De este modo, la masa mantiene un crujiente delicioso.

Masa quebrada

Conseguirás resultados excelentes preparando masas trabajadas o batidas en el horno a vapor combinado, ya que el vapor ayuda a que la masa quede blanda.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Amasa brevemente. Si amasas durante mucho tiempo, la masa resultante perderá la consistencia quebradiza deseada.

Para reducir considerablemente el tiempo de amasado, utiliza mantequilla lo más blanda posible.

El tiempo de reposo después del amasado favorece la consistencia blanda deseada del producto de repostería final.

Al extender la masa, utiliza la mínima harina posible. Así mantendrás mejor la elasticidad de la masa.

Siempre puedes reincorporar los restos de la masa a la misma. En caso de que la masa quede demasiado grumosa, añade un poco de agua.

La masa quebrada es muy sencilla de elaborar. En el frigorífico, correctamente envasada, puede durar entre dos y tres días.

Masa batida

La masa batida es una masa entre cremosa y viscosa que se compone principalmente de mantequilla, azúcar y huevos. Estos ingredientes garantizan que las tartas queden jugosas.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Batir el azúcar y la mantequilla hasta obtener una crema e incorporar los demás ingredientes rápidamente.

Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente.

Si la masa adquiere una consistencia demasiado firme, se puede añadir un poco de líquido, por ejemplo leche.

Espolvorear las frutas, nueces y gotas de chocolate con algo de harina y, por último, batir la mezcla junto con la masa. De este modo conseguirás que los ingredientes queden repartidos de manera homogénea por la tarta durante el horneado.

Hornea la masa inmediatamente después de la preparación.

Para comprobar la cocción, simplemente pincha la tarta con un palillo. Si al extraerlo ya no está húmedo, la tarta está hecha.

La repostería caliente se despegará más fácilmente si pincelas el papel de horno desde abajo con un poco de agua.

Masa de requesón y aceite

La masa de requesón y aceite es una alternativa rápida para las masas de levadura y se parece mucho a estas si está recién horneada.

¿Qué habrá que tener en cuenta?

Amasar los ingredientes brevemente. De lo contrario, existe el riesgo de que la masa quede demasiado viscosa.

Hornear la masa inmediatamente después de la preparación.

Tarta fina de manzana

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

Para la cobertura:

500 g de manzanas, ácidas
2 cucharadas de zumo de limón

Para la masa:

150 g de mantequilla |
en pomada
150 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
3 huevos, tamaño M
150 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de levadura en
polvo

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:

Molde desmontable, Ø 26 cm
Parrilla

Consejo

En lugar de con azúcar glas, la tarta también se puede pintar con la mermelada de albaricoque ligeramente calentada.

Preparación

Pelar las manzanas y cortar en cuartos. Cortar por el lado arqueado a una distancia de aprox. 1 cm, mezclar con el zumo de limón y reservar.

Introducir la parrilla.

Engrasar el molde desmontable.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa durante unos 2 minutos.
Batir cada uno de los huevos por separado durante medio minuto.

Mezclar la harina con la levadura en polvo y añadir al resto de ingredientes.

Disponer la masa de forma uniforme en el molde desmontable.
Introducir las manzanas en la masa con la parte curvada hacia arriba presionando ligeramente.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de manzana, fina
Duración del programa: 50 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–170 °C
Duración: 50 minutos
Nivel: 2



Tarta fina de manzana

Apple pie (tarta de manzana cubierta)

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 120–140 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 200 g de mantequilla | en pomada
- 100 g de azúcar
- 16 g de azúcar de vainilla
- 1 huevo, tamaño M
- 350 g de harina de trigo tipo 405
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal

Para la cobertura:

- 1,25 kg de manzanas
- 50 g de pasas
- 1 cucharada de calvados
- 1 cucharada de zumo de limón
- ½ cucharadita de canela, molida
- 50 g de azúcar

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Para untar:

- 100 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de agua | caliente

Accesorios:

- Parrilla
- Molde desmontable, Ø 26 cm
- Film transparente

Preparación

Para la masa, mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y el huevo. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal y amasar. Dejar enfriar la masa durante 60 minutos.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas. Mezclar con las pasas, el calvados, el zumo de limón y la canela.

Introducir sobre la parrilla en el horno.

Engrasar el molde desmontable.

Partir la masa en 3 trozos. Extender el primero de ellos en la base del molde desmontable. Montar el molde desmontable. Formar un rollo largo con el segundo trozo y cubrir unos 4 cm del borde del molde. Pinchar la base varias veces con un tenedor. Colocar el tercer trozo entre 2 capas de film transparente y enrollar por el tamaño de molde desmontable.

Incorporar el azúcar a las manzanas y distribuir por la base de la masa. Colocar el pedazo de masa y cerrar con el borde de la masa.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Mezclar el azúcar glas con el agua y untar la tarta con la mezcla.

Ajuste

Programa automático

- Tartas | Apple pie
- Duración del programa: 72–92 minutos

Manual

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con bóveda y solera

- Temperatura: 100 °C
- Humedad: 100 %
- Duración: 2 minutos
- Nivel: 2
- Paso de cocción 2
- Temperatura: 160 °C
- Humedad: 0 %
- Duración: 70–90 minutos



Apple pie

Strudel de manzana

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 153 minutos

Ingredientes

Para la masa:

30 g de mantequilla
250 g de harina de trigo tipo 405
1 pizca de sal
1 huevo, tamaño M
90 ml de agua

Para amasar:

1 cucharada de harina de trigo,
tipo 405

Para el relleno:

100 g de pasas
3 cucharadas de calvados
60 g de mantequilla
80 g de pan rallado
900 g de manzanas | peladas y
cortadas en dados
1 cucharadita de canela molida
60 g de azúcar
1 cucharada de azúcar glas

Para untar:

20 g de mantequilla

Accesorios:

Papel especial para hornos
Paño de cocina
Bandeja universal

Preparación

Para la masa, derretir la mantequilla a fuego suave y dejar enfriar. Reservar algo de mantequilla para untar. Mezclar el resto de la mantequilla con la harina de trigo, la sal, el huevo y el agua, hasta obtener una masa brillante. Formar con la masa una bola lisa y untarla con la mantequilla restante; envolverla en papel de horno, colocarla en una fuente sin cubrir e introducirla en el horno y dejar reposar la masa según los ajustes.

Para el relleno, mezclar las pasas con el Calvados y reservar.

Calentar la mantequilla en una sartén, añadir pan rallado, tostar y dejar enfriar.

Mezclar las manzanas con la canela y el azúcar.

Volver a trabajar la masa y extenderla con la ayuda de un rodillo sobre un paño de cocina grande enharinado formando un rectángulo. Trabajar la masa hasta que quede tan fina que se pueda ver el dibujo del paño a través de ella (60 x 40 cm aprox.). Introducir las manos debajo de la masa y estirla sobre el dorso de la mano desde el centro hacia fuera.

Espolvorear pan rallado sobre la masa dejando libre una franja ancha en los bordes. Repartir las manzanas y las pasas sobre el pan rallado. Recortar los bordes sobrantes de la masa. Doblar la masa por el lado largo y enrollarla desde el lado corto.

Derretir mantequilla para untar. Pintar los pliegues del strudel de manzana con la mantequilla para que se mantengan unidos.

Colocar el strudel de manzana en la bandeja universal y untarlo con una fina capa de mantequilla. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

Untar el strudel de manzana con la mantequilla restante, espolvorear azúcar glas y servir caliente.

Ajuste

Dejar reposar la masa

Funciones: Combi con aire

caliente plus

Temperatura: 30 °C

Humedad: 20 %

Tiempo de reposo: 30 minutos

Programa automático

Tartas | Apfelstrudel

Duración del programa:

44–70 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire

caliente plus

Temperatura: 30 °C

Humedad: 90 %

Duración: 7 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire

caliente plus

Temperatura: 190 °C

Humedad: 0 %

Duración: 37–63 minutos



Bizcocho de copa

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

Para las tartas:

- 4 huevos, tamaño M
- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 250 g de harina de trigo tipo 405
- 3 cucharaditas de levadura en polvo
- 100 g de pepitas de chocolate
- 1 cucharadita de canela molida

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Molde desmontable, Ø 26 cm
- Parrilla

Preparación

- Separar las claras de las yemas. Batir la mantequilla, el azúcar, la sal y la yema hasta que la mezcla esté cremosa.
- Batir las claras a punto de nieve. Incorporar la mitad de las claras a punto de nieve a la mezcla de azúcar y yema de huevo. Mezclar la harina y la levadura química y añadir. Añadir las claras a punto de nieve restantes.
- Incorporar las pepitas de chocolate y la canela.
- Engrasar el molde desmontable y verter la masa.
- Introducir en el horno y hornear el bizcocho hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

- Tartas | Bizcocho de copa
- Duración del programa: 55–70 minutos

Manual

- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 140–180 °C
- Humedad: 80 %
- Duración: 55–70 minutos
- Niveles: 2

Consejo

Para intensificar el sabor, puedes sustituir una quinta parte del azúcar por miel. La masa se puede perfeccionar al gusto con frutas deshidratadas, nueces picadas o aroma de vainilla.



Bizcocho de copa

Base de bizcocho

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la masa:</p> <p>4 huevos, tamaño M</p> <p>4 cucharadas de agua caliente</p> <p>175 g de azúcar</p> <p>200 g de harina de trigo tipo 405</p> <p>1 cucharadita de levadura en polvo</p> <p>Para el molde:</p> <p>1 cucharadita de mantequilla</p> <p>Accesorios:</p> <p>Parrilla</p> <p>Colador, fino</p> <p>Molde desmontable, Ø 26 cm</p> <p>Papel especial para hornos</p>	<p>Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el agua caliente hasta obtener una mezcla espesa. Añadir el azúcar poco a poco. Batir la yema de huevo e incorporar.</p> <p>Introducir la parrilla y precalentar, después iniciar el programa automático o introducir los ajustes manuales.</p> <p>Mezclar la harina con la levadura en polvo, tamizar sobre la mezcla de los huevos y continuar amasando bien con una batidora de varillas grande.</p> <p>Engrasar la base del molde desmontable y cubrir con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde y alisar la superficie.</p> <p>Colocar sobre la parrilla en el interior del horno. Hornear hasta que se dore siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.</p> <p>Después de finalizar el horneado, dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Hacer dos cortes horizontales en la base del bizcocho para obtener tres bases.</p> <p>Untar el relleno preparado anteriormente.</p>
<p>Consejo</p> <p>Para elaborar una base de bizcocho con chocolate simplemente añade 2–3 cucharaditas de cacao a la mezcla de harina.</p>	<p>Ajuste</p> <p>Programa automático</p> <p>Tartas Base para bizcocho</p> <p>Duración del programa: 40 minutos</p> <p>Manual</p> <p>Funciones: Bóveda y solera</p> <p>Temperatura: 140–160 °C</p> <p>Precalentar: On</p> <p>Duración: 40 minutos</p> <p>Niveles: 3</p>



Rellenos de base de bizcocho

Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

Para el relleno de requesón y nata:

500 g de requesón, 20 % de grasa en materia seca.
100 g de azúcar
100 ml de leche, 3,5 % materia grasa
8 g de azúcar de vainilla
1 limón | solo el zumo
6 hojas de gelatina neutra, blanca
500 g de nata

Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

Para el relleno de cappuccino:

100 g de chocolate, negro
500 g de nata
6 hojas de gelatina neutra, blanca
80 ml de Espresso
80 ml de licor de café
16 g de azúcar de vainilla
1 cucharada de cacao

Para espolvorear:

1 cucharada de cacao

Accesorios:

Plato para tartas
Colador, fino

Tiempo de preparación:
30 minutos

Consejo

Para una variante de frutas del relleno de requesón y nata, añadir a la masa un poco de cáscara de limón rallado y 300 g de gajos de mandarina o trocitos de albaricoque escurridos.

Preparación

Para el relleno de requesón y nata, mezclar el requesón con el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y diluir en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco de la masa de requesón a la gelatina y mezclar bien.

Remover la mezcla con la masa restante de requesón y dejar enfriar. Montar la nata e incorporar a la masa de requesón.

Para la variante con frutas, incorporar las mandarinas a la masa.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, a continuación cubrir con la masa de requesón. Añadir una segunda base de bizcocho y untarla de nuevo con la masa de requesón. Añadir la tercera base de bizcocho y cubrir.

Introducir en el frigorífico. Antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Para el relleno de cappuccino, derretir el chocolate. Montar la nata y reservar una pequeña cantidad para untar la base superior.

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple.

Remover la mitad del espresso y el licor de café en la gelatina e incorporar la mezcla a la nata.

Partir a la mitad la cantidad de nata y café. Remover una mitad del azúcar de vainilla, la otra mitad del chocolate y el cacao.

Poner la primera base de bizcocho sobre un plato, rociar con un poco de licor de café y espresso y verter la nata oscura. Añadir la segunda base de bizcocho, rociar con el líquido restante y cubrir con la nata clara. Colocar la tercera base, untarla con la nata que habíamos reservado previamente y espolvorear cacao.



Rellenos de base de bizcocho

Rollo suizo

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la masa:</p> <p>190 g de azúcar</p> <p>8 g de azúcar de vainilla</p> <p>1 pizca de sal</p> <p>125 g de harina de trigo tipo 405</p> <p>70 g de maicena</p> <p>1 cucharadita de levadura en polvo</p> <p>4 huevos, tamaño M</p> <p>4 cucharadas de agua caliente</p>	<p>Mezclar el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un recipiente.</p> <p>Mezclar la harina con la maicena y la levadura en polvo en una otra fuente.</p> <p>Separar las claras de las yemas. Montar las claras con el agua caliente hasta obtener una mezcla espesa. Añadir la mezcla del azúcar lentamente e ir batiendo. Incorporar las yemas poco a poco.</p> <p>Tamizar la mezcla de la harina sobre la masa de huevo. Continuar amasando con una batidora de varillas grande.</p>
<p>Para el molde:</p> <p>1 cucharadita de mantequilla</p>	<p>Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.</p>
<p>Accesorios:</p> <p>Colador, fino</p> <p>Papel especial para hornos</p> <p>Bandeja universal</p> <p>Paño de cocina</p>	<p>Engrasar la bandeja universal y cubrirla con papel de horno. Verter la masa sobre la bandeja y alisar.</p> <p>Introducir el bizcocho para el rollo en el horno y hornearlo.</p> <p>Si vas a utilizar el bizcocho para un rollo suizo, deposita la bandeja sobre un paño de cocina humedecido inmediatamente después de hornear, retira el papel para hornos y enróllalo. Dejar que se enfríe.</p> <p>Untar el relleno preparado anteriormente y volver a enrollar.</p>
	<p>Ajuste</p> <p>Programa automático</p> <p>Tartas Base de tarta</p> <p>Duración del programa: 16 minutos</p>
	<p>Manual</p> <p>Funciones: Bóveda y solera</p> <p>Temperatura: 160 °C</p> <p>Precalentar: On</p> <p>Duración: 16 minutos</p> <p>Niveles: 3</p>
<p>Consejo</p> <p>Para crear un rollo suizo de chocolate negro, sustituir</p> <p>25 g de harina de trigo por</p> <p>25 g de cacao.</p>	



Rollo suizo

Rellenos para el rollo suizo

Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

Para el relleno de licor de huevo y nata:

3 hojas de gelatina, blanca
150 ml de licor de huevo
500 g de nata

Para el relleno de arándanos y nata:

500 g de nata
16 g de azúcar de vainilla
200 g de arándanos encarnados en conserva

Para el relleno de mango y nata:

2 mangos, maduros
(de 300 g cada uno)
½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada
120 g de azúcar
2 naranjas | solo el zumo
(120 ml cada una)
1 lima | solo el zumo
7 hojas de gelatina neutra, blanca
500 g de nata

Para recubrir:

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:

Plato para tartas
Colador, fino

Tiempo de preparación:
30 minutos

Preparación

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia y dejar que se temple.

Añadir un poco del licor de huevo a la gelatina y mezclarlo bien. Incorporar todo al licor de huevo restante y mezclarlo. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de licor de huevo se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar que la crema espese en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Batir la nata con el azúcar de vainilla.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Verter la nata por encima. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Triturar los mangos con ralladura de naranja, azúcar, zumo de naranja y de lima.

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y disolverla en el microondas o en la placa a baja potencia.

Añadir un poco del puré de mango a la gelatina y mezclarlo bien. Incorporar todo al puré de mango restante. Dejar que la masa espese en el frigorífico.

Batir la nata a punto de nieve. Si la masa de mango se endurece tanto como para que los restos de la mezcla queden claramente

visibles, incorporar la nata con mucha precaución. Dejar que la crema espese en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.



Rellenos para el rollo suizo

Bizcocho de mantequilla

Para 20 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la masa:</p> <p>42 g de levadura, fresca</p> <p>200 ml de leche, 3,5 % materia grasa tibia</p> <p>500 g de harina de trigo tipo 405</p> <p>50 g de azúcar</p> <p>½ cucharadita de sal</p> <p>50 g de mantequilla</p> <p>1 huevo, tamaño M</p>	<p>Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar junto con los demás ingredientes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa.</p> <p>Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.</p> <p>Amasar ligeramente y extender en la bandeja universal. Dejar subir de nuevo de acuerdo según los ajustes.</p>
<p>Para la cobertura:</p> <p>100 g de mantequilla en pomada</p> <p>16 g de azúcar de vainilla</p> <p>120 g de azúcar</p> <p>100 g de almendras en láminas</p>	<p>Para la cobertura, mezclar la mantequilla, el azúcar de vainilla y la mitad del azúcar. Presionar unas hendiduras con los dedos en la masa. Colocar la mezcla de mantequilla y azúcar en las hendiduras. Repartir el resto del azúcar y las almendras en láminas sobre la masa.</p> <p>Llevar la tarta al horno y hornear hasta que esté ligeramente dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.</p>
<p>Accesorios:</p> <p>Bandeja universal</p>	<p>Ajuste</p> <p>Dejar subir la masa</p> <p>Fase de fermentación 1 y 2</p> <p>Funciones Especiales Dejar subir la masa</p> <p>Tiempo de fermentación: 20 minutos cada vez</p> <p>Programa automático</p> <p>Tartas Bizcocho de mantequilla</p> <p>Duración del programa: 25 minutos</p> <p>Manual</p> <p>Ajustar mediante Programas Propios:</p> <p>Paso de cocción 1</p> <p>Funciones: Combi con bóveda y solera</p> <p>Temperatura: 160 °C</p> <p>Humedad: 90 %</p> <p>Duración: 15 minutos</p> <p>Nivel: 2</p> <p>Paso de cocción 2</p> <p>Funciones: Combi con bóveda y solera</p> <p>Temperatura: 120–165 °C</p> <p>Humedad: 0 %</p> <p>Duración: 10 minutos</p>



Tarta de queso con cerezas

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes	Preparación
Para la masa: 470 g de harina de trigo tipo 405 1 cucharadita de levadura en polvo 220 g de mantequilla 125 g de azúcar 1 pizca de sal 2 huevos, tamaño M	Preparar una masa quebrada mezclando la harina de trigo, la levadura en polvo, la mantequilla, el azúcar, la sal y los huevos y dejarla enfriar durante 30 minutos. Extenderla sobre la bandeja universal. Mezclar el requesón, el preparado para pudin, el huevo, el azúcar y la sal y repartirlo sobre la base. Distribuir las cerezas por encima.
Para la cobertura: 1 kg de requesón Un paquetito de polvo de pudin de vainilla 1 huevo, tamaño M 125 g de azúcar 1 pizca de sal 850 g de cerezas ácidas	Para la cobertura, mezclar la harina de trigo, la mantequilla, el azúcar y la sal, esparcir la mezcla uniformemente sobre la tarta y hornear según los ajustes.
Para los copos: 300 g de harina de trigo tipo 405 200 g de mantequilla 200 g de azúcar 1 pizca de sal	Ajuste Funciones: Cocción intensiva Temperatura: 170–190 °C Duración: 45 minutos Niveles: 2
Accesorios: Bandeja universal	



Tarta de queso con cerezas

Bizcocho mármol

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 85 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la masa:</p> <p>250 g de mantequilla blanda</p> <p>200 g de azúcar</p> <p>8 g de azúcar de vainilla</p> <p>4 huevos, tamaño M</p> <p>200 g de nata agria</p> <p>400 g de harina de trigo, tipo 405</p> <p>16 g de levadura en polvo</p> <p>1 pizca de sal</p> <p>3 cucharadas de cacao</p>	<p>Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Ir añadiendo los huevos por separado y batir cada uno durante medio minuto. Incorporar la nata agria.</p> <p>Mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal y remover junto con los ingredientes restantes.</p>
<p>Para el molde:</p> <p>Una cucharada de mantequilla</p>	<p>Engrasar el molde redondo con hueco en el centro y añadir la mitad de la masa.</p>
<p>Accesorios:</p> <p>Molde redondo, de Ø 26 cm con hueco en el centro</p> <p>Parrilla</p>	<p>Espolvorear el cacao por la segunda mitad de la masa. Distribuir la masa oscura sobre la masa clara. Hacer dibujos en espiral en la masa con la ayuda de un tenedor.</p> <p>Colocar el molde redondo sobre la parrilla en el horno y hornear la tarta siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.</p> <p>Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla. Espolvorear con azúcar glas.</p>

Ajuste
Programa automático
Tartas | Bizcocho mármol
Duración del programa: 55 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Repostería especial
Temperatura: 145–180 °C
Duración: 55 minutos
Niveles: 2



Bizcocho mármol

Pastel de frutas (hojaldre)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 45–55 minutos

Ingredientes

Para la masa:

230 g de hojaldre

Para la cobertura:

30 g de avellanas, molidas

500 g de fruta (p. ej. albaricoques, ciruelas, peras, manzanas, cerezas) | en trozos pequeños

Para el baño:

2 huevos, tamaño M

200 g de nata

50 g de azúcar

1 cucharadita de azúcar de vainilla

Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm

Parrilla

Preparación

Cubrir el molde con el hojaldre y espolvorear por encima las avellanas.

Repartir los trozos de fruta por la masa.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla para la cobertura y cubrir la fruta con la mezcla.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornear hasta que esté dorado siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Hojaldre

Duración del programa: 45–50 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220 °C

Precalentar: On

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–205 °C

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Solera

Temperatura: 200 °C

Duración: 35–40 minutos



Pastel de frutas (hojaldre)

Pastel de frutas (masa quebrada)

Para 8 raciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes

Para la masa:

200 g de harina de trigo,
tipo 405
65 ml de agua
80 g de mantequilla
¼ cucharadita de sal

Para la cobertura:

30 g de avellanas, molidas
500 g de fruta (p. ej. albarico-
ques, ciruelas, peras, man-
zanas, cerezas) | en trozos
pequeños

Para el baño:

2 huevos, tamaño M
200 g de nata
50 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar de
vainilla

Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm
Parrilla

Preparación

Cortar la mantequilla en dados y amasar rápidamente junto con la harina, la sal y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar 30 minutos.

Cubrir el molde con la masa y espolvorear por encima las avellanas.

Repartir homogéneamente las frutas sobre la masa.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos, la nata, el azúcar y el azúcar de vainilla para la cobertura y cubrir la fruta con la mezcla.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 y 3 de los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Masa quebrada

Duración del programa: 36–42 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 220 °C

Precalentar: On

Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 190–210 °C

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Solera

Temperatura: 190–200 °C

Duración: 26–32 minutos



Pastel de frutas (masa quebrada)

Bizcocho fino

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la masa:</p> <p>250 g de mantequilla en pomada</p> <p>250 g de azúcar</p> <p>8 g de azúcar de vainilla</p> <p>4 huevos, tamaño M</p> <p>2 cucharadas de ron</p> <p>200 g de harina de trigo tipo 405</p> <p>100 g de maicena</p> <p>2 cucharaditas de levadura en polvo</p> <p>1 pizca de sal</p> <p>Para el molde:</p> <p>1 cucharadita de mantequilla</p> <p>1 cucharada de pan rallado</p> <p>Accesorios:</p> <p>Molde rectangular de 30 cm de longitud</p> <p>Parrilla</p>	<p>Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el pan rallado.</p> <p>Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma. Incorporar los huevos y después el ron.</p> <p>Mezclar la harina con la maicena, la levadura en polvo y la sal y mezclar con los ingredientes restantes.</p> <p>Rellenar el molde rectangular con la masa y colocarlo en posición longitudinal sobre la parrilla. Hornear la tarta siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.</p> <p>Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.</p> <p>Ajuste</p> <p>Programa automático</p> <p>Tartas Bizcocho fino</p> <p>Duración del programa: 60 minutos</p> <p>Manual</p> <p>Hornear</p> <p>Funciones: Repostería especial</p> <p>Temperatura: 170 °C</p> <p>Duración: 60 minutos</p> <p>Nivel: 1</p>



Bizcocho fino

Rollo de chocolate

Para una tarta | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

Para el bizcocho de chocolate:

- 2 cucharadas de azúcar
- 6 huevos, tamaño M
- 175 g de azúcar
- Una cucharadita de extracto de vainilla
- 50 g de cacao en polvo, tamizado
- 2 cucharadas de azúcar

Para el relleno:

- Un vaso de cerezas ácidas (390 g)
- 150 g de nata
- 150 g de nata agria
- 2 cucharadas de azúcar glas

Accesorios:

- Molde rectangular de 33 cm x 23 cm
- Papel especial para hornos
- Bandeja universal
- Paño de cocina

Preparación

- Cubrir el molde con papel de horno y espolvorear con azúcar.
- Introducir la bandeja universal. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.
- Separar los huevos reservando las claras para más tarde. Batir las yemas, el azúcar y el extracto de vainilla hasta obtener una crema. Añadir el cacao en polvo.
- Batir las claras a punto de nieve y agregarlas cuidadosamente a la mezcla de chocolate. Repartir la mezcla de forma homogénea en el molde.
- Colocar el molde sobre la bandeja universal y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.
- Cubrir la encimera con un trozo grande de papel de horno y espolvorearlo con azúcar. Colocar la base de chocolate sobre el papel de horno inmediatamente tras sacarla del horno, cubrirla con un paño de cocina y dejar enfriar.
- Ecurrir las cerezas, partirlas por la mitad y guardar el jugo.
- Montar la nata e incorporar la nata agria.
- Retirar el papel de horno de la base una vez haya enfriado. Untar la base con un poco del jugo de las guindas y cortar limpiamente los lados. Cortar longitudinalmente uno de los lados más cortos a aprox. 1½ cm desde el borde. Untar con la mezcla de la nata, esparcir sobre ella las cerezas y enrollar desde el lado cortado.
- Emplatar y espolvorear con azúcar glas.

Ajuste

- Programa automático
- Tartas | Rollo de chocolate
- Duración del programa: 20 minutos

Manual

- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 160 °C
- Humedad: 50 %
- Precalentar: On
- Duración: 20 minutos
- Nivel: 1



Rollo de chocolate

Pan dulce navideño

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes

Para la masa:

42 g de levadura, fresca
8 g de azúcar de vainilla
70 ml de leche, 3,5 % materia
grasa | tibia
200 g de pasas
50 g de almendras, picadas
50 g de cáscara de limón
confitada
50 g de cáscara naranja con-
fitada
2–3 cucharadas de ron
275 g de mantequilla
500 g de harina de trigo tipo 405
1 pizca de sal
100 g de azúcar
½ cucharadita de ralladura de
limón
1 huevo, tamaño M

Para untar:

75 g de mantequilla

Para recubrir:

50 g de azúcar

Para espolvorear:

35 g de azúcar glas

Accesorios:

Bandeja universal
Colador, fino

Consejo

Enrollar el pan dulce navideño
en papel de aluminio y almace-
narlo cerrado herméticamente
en una bolsa de plástico.

Preparación

Diluir la levadura y el azúcar de vainilla en leche y dejar reposar
tapado durante 15 minutos. Mezclar las pasas, las almendras,
las cáscaras de naranja y limón confitadas en ron y reservar.

Amasar la mezcla de levadura y leche con la mantequilla, sal,
azúcar, la cáscara de limón y el huevo hasta formar una masa lisa.
Mezclar las cáscaras de limón y naranja confitadas, las pasas y las
almendras con el ron. Verter la masa en una fuente, introducirla en
el horno sin cubrir y dejarla subir según los ajustes.

Formar un pan dulce alargado (stollen) de unos 30 cm de longitud
sobre una superficie espolvoreada con harina. Colocarlo sobre la
bandeja universal, llevar al horno y hornear.

Derretir la mantequilla para untar, untar el pan dulce (stollen) aún
caliente con ella y espolvorear con el azúcar.

Dejar enfriar, a continuación espolvorear con azúcar glas.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación: 60 minutos

Programa automático

Tartas | Stollen (postre típico alemán)

Duración del programa: 65 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 80 %

Duración: 20 minutos

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 130–160 °C

Humedad: 0 %

Duración: 45 minutos



Pan dulce navideño

Tarta de frutas con copos

Para 20 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para la masa:

42 g de levadura, fresca
150 ml de leche, 3,5 % materia
grasa | tibia
450 g de harina de trigo tipo 405
50 g de azúcar
90 g de mantequilla | en pomada
1 huevo, tamaño M

Para la cobertura:

1,25 kg de manzanas

Para los copos:

240 g de harina de trigo, tipo
405
150 g de azúcar
16 g de azúcar de vainilla
1 cucharadita de canela
150 g de mantequilla |
en pomada

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Trabajar la harina, el azúcar, la mantequilla y el huevo hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Pelar las manzanas y cortar en rodajas.

Amasar ligeramente y extender en la bandeja universal. Repartir homogéneamente las manzanas sobre la masa. Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela y trabajar la mezcla con la mantequilla hasta formar una masa de copos. Verterla sobre las manzanas.

Introducir la tarta en el horno y hornear hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación: 20 minutos

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas con copos

Duración del programa: 45 minutos

Manual

Hornear

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 145–165 °C

Humedad: 30 %

Duración: 45 minutos

Niveles: 3

Consejo

En lugar de las manzanas, también podrás utilizar 1 kg de ciruelas o cerezas deshuesadas.



Repostería

Pequeños manjares

Ya sean magdalenas, pastas o bocaditos de nata: a nadie le amarga un dulce. En definitiva, a veces es verdad eso de «las mejores esencias vienen en frascos pequeños». Mayores y niños disfrutan de estos dulces en miniatura.

Galletitas de mantequilla

Para 70 unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 161 minutos

Ingredientes

250 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de levadura
en polvo
80 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
Una botellita de aroma de ron
3 cucharadas de agua
120 g de mantequilla |
en pomada

Accesorios:

Cortapastas
Una bandeja universal

Preparación

Mezclar la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Amasar el resto de ingredientes hasta conseguir una masa lisa y dejar enfriar durante al menos 60 minutos.

Dividir la masa en dos, amasar una mitad hasta que tenga unos 3 mm de grosor y recortar las galletas.

Colocar las galletas en la bandeja universal y llevarlas al horno. Hornear siguiendo el programa automático o los ajustes manuales.

Repetir el proceso con la segunda mitad de la masa.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Pastas | 1 Bandeja de repostería
Duración del programa: 20–28 minutos por bandeja

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Humedad: 60 %
Duración: 10 minutos
Niveles: 3
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Humedad: 0 %
Duración: 10–18 minutos



Galletitas de mantequilla

Magdalenas de arándanos

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

225 g de harina de trigo tipo 405
110 g de azúcar
8 g de levadura en polvo
8 g de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
1 cucharada de miel
2 huevos, tamaño M
100 ml de suero de mantequilla
60 g de mantequilla | en pomada
250 g de arándanos
1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

Accesorios:

12 moldes pequeños de papel, Ø 5 cm
Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una
Parrilla

Preparación

Mezclar la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el azúcar de vainilla y la sal. Incorporar la miel, los huevos y el suero de mantequilla y revolver brevemente.

Mezclar los arándanos con la harina y con mucha precaución agregar la mezcla a la masa.

Colocar los moldes pequeños de papel en el molde y repartir homogéneamente la masa.

Colocar el molde sobre la parrilla en el interior horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Magdalenas de arándanos
Duración del programa: 32 minutos

Manual

Funciones: Repostería especial
Temperatura: 140–180 °C
Duración: 32 minutos
Nivel: 2

Consejo

Es mejor usar arándanos frescos.



Magdalenas de arándanos

Saladitos de queso

Para 15–20 unidades | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

Para la masa:

125 g de mantequilla
1 huevo, tamaño M
¼ cucharadita de sal
200 g de harina de trigo tipo 405
10 g de semillas de amapola
125 g de queso gouda rallado

Para amasar:

1 cucharada de harina de trigo,
tipo 405

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Cortar la mantequilla en dados, formar una masa quebrada con el huevo, la sal, la harina de trigo, las semillas de amapola y el queso gouda y dejar enfriar durante ½ hora.

Estirar la masa enfriada sobre un poco de harina de trigo hasta que tenga unos ½ cm de grosor con ayuda de un rodillo. Cortar las galletas, colocarlas sobre la bandeja universal y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Saladitos de queso

Duración del programa: 18–23 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 185 °C

Duración: 18–23 minutos

Niveles: 3

Consejo

Para la segunda bandeja,
acortar el tiempo de cocción
3 minutos.



Saladitos de queso

Almendrados

Para 30 unidades | Tiempo de preparación: 35 minutos

Ingredientes

100 g de almendras amargas, peladas
200 g de almendras, dulces, peladas
600 g de azúcar
1 pizca de sal
3–4 huevos, tamaño M | solo la clara

Accesorios:

Bandeja universal
Papel especial para hornos
Manga pastelera de boca lisa

Preparación

Moler las almendras en dos pasos con un tercio del azúcar con la ayuda del robot de cocina.

Mezclar la masa de almendras con el azúcar restante y un poco de sal, y añadir tantas claras como sea necesario hasta lograr una masa espesa.

Cubrir la bandeja universal con papel de horno y formar sobre ella bolitas de masa con la ayuda de una manga pastelera.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Humedecer la cuchara y untar las bolitas de masa con la parte posterior.

Introducir los almendrados en el horno y hornearlos siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar enfriar las galletas de almendras sobre el papel del horno y retirarlas.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Almendrados

Duración del programa: 10–15 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 175 °C

Humedad: 10 %

Precalentar: On

Duración: 10–15 minutos

Niveles: 2



Almendrados

Galletas para manga pastelera

Para 50 unidades (2 bandejas)) | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

160 g de mantequilla | en pomada
50 g de azúcar, moreno
50 g de azúcar glas
8 g de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
200 g de harina de trigo tipo 405
1 huevo, tamaño M | solo la clara

Accesorios:

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 9 mm
Una bandeja universal

Preparación

Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Añadir y remover el azúcar, azúcar glas, azúcar de vainilla y sal hasta obtener una masa blanda. Incorporar la harina y por último las claras.

Dividir la masa por la mitad, introducir una mitad en una manga pastelera y formar tiras de unos 5–6 cm de longitud en la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Llevar las galletas al horno y hornear hasta que estén doradas siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Repetir el proceso con la segunda mitad de la masa.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Galletas para manga past. | 1 Bandeja de repostería
Duración del programa: 29 minutos por bandeja

Manual

Funciones: Repostería especial
Temperatura: 135–155 °C
Precalentar: On
Duración: 29 minutos
Niveles: 3

Consejo

Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas.



Galletas para manga pastelera

Medias lunas de almendra

(Vanillekipferl)

Para 90 unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes	Preparación
Para la masa: 280 g de harina de trigo tipo 405 210 g de mantequilla en pomada 70 g de azúcar 100 g de almendras, molidas	Amasar la harina, la mantequilla, el azúcar y las almendras hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar la masa durante unos 30 minutos. Dividir la masa por la mitad y separar la primera mitad en pequeñas porciones de unos 7 g cada una. Formar medias lunas y colocarlas en la bandeja universal.
Para rebozar: 70 g de azúcar de vainilla	Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.
Accesorios: Una bandeja universal	Introducir en el horno y hornear según los ajustes hasta que comiencen a dorarse. Espolvorear las medias lunas aún calientes con el azúcar de vainilla. Repetir el proceso con la segunda mitad de la masa.

Ajuste
Programa automático
Repostería | Pastas de vainilla | 1 Bandeja de repostería
Duración del programa: 12–17 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 170 °C
Precalentar: On
Duración: 12–17 minutos
Niveles: 3

Consejo
Las cantidades de ingredientes son válidas para 2 bandejas. Para 1 bandeja puedes reducir las cantidades a la mitad o bien hornear las galletas en varias hornadas. Para la segunda bandeja, acortar el tiempo de cocción 2 minutos.



Medias lunas de almendra

Magdalenas con nueces

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

- 80 g de pasas
- 40 ml de ron
- 120 g de mantequilla | en pomada
- 120 g de azúcar
- 8 g de azúcar de vainilla
- 2 huevos, tamaño M
- 140 g de harina de trigo tipo 405
- 8 g de levadura en polvo
- 120 g de nueces | picadas grandes

Accesorios:

- Molde para magdalenas para 12 magdalenas de Ø 5 cm cada una
- Moldes pequeños de papel, Ø 5 cm
- Parrilla

Preparación

- Dejar las pasas en ron aprox. 30 minutos.
- Remover la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa. Incorporar sucesivamente el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos. Mezclar la harina con la levadura en polvo y remover. Incorporar las nueces. Por último, añadir las pasas al ron.
- Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.
- Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa en moldes pequeños con la ayuda de dos cucharas.
- Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

- Repostería | Magdalenas con nueces
- Duración del programa: 32 minutos

Manual

- Funciones: Repostería especial
- Temperatura: 140–180 °C
- Duración: 32 minutos
- Nivel: 2



Magdalenas con nueces

Profiteroles

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes	Preparación
250 ml de agua 50 g de mantequilla 1 pizca de sal 170 g de harina de trigo tipo 405 4–5 huevos, tamaño M 1 cucharadita de levadura en polvo	Llevar a ebullición una cazuela con agua, mantequilla y sal. Retirar la cazuela del fuego. Verter harina en el líquido hirviendo y remover con energía hasta que se forme una bola. «Quemar» la bola en la cazuela caliente sin parar de remover hasta que se forme una capa blanca en la base. Poner la masa en una fuente. Añadir los huevos uno por uno hasta obtener una masa homogénea y brillante. Después, mezclar con la levadura en polvo. Rellenar la manga pastelera con la masa. Formar los profiteroles directamente en la bandeja universal con la manga pastelera. Hornear hasta que estén dorados siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales. Después de hornear, partir a la mitad en horizontal y dejar que se enfrien. Si ves alguna capa de masa aún húmeda, retírala.

Accesorios:
Manga pastelera
Boquilla de estrella, 11 mm
Bandeja universal

Ajuste
Programa automático
Repostería | Profiteroles
Duración del programa: 35–50 minutos

Manual
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 185 °C
Humedad: 0 %
Duración: 35–50 minutos
Niveles: 3



Profiteroles

Rellenos para profiteroles

Para 12 profiteroles | Tiempo de preparación: 20 minutos

Ingredientes

Para el relleno de mandarina y nata:

400 g de nata
16 g de azúcar de vainilla
16 g de estabilizante para nata
350 g de mandarinas de lata
(peso escurrido) | escurridas

Para el relleno de guinda y nata:

350 g de guindas en conserva
(peso escurrido)
100 ml de jugo de guindas
(en conserva)
40 g de azúcar
1 cucharada de maicena
1 cucharada de agua
500 g de nata
30 g de azúcar glas
8 g de azúcar de vainilla
16 g de estabilizante para nata

Para el relleno de café y nata:

750 g de nata
100 g de azúcar
2 cucharaditas de café, soluble
16 g de estabilizante para nata

Para espolvorear:

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 12 mm

Preparación

Batir la nata con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata. Disponer las mandarinas sobre las mitades inferiores de los profiteroles. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre las mandarinas.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

Escurrir las guindas y guardar su jugo. Llevarlo a ebullición con el azúcar.

Mezclar la maicena con agua y ligar con la mezcla caliente. Dejar cocer, incorporar las guindas y dejar enfriar.

Batir la nata durante aprox. ½ minuto, tamizar azúcar glas, mezclar con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata, agregar la mezcla a la nata y batirla a punto de nieve.

Rellenar las mitades inferiores de los profiteroles con la masa. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre las guindas.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.

Batir la nata con el azúcar, el café molido y el estabilizante para nata al punto de nieve y rellenar la manga pastelera con la mezcla.

Con la manga pastelera, inyectar la masa de café y nata en las mitades inferiores de los buñuelos.

Tapar con las mitades superiores y espolvorear con azúcar glas antes de servir.



Rellenos para profiteroles

Bollos y panecillos

Panecillos dulces (masa de levadura)

Para 12 panecillos | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes	Preparación
Para los panecillos: 500 g de harina de trigo tipo 405 60 g de azúcar 45 g de mantequilla 1 cucharadita de sal 42 g de levadura, fresca 250 ml de leche, 3,5 % materia grasa tibia	Agregar harina de trigo, azúcar, mantequilla y sal en una fuente. Diluir la levadura en la leche, amasar los ingredientes durante unos 7 minutos hasta obtener una masa lisa. Para la variante 1, añadir las pasas. Verter la masa en la fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejar que suba según los ajustes.
Para la variante 1, de pasas: 75 g de pasas	Para la variante 2, añadir las pepitas de chocolate.
Para la variante 2, panecillos de chocolate: 75 g de pepitas de chocolate, aptas para horno	Amasar, formar 12 panecillos y colocarlos sobre la bandeja universal. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.
Accesorios: Bandeja universal	<div><div>Ajuste Dejar subir la masa Funciones Especiales Dejar subir masa Tiempo de fermentación: 20 minutos Programa automático Panecillos Panecillos dulces Masa de levadura Duración del programa: 33 minutos</div><div>Manual Ajustar mediante Programas Propios: Paso de cocción 1 Funciones: Combi con bóveda y solera Temperatura: 40 °C Humedad: 100 % Duración: 8 minutos</div></div> <div>Niveles: 3 Paso de cocción 2 Temperatura: 50 °C Humedad: 100 % Duración: 2 minutos Paso de cocción 3 Temperatura: 140 °C Humedad: 50 % Duración: 10 minutos Paso de cocción 4 Temperatura: 145–185 °C Humedad: 0 % Duración: 13 minutos</div>



Panecillos dulces

Panecillos dulces

(masa de requesón y aceite)

Para 12 panecillos | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 250 g de requesón
- 90 ml de leche, 3,5 % materia grasa
- 90 ml de aceite de girasol
- 1 huevo, tamaño M
- 500 g de harina de trigo tipo 405
- 15 g de levadura en polvo
- 100 g de azúcar
- 8 g de azúcar de vainilla
- ½ cucharadita de sal

Para la variante 1, panecillos con pasas:

- 75 g de pasas

Para la variante 2, panecillos de chocolate:

- 75 g de pepitas de chocolate, aptas para horno

Para amasar:

- 1 cucharada de harina de trigo, tipo 405

Accesorios:

- Papel especial para hornos
- Bandeja universal

Preparación

Batir el requesón, la leche, el aceite de girasol y el huevo con una batidora.

Mezclar la harina de trigo con la levadura en polvo, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal.

Para la variante 1, añadir las pasas.

Para la variante 2, añadir las pepitas de chocolate.

Amasar todos los ingredientes junto con la masa de requesón durante 3 minutos.

Reservar y dejar reposar durante 5–10 minutos.

Dividir la masa en 12 trozos grandes del mismo tamaño.

Con las manos enharinadas, formar un panecillo con cada trozo. Cubrir la bandeja universal con papel de horno y colocarlos.

Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

- Panecillos | Panecillos dulces |
- Masa de requesón
- Duración del programa: 26–36 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con bóveda y solera
- Temperatura: 50 °C
- Humedad: 100 %

Duración: 5 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Temperatura: 165 °C

Humedad: 50 %

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 165 °C

Humedad: 0 %

Duración: 16–26 minutos



Panecillos con chocolate

Brioche de mantequilla

Para 2–3 trenzas | Tiempo de preparación: 125 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 500 g de harina de trigo tipo 480
- 7 g de sal
- 75 g de azúcar
- 90 g de mantequilla | en pomada
- 8 g de azúcar de vainilla
- 2 huevos, tamaño M | solo la yema
- 7 g de levadura seca
- 220 ml de leche, 3,5 % materia grasa | tibia
- ½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara rallada
- ½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara rallada

Para untar:

- Un huevo tamaño M | batido
- 3 cucharadas de azúcar grueso
- 5 cucharadas de almendras, laminadas

Accesorios:

- Bandeja universal

Preparación

Mezclar los ingredientes en una fuente y batir durante 10 minutos aproximadamente al nivel más bajo hasta obtener una masa lisa.

Dejar reposar la masa cubierta 30 minutos en un lugar cálido.

Dividir la masa en porciones de 100 g, amasarlas primero en forma de bolas y a continuación formar tiras alargadas y trenzarlas de tres en tres.

Colocar en la bandeja universal y dejar subir 35 minutos en un lugar cálido.

Untar con yema de huevo y espolvorear con azúcar glas y almendras.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir la bandeja universal en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 a 4 de los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

- Panecillos |
- Brioche de mantequilla
- Duración del programa: 15–25 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Precalentamiento 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 180 °C
- Precalentar: On

Paso de cocción 2

- Humedad: 100 %
- Duración: 5 minutos
- Niveles: 2

Paso de cocción 3

- Humedad: 70 %
- Duración: 5–10 minutos

Paso de cocción 4

- Humedad: 0 %
- Duración: 5–10 minutos



Brioche de mantequilla

Croissants

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 200 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la masa de levadura:</p> <p>500 g de harina de trigo tipo 405</p> <p>1 cucharadita de sal</p> <p>50 g de azúcar</p> <p>50 g de mantequilla en pomada</p> <p>42 g de levadura, fresca</p> <p>300 ml de leche, 3,5 % materia grasa tibia</p>	<p>Agregar la harina de trigo, la sal, el azúcar y la mantequilla en una fuente. Deshacer la levadura en leche e incorporar. Amasar todos los ingredientes durante 7 minutos hasta obtener una masa lisa.</p> <p>Verter la masa en la fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejar que suba según los ajustes.</p>
<p>Para espolvorear:</p> <p>150 g de mantequilla fría</p>	<p>Amasar sobre una superficie enharinada, formar una bola y dejar reposar durante 1 minuto. Extender utilizando un rodillo enharinado hasta formar un rectángulo (40 cm x 25 cm).</p>
<p>Para amasar:</p> <p>1 cucharada de harina de trigo, tipo 405</p>	<p>Cortar la mantequilla en 8–10 rebanadas finas y cubrir la mitad del rectángulo (20 cm x 25 cm) con ellas, dejando sin cubrir un borde de aprox. 1 cm. Doblarla sobre la otra mitad y presionar en los bordes.</p>
<p>Accesorios:</p> <p>Bandeja universal</p>	<p>Extender de nuevo la masa hasta formar un cuadrado (40 cm x 25 cm). Doblar los dos laterales cortos hacia el centro, de forma que los extremos se superpongan. A continuación, volver a doblar los extremos cortos hasta la mitad, de forma que queden cuatro zonas. Dejar enfriar durante 15 minutos.</p> <p>Extender el «paquete de masa» de nuevo hasta formar un cuadrado (40 cm x 25 cm) y doblar desde los extremos cortos hasta formar un paquete de tres capas. Dejar reposar durante 10 minutos. Repetir el proceso.</p> <p>Extender la masa en forma de rombo (60 cm x 22 cm) y cortar lateralmente 2 x 4 triángulos (15 cm x 22 cm) con la ayuda de un cuchillo grande. Dejar reposar la masa durante 5 minutos.</p> <p>Enrollar los triángulos desde la base hacia la punta formando medias lunas y colocarlas sobre la bandeja universal.</p> <p>Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.</p>

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir masa

Tiempo de fermentación:

45 minutos

Programa automático

Panecillos | Croissants

Duración del programa:

42 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 90 °C

Humedad: 100 %

Duración: 2 minutos

Niveles: 3

Paso de cocción 2

Temperatura: 160 °C

Humedad: 90 %

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 160–170 °C

Humedad: 0 %

Duración: 30 minutos



Panecillos multicereales

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 200 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 10 g de salvado
- 25 g de semillas de chía
- 25 g de pipas de girasol
- ½ cucharadita de sal
- 240 ml de agua | templada
- 150 g de harina de espelta, tipo 630
- 150 g de harina integral
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 10 g de levadura, fresca
- ½ cucharadita de vinagre
- 1 cucharadita de aceite

Para untar:

- Agua

Para rebozar:

- 1 cucharada de semillas de lino
- 1 cucharada de sésamo
- 1 cucharada de semillas de amapola

Accesorios:

- Bandeja universal

Consejo

Para una preparación más rápida, realizar la fermentación el día anterior.

Preparación

- Mezclar el salvado de trigo, las semillas de chía, las pipas de girasol, sal y agua y dejar reposar durante al menos 90 minutos.
- Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Desmenuzar la levadura por encima. Amasar con vinagre, aceite y la mezcla de semillas con agua durante 9–10 minutos hasta formar una masa lisa.
- Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.
- Mezclar las semillas de lino, de sésamo y de amapola.
- Dividir la masa blanda en 8 panecillos de 75 g cada uno. Pintar la parte superior con un poco de agua, untar en la mezcla de semillas y colocar sobre la bandeja universal.

Llevar al horno y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Funciones Especiales |
- Dejar subir la masa
- Tiempo de fermentación: 45 minutos

Programa automático

- Panecillos |
- Panecillos multicereales
- Duración del programa: 42 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 30 °C

- Humedad: 100 %
- Duración: 20 minutos
- Nivel: 2
- Paso de cocción 2
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 150 °C
- Humedad: 50 %
- Duración: 5 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Repostería especial
- Temperatura: 225 °C
- Duración: 5 minutos
- Paso de cocción 4
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 200–225 °C
- Humedad: 0 %
- Duración: 12 minutos



Panecillos de centeno

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 140 minutos + 12–15 Stunden Vorteig

Ingredientes

Para la masa:

250 g de harina de centeno integral
75 g de masa madre, líquida
7 g de levadura seca
300 ml de agua | fría
300 g de harina de trigo tipo 405
2 cucharaditas de sal

Para recubrir:

2 cucharadas de harina de centeno integral

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Trabajar la harina de centeno integral, la masa madre, la levadura seca y el agua hasta formar una pasta. Colocarla en una fuente y cubrir con un paño. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 12–15 horas.

Amasar la harina de trigo y la sal durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Dividir la masa en 8 porciones de 110 g cada una y colocarla sobre una superficie enharinada.

Tirar de la masa desde fuera hacia arriba con cuidado y presionar hacia el centro. Volver a repetir este paso varias veces.

Formar bolas con los trozos de masa con las palmas de las manos.

Disponer los trozos de masa con la parte abultada hacia arriba en la bandeja universal y espolvorear con abundante harina.

Finalmente, hornear los panecillos siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste**Dejar subir la masa**

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:

45 minutos

Programa automático

Panecillos |

Panecillos de centeno

Duración del programa:

65 minutos

Manual**Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 30 °C

Humedad: 100 %

Duración: 30 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Temperatura: 155 °C

Humedad: 90 %

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 190–210 °C

Humedad: 0 %

Duración: 25 minutos



Panecillos de centeno

Panecillos de trigo

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 10 g de levadura, fresca
- 200 ml de agua | fría
- 340 g de harina de trigo tipo 405
- 1½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- Una cucharadita de mantequilla | en pomada

Accesorios:

- Bandeja universal

Preparación

- Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.
- Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.
- Formar con la masa 8 panecillos de 70 g cada uno y colocarlos sobre la bandeja universal. Hacer cortes en cruz con una profundidad de ½ cm aprox.
- Introducir los panecillos en el horno y hornearlos siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Funciones Especiales |
- Dejar subir la masa
- Tiempo de fermentación:
- 45 minutos

Programa automático

- Panecillos | Panecillos de trigo |
- 1 Bandeja de repostería
- Duración del programa:
- 42 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 30 °C
- Humedad: 100 %
- Duración: 20 minutos
- Niveles: 3

Paso de cocción 2

- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 150 °C
- Humedad: 50 %
- Duración: 5 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Repostería especial
- Temperatura: 225 °C
- Duración: 5 minutos
- Paso de cocción 4
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 180–220 °C
- Humedad: 0 %
- Duración: 12 minutos

Consejo

Moldear los panecillos, untarlos con agua y cubrirlos de semillas de amapola o sésamo. Como alternativa, recubrir con sal gruesa y comino.



Panecillos de trigo

Pan

Crujiente por fuera, tierno por dentro

El pan recién salido del horno aún caliente es uno de los manjares más fáciles de preparar. Para desayunar el fin de semana con mantequilla y mermelada o para merendar después de un largo día de trabajo.

Consejos para la preparación

Para que el pan siempre te salga perfecto, hemos recopilado los consejos más relevantes para la preparación de la masa.

Para conseguir un buen pan es fundamental respetar el tiempo de amasado:

- Las masas firmes requieren menos tiempo de amasado que las masas más blandas.
- Las masas con harina de centeno requieren menor tiempo de amasado que las masas con harina de trigo.

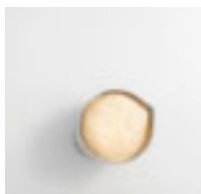
Para la elaboración de masas para pan y panecillos se requiere levadura o masa madre. Para crear las condiciones óptimas para que la masa suba como debe, será necesario un ambiente caliente y húmedo. Por ello, te recomendamos un programa automático especial para masas con levadura madre.

Si al hornear la masa se hidrata, consigues 2 efectos positivos:

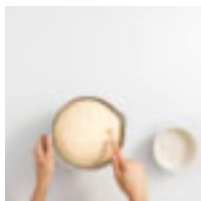
- Al calentarse el horno, en la masa se forma una corteza muy lentamente. De este modo el pan dispone de más tiempo para subir.
- Al gelatinizar el almidón en la superficie del pan se genera una corteza crujiente y brillante.

Preparación de la masa de levadura para pan

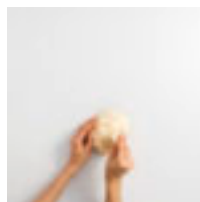
1. Preparar la masa según las indicaciones de la receta y dejar que suba. Además, en la aplicación Miele@mobile encontrarás vídeos útiles acerca de cómo moldear los panes y panecillos.



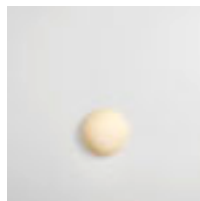
2. De la composición dependerá si tienes que enharinar la superficie de trabajo para preparar la masa: hazlo siempre que la masa se quede pegada a los dedos al tocarla.



3. Tira de la masa desde fuera hacia arriba con cuidado y presiona hacia el centro. Repite este paso al menos unas seis veces. La masa se dispone con la parte parte abultada hacia abajo.



4. Deja reposar el trozo de masa durante al menos 1 minuto antes de darle forma de pan o de panes.



Preparación de pan y baguette sin molde

Entendemos como panes sin molde aquellos que no se hornean dentro de un molde.

1. Colocar el trozo de masa con la parte abultada hacia arriba y presionar el centro longitudinalmente con el canto de la mano.
2. Plegar un lado hacia el centro y presionar. Repetir el proceso en el otro lado. A continuación, da la vuelta al trozo de masa y enróllala aplicando un poco de presión hasta conseguir la forma adecuada.
3. Existen dos posibilidades para formar la grieta del pan:
 - Para conseguir una rugosidad del pan uniforme, coloca los trozos de masa con la parte abultada del pan hacia debajo y, a continuación, realiza un corte sobre la parte superior uniforme.
 - Para conseguir la rugosidad característica rústica, coloca los trozos de masa sobre el lado liso, de modo que la parte abultada de la masa quede mirando hacia arriba.

¿Qué hacer si ...?

... la masa ha quedado demasiado firme?

Agrega algo de líquido, ya que el contenido en humedad varía entre harinas, de manera que en ocasiones se necesita más o menos líquido para obtener una masa suave.

... la masa ha quedado muy húmeda?

Deberás amasar durante más tiempo, aunque sin exceder los 10 minutos.

Si no basta con amasar durante más tiempo, puedes añadir harina rápidamente incorporándola poco a poco.

... el pan «se desmiga»?

Una opción es reducir el tiempo de fermentación. En caso de que sea demasiado largo, se producen demasiados gases que la masa no puede contener. La masa rebosa el molde.

Si es posible, utiliza los ingredientes líquidos en frío, ya que la masa se calienta durante el proceso de amasado. Si la temperatura es demasiado alta, el proceso de fermentación se desarrolla demasiado rápido.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

... el pan presenta partes húmedas y compactas (hilillos de agua)?

Hornea el pan en el horno a una temperatura más baja durante los primeros 10 minutos.

El ambiente de horneado es demasiado húmedo para que se pueda desprender líquido de la masa al entorno.

Prolongar las fases de fermentación para crear más humedad en la estructura de la masa previamente.

... el pan se rompe?

En la fase de fermentación y en la 1.^a fase de panificación siempre debe prevalecer un ambiente húmedo. La humedad se condensa en la parte superior de la masa y se forma una especie de piel.

No basta con el número de cortes aplicados en la masa o no son lo suficiente profundos.

... el pan tiene una superficie opaca?

En la fase de fermentación y en la 1.^a fase de panificación debe garantizarse una humedad suficiente. La humedad conlleva la gelatinización del almidón en la superficie de la masa.

... el pan no ha quedado lo suficiente crujiente?

Garantiza una mayor humedad en la primera fase de panificación para que no se seque.

Al hornear durante un tiempo prolongado se puede desprender más líquido de la masa al entorno y formarse una corteza más gruesa.

Hornea el pan en el horno a una temperatura alta durante los primeros 10 minutos.

Baguettes

Para 2 panes de unas 10 rebanadas cada uno | Tiempo de preparación: 85 minutos

Ingredientes

- 21 g de levadura, fresca
- 270 ml de agua | fría
- 500 g de harina de trigo tipo 405
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla | en pomada

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Dividir la masa por la mitad, formar dos baguettes de 35 cm de largo, colocarlas transversalmente en la bandeja universal y realizar varios cortes diagonales de 1 cm de profundidad.

Introducir las baguettes en el horno y hornearlas siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar
subir la masa
Tiempo de fermentación:
20 minutos

Programa automático

Pan | Baguetes
Duración del programa:
48 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 40 °C
Humedad: 100 %
Duración: 8 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 50 °C
Humedad: 100 %
Duración: 4 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 210 °C
Humedad: 50 %
Duración: 6 minutos

Paso de cocción 4

Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 180–210 °C
Humedad: 0 %
Duración: 30 minutos



Baguettes

Pan de pueblo (al estilo suizo)

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes	Preparación
Para el pan: 25 g de levadura, fresca 300 ml de leche tibia 350 g de harina de trigo tipo 405 150 g de harina de centeno, del tipo 997 1 cucharadita de sal	Deshacer la levadura fresca en leche. Trabajar la harina y la sal hasta formar una masa lisa y blanda. Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 60 minutos.
Para espolvorear: 1 cucharada de harina de trigo, tipo 405	Formar un pan redondo con la masa y colocarlo sobre la bandeja universal. Espolvorear con harina. Hacer cortes de aprox. 1 cm de profundidad en la parte superior del pan a lo largo y en sentido transversal o formando círculos a su alrededor.
Accesorios: Bandeja universal	Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 30 minutos. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales. Introducir en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 a 8 de los ajustes manuales.
Ajuste Programa automático Pan Pan de hogaza suizo Duración del programa: 40 minutos	Niveles: 2 Paso de cocción 3 Humedad: 100 % Duración: 3 minutos Paso de cocción 4 Humedad: 0 % Duración: 3 minutos
Manual Ajustar mediante Programas Propios: Precalentamiento 1 Funciones: Aire caliente plus Temperatura: 200 °C Precalentar: On Paso de cocción 2 Funciones: Combi con aire caliente plus Temperatura: 200 °C Humedad: 0 % Duración: 3 minutos	Paso de cocción 5 Humedad: 100 % Duración: 3 minutos Paso de cocción 6 Humedad: 0 % Duración: 3 minutos Paso de cocción 7 Humedad: 100 % Duración: 3 minutos Paso de cocción 8 Humedad: 0 % Duración: 22 minutos
Consejo Decorar la masa con dados de panceta o nueces.	



Pan de pueblo (al estilo suizo)

Pan de espelta

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

- 120 g de zanahorias
- 42 g de levadura, fresca
- 210 ml de agua | fría
- 300 g de harina de escanda
- 200 g de harina de espelta, tipo 630
- 2 cucharaditas de sal
- 100 g de almendras, enteras

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

- Pelar y rallar finamente las zanahorias.
- Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y las zanahorias durante 4–5 minutos hasta formar una masa lisa.
- Incorporar las almendras y amasar otros 2–3 minutos.
- Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.
- Amasar ligeramente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud, colocarla transversalmente en la bandeja universal y efectuar varios cortes de ½ cm de profundidad.
- Introducir el pan en el horno y hornearlo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Funciones Especiales |
- Dejar subir la masa
- Tiempo de fermentación: 20 minutos

Programa automático

- Pan | Pan de escanda
- Duración del programa: 58 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 40 °C
- Humedad: 100 %
- Duración: 8 minutos
- Niveles: 2

Paso de cocción 2

- Temperatura: 50 °C
- Humedad: 100 %
- Duración: 4 minutos
- Paso de cocción 3
- Temperatura: 210 °C
- Humedad: 50 %
- Duración: 6 minutos
- Paso de cocción 4
- Temperatura: 170–200 °C
- Humedad: 0 %
- Duración: 40 minutos

Consejo

En lugar de almendras también se pueden utilizar nueces o pipas de calabaza.



Pan árabe

Para 1 pan árabe (4 porciones) | Tiempo de preparación: 85 minutos

Ingredientes

Para la masa:
42 g de levadura, fresca
200 ml de agua | fría
375 g de harina de trigo,
tipo 405
1½ cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite de oliva

Para untar:
Agua
½ cucharada de aceite de oliva

Para recubrir:
½ cucharada de comino negro

Accesorios:
Bandeja universal

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Extender la masa dándole una forma redonda de unos 25 cm de diámetro y colocarla sobre la bandeja universal.

Aplicar un poco de agua, espolvorear el comino negro por el pan y presionar levemente. Untar con aceite de oliva.

Introducir el pan en el horno y hornearlo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste
Dejar subir la masa
Funciones Especiales |
Dejar subir la masa
Tiempo de fermentación:
20 minutos

Programa automático
Pan | Pan árabe
Duración del programa:
43 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas
Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con bóveda
y solera
Temperatura: 40 °C
Humedad: 100 %
Duración: 10 minutos
Niveles: 3

Paso de cocción 2
Temperatura: 50 °C
Humedad: 100 %
Duración: 2 minutos
Paso de cocción 3
Temperatura: 210 °C
Humedad: 0 %
Duración: 6 minutos
Paso de cocción 4
Temperatura: 155–190 °C
Humedad: 0 %
Duración: 25 minutos



Pan árabe

Trenza

Para 16 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para la masa:

42 g de levadura, fresca
150 ml de leche, 3,5 % materia
grasa | tibia
500 g de harina de trigo tipo 405
70 g de azúcar
100 g de mantequilla
1 huevo, tamaño M
1 cucharadita de ralladura de
limón
2 pizcas de sal

Para untar:

2 cucharadas de leche,
3,5 % materia grasa

Para recubrir:

20 g de almendras, ralladas
20 g de azúcar grueso

Accesorios:

Bandeja universal

Consejo

Si se desea, añadir pasas al
gusto en la masa.

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, el azúcar,
la mantequilla, el huevo, la ralladura de limón y la sal durante
6–7 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada
en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Dividir la masa formando 3 tiras de 300 g y 40 cm de largo cada
una. Trenzar las 3 tiras y colocar la trenza sobre la bandeja
universal.

Untar la trenza con leche y espolvorear con las almendras y el
azúcar grueso.

Introducir la trenza en el horno y hornearla siguiendo el desarrollo
del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales |
Dejar subir la masa
Tiempo de fermentación:
30 minutos

Programa automático

Pan | Trenza
Duración del programa:
45 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con bóveda
y solera
Temperatura: 40 °C
Humedad: 100 %
Duración: 8 minutos
Niveles: 3

Paso de cocción 2

Temperatura: 50 °C
Humedad: 100 %
Duración: 2 minutos
Paso de cocción 3
Temperatura: 200 °C

Humedad: 27 %
Duración: 15 minutos
Paso de cocción 4
Temperatura: 140–170 °C
Humedad: 0 %
Duración: 20 minutos



Trenza al estilo suizo

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes

675 g de harina de trigo tipo 405
75 g de harina de espelta, tipo 630
120 g de mantequilla | en pomada
2 cucharaditas de sal
42 g de levadura, fresca
400 ml de leche | tibia

Accesorios:

Colador, fino
Bandeja universal

Preparación

Poner la harina en una fuente, añadir la mantequilla y la sal. Deshacer la levadura en leche e incorporar.

Trabajar los ingredientes hasta obtener una masa lisa. Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrirla con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante unos 60 minutos.

Dividir la masa formando 3 tiras. Trenzar las 3 tiras y colocar la trenza sobre la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos 2 a 6 de los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Pan | Trenza
Duración del programa: 55 minutos

Paso de cocción 3
Humedad: 100 %
Duración: 3 minutos
Paso de cocción 4
Humedad: 0 %
Duración: 3 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Precalentamiento 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 190 °C
Precalentar: On

Paso de cocción 5
Humedad: 100 %
Duración: 3 minutos
Paso de cocción 6
Humedad: 0 %
Duración: 43 minutos

Paso de cocción 2
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 170–200 °C
Humedad: 0 %
Duración: 3 minutos
Niveles: 2



Pan de nueces

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 200 minutos

Ingredientes

Para la masa:
175 g de harina de centeno
500 g de harina integral
14 g de levadura seca
2 cucharaditas de sal
75 g de melaza
500 ml de suero de mantequilla
| tibio
50 g de nueces picadas,
partidas a la mitad
100 g de avellanas, enteras

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Molde rectangular de
30 cm de longitud
Parrilla
Rejilla de cocina

Consejo
El pan estará más rico si espe-
ras hasta el día siguiente para
cortarlo.

Preparación

Mezclar el centeno con la harina, la levadura seca y la sal. Trabajar con la melaza y el suero de mantequilla durante 4–5 minutos hasta formar una masa blanda. Incorporar las nueces y amasar durante otros 2–3 minutos.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Amasar brevemente la masa blanda sobre una superficie enharinada, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular.

Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina y envasarlo al vacío.

Ajuste
Dejar subir la masa
Funciones Especiales |
Dejar subir la masa
Tiempo de fermentación:
60 minutos

Programa automático
Pan | Pan de nueces
Duración del programa:
125 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas
Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 30 °C
Humedad: 100 %
Duración: 15 minutos
Niveles: 2

Paso de cocción 2
Temperatura: 150 °C
Humedad: 50 %
Duración: 10 minutos
Paso de cocción 3
Temperatura: 150 °C
Humedad: 0 %
Duración: 100 minutos



Pan de centeno y trigo

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 105 minutos

Ingredientes

Para la masa:
21 g de levadura, fresca
1 cucharada de extracto de malta de cebada
350 ml de agua | fría
350 g de harina de centeno, del tipo 1150
170 g de harina de trigo tipo 405
2½ cucharaditas de sal
75 g de masa madre, líquida

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Diluir la levadura y el extracto de malta de cebada en el agua. Amasar la harina, la sal y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa lisa.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Trabajar la masa brevemente con una espátula y rellenar el molde rectangular. Alisar la superficie con la espátula húmeda.

Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina y envasarlo al vacío.

Ajuste	Paso de cocción 2
Dejar subir la masa	Temperatura: 210 °C
Funciones Especiales	Humedad: 50 %
Dejar subir la masa	Duración: 5 minutos
Tiempo de fermentación:	Paso de cocción 3
20 minutos	Temperatura: 190–210 °C
Programa automático	Humedad: 0 %
Pan Pan de centeno y trigo	Duración: 50 minutos
Duración del programa:	
75 minutos	

Manual
Ajustar mediante Programas
Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 30 °C
Humedad: 100 %
Duración: 20 minutos
Niveles: 2

Consejo
En lugar de extracto de malta de cebada también se puede utilizar miel o melaza.



Pan de semillas

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 110 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 42 g de levadura, fresca
- 420 ml de agua | fría
- 400 g de harina de centeno, del tipo 1150
- 200 g de harina de trigo tipo 405
- 3 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de miel
- 150 g de masa madre, líquida
- 20 g de semillas de lino
- 50 g de pipas de girasol
- 50 g de sésamo

Para recubrir:

- 1 cucharada de sésamo
- 1 cucharada de semillas de lino
- 1 cucharada de pipas de girasol

Para untar:

- Agua

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Molde rectangular de 30 cm de longitud
- Parrilla

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, la miel y la masa madre durante 3–4 minutos hasta formar una masa blanda.

Incorporar las semillas de lino, las pipas de girasol y el sésamo y amasar otros 1–2 minutos.

Introducir en una fuente destapada en el interior del horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Engrasar el molde. Trabajar la masa brevemente con una espátula y rellenar el molde rectangular. Alisar la superficie con la espátula húmeda, untar con agua y recubrir con la mezcla de semillas.

Introducir el pan en el horno y hornearlo siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde rectangular y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Funciones Especiales |
- Dejar subir la masa
- Tiempo de fermentación: 20 minutos

Programa automático

- Pan | Pan de semillas
- Duración del programa: 70 minutos

Duración: 15 minutos

Niveles: 3

Paso de cocción 2

Temperatura: 210 °C

Humedad: 50 %

Duración: 10 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 170–180 °C

Humedad: 0 %

Duración: 45 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 30 °C
- Humedad: 100 %



Pan tigre

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 125 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para el pan:</p> <p>15 g de levadura, fresca 300 ml de agua templada 500 g de harina de trigo tipo 405 2 cucharaditas de sal 20 g de mantequilla</p> <p>Para el baño:</p> <p>100 g de harina de arroz 125 ml de agua 1 cucharadita de azúcar 5 g de levadura seca</p> <p>Accesorios:</p> <p>Molde rectangular de 25 cm de longitud Parrilla</p>	<p>Diluir la levadura en el agua. Trabaje la harina, la sal y la mantequilla hasta formar una masa lisa.</p> <p>Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente cubierto durante 30 minutos a temperatura ambiente.</p> <p>Extender la masa formando un cuadrado de 30 cm. Plegar los 2 lados hacia el centro de forma que se toquen. Extender el pan desde uno de los lados plegados y colocarlo en un molde rectangular. Dejar reposar tapadas durante 30 minutos.</p> <p>Mientras tanto, mezclar los ingredientes para la cobertura y dejar reposar la mezcla tapada durante 30 minutos a temperatura ambiente.</p> <p>Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo el paso de cocción 1.</p> <p>Untar el pan con la cobertura.</p> <p>Colocar el molde rectangular en la parrilla para hornear y asar, llevar al horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los pasos de cocción 2 a 4 de los ajustes manuales.</p>

<p>Ajuste</p> <p>Programa automático</p> <p>Pan Pan tigre</p> <p>Duración del programa: 66–84 minutos</p> <p>Manual</p> <p>Ajustar mediante Programas Propios:</p> <p>Paso de cocción 1</p> <p>Funciones: Combi con aire caliente plus</p> <p>Temperatura: 30 °C</p> <p>Humedad: 100 %</p>	<p>Booster: On</p> <p>Duración: 30 minutos</p> <p>Niveles: 2</p> <p>Paso de cocción 2</p> <p>Temperatura: 220 °C</p> <p>Humedad: 80 %</p> <p>Duración: 10 minutos</p> <p>Paso de cocción 3</p> <p>Humedad: 20 %</p> <p>Duración: 10 minutos</p> <p>Paso de cocción 4</p> <p>Humedad: 0 %</p> <p>Duración: 16–34 minutos</p>
--	---



Pan tigre

Pan blanco (de molde)

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes	Preparación
Para la masa: 21 g de levadura, fresca 290 ml de agua fría 500 g de harina de trigo tipo 405 2 cucharaditas de sal ½ cucharadita de azúcar 1 cucharada de mantequilla	Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa. Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.
Para el molde: 1 cucharadita de mantequilla	Engrasar el molde. Amasar brevemente, formar un rollo de aprox. 28 cm de longitud y colocar en un molde rectangular. Hacer cortes longitudinales con una profundidad de 1 cm aprox.
Accesorios: Molde rectangular de 30 cm de longitud Parrilla	Introducir el pan en el horno y hornear. Después de hornear el pan, extraerlo del molde rectangular y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste	Paso de cocción 2
Dejar subir la masa	Funciones: Combi con aire caliente plus
Funciones Especiales	Temperatura: 50 °C
Dejar subir la masa	Humedad: 100 %
Tiempo de fermentación:	Duración: 4 minutos
30 minutos	Paso de cocción 3
Programa automático	Funciones: Combi con aire caliente plus
Pan Pan blanco Molde	Temperatura: 210 °C
Duración del programa:	Humedad: 50 %
48 minutos	Duración: 6 minutos
Manual	Paso de cocción 4
Ajustar mediante Programas	Funciones: Combi con aire caliente plus
Propios:	Temperatura: 170–225 °C
Paso de cocción 1	Humedad: 0 %
Funciones: Combi con aire caliente plus	Duración: 30 minutos
Temperatura: 40 °C	
Humedad: 100 %	
Duración: 8 minutos	
Niveles: 2	



Pan blanco (de molde)

Pan blanco (enhornado)

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes	Preparación
21 g de levadura, fresca 260 ml de agua fría 500 g de harina de trigo tipo 405 2 cucharaditas de sal ½ cucharadita de azúcar 1 cucharada de mantequilla	Diluir la levadura en el agua. Amasar la harina, la sal, el azúcar, y la mantequilla durante 6–7 minutos hasta obtener una masa lisa. Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes. Amasar ligeramente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud y colocar en la bandeja universal. Hacer varios cortes con una profundidad de 1 cm. Introducir la bandeja universal en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Accesorios:
Bandeja universal

Ajuste Dejar subir la masa Funciones Especiales Dejar subir la masa Tiempo de fermentación: 30 minutos	Paso de cocción 2 Funciones: Combi con aire caliente plus Temperatura: 50 °C Humedad: 100 % Duración: 4 minutos
Programa automático Pan Pan blanco sin molde Duración del programa: 48 minutos	Paso de cocción 3 Funciones: Combi con aire caliente plus Temperatura: 210 °C Humedad: 50 % Duración: 6 minutos
Manual Ajustar mediante Programas Propios: Paso de cocción 1 Funciones: Combi con aire caliente plus Temperatura: 40 °C Humedad: 100 % Duración: 8 minutos Niveles: 2	Paso de cocción 4 Funciones: Combi con aire caliente plus Temperatura: 170–210 °C Humedad: 0 % Duración: 30 minutos



Pan blanco (enhornado)

Pan de trigo y centeno

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 145 minutos

Ingredientes

- Para la masa:**
350 g de harina integral
150 g de harina de centeno,
del tipo 1150
7 g de levadura seca
2½ cucharaditas de sal
300 ml de agua | fría
1 cucharadita de miel
50 ml de aceite
- Para recubrir:**
1 cucharada de harina integral
- Para el molde:**
1 cucharadita de mantequilla
- Accesorios:**
Molde rectangular
de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

- Mezclar la harina, la levadura seca y la sal. Amasar con el agua, la miel y el aceite durante 6–7 minutos hasta formar una masa lisa.
- Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.
- Engrasar el molde. Amasar ligeramente, formar un rollo de aprox. 23 cm de longitud. Realizar varios cortes de aprox. 1 cm, primero longitudinales y luego transversales, formando pequeños cuadrados. Poner en el molde rectangular y espolvorear con harina.
- Colocar el molde rectangular sobre la parrilla para hornear y asar, llevar al horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.
- Después de hornear el pan, extraerlo del molde rectangular y dejarlo enfriar sobre una rejilla de cocina.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Funciones Especiales |
Dejar subir la masa
Duración: 30 minutos

Programa automático

- Pan | Pan mezcla de trigo y centeno
Duración del programa:
76 minutos

Manual

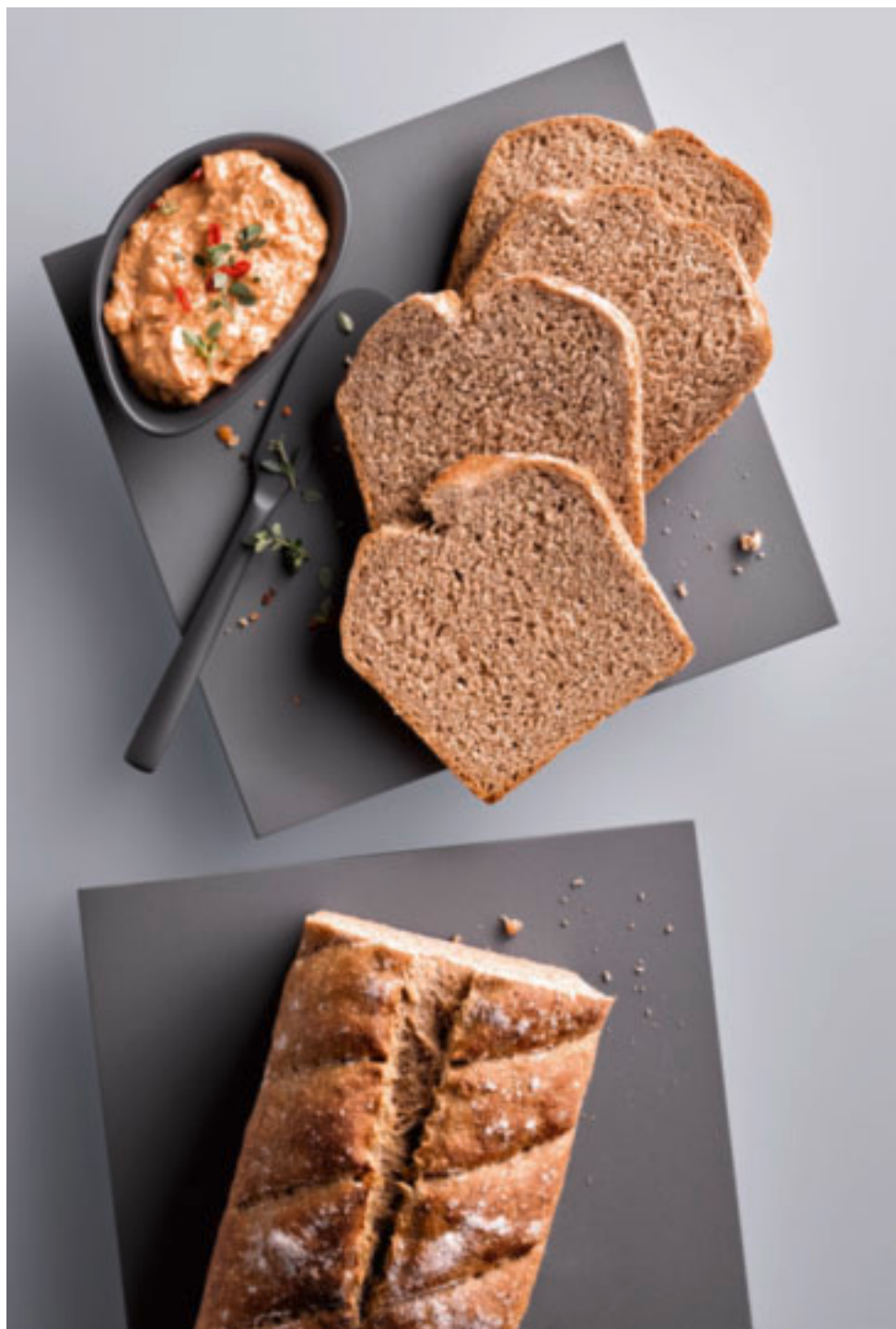
Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 30 °C
Humedad: 100 %
Duración: 30 minutos
Niveles: 2

Paso de cocción 2

- Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 210 °C
Humedad: 50 %
Duración: 6 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Repostería especial
Temperatura: 210 °C
Duración: 5 minutos
Paso de cocción 4
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 195–205 °C
Humedad: 0 %
Duración: 35 minutos



Pan de trigo y centeno

Pan de azúcar

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes

- Para el pan:**
- 25 g de levadura, fresca
 - 100 ml de leche,
 - 3,5 % materia grasa | tibia
 - 500 g de harina de trigo tipo 405
 - 1 pizca de sal
 - 90 g de mantequilla
 - 2 huevos, tamaño M
 - 3 cucharadas de sirope de jengibre
 - 40 g de jengibre, macerado | picado
 - 1 cucharadita de canela
 - 100 g de azúcar grueso
- Para el molde:**
- 1 cucharadita de mantequilla
 - 1 cucharada de azúcar

Accesorios:

- Molde rectangular de 25 cm de longitud
- Parrilla

Preparación

- Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar la harina, la sal, la mantequilla, los huevos y el sirope de jengibre hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente durante 60 minutos a temperatura ambiente.
- Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el azúcar.
- Incorporar a la masa el jengibre, la canela y el azúcar grueso. Trabajar la masa, introducirla en el molde y dejarla durante otros 15 minutos.
- Colocar el molde rectangular sobre la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático u hornear siguiendo el paso de cocción 1.
- Espolvorear la superficie de la masa con azúcar.
- Hornear hasta que se dore siguiendo el desarrollo del programa o los pasos de cocción 2 a 3 de los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

- Pan | Pan de azúcar
- Duración del programa: 59–65 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 30 °C
- Humedad: 100 %
- Duración: 30 minutos
- Niveles: 2

Paso de cocción 2

- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 190 °C
- Humedad: 80 %

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 3

- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 180 °C
- Humedad: 0 %
- Duración: 24–30 minutos



Pan de azúcar

Pizza y cía.

Los secundarios más ricos del mundo

Las pizzas, tartas, hojaldres y cía. son para muchos los favoritos indiscutibles para cualquier ocasión: una comida copiosa en familia, un bufé en una fiesta o como aperitivo para una tarde de juegos y televisión. A veces es la mezcla de la masa suave con un acompañamiento sabroso; otras veces la transformación fantástica de recetas clásicas; bocados exquisitos que despiertan nuestro apetito con sus aromas y, con un poco de imaginación, pueden reinventarse una y otra vez.

Flammkuchen

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

Ingredientes

Para la masa:

180 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite de oliva
80 ml de agua | fría

Para la cobertura:

120 g de cebollas
100 g de panceta, ahumada
100 g de crème fraîche
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Trabajar la harina, la sal, el aceite y el agua hasta formar una masa lisa. Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 90 minutos.

Para el relleno, cortar en dados la cebolla y la panceta. Calentar una sartén antiadherente y saltear la panceta. Agregar las cebollas, rehogarlas y dejar que se enfrien. Condimentar la crème fraîche con sal, pimienta y nuez moscada.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Extender la masa sobre la bandeja universal y pincharla varias veces con un tenedor. Extender la crème fraîche por la masa y verter la mezcla de cebolla y panceta por encima.

Introducir la pizza fina en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pizza fina con bacon y cebolla
Duración del programa: 17–20 minutos

Manual

Precalentamiento
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Precalentar: On
Nivel: 1
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 200 °C
Duración: 17–20 minutos



Flammkuchen

Pastel de salmón

6 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes

Para la masa:

2 huevos, tamaño M
200 g de harina integral
100 g de mantequilla |
en pomada
1 pizca de azúcar
1 cucharadita de sal

3 cucharadas de agua | fría

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

Para el relleno:

250 g de espinacas congeladas
| descongeladas

150 g de salmón ahumado |
finamente picado

400 g de lomo de salmón, sin
piel, preparado para cocinar |
cortado en dados

1 cucharada de eneldo | picado
Sal

Pimienta

Nuez moscada

1 cucharada de zumo de limón
200 g de queso gouda rallado

Para decorar:

Un ramillete de eneldo (de 20 g)
150 g de queso fresco semides-
natado

Sal

Pimienta

100 g de salmón ahumado

Accesorios:

Molde desmontable, Ø 26 cm
Parrilla

Consejo

El pastel de salmón puede
tomarse tanto caliente como frío.

Preparación

Separar los huevos reservando la clara de huevo para más tarde. Trabajar las yemas con la harina integral, la mantequilla, el azúcar, la sal y el agua hasta formar una masa lisa. Engrasar el molde desmontable con mantequilla y forrarlo con la masa formando un borde de unos 3 cm de altura. Pinchar la masa repetidas veces y dejar enfriar unos 30 minutos.

Batir las claras a punto de nieve y dejar enfriar. Presionar bien las espinacas con las manos y cortarlas finas. Mezclar el salmón ahumado con los dados de salmón, las espinacas y el eneldo. Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y zumo de limón. Añadir la clara a punto de nieve.

Verter la mezcla en la masa y espolvorear el gouda por encima.

Colocar el molde desmontable sobre la parrilla en el horno.

Iniciar el programa automático o cocinar hasta que se dore siguiendo los ajustes manuales.

Antes de servir, retirar las puntas del eneldo, picarlo finamente y mezclarlo con el queso fresco semidesnatado, la sal y la pimienta. Cortar el salmón ahumado en 6 porciones, añadir a cada una un poco de la mezcla del eneldo con el queso fresco, cortar en ramilletes y esparcir sobre el pastel de salmón.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pastel de salmón

Duración del programa: 50 minutos

Manual

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 185–210 °C

Duración: 50 minutos

Nivel: 1



Pastel de salmón

Pizza (masa de levadura)

Para 4 porciones (bandeja universal) o para 2 porciones (molde redondo) | Tiempo de preparación: 75 minutos

Ingredientes

Para la masa

(bandeja universal):

23 g de levadura, fresca
170 ml de agua | templada
300 g de harina de trigo,
tipo 405

1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de tomillo, picado
1 cucharadita de orégano,
picado
1 cucharada de aceite de oliva

Para el relleno

(bandeja universal):

2 cebollas
1 diente de ajo
400 g de tomates en lata,
pelados, triturados
2 cucharadas de salsa de
tomate
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano,
picado
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sal
Pimienta
125 g de mozzarella
125 g de queso gouda rallado

Para saltear

(bandeja universal):

1 cucharada de aceite de oliva

Para la masa (molde redondo):

10 g de levadura, fresca
70 ml de agua | templada
130 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de azúcar

½ cucharadita de sal
Tomillo, picado
½ cucharadita de orégano,
picado
1 cucharadita de aceite de oliva

Para la cobertura (molde redondo):

1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata,
pelados, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano,
picado
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda rallado

Para saltear (molde redondo):

1 cucharadita de aceite de oliva

Accesorios:

Bandeja universal o
molde redondo y parrilla para
hornear y asar

Consejo

Como alternativa, se puede
también añadir jamón, salami,
champiñones, cebolla o atún a
la pizza.

Preparación

Diluir la levadura en el agua.
Amasar la harina, el azúcar,
la sal, el tomillo, el orégano y
el aceite durante 6–7 minutos
hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa y
colocarla en una fuente desta-
pada en el horno. Dejar subir de
acuerdo con los ajustes.

Para los ingredientes de la
pizza, cortarla cebolla y el ajo
en dados pequeños. Calentar
el aceite en una sartén. Sofreír
la cebolla y el ajo. Añadir los
tomates, la salsa de tomate,
el azúcar, el orégano, la hoja de
laurel y la salsa.

Preparar la salsa a fuego lento
durante 5 minutos.

Retirar la hoja de laurel, sazonar
con sal y pimienta. Cortar la
mozzarella en rodajas.

Para la bandeja universal:
extender la masa sobre la
bandeja universal.

Para el molde redondo: extender
la masa o colocarla en el molde
redondo.

Verter la cobertura sobre la
masa. Dejar un borde de aprox.
1 cm. Espolvorear con la moz-
zarella y el gouda.

Llevar al horno la bandeja universal (o el molde redondo sobre la parrilla) y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales |

Dejar subir la masa

Tiempo de fermentación:

15 minutos

Programa automático

Pizza, quiches y similares |

Pizza | Masa de levadura|

Bandeja Universal o Bandeja redonda

Duración del programa:

25 (20) minutos

Manual

Bandeja universal

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 175–220 °C

Duración: 30 minutos

Nivel: 1

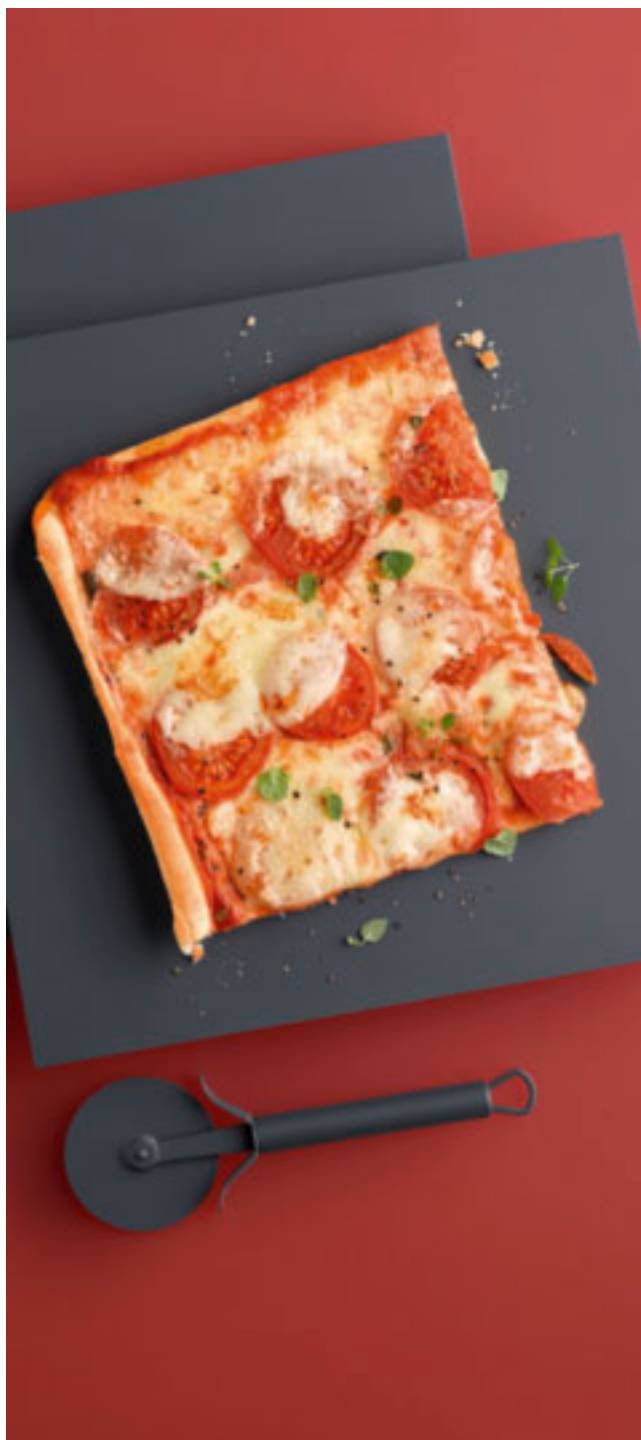
Molde redondo

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 175–220 °C

Duración: 25 minutos

Nivel: 1



Pizza (masa de levadura)

Pizza (masa de requesón y aceite)

Para 4 porciones (bandeja universal), o para 2 porciones (molde redondo) |

Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para la masa

(bandeja universal):

120 g de requesón,
20 % de grasa en materia seca
4 cucharadas de leche,
3,5 % materia grasa
4 cucharadas de aceite de oliva
2 huevos, tamaño M |
solo la yema
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de levadura
en polvo
250 g de harina de trigo tipo 405

Para el relleno

(bandeja universal):

2 cebollas
1 diente de ajo
400 g de tomates en lata,
pelados, triturados
2 cucharadas de salsa de
tomate
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano,
picado
1 hoja de laurel
1 cucharadita de sal
Pimienta
125 g de mozzarella
125 g de queso gouda rallado

Para saltear

(bandeja universal):

1 cucharada de aceite de oliva

Para la masa (molde redondo):

50 g de requesón, 20 % de
grasa en materia seca.
2 cucharadas de leche,

3,5 % materia grasa
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
1 huevo, tamaño M |
solo la yema
1 cucharadita de levadura en
polvo
110 g de harina de trigo tipo 405

Para la cobertura

(molde redondo):

1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata,
pelados, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano,
picado
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda rallado

Para saltear (molde redondo):

1 cucharadita de aceite de oliva

Accesorios:

Bandeja universal o
molde redondo y parrilla para
hornear y asar

Consejo

Como alternativa, se puede
también añadir jamón, salami,
champiñones, cebolla o atún a
la pizza.

Preparación

Para los ingredientes de la
pizza, cortarla cebolla y el ajo
en dados pequeños. Calentar
el aceite en una sartén. Sofreír
la cebolla y el ajo. Añadir los
tomates, la salsa de tomate, el
azúcar, el orégano, la hoja de
laurel y la salsa.

Preparar la salsa a fuego lento
durante 5 minutos.

Retirar la hoja de laurel.
Salpimentar. Cortar la
mozzarella en rodajas.

Para la masa, mezclar el reque-
són, la leche, el aceite, la yema
de huevo y la sal. Mezclar la
harina con la levadura. Remover
la mitad junto con la masa. A
continuación añadir el resto.

Extender la masa y colocar
sobre la bandeja universal o el
molde redondo.

Verter la cobertura sobre la
masa. Dejar un borde de aprox.
1 cm. Espolvorear con la moz-
zarella y el gouda.

Introducir la bandeja universal o
el molde redondo sobre la parri-
lla en el horno y hornear siguien-
do el desarrollo del programa o
los ajustes manuales.

Ajuste**Programa automático**

Pizza, quiches y similares |

Pizza | Masa de requesón|

Bandeja Universal o Bandeja redonda

Duración del programa:

25 (20) minutos

Manual**Bandeja universal**

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 165–195 °C

Precalentar: On

Duración: 25 minutos

Niveles: 3

Molde redondo

Funciones: Cocción intensiva

Temperatura: 165–195 °C

Precalentar: On

Duración: 20 minutos

Niveles: 2



Pizza (masa de requesón y aceite)

Quiche Lorraine

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

Preparación

Para la masa:
125 g de harina de trigo tipo 405
40 ml de agua
50 g de mantequilla

Para la cobertura:
25 g de panceta, sin grasa, ahumada
75 g de panceta
100 g de jamón, cocido
1 diente de ajo
25 g de perejil, fresco
100 g de queso gouda rallado
100 g de queso emmental, rallado

Para el baño:
125 g de nata
2 huevos, tamaño M
Nuez moscada

Accesorios:
Molde redondo
Parrilla

Amasar la harina, la mantequilla y el agua hasta obtener una masa lisa. Dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Para el relleno, cortar la panceta, la panceta ahumada y el jamón. Picar el diente de ajo y el perejil. Saltear la panceta ahumada en una sartén antiadherente. Añadir la panceta y el jamón y rehogar. Incorporar el ajo y el perejil y dejar enfriar.

Mezclar la nata, los huevos y la nuez moscada para fundir.

Extender la masa y colocar sobre el molde redondo. Formar alrededor un borde más alto. Esparcir la mezcla del jamón por la masa y espolvorear con queso. Verter la mezcla.

Colocar la quiche sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste
Programa automático
Pizza, quiches y similares | Quiche Lorraine
Duración del programa: 35 minutos

Manual
Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 190–220 °C
Duración: 35 minutos
Nivel: 1



Quiche Lorraine

Quiche de salmón ahumado

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes

Preparación

Para la masa:
125 g de harina de trigo tipo 405
40 ml de agua
50 g de mantequilla
½ cucharadita de sal

Para la cobertura:
1 cucharada de mantequilla
300 g de puerro | en rodajas
150 g de nata agria
1 cucharada de maicena
2 huevos, tamaño M
Sal
Pimienta
Un ramillete de eneldo (de 20 g)
| picado
200 g de salmón ahumado |
en tiras

Accesorios:
Molde redondo
Parrilla

Trabajar la harina de trigo, el agua, la mantequilla y la sal hasta formar una masa elástica, extender la masa y ponerla en un molde de horno redondo. Formar alrededor un borde más alto.

Para el relleno, calentar la mantequilla en la placa y sofreír en ella el puerro.

Mezclar la nata agria con la maicena, los huevos, la sal, la pimienta y el eneldo, agregar el puerro y el salmón ahumado y verter la mezcla sobre la masa.

Colocar la quiche sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo los ajustes manuales.

Ajuste
Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 200 °C
Duración: 30–35 minutos
Niveles: 2



Tarta salada (hojaldre)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para la masa:

230 g de hojaldre

Para la tarta salada de verduras:

500 g de verduras (p. ej. puerro, zanahorias, brócoli, espinaca) | en trozos pequeños
1 cucharadita de mantequilla
50 g de queso, aromático | rallado

Para la tarta salada de queso:

70 g de panceta | cortada en dados
280 g de queso, aromático | rallado

Para el baño:

2 huevos, tamaño M
200 g de nata
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Accesorios:

Bandeja redonda, Ø 27 cm
Parrilla

Consejo

Algunas variedades de queso especiado son, p. ej., el queso Gruyère, el Sbrinz o el Emmental.

Preparación

Cubrir la bandeja con el hojaldre.

Preparación con verduras:

Dorar las verduras en la mantequilla y dejarlas enfriar.
Esparcir la mezcla por la masa y espolvorear con queso.

Preparación con queso:

Dorar los dados de panceta y dejar enfriar. Repartir sobre la masa y espolvorear con queso.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos y la nata para fundir. Corregir la sal, pimienta y nuez moscada.

Esparcir la mezcla por la tarta salada.

Colocar el molde redondo sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares |
Tarta salada | Hojaldre
Duración del programa:
45–55 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Precalentamiento 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 220 °C
Precalentar: On
Nivel: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–210 °C
Duración: 10 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Solera
Temperatura: 190–200 °C
Duración: 26–31 minutos



Tarta salada (hojaldre)

Tarta salada (masa quebrada)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes

Para la masa quebrada:

- 200 g de harina de trigo, tipo 405
- 65 ml de agua
- 80 g de mantequilla
- ¼ cucharadita de sal

Para el relleno de verduras:

- 500 g de verduras (p. ej. puerro, zanahorias, brócoli, espinaca) | en trozos pequeños
- 1 cucharadita de mantequilla
- 50 g de queso, aromático | rallado

Para el relleno de queso:

- 70 g de panceta | cortada en dados
- 290 g de queso, aromático (p. ej. Gruyère, Sbrinz y Emmental) | rallado

Para el baño:

- 2 huevos, tamaño M
- 200 g de nata
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Accesorios:

- Bandeja redonda, Ø 27 cm
- Parrilla

Preparación

Cortar la mantequilla en dados y amasar rápidamente junto con la harina, la sal y el agua hasta obtener una masa. Dejar enfriar 30 minutos.

Cubrir el molde con la masa.

Preparación con verduras:

Dorar las verduras en la mantequilla y dejarlas enfriar. Esparcir la mezcla por la masa y espolvorear con queso.

Preparación con queso:

Dorar los dados de panceta y dejar enfriar. Repartir sobre la masa y espolvorear con queso.

Introducir la parrilla. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar los huevos y la nata para fundir. Corregir la sal, pimienta y nuez moscada. Esparcir la mezcla por la tarta salada.

Colocar el molde redondo sobre la parrilla en el horno y hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

- Pizza, quiches y similares | Tarta salada | Masa quebrada
- Duración del programa: 36–42 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Precalentamiento 1
- Funciones: Bóveda y solera
- Temperatura: 220 °C
- Precalentar: On
- Niveles: 1

Paso de cocción 2

- Funciones: Bóveda y solera
- Temperatura: 190–210 °C
- Duración: 10 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Solera
- Temperatura: 190–200 °C
- Duración: 26–32 minutos



Tarta salada (masa quebrada)



Carne

Carne y aves

Mucho más que simplemente carne.

El consumo de carne debería ser siempre algo especial, ya se trate del tradicional asado de domingo o de un filete al punto. Lograr el punto de cocción adecuado para cada pieza de carne y perfeccionar su textura y jugosidad constituye el mayor arte en cada cocina.

Consejos de preparación

La carne tierna no es cosa de magia, y con tu horno a vapor combinado de Miele es muy fácil de lograr. Nuestro equipo de cocina experimental ha recogido los consejos esenciales para que conseguirlo sea un juego de niños:

- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Si la receta lo requiere, los huesos deben retirarse previamente.
- Si desea asar varias piezas de carne a la vez, intente utilizar piezas de igual grosor. El tiempo de cocción depende del grosor y la consistencia de la pieza, no del peso. Cuanto más gruesa sea la pieza, más largo será el tiempo de cocción. Una pieza de carne de 500 g de peso y 10 cm de grosor requiere un tiempo de cocción más largo que una pieza de 500 g y 5 cm de grosor.
- Asa la carne sobre la parrilla para hornear y asar con la bandeja Universal colocada debajo. Así podrás recoger el jugo de la carne resultante y utilizarlo para preparar una salsa.
- No tapes la carne durante la cocción.
- Deja reposar el asado aproximadamente 10 minutos antes de cortarlo que se pierda la menor cantidad de jugo posible.
- Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida. Distribúyela en platos previamente calentados y acompáñala de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente.

Cocción combinada

La combinación de humedad y calor facilita la preparación de la carne en todos los aspectos. Puedes encontrar explicaciones y ejemplos de cómo utilizar esta función para las distintas variedades de carne y los métodos de preparación más adecuados en las siguientes secciones y en las tablas de asado y cocción al vapor que se encuentran al final de este libro de cocina.

Asar con humedad

Con los programas automáticos de Asar con humedad, la carne queda tierna y jugosa sin esfuerzo, y además se cocina de forma excepcionalmente uniforme. Puedes consultar los ajustes exactos en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.

Con Asar con humedad, no es necesario marcar la carne en la placa. Coloca la pieza de carne cruda condimentada directamente en la parrilla con el horno precalentado. El paso del marcado está incluido en el programa.

El control preciso de la temperatura y la humedad permite obtener la temperatura óptima de la pieza de carne durante el proceso de cocción. La carne de vacuno y de ternera conserva una consistencia tierna gracias a una fase adicional de maduración integrada en un paso adicional del programa, en el que la carne alcanza una temperatura interior de 45–50 °C aproximadamente. A esta temperatura tiene lugar una actividad enzimática que hace que la carne quede más suave, tierna y aromática. En el último paso la carne alcanza la temperatura interior deseada.

Los programas Asar con humedad también facilitan la planificación de menús: la duración del programa para cada variedad de carne es siempre la misma, únicamente difiere el tiempo de cocción para cada nivel de cocción. Así tendrás claro desde el inicio cuánto tiempo deberá cocinarse tu carne perfecta.

Al asar, la carne se cocina a mayor temperatura para que se forme una costra dorada. El uso de la función Grill con aire en combinación con la sonda térmica es una alternativa rápida al Asar con humedad. Puedes encontrar los mejores ajustes para asar en las tablas de asado que aparecen al final de este libro de cocina.

Estofar

Las piezas de carne para estofar se caracterizan por un alto contenido de tejido conectivo. Para que queden tiernas y aromáticas, cocínalas a temperaturas bajas, con un ambiente húmedo (>60 %) durante un largo tiempo.

Si has seleccionado un programa automático para estofar, no es necesario marcar la carne en la placa, ya que este paso ya está integrado en el programa.

Carne

152

Aves y carnes grasas

Los asados con un atractivo dorado y una piel crujiente son siempre una delicia. La función Cocción combinada te permite lograr este resultado, consiguiendo al mismo tiempo que la carne quede tierna.

Para comenzar el proceso de cocción, selecciona una temperatura alta con humedad media-baja, para calentar la grasa. Posteriormente, para derretir la grasa y cocinar la carne, selecciona una temperatura más baja y una humedad media. Finalmente, selecciona un paso de grill sin humedad, para que la piel o la costra queden crujientes.

Cocción al vapor

La Cocción al vapor resulta idónea especialmente para la preparación de piezas de carne que normalmente se cuecen y no requieren dorarse, p. ej. carne de vacuno o la carne cocida. Utilizando la Cocción al vapor gran parte de las vitaminas, minerales y aromas de la carne se conservan, en lugar de perderse con los líquidos de cocción, como ocurre al hervirla. El sabor es más intenso.

Puedes cocinar simultáneamente otros ingredientes o bien añadirlos posteriormente. No es necesario que vigiles el proceso de cocción, ya que es imposible que la carne se pase o se queme.

También pueden prepararse utilizando este proceso de cocción platos que tienen tiempos de cocción cortos y se sirven con una salsa, como p. ej. estofados, currys o potajes. Mezcla todos los ingredientes para la salsa directamente con la carne y cócinalo todo junto.

Sonda térmica

A partir de la temperatura interior de una pieza de carne se puede deducir directamente su grado de cocción. La carne en su punto perfecto de cocción ya no está únicamente al alcance de los profesionales.

- Comprueba que la punta de metal de la sonda térmica esté completamente introducida en el medio de la parte más gruesa de la carne.
- Si esta fuera demasiado pequeña o fina, puedes insertar una patata cruda en la parte de la sonda térmica que quede libre.
- La punta de la sonda térmica no debe tocar ningún hueso, tendón o parte de grasa.
- En el caso de las aves, coloca la sonda térmica en la parte delantera de la pechuga más gruesa.
- Al emplear la sonda térmica inalámbrica, el mango debe estar oblicuo apuntando hacia arriba.
- Al comienzo del proceso de cocción, en el display se mostrará un tiempo de cocción aproximado que se ajusta al finalizar.
- Si deseas preparar más trozos de carne a la vez, pincha la sonda térmica en el trozo más grande.

Algunos consejos más para una experiencia culinaria placentera:

- Utilice solo carne magra sin tendones y grasa. Si la receta lo requiere, los huesos deben retirarse previamente.
- No tapes la carne durante la cocción.
- Tras la cocción, la carne tiene la temperatura óptima para ser servida. Distribúyela en platos previamente calentados y acompáñala de salsa caliente, para evitar que se enfríe rápidamente.

Pato (relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150–180 minutos

Ingredientes

Para el pato:

- 1 pato (de 2 kg),
preparado para cocinar
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de tomillo
- 750 ml de agua

Para el relleno:

- 2 naranjas | cortadas en dados
- 1 manzana | en dados
- 1 cebolla | cortada en dados
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de tomillo, picado
- 1 hoja de laurel

Para la salsa:

- 125 ml de vino blanco
- 350 ml de caldo de pollo
- 125 ml de zumo de naranja
- 3 cucharaditas de maicena
- 2 cucharadas de agua | fría
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- 4 palillos para brochetas
- Hilo bramante

Preparación

Condimentar el pato con sal, pimienta y tomillo.

Mezclar las naranjas, manzana y cebolla picada para el relleno.
Condimentar con sal, pimienta, tomillo y laurel.

Introducir el relleno en el pato y atarlo con palillos de madera e hilo bramante.

Colocar el pato en la parrilla con la parte de la pechuga hacia arriba.
Introducir la parrilla y la bandeja universal en el interior del horno.
Al asar a la parrilla, hay que asegurarse de que los muslos de pato apuntan hacia la puerta. Echar agua sobre la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Para la salsa, añadir en una cazuela el vino blanco, el caldo de pollo y el zumo de naranja y reducir a la mitad.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, sacar el pato, retirar la grasa y verterla en un vaso medidor. Añadir 400 ml del jugo del asado a la salsa y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.
A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

- Carne | Aves | Pato |
- Entero | relleno
- Duración del programa:
120–150 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire
caliente plus
- Temperatura: 130 °C

- Humedad: 80 %
- Duración: 75 minutos
- Niveles:
Parrilla para hornear y asar
sobre bandeja universal: 2
- Paso de cocción 2
- Funciones: Combi con aire
caliente plus
- Temperatura: 170 °C
- Humedad: 40 %
- Duración: 30–60 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Grill con aire
- Temperatura: 190 °C
- Duración: 15 minutos



Pato (sin relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125–155 minutos

Ingredientes

Para el pato:

1 pato (de 2 kg),
preparado para cocinar
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de tomillo
750 ml de agua

Para la base de salsa:

250 g de zanahorias |
en trozos gruesos
250 g de apionabo |
en trozos gruesos
2 cebollas | en trozos gruesos
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa
de tomate
250 ml de vino tinto, seco
25 g de harina de trigo tipo 405
400 ml de agua | fría
250 g de puerros |
en dados grandes
1 tallos de tomillo
Sal
Pimienta

Accesorios:

Hilo bramante
Parrilla
Bandeja universal
Colador, fino

Preparación

Condimentar el pato con la sal, la pimienta y el tomillo y atar los muslos con hilo bramante. Colocar el pato en la parrilla con la parte de la pechuga hacia arriba.

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el interior del horno. Al asar a la parrilla, hay que asegurarse de que los muslos de pato apuntan hacia la puerta. Echar agua sobre la bandeja universal. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

Para la salsa, sofreír en aceite las zanahorias, el apionabo y las cebollas en la placa. Añadir la salsa de tomate y continuar sofriendo. Desglasar con $\frac{1}{4}$ del vino tinto y reducir hasta que las verduras comiencen a freírse nuevamente. Repetir este proceso tres veces. A continuación, espolvorear harina de trigo. Tostar un poco más.

Cubrir con agua. Añadir los puerros y dejar cocer a fuego lento. Añadir el tomillo y dejar cocer a fuego lento 15 minutos.

Retirar el tomillo, triturar y verter en una cazuela pasándolo previamente por un colador.

Cuando el pato esté listo, verter el jugo del asado en un vaso medidor y retirar la grasa si se desea con ayuda de un cucharón.

Añadir el jugo del asado a la salsa y cocinar hasta que esté perfectamente mezclado. Colar y salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pato | Entero |
sin relleno

Duración del programa:
105–135 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 130 °C

Humedad: 80 %

Duración: 60 minutos

Niveles:

Parrilla para hornear y asar
sobre bandeja universal: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 170 °C

Humedad: 40 %

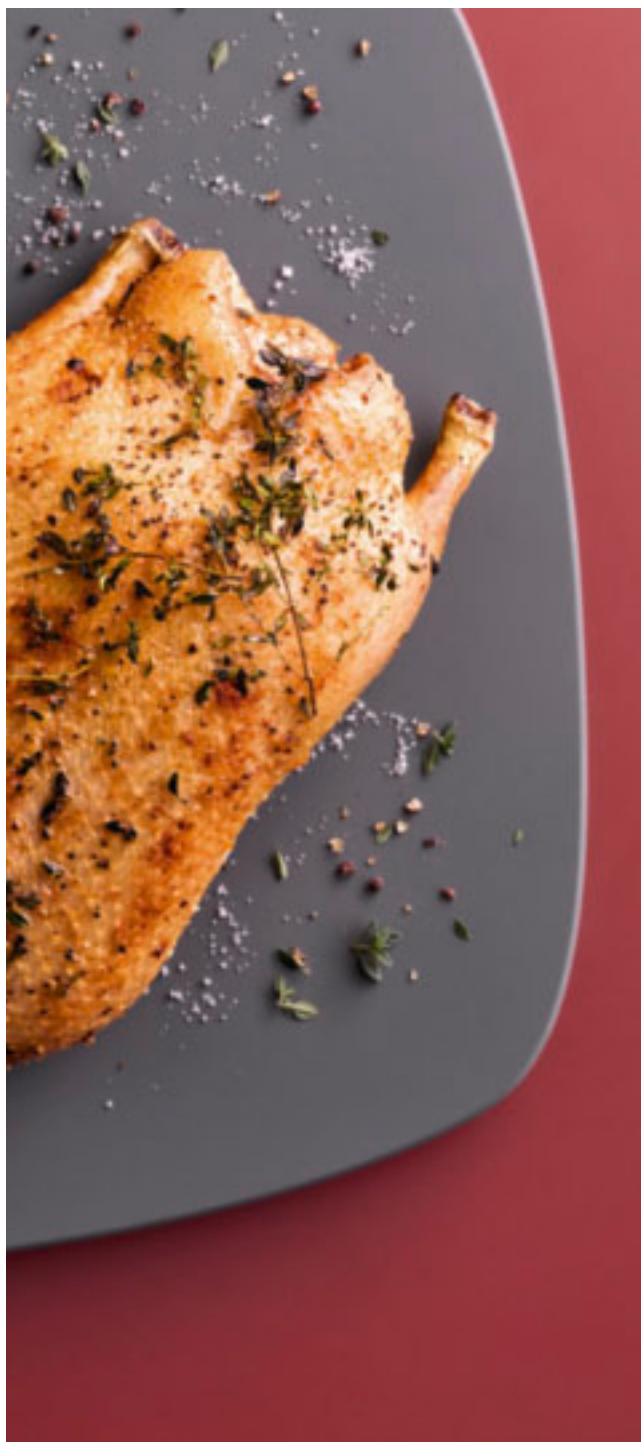
Duración: 30–60 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 15 minutos



Pato (sin relleno)

Pechuga de pato al estilo Shanghái

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 15 minutos + 60 minutos para marinar

Ingredientes

Para la pechuga de pato:

- 4 pechugas de pato con piel (de 300 g cada una)
- 1 cucharadita de sal

Para la marinada:

- 4 cucharadas de salsa de soja, dulce (Ketjap manis)
- 1 ½ cucharada de mirin (vino de arroz japonés)
- 1 diente de ajo
- Un anís estrellado, molido
- Una cucharadita de aceite de sésamo

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- Filtro

Consejo

Acompañar, por ejemplo, de pak choi al vapor y arroz de coco.

Preparación

Hacer varios cortes oblicuos en la piel de las pechugas de pato y frotarlas con sal.

Mezclar todos los ingredientes de la marinada, sumergir en ella las pechugas de pato, masajearlas con la salsa y dejar marinar durante 1 hora.

Introducir la parrilla sobre la bandeja universal. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar las pechugas de pato en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Colar la marinada y a continuación reducirla en una cazuela hasta obtener una salsa.

Servir la marinada junto con el pato.

Ajuste

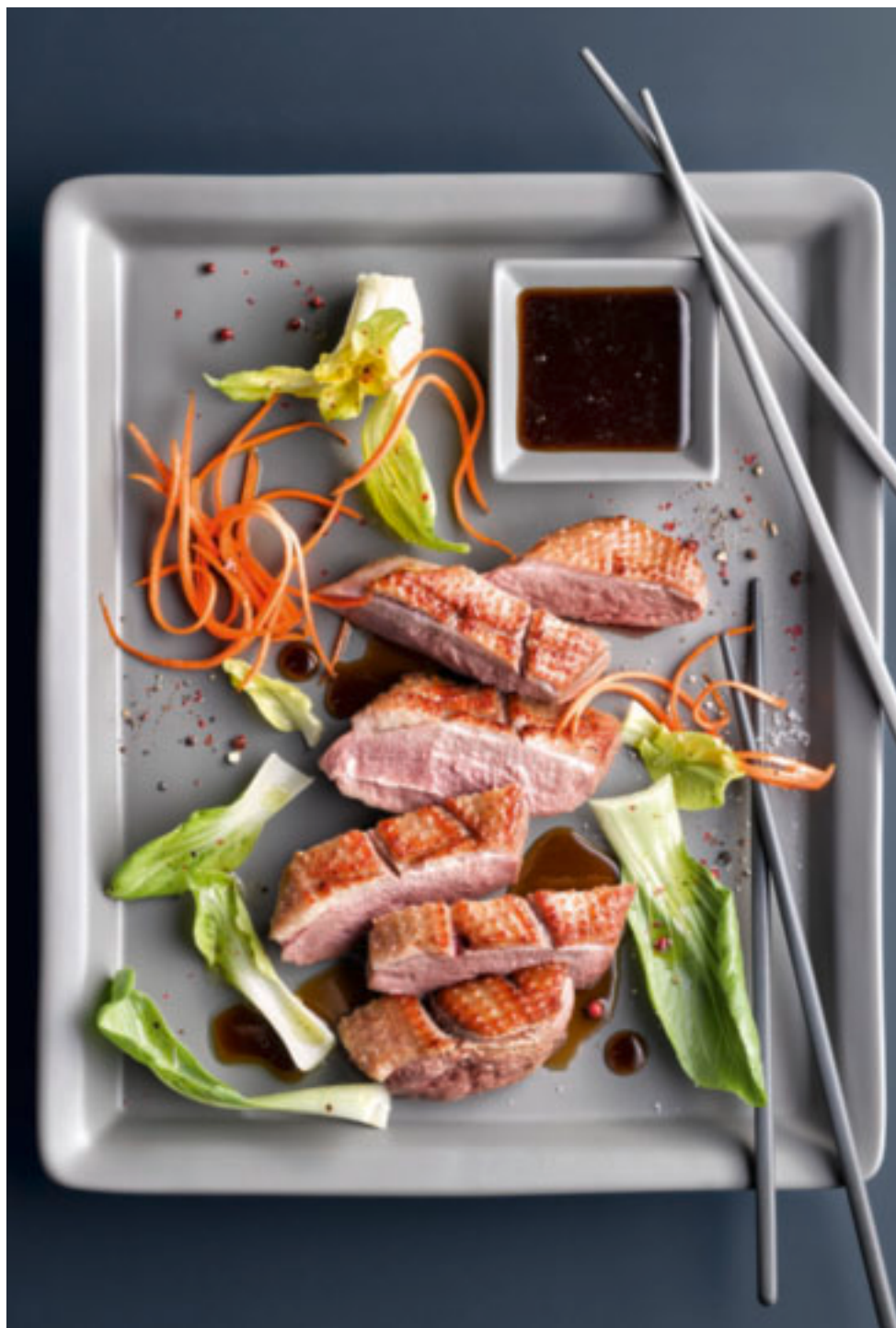
Programa automático

Carne | Aves | Pato | Pato al estilo de Shangai
Duración del programa: 6–12 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

- Precalentamiento 1
- Funciones: Grill con aire
- Temperatura: 210 °C
- Precalentar: On
- Niveles: 4
- Cocción 2
- Funciones: Combi con grill
- Nivel: 3
- Humedad: 85 %
- Crisp function: On
- Duración: 6–12 minutos



Pechuga de pato al estilo Shanghái

Ganso (relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 185–275 minutos

Ingredientes

Un ganso (de 4,5 kg),
preparado para cocinar
2 cucharadas de sal

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal

Preparación

Restregar la sal por la parte interior y exterior del ganso.

Colocar el ganso sobre la parrilla con la pechuga hacia arriba e introducir en el horno junto con la bandeja universal.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Ganso
Duración del programa: 173–263 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 190 °C
Humedad: 40 %
Duración: 30 minutos
Niveles:
Parrilla para hornear y asar sobre bandeja universal: 2
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 100 °C
Humedad: 80 %
Duración: 120–210 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Grill con aire
Temperatura: 190 °C
Duración: 23 minutos



Pollo

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

1 pollo, preparado para cocinar
(de 1,2 kg)
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de pimentón
dulce
1 cucharadita de curry
500 ml de agua

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal
Hilo bramante

Preparación

Mezclar el aceite con la sal, el pimentón y el curry y untar el pollo con la mezcla.

Atar los muslos del pollo con el hilo bramante, colocarlo sobre la parrilla con la pechuga hacia arriba e introducir en el horno de forma que los muslos hacia la puerta. Introducir la bandeja universal. Echar agua sobre la bandeja universal.

Iniciar el programa automático o asar el pollo siguiendo los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Entero

Duración del programa: 60–80 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 200 °C

Humedad: 30 %

Duración: 15 minutos

Niveles:

Parrilla para hornear y asar: 3

Bandeja universal: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 55 %

Duración: 30–50 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Grill grande

Nivel: 3

Duración: 15 minutos



Pilaf de pollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

Para el pollo:

4 filetes de pechuga de pollo
4 cucharadas de chutney de mango
Una cucharada de curry en polvo, medio
3 cucharaditas de comino, entero
4 cucharaditas de aceite de girasol
Sal
Pimienta

Para el arroz especiado:

200 g de arroz basmati
10 hojas de curry
½ rama de canela
¼ cucharadita de cúrcuma
400 ml de caldo de verdura
Un puñado de hojas de cilantro, fresco
½ limón | solo el zumo

Para servir:

2–4 chalotas | en rodajas
Una cucharada de aceite de girasol
1 cucharadita de mantequilla
Yogur
Hierbabuena
Rodajas de limón

Accesorios:

Palillo
Bandeja de repostería
Recipiente para cocción al vapor sin perforar, pequeño

Preparación

Hacer un pequeño orificio en los filetes de pechuga de pollo, con cuidado de no seccionar completamente la parte posterior. Rellenar con chutney de mango y cerrar con un palillo.

Mezclar el curry en polvo, el comino y el aceite de girasol y salpimentar. Untar con la mezcla los filetes de pechuga de pollo y colocarlos sobre la bandeja de repostería.

Verter el arroz basmati en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, añadir las hojas de curry, las rodajas de limón, la cúrcuma y el caldo de verduras y remover bien.

Introducir el arroz basmati en el nivel 2 y el pollo en el nivel 3. Iniciar el programa automático o cocinar manualmente siguiendo el paso 1.

Sacar el arroz basmati, añadir el cilantro y el zumo de limón, cubrir y reservar.

Manual: seguir cocinando los filetes de pechuga de pollo siguiendo el paso 2.

Sofreír las chalotas en una sartén con aceite de oliva y mantequilla hasta que estén doradas y crujientes.

Sacar los filetes de pechuga de pollo del horno y añadir su jugo al arroz basmati.

Adornar con las chalotas, el yogur, la hierbabuena y las rodajas de limón y servir.

Ajuste**Programa automático**

Carne | Aves | Pollo |

Pollo con arroz Pilaw

Duración de programa:

20 minutos

Manual**Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 180 °C

Humedad: 100 %

Niveles:

Recipiente para cocción al vapor
sin perforar (arroz basmati): 2

Bandeja de repostería (pollo): 3

Duración: 15 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 30 %

Duración: 5 minutos



Pilaf de pollo

Pechugas de pollo con salsa de yogur y hierbabuena

Para 6–8 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos + 120 minutos para marinar

Ingredientes

Para la marinada:

- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 4½ cucharadas de zumo de limón
- 5 ½ cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo
- 3 cm de jengibre | recién rallado
- 2 cucharaditas de comino, molido
- Una cucharada de cilantro, molido
- ½ cucharadita de cayena, molida
- 1 ¼ cucharaditas de pimentón dulce

Para los filetes de pechuga de pollo:

- 4 filetes de pechuga de pollo, con piel
- Sal
- Pimienta

Para la salsa de yogur y hierbabuena:

- 200 ml de yogur,
- 3,5 % materia grasa
- 1 ½ cucharada de hierbabuena, fresca | picada
- ¾ cucharadas de cebollino | picado
- 2 dientes de ajo | finamente cortados
- 2–3 cucharadas de zumo de limón
- ½ cucharadita de sal marina, gruesa

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- Papel de aluminio

Preparación

Para la marinada, mezclar los ingredientes y marinar los filetes de pechuga de pollo al menos durante 2 horas.

Salpimentar por ambos lados.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar los filetes de pechuga de pollo en la parrilla con la piel hacia arriba. Introducir la parrilla con la bandeja universal. Cocinar y asar al grill siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Mezclar los ingredientes para la salsa de yogur y hierbabuena.

Cubrir los filetes de pechuga de pollo con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.

Trocear los filetes de pechuga de pollo y servir con la salsa de yogur y hierbabuena.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Pechuga de pollo
Duración del programa: 15 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Precalentamiento 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 225 °C
Humedad: 60 %
Precalentar: On
Cocer y asar al grill 2
Funciones: Combi con grill
Nivel: 3
Humedad: 85 %
Duración: 15 minutos
Niveles: 4



Pechugas de pollo con salsa de yogur y hierbabuena

Pechugas de pollo rellenas de queso y tomates secos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para los filetes de pechuga de pollo:</p> <p>4 filetes de pechuga de pollo (de 150 g cada uno), preparados para cocinar</p> <p>Sal</p> <p>Para el relleno de queso fresco:</p> <p>75 g de queso fresco, queso crema</p> <p>30 g de crème fraîche</p> <p>15 g de albahaca</p> <p>15 g de orégano</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta</p> <p>Cilantro</p> <p>50 g de tomates, secos, en aceite</p> <p>Accesorios:</p> <p>Filtro</p> <p>Recipiente de cocción perforado</p> <p>4 palillos para brochetas</p>	<p>Hacer un orificio lateral en los filetes de pechuga de pollo y salarlos.</p> <p>Mezclar el queso fresco, la crème fraîche, la albahaca y el orégano y condimentar con la sal, la pimienta y el cilantro.</p> <p>Escurrir bien los tomates con un tamiz, picarlos finos y remover junto con el relleno de queso fresco.</p> <p>Rellenar los filetes de pechuga de pollo con el relleno de queso fresco y, si lo deseas, cerrar la carne con un palillo.</p> <p>Colocar en un recipiente perforado y cocer según los ajustes.</p> <p>Ajuste</p> <p>Funciones: Cocción al vapor</p> <p>Temperatura: 100 °C</p> <p>Duración: 8 minutos</p>



Pechugas de pollo rellenas de queso y tomates secos

Muslos de pollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes

Para los muslos de pollo:
2 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de pimentón
4 muslos de pollo
(de 200 g cada uno),
preparados para cocinar

Para la verdura:
1 pimiento, rojo | en trozos
grandes, del mismo tamaño
1 pimiento, amarillo | en trozos
grandes, del mismo tamaño
1 berenjena | en trozos grandes,
del mismo tamaño
1 calabacín | en trozos grandes,
del mismo tamaño
2 cebollas, rojas
2 dientes de ajo |
suavemente aplastado
200 g de tomates cherry
4 cucharadas de aceite de oliva
2 tallos de romero, fresco
4 tallos de tomillo, fresco
200 ml de tomates, triturados
100 ml de caldo de verdura
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de sal
Pimienta
Pimentón, dulce

Accesorios:
Parrilla
Bandeja universal
Bandeja Gourmet

Preparación

Mezclar el aceite, la sal, la pimienta y el pimentón y untar los muslos de pollo con la mezcla.

Colocar los muslos de pollo en la parrilla e introducir en el horno. Introducir la bandeja universal. Iniciar el programa automático o asar los muslos de pollo siguiendo los ajustes manuales.

Para la verdura, calentar el aceite en la bandeja Gourmet en la placa a fuego medio-alto. Saltear el pimiento y la berenjena durante aproximadamente 4 minutos removiendo de forma constante. Agregar el calabacín, las cebollas y el ajo y cocinar revolviendo con frecuencia a fuego medio durante unos 5 minutos.

Atar el romero y el tomillo. Añadir las hierbas provenzales, los tomates partidos a la mitad, los tomates pasados y llevar a ebullición brevemente a fuego de medio a alto. Cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos revolviendo varias veces.

Condimentar al gusto con sal, pimienta, azúcar y pimentón.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pollo |
Muslo de pollo
Duración del programa:
42 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas
Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 200 °C
Humedad: 30 %
Duración: 15 minutos
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 3
Bandeja universal: 2

Paso de cocción 2
Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 150 °C
Humedad: 55 %
Duración: 15 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Grill grande
Nivel: 3
Duración: 12 minutos



Muslos de pollo

Pollo con pimientos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

- 2 pimientos, amarillos | en trozos gruesos
- 2 pimientos, rojos | en trozos grandes
- 4 chalotas | en trozos gruesos
- 2 dientes de ajo
- 4 muslos de pollo
- Sal
- Pimentón dulce
- 1 limón | solo el zumo
- 100 g de nata agria

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Batidora de mano

Preparación

- Colocar los pimientos, las chalotas y el ajo en la bandeja Gourmet.
- Sazonar los muslos de pollo con la sal y el pimentón en polvo y colocarlos sobre las verduras.
- Regar las verduras y los muslos de pollo con el zumo de limón e introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.
- Retirar los muslos de pollo de la bandeja Gourmet y mantenerlos calientes.
- Triturar la salsa de pimientos, añadir la nata agria y remover hasta que la textura sea cremosa.
- Corregir la sal y volver a colocar los muslos de pollo.

Ajuste

Programa automático

- Carne | Aves | Pollo |
- Pollo con pim. a la húngara
- Duración del programa: 45 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocción 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 225 °C
- Humedad: 70 %
- Niveles: 2
- Duración: 20 minutos

Paso de cocción 2

- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 160 °C
- Humedad: 40 %
- Duración: 20 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Combi con grill
- Nivel: 3
- Humedad: 10 %
- Duración: 5 minutos

Consejo

La polenta y la pasta son acompañamientos perfectos para este plato.



Pollo con pimientos

Pavo (relleno)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 320 minutos (5 horas 20 minutos)

Ingredientes

Para el relleno:

125 g de pasas
2 cucharadas de vino de licor
(de Madeira)
3 cucharadas de aceite
3 cebollas | en dados
100 g de arroz vaporizado
150 ml de agua
½ cucharadita de sal
100 g de pistachos, pelados
Sal
Pimienta
Curry
Garam Masala
(mezcla de especias)

Para el pavo:

Un pavo (de 5 kg),
preparado para cocinar
1 cucharada de sal
2 cucharaditas de pimienta

Para la salsa:

250 ml de agua
150 g de crème fraîche
2 cucharadas de maicena
2 cucharadas de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios:

Recipiente de cocción,
sin perforar
6 palillos para brochetas
Hilo bramante
Parrilla
Bandeja universal
Colador, fino
Lámina, resistente al vapor

Preparación

Para el relleno, verter el vino de licor por las pasas. Poner las cebollas y el aceite en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, tapar y llevar al horno. Sofreír las cebollas según los ajustes.

Añadir el arroz, el agua, la sal, los pistachos y las pasas maceradas en el vino y cocer el arroz según los ajustes. Corregir la sal, la pimienta, el curry y la mezcla Garam Masala.

Salpimentar el pavo. Introducir el relleno en el pavo y atarlo con palillos de madera e hilo bramante. Si fuera necesario, atar suavemente las patas.

Colocar el pavo en la parrilla con la pechuga hacia arriba, de forma que los muslos apunten hacia la puerta. Introducir la parrilla junto con la bandeja universal. Iniciar el programa automático o cocer el pavo siguiendo los ajustes manuales.

Sacar el pavo. Verter el fondo del asado en una cazuela pasándolo por un colador. Añadir el agua y la crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste**Programa automático**

Carne | Aves | Pavo | Entero

Duración del programa:

125–150 minutos

Rehogar cebolla

Especial | Rehogar cebolla

Duración del programa: 4 minutos

Cocer arroz

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 14 minutos

Manual**Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 190 °C

Humedad: 40 %

Duración: 20 minutos

Niveles:

Parrilla para hornear y asar
sobre bandeja universal: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Temperatura: 150 °C

Humedad: 70 %

Duración: 95–120 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 10 minutos



Pavo (relleno)

Pechuga de pavo con ragú de espárragos verdes y blancos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

Ingredientes

Para la pechuga de pavo:

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
Una kilo de pechuga de pavo, preparada para cocinar

Para la verdura:

600 g de espárragos, blancos
600 g de espárragos, verdes
500 ml de agua
Sal
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de azúcar

Para la salsa:

50 g de mantequilla
Un manojo de cebolletas | en aros finos
30 g de harina de trigo tipo 405
100 g de nata
¼ limón, sin tratar | únicamente la cáscara rallada y el zumo
1 cucharadita de azúcar
Pimienta
Un manojo de perifollo (de 15 g) | con las hojas finamente picadas

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal
Filtro

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la pechuga de pavo con la mezcla.

Colocar la pechuga de pavo en la parrilla e introducirla en el horno junto con la bandeja universal. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

Lavar los espárragos. Pelar completamente los espárragos blancos y cortar las cabezas. En el caso de los espárragos verdes, pelar solamente el tercio inferior. Retirar los extremos duros de los espárragos y cortar los espárragos en tiras de unos 4 cm de largo.

Añadir los extremos duros y las pieles de los espárragos a una cazuela, cubrir con agua y llevar a ebullición. Salar ligeramente, tapar y cocer a fuego lento durante 10 minutos. Colar y recoger el líquido.

Añadir el jugo a la cazuela, agregar la mantequilla y el azúcar y llevar a ebullición. Añadir los espárragos blancos (sin las cabezas) y cocer durante 5 minutos. Agregar los espárragos verdes y las cabezas de los espárragos blancos y cocer durante otros 3–5 minutos. Escurrir el jugo de los espárragos y guardarlo.

Para la salsa, derretir la mantequilla en una cazuela a fuego medio, agregar las cebolletas y sofreírlas. Espolvorear con harina de trigo, dorar ligeramente y desglasar con el jugo de los espárragos. Dejar reducir durante 3–4 minutos. Añadir la nata y condimentar con la ralladura de limón, el zumo de limón, el azúcar, la sal y la pimienta.

Añadir los espárragos a la salsa y calentar. Agregar las hojas de perifollo.

Ajuste

Programa automático

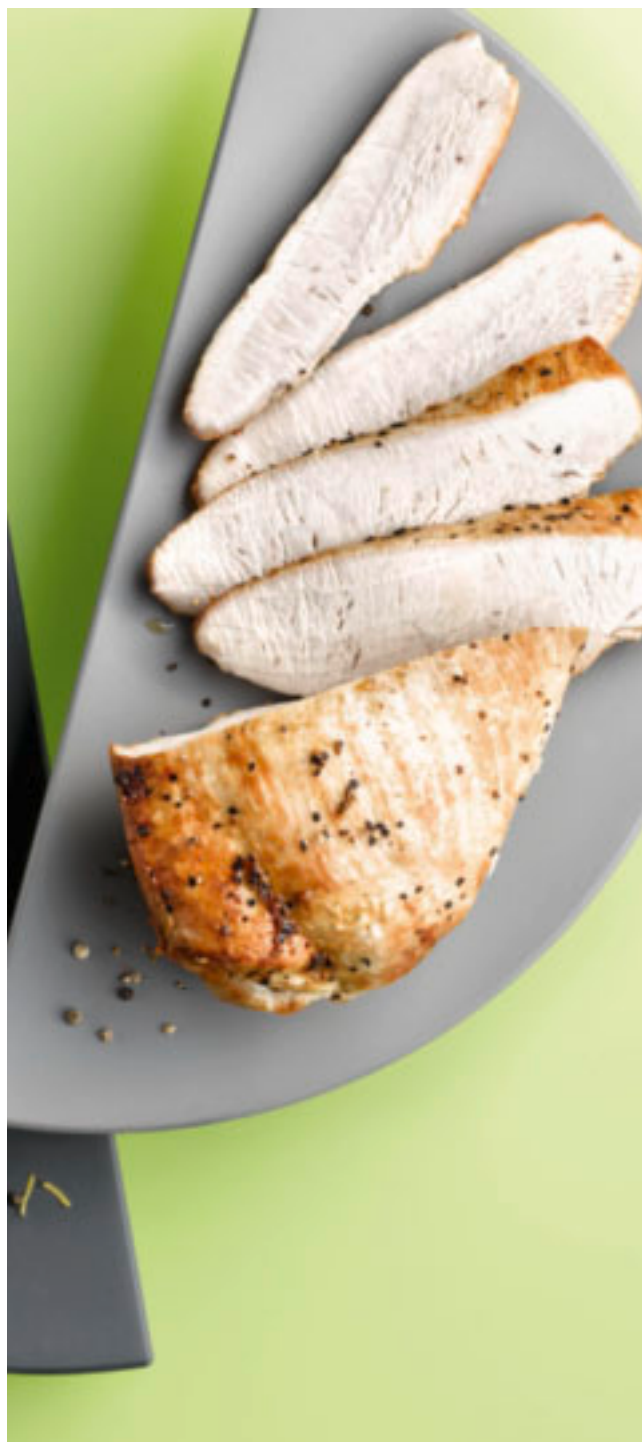
Carne | Aves | Pavo |
Pechuga de pavo | Asar
Duración del programa:
87 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire
caliente plus
Temperatura: 170 °C
Humedad: 65 %
Duración: 85 minutos
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 3
Bandeja universal: 2
Paso de cocción 2
Funciones: Grill grande
Nivel: 3
Duración: 2 minutos



Pechuga de pavo con ragú de espárragos verdes y blancos

Muslo de pavo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

Ingredientes

Preparación

Para los muslos de pavo:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
Un muslo de pavo (de 1,2 kg)
con hueso preparado para cocinar

Para la salsa:
150 ml de agua
200 g de nata
200 g de chutney de mango
1 bote de albaricoques en mitades (de 280 g) | escurrido | en trozos
Sal
Pimienta

Accesorios:
Parrilla
Bandeja universal
Colador, fino
Hilo bramante

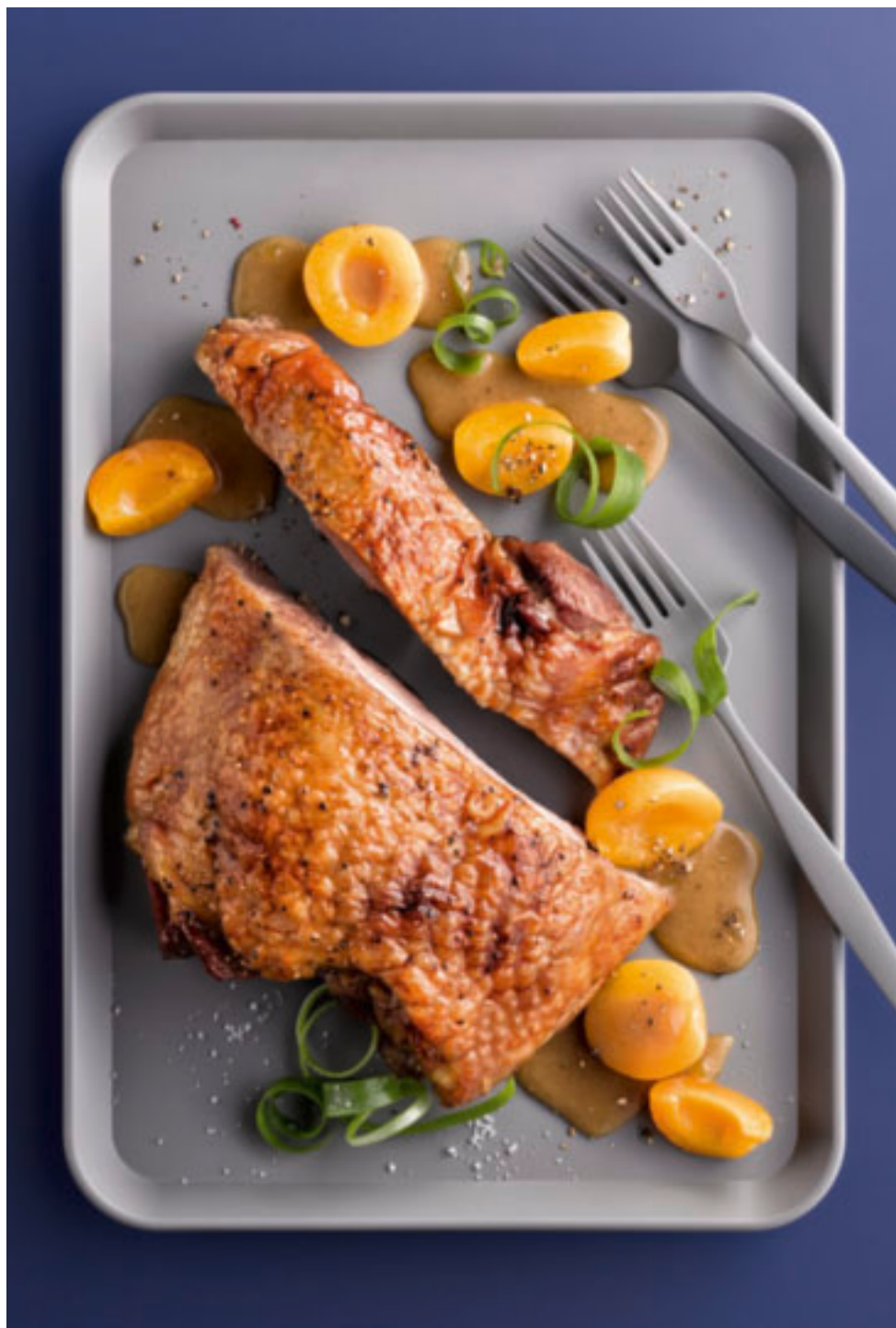
Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los muslos de pavo con la mezcla. Colocar sobre la parrilla con la piel hacia arriba. Introducir la parrilla en el horno y colocar la bandeja universal por debajo, preparar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Extraer la carne. Para la salsa, diluir el jugo del asado con agua y añadirlo a una cazuela pasándolo por un colador. Añadir la nata y el chutney y dejar cocer brevemente.

Introducir los trocitos de albaricoque en la salsa. Salpimentar. Cocer de nuevo.

Ajuste
Programa automático
Carne | Aves | Pavo | Muslo de pavo
Duración del programa: 95 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Humedad: 30 %
Duración: 15 minutos
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 2
Bandeja universal: 1
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 150 °C
Humedad: 55 %
Duración: 60 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Grill con aire
Temperatura: 200 °C
Duración: 20 minutos



Muslo de pavo

Avestruz (asado Gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 195 minutos

Ingredientes

1 cucharada de aceite de oliva
Sal
Pimienta
800 g de carne de avestruz,
preparada para cocinar

Accesorios:

Bandeja universal
Parrilla

Preparación

Introducir la bandeja universal y la parrilla en el interior del horno.
Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes
manuales.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la carne de avestruz
con la mezcla.

Colocar la carne de avestruz en la parrilla y asar siguiendo el
desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Carne de avestruz | Asar con humedad
Duración del programa: 190–195 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al
final de este libro de cocina.



Avestruz (asado Gourmet)

Tikka Masala con arroz

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos + 30 minutos para marinar

Ingredientes	Preparación	
Para la marinada: 4 dientes de ajo 2½ cm de jengibre Un chile rojo, grande 2 cucharaditas de comino, molido 2 cucharaditas de cilantro, picado 1 cucharadita de cúrcuma 1 cucharadita de pimentón 1 cucharadita Garam Masala 1 cucharadita de sal 1½ cucharada de aceite 100 g de yogur, 3,5 % materia grasa	Batir bien el ajo, el jengibre y el chile junto con las especias, la sal y el aceite en una batidora hasta formar una pasta. Mezclar con el yogur natural y marinar la pechuga de pollo con la mezcla durante al menos 30 minutos.	
Para el pollo: 500 g de pechuga de pollo, pre- parada para cocinar en dados	Sofreír la cebolla en aceite y mantequilla en la placa durante 10–12 minutos hasta que se torne traslúcida. Incorporar el filete de pechuga de pollo y la marinada y cocinar a fuego medio durante otros 3–4 minutos. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el chutney de mango y la nata y dejar cocer brevemente.	
Para la salsa: 2 cebollas en juliana 1 cucharada de aceite 1 cucharada de mantequilla 1 lata de tomates, cortados (de 400 g) 1 cucharada de salsa de tomate 1 cucharada de chutney de mango 100 ml de nata	Verterlo todo en un recipiente de cocción sin perforar y tapar. Iniciar el programa automático o cocinar manualmente siguiendo el paso 1.	
Para el arroz: 300 g de arroz basmati 450 ml de agua	Ajuste Programa automático Carne Aves Pollo Pollo Tikka Massala y arroz Duración del programa: 30 minutos	Manual Paso de cocción 1 Funciones: Cocción al vapor Temperatura: 100 °C Duración: 15 minutos Paso de cocción 2 Funciones: Cocción al vapor Temperatura: 100 °C Duración: 15 minutos
Para decorar: ½ manojo de cilantro (de 70 g) picado		
Accesorios: 2 recipientes de cocción sin perforar Batidora de mano		



Solomillo de ternera (asar)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60–90 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de ternera:

1 kg de solomillo de ternera,
preparado para cocinar
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta

Para la salsa:

30 g de colmenillas,
deshidratadas
300 ml de agua | de cocción
1 cebolla
30 g de mantequilla
150 g de nata
30 ml de vino blanco
3 cucharadas de agua | fría
1 cucharada de maicena
Sal
Pimienta
Azúcar

Accesorios:

Parrilla
Sonda térmica
Bandeja universal
Colador, fino

Consejo

En lugar de colmenillas deshidratadas, también se pueden usar boletus.

Preparación

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de ternera y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla.

Colocar el solomillo de ternera en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno y cocer el solomillo de ternera siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para la salsa, regar las colmenillas con agua y dejar en remojo durante 15 minutos.

Cortar en dados la cebolla. Escurrir las colmenillas con un colador, reteniendo el agua y, a continuación, cortar en daditos pequeños.

Rehogar la cebolla en mantequilla durante 5 minutos. Incorporar las colmenillas y continuar rehogando durante otros 5 minutos. Añadir el agua de las setas, la nata y el vino y llevar a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Entero | Asar
Duración del programa: aprox. 30–60 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 175 °C (poco hecho), 165 °C (al punto), 160 °C (muy hecho)

Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

Duración: aprox. 30 minutos (poco hecho), 45 minutos (al punto), 60 minutos (muy hecho)

Niveles:

Parrilla para hornear y asar: 3

Bandeja universal: 2



Solomillo de ternera (asar)

Solomillo de ternera (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110–190 minutos

Ingredientes

1 kg de solomillo de ternera,
preparado para cocinar
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal
Hilo bramante

Preparación

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de ternera y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera con la mezcla. Colocar en la parrilla y cocinar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Entero | Asar con humedad
Duración del programa: 78–160 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Solomillo de ternera (asado gourmet)

Pierna de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la pierna de ternera:</p> <p>2 cucharadas de aceite</p> <p>1½ cucharadita de sal</p> <p>½ cucharadita de pimienta</p> <p>1 pierna de ternera (de 1,5 kg), preparada para cocinar</p> <p>Para la salsa:</p> <p>1 cebolla</p> <p>1 clavo</p> <p>2 zanahorias</p> <p>50 g de apio</p> <p>1 cucharada de salsa de tomate</p> <p>800 ml de caldo de ternera</p> <p>150 ml de agua</p> <p>75 g de nata</p> <p>1½ cucharada de maicena</p> <p>2 cucharadas de agua fría</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta</p> <p>Accesorios:</p> <p>Parrilla</p> <p>Bandeja universal</p> <p>Batidora de mano</p> <p>Colador, fino</p>	<p>Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la pierna de ternera con la mezcla.</p> <p>Colocar la pierna de ternera en la parrilla, introducirla en el horno junto con la bandeja universal y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.</p> <p>Cortar la cebolla en cuartos y mechar con el clavo. Pelar el apio y las zanahorias y cortarlos en dados.</p> <p>Sofreír las verduras en una cazuela a fuego fuerte. Añadir la salsa de tomate y sofreír brevemente. Incorporar el fondo y cocer en él las verduras a fuego medio.</p> <p>Sacar la pierna de ternera de la parrilla, diluir el jugo del asado con agua y verterlo en una cazuela.</p> <p>Retirar el clavo de la cebolla y triturar las verduras. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.</p> <p>Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.</p> <p>Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.</p>

Consejo

Si la pierna de ternera es grande, el tiempo de cocción se alarga en aproximadamente 30 minutos en el paso de cocción 1 por cada 500 g adicionales de peso.

Ajuste**Programa automático**

Carne | Ternera |

Pierna de ternera

Duración del programa:

127 minutos

Manual**Ajustar mediante Programas****Propios:**

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con bóveda
y solera

Temperatura: 100 °C

Humedad: 84 %

Duración: 110 minutos

Niveles:

Parrilla para hornear y asar
sobre bandeja universal: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 190 °C

Duración: 17 minutos



Pierna de ternera

Lomo de ternera (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox. 55–85 minutos

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 kg de lomo de ternera (sin hueso), preparado para cocinar

Accesorios:

- Parrilla
- Sonda térmica
- Bandeja universal

Preparación

- Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.
- Colocar sobre la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Seguir el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

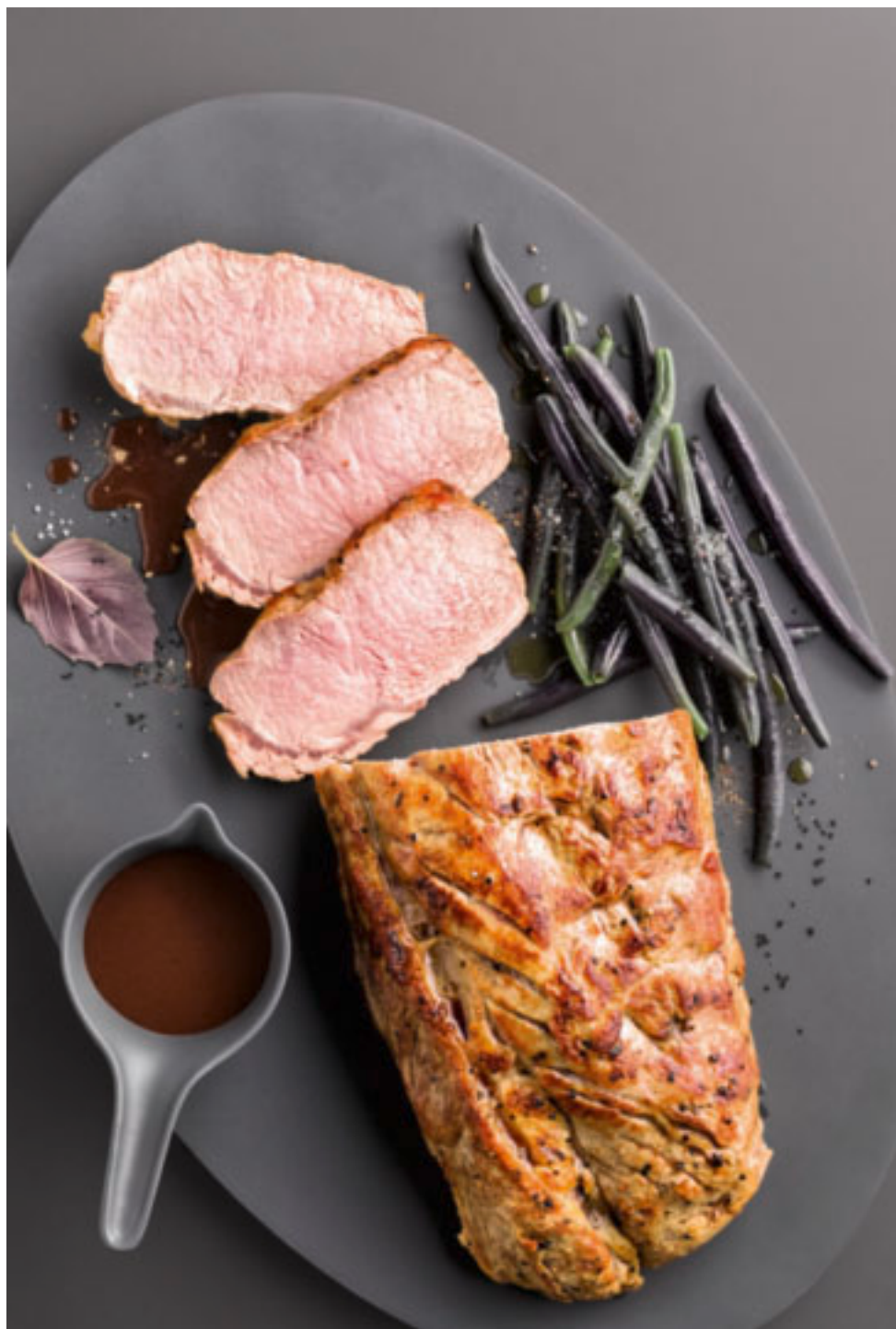
Programa automático

Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Unidad | Asar
Duración del programa: aprox. 30–60 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

- Funciones: Grill con aire
- Temperatura: 175 °C (poco hecho), 165 °C (al punto), 160 °C (muy hecho)
- Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
- Duración: aprox. 30 minutos (poco hecho), 45 Minuten (al punto), 60 Minuten (muy hecho)
- Niveles:
- Parrilla para hornear y asar: 3
- Bandeja universal: 2



Lomo de ternera (asado)

Lomo de ternera (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90–195 minutos

Ingredientes

Para el asado:
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de lomo de ternera
(sin hueso), preparado
para cocinar

Accesorios:
Parrilla
Bandeja universal

Preparación

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el lomo de ternera con la mezcla.

Colocar el lomo de ternera en la parrilla y elaborar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste
Programa automático
Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Unidad | Asar con humedad
Duración del programa: 78–160 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas Propios:
Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de ternera (asado gourmet)

Asado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

Ingredientes

Para el asado:

2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de carne de ternera (cadera o hueso), preparada para cocinar
2 zanahorias | en dados grandes
2 tomates | en dados grandes
2 cebollas | picadas grandes
2 huesos con tuétano
(de ternera o de vacuno)

Para la salsa:

250 g de nata
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios:

Bandeja universal
Batidora de mano
Colador, fino

Preparación

Cortar las zanahorias, los tomates y las cebollas en dados grandes.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de ternera con la mezcla.

Colocar la ternera en la bandeja universal y esparcir las verduras y los huesos con tuétano alrededor de la carne. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Retirar la ternera de la bandeja universal y verter el fondo del asado en un vaso medidor pasándolo por un colador.

Añadir 400 ml del fondo de asado (si es necesario, rellenar con agua) a una cazuela con la mitad de las verduras y triturar.

Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la nata y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla.
Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Estofado de ternera
Duración del programa: 90 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con grill
Nivel: 3
Humedad: 0 %
Duración: 20 minutos
Niveles: 3
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con bóveda y solera
Temperatura: 100 °C
Humedad: 84 %
Duración: 70 minutos



Asado de ternera

Pierna de cordero

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 210 minutos

Ingredientes

- 6 piernas de cordero (de 250–300 g cada una)
- Sal
- Pimienta
- 2 lonchas de beicon | en dados
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharaditas de comino
- 6 clavos
- 4 dientes de ajo grandes | pelados
- 250 ml de vino tinto
- 100 ml de jugo de ternera
- 600 ml de caldo de gallina
- 2 naranjas | únicamente la cáscara rallada
- Una ramita de romero

Accesorios:

Bandeja Gourmet

Preparación

- Colocar la pierna de cordero en la bandeja Gourmet y salpimentar. Añadir el resto de ingredientes.
- Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.
- Transcurridos aproximadamente 85 minutos, darle la vuelta.
- Sacar de la bandeja Gourmet, reservar y mantener caliente.
- Recoger el líquido y cocerlo en la placa, retirar la grasa y las partes sólidas. Machacar el ajo y agregarlo a la salsa. Hervir hasta que la salsa engorde. Salpimentar.
- Colocar la pierna de cordero en la bandeja Gourmet, cubrir con la salsa y servir.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Pierna de cordero
Duración del programa: 170 minutos

Manual

Cocción
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 130 °C
Humedad: 90 %
Duración: 170 minutos
Niveles: 3



Pierna de cordero

Pierna de cordero (asado Gourmet)

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes

Para el relleno:

- 100 g de queso manchego | rallado fino
- 100 g de nueces | picadas
- 100 g de ciruelas secas | deshuesadas y picadas
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- Una cucharada de hierbas provenzales

Para la pierna de cordero:

- Una pierna de cordero deshuesada (de 1,4 kg), preparada para cocinar
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta

Para la salsa:

- 250 g de zanahorias | en trozos gruesos
- 250 g de apionabo | en trozos gruesos
- 2 cebollas | en trozos gruesos
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 250 ml de vino tinto, seco
- 25 g de harina de trigo tipo 405
- 400 ml de caldo de verdura
- 400 ml de agua | fría
- 250 g de puerros
- 3 tallos de perejil
- Sal
- Pimienta

Preparación

Para el relleno, mezclar el queso manchego, las nueces y las ciruelas secas hasta formar una masa. Sazonar con la sal, la pimienta y las hierbas provenzales.

Colocar la pierna de cordero sobre la encimera, cubrir con el relleno, enrollar y atar con hilo bramante.

Colocar sobre la parrilla e introducir en el horno junto con la bandeja universal. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Para la salsa, dorar en aceite las zanahorias, el apionabo y las cebollas en la placa.

Añadir la salsa de tomate y continuar sofriendo. Desglasar con ¼ del vino tinto y reducir hasta que las verduras comiencen a freirse nuevamente. Repetir este proceso tres veces. A continuación, espolvorear harina de trigo en la base de salsa. Dorar un poco más.

Cubrir con caldo de verduras y agua. Añadir los puerros y el perejil. Continuar cocinando la salsa hasta que esté bien integrada. Verter en una cazuela pasándola por un colador.

Sacar el cordero de la parrilla. Agregar el fondo del asado de la bandeja universal a la salsa pasándolo por un colador.

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- Hilo bramante
- Bandeja Gourmet
- Colador, fino

Consejo

Si la pierna de cordero es pequeña, el tiempo de cocción se reduce en aproximadamente 30 minutos en el paso de cocción 2 por cada 500 g menos de peso. Si la pierna de cordero es grande, el tiempo de cocción se alarga en aproximadamente 30 minutos en el paso de cocción 2 por cada 500 g adicionales de peso.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Pierna de cordero | Asar con humedad

Duración del programa:

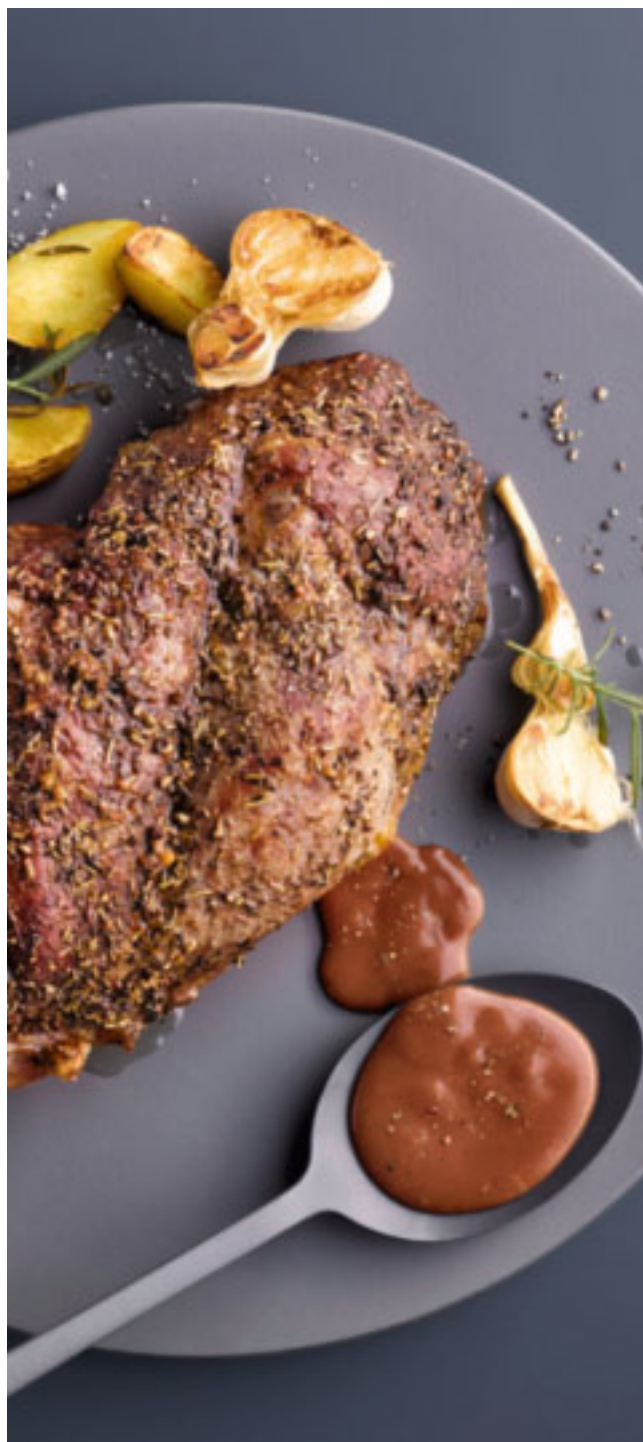
170–210 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de cordero (asado gourmet)

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes

Para el lomo de cordero:
1 kg de lomo de cordero con
hueso, preparado para cocinar
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta

Accesorios:
Parrilla
Bandeja universal

Preparación

Colocar la parrilla sobre la bandeja universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar de acuerdo con el paso 1.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar el lomo de cordero con la mezcla.

Colocar el lomo de cordero en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste Programa automático

Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Asar con humedad
Duración del programa: 151 minutos

Manual Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de cordero (asado gourmet)

Albóndigas con pimientos y crema de aguacate

4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes

Para la verdura:

Una cebolla pequeña |
picada fina
½ pimiento, rojo |
finamente picado
1 cucharada de aceite de oliva
Sal
1 cucharadita de pimentón,
dulce

Para las albóndigas:

Un panecillo (del día anterior)
Agua | templada
500 g de carne picada,
de vacuno
1 huevo, tamaño M
Sal
Pimienta
2–3 cucharadas de pan rallado

Para la crema de aguacate:

2 aguacates, maduros
(de 230 g cada uno)
2 cucharadas de zumo de limón
150 g de queso fresco,
queso crema
1–2 dientes de ajo |
finamente cortados
Pimienta cayena
2 tomates (de 100 g cada uno) |
pelados y cortados en daditos
½ pimiento, amarillo |
finamente picado

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar
Parrilla

Preparación

Poner el aceite de oliva, las cebollas y el pimiento en el recipiente para cocción al vapor sin perforar, llevar al horno y sofreír la cebolla según los ajustes. Sazonar con la sal y el pimentón en polvo y dejar enfriar.

Poner el panecillo a remojo y escurrirlo bien.

Formar una masa con el panecillo, la carne picada, las verduras sofridas y el huevo y salpimentar. Si la masa de carne está demasiado blanda, añadir un poco de pan rallado.

Formar 8 albóndigas planas, colocarlas en la parrilla, llevar al horno y asar al grill siguiendo los ajustes.

Para la crema de aguacate, triturar la pulpa del aguacate junto con el zumo de limón.

Mezclar el aguacate triturado con el queso fresco y el ajo y sazonar con sal y pimienta cayena. Añadir el tomate y el pimiento en dados.

Ajuste

Rehogar cebolla

Especial | Rehogar cebolla
Duración del programa: 4 minutos

Asar al grill

Funciones: Grill grande
Nivel: 3
Duración: 20 minutos
(dar la vuelta transcurridos dos tercios del tiempo)

Niveles:

Parrilla para hornear y asar: 4
Bandeja universal: 2

Consejo

Para pelar los tomates, rehogarlos con el aceite de oliva, las cebollas y el pimiento. Retirar los tomates tras 1 minuto de cocción.



Albóndigas con pimientos y crema de aguacate

Repollo relleno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 85 minutos

Ingredientes

Para el repollo:

1 repollo (de 1,2 kg)

Para el relleno:

2 panecillos

1 cebolla | picada fina

30 g de mantequilla derretida

450 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo

1 huevo, tamaño M

2 dientes de ajo | finamente cortados

Sal

Pimienta

Mejorana

2 cucharaditas de perejil | picado

Para la verdura:

4 chalotas | cortadas en dados

2 dientes de ajo |

finamente cortados

2 pimientos (de 175 g cada uno), amarillos | en dados grandes

2 pimientos (de 175 g cada uno), rojos | en dados grandes

100 g de nata agria

1 limón | solo el zumo

Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

Batidora

Preparación

Retirar el tallo del repollo y blanquearlo en un recipiente de cocción sin perforar siguiendo el ajuste.

Retirar las hojas exteriores y colocarlo en la superficie de trabajo.

Para el relleno, remojar los panecillos en un poco de agua, estrujarlos bien y tamizar.

Sofreír la cebolla en mantequilla derretida.

Mezclar bien la carne picada, la masa de los panecillos, el huevo, el ajo, las especias, el perejil y la cebolla.

Aplanar las hojas de repollo y repartir el relleno sobre ellas.

Retorcer las hojas de repollo hacia un lado y enrollarlas.

Añadir las chalotas, el ajo y el pimiento a un recipiente de cocción sin perforar, colocar el repollo relleno con el cierre hacia abajo sobre la cama de verduras e iniciar el programa automático o cocinar guiándote por los ajustes manuales.

Retirar el repollo relleno del recipiente de cocción sin perforar y mantener la temperatura.

Añadir la nata agria y el zumo de limón a la verdura, triturar en la batidora y añadir sal al gusto.

Programa automático y manual:

Colocar el repollo relleno en la salsa de pimiento y cocinarlo hasta que esté listo de acuerdo con el paso de cocción.

Ajuste**Programa automático y manual**

Blanquear el repollo

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 10–15 minutos

Ajuste**Programa automático**

Cocinar el repollo relleno

Carne | Carne de vacuno |

Col rellena

Duración del programa:

30 minutos

Manual

Cocinar el repollo relleno

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 30 minutos

Programa automático y**manual**

Cocinar hasta que esté listo

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 5 minutos



Repollo relleno

Solomillo de vacuno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40–90 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de vacuno:

450–650 g de solomillo de vacuno (en pedazos o medallones), preparado para cocinar
3 cucharadas de aceite
250 g de nata agria
70 g de mayonesa
3 cucharaditas de crema de rábano picante
2 cucharaditas de mostaza, de grano grueso
3–4 tomates, secos | finamente picados
Sal
Pimienta
1–2 baguettes | cortadas a lo largo

Para decorar:

100 g de rúcula

Accesorios:

Hilo bramante
Recipiente de cocción sin perforar

Consejo

El grado de cocción depende del grosor de la pieza de carne. Si la pieza de carne es fina, seleccionar inicialmente una duración más corta.

Preparación

Atar el solomillo de vacuno formando una pieza de grosor uniforme.

Calentar el aceite en una sartén y dorar el solomillo de vacuno, llevarlo a un recipiente de cocción sin perforar y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Dejar reposar durante 5–10 minutos después de la cocción. Mezclar la nata agria, la mayonesa, la crema de rábano picante, la mostaza, los tomates, la sal y la pimienta y extender la mezcla sobre las mitades de la baguette.

Cortar en rodajas muy finas y disponerlo sobre las baguettes. Decorar con rúcula.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Unidad | Cocción al vapor

Duración del programa por piezas: 60 minutos

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Medallones | Cocción a baja temperatura

Duración de programa con medallones: 20 minutos

Manual

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 53 °C (poco hecho), 63 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

Duración para una pieza: 70 minutos (poco hecho),

60 minutos (al punto), 50 minutos (muy hecho)

Medallones para medallones (1 cm de grosor): 10 minutos

Medallones para medallones (2 cm de grosor):

30 minutos (poco hecho), 20 minutos (al punto), 20 minutos (muy hecho)

Medallones para medallones (3 cm de grosor):

40 minutos (poco hecho), 30 minutos (al punto), 30 minutos (muy hecho)



Solomillo de vacuno

Solomillo de vacuno (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: ca. 45–100 minutos

Ingredientes

1 kg de solomillo de vacuno,
preparado para cocinar
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta

Accesorios:

Parrilla
Sonda térmica
Bandeja universal

Preparación

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de vacuno y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla.

Colocar el solomillo de vacuno en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Cocer el solomillo de vacuno siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Unidad | Asar
Duración del programa: aprox. 35–75 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones: Grill con aire
Temperatura: 175 °C (poco hecho), 170 °C (al punto),
165 °C (muy hecho)
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto),
75 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 35 minutos (poco hecho), 55 minutos (al punto),
90 minutos (muy hecho)
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 3
Bandeja universal: 2



Solomillo de vacuno (asado)

Solomillo de vacuno (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90–225 minutos

Ingredientes

1 kg de solomillo de vacuno,
preparado para cocinar
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
Pimienta

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal

Preparación

Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Doblar por la mitad el extremo plano del solomillo de vacuno y atar con hilo bramante.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de vacuno con la mezcla. Colocar el solomillo de vacuno en la parrilla y elaborar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Unidad |

Asar con humedad

Duración del programa: 80–213 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Solomillo de vacuno (asado gourmet)

Solomillo de vacuno escalfado con verduras

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes

Para la verdura:

250 ml de caldo de buey
200 g de zanahorias | en trozos del tamaño de un bocado
200 g de coliflor | en arbolitos
2 calabacines (de 200 g) | en trozos del tamaño de un bocado
8 cebolletas | sin la parte verde
100 g de tirabeques

Para el solomillo de vacuno:

500 g de solomillo de vacuno, preparado para cocinar
Perejil | picado

Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

Preparación

Preparar primero el caldo de buey en un recipiente sin perforar con las zanahorias y la coliflor siguiendo el paso de cocción 1.

Añadir los calabacines, las cebolletas y los tirabeques siguiendo el paso de cocción 2.

Retirar la verdura del fondo de verduras y mantener la temperatura.

Cortar el solomillo de vacuno en tiras de 1 cm de grosor y escalfarlo en el fondo sobrante siguiendo el paso de cocción 3.

Emplatar la carne con la verdura y servir espolvoreado con perejil.

Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 8 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 4 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 4 minutos



Solomillo de vacuno escalfado con verduras

Carne picada de ternera

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 250 minutos

Ingredientes

30 g de mantequilla
3 cucharadas de aceite
1,2 kg de carne de ternera,
preparada para cocinar |
en dados pequeños
Pimienta
Sal
500 g de cebollas |
finamente troceadas
2 hojas de laurel
4 clavos
1 cucharada de azúcar, moreno
2 cucharadas de harina de trigo,
tipo 405
1,2 l de caldo de buey
70 ml de vinagre

Accesorios:

Bandeja Gourmet

Preparación

Calentar la mantequilla en una bandeja Gourmet. En cuanto comiencen a formarse burbujitas, añadir aceite y calentar.

Salpimentar la carne de ternera y dorarla por todos los lados.

Añadir las cebollas, las hojas de laurel, los clavos y el azúcar y continuar dorando durante otros 3 minutos.

Espolvorear con harina y dorar durante otros 2–3 minutos.

Añadir el caldo de buey y el vinagre sin dejar de remover, para que se forme una salsa homogénea.

Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y preparar siguiendo los ajustes manuales. Remover transcurridos unos 90 minutos.

Salpimentar antes de servir.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Carne picada en salsa | Asar
Duración del programa: 180 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 150 °C
Humedad: 90 %
Precalentar: On
Duración: 180 minutos
Niveles: 3



Carne picada de ternera

Redondo de vacuno

8 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para el redondo de vacuno:

8 rodajas de redondo
(de 150 g aprox.)
Sal
Pimienta

Para el relleno, variante 1:

8 cucharadas de mostaza
200 g de cebollas |
finamente troceadas
100 g de beicon,
cortado en dados
8 pepinillos de tamaño mediano
(30 g cada uno) | cortados en
cuartos longitudinalmente

Para el relleno, variante 2:

8 cucharadas de salsa de tomate
150 g de cebollas | en tiras finas
200 g de pimientos rojos |
en tiras finas
200 g de queso feta |
en rodajas pequeñas

Para la sopa de verduras:

70 g de cebollas |
en dados grandes
100 g de zanahorias |
en dados grandes
100 g de apio | en dados grandes
100 g de puerros |
en dados grandes
2 cucharadas de salsa de tomate

Para la salsa:

50 g de azúcar
250 ml de vino tinto, seco
1 hoja de laurel
Una cucharadita de bayas
de enebro
½ cucharadita de granos
de pimienta
Sal
Pimienta
1 cucharada de maicena
1 C de agua

Accesorios:

8 palillos para brochetas
Hilo bramante
Bandeja universal
Batidora de mano
Colador, fino

Consejo

Si la forma del redondo
(en rodajas) es muy irregular, las
zonas que sobresalgan pueden
doblarle hacia dentro por fuera
del relleno y enrollarse.

Preparación

Para el caldo de verduras,
mezclar las cebollas, las zan-
ahorias, el apio y los puerros
con la salsa de tomate.

Colocar el redondo sobre la
encimera y salpimentar. En
función de la variante, untar con
mostaza o salsa de tomate y
cubrir con el relleno. Enrollar el
redondo y sujetar con palillos e
hilo bramante.

Disponer el redondo junto con el
caldo de verduras a la bandeja
universal. Iniciar el programa
automático o asar siguiendo los
ajustes manuales.

Caramelizar el azúcar a fuego
medio hasta que esté dorado en
una cazuela mediana y desgla-
sar con vino tinto. Agregar las
especias y dejar reducir el jugo.

Añadir el jugo del asado de la
bandeja universal con la sopa de
verduras a la cazuela. Triturarlo
todo y pasarlo por un colador
fino. Salpimentar. Mezclar la
maicena con el agua y utilizarla
para
espesar ligeramente la salsa.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno |

Filete de vacuno relleno |

Duración del programa:

105 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con grill

Nivel: 3

Humedad: 0 %

Duración: 15 minutos

Niveles: 3

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda
y solera

Temperatura: 100 °C

Humedad: 84 %

Duración: 90 minutos



Estofado de vacuno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 270 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para el asado:</p> <p>2 zanahorias en dados grandes 2 cebollas picadas grandes 50 g de apio en dados grandes 2 cucharadas de aceite 1 cucharadita de sal Pimienta 1 kg de carne de vacuno (cadera o paletilla), preparada para cocinar 1 hoja de laurel</p> <p>Para la salsa:</p> <p>200 ml de agua o caldo de ternera 125 g de crème fraîche 1 cucharadita de maicena 1 cucharada de agua fría Sal Pimienta</p> <p>Accesorios:</p> <p>Bandeja universal Batidora de mano Colador, fino</p> <p>Consejo</p> <p>Si la pieza para asar es grande, el tiempo de cocción se alarga en aproximadamente 30 minutos en el paso 2 por cada 500 g adicionales de peso. Si la pieza para asar es pequeña, el tiempo de cocción se reduce en aproximadamente 30 minutos en el paso 2 por cada 500 g menos de peso.</p>	<p>Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar la carne de vacuno con la mezcla.</p> <p>Colocar la carne de vacuno en la bandeja universal, añadir las verduras y la hoja de laurel y llevar al horno.</p> <p>Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.</p> <p>Retirar de la bandeja universal y verter el fondo del asado en un vaso medidor pasándolo por un colador.</p> <p>Añadir agua al fondo de asado o de ternera hasta tener 400 ml, triturar con la mitad de las verduras en una cazuela. Añadir el puré pasándolo por un colador, incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.</p> <p>Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.</p> <p>Ajuste</p> <p>Programa automático</p> <p>Carne Carne de vacuno Estofado de vacuno Duración del programa: 225 minutos</p> <p>Manual</p> <p>Ajustar mediante Programas Propios:</p> <p>Paso de cocción 1 Funciones: Combi con grill Nivel: 3 Humedad: 0 % Duración: 20 minutos Niveles: 3 Paso de cocción 2 Funciones: Combi con bóveda y solera Humedad: 84 % Duración: 205 minutos</p>



Estofado de vacuno

Estofado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para la carne:

60 g de harina de trigo, tipo 405
Pimienta | recién molida
1 kg de carne de ternera
(paletilla) | en dados pequeños
3 cucharadas de aceite
1 cebolla, grande | en aros finos
1 puerro, grande |
en rodajas finas
350 g de zanahorias | en dados
3 apios | en dados
250 g de champiñones |
en cuartos
2–3 ramas de tomillo
2 hojas de laurel
200 ml de caldo de buey
200 ml de cerveza negra
2 cucharadas de ketchup

Para las bolas:

100 g de harina de trigo,
tipo 405
3 g de levadura en polvo
50 g de mantequilla derretida
1 cucharadita de perejil | picado
½ cucharadita de cebollino |
cortado
Sal
Granos de pimienta, recién
molida
4–5 cucharadas de agua | fría

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Condimentar la harina de trigo con pimienta y rebozar la carne de vacuno en la mezcla.

Calentar la mitad del aceite en una sartén y marcar la carne en pequeñas porciones una detrás de otra y por todos los lados y reservar.

Calentar la otra mitad del aceite en una sartén y rehogar la cebolla durante 3 minutos. Añadir el puerro, las zanahorias y el apio y sofreír durante otros 5 minutos.

Añadir los champiñones, el tomillo y las hojas de laurel.

Añadir la carne de vacuno, el caldo de buey, la cerveza negra y el ketchup, dejar cocer brevemente y agregarlo a un recipiente de cocción sin perforar, tapado. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Mientras tanto, agregar la harina de trigo y la levadura en polvo en una fuente, la mantequilla derretida, el perejil y el cebollino, salpimentar, agregar agua y formar una masa blanda.

Dividir la masa en 8 porciones y formar bolitas pequeñas con las manos enharinadas.

Programa automático:

Según el desarrollo de programa, remover brevemente el estofado de ternera, agregar las bolitas, regar con un poco de fondo y continuar la cocción.

Manual:

Remover brevemente el estofado de ternera, agregar las bolitas y regar con un poco de fondo. Cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste**Programa automático**

Sopas & potajes | Estofado

carne de vacuno

Duración del programa:

120 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 90 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 30 minutos



Estofado de ternera

Rosbif con salsa tártara (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: aprox. 55–100 minutos

Ingredientes

Para el rosbif:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para la salsa tártara:

- 150 g de yogur,
- 3,5 % materia grasa
- 150 g de mayonesa
- 2 pepinillos con especias
- 2 cucharadas de alcaparras
- 1 cucharada de perejil
- 2 chalotas
- 1 cucharada de cebollino
- ½ cucharadita de zumo de limón
- Sal
- Azúcar

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- Sonda térmica

Preparación

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.

Colocar el rosbif en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Asar el rosbif al grill según el programa automático o los ajustes manuales.

Mezclar el yogur y la mayonesa hasta que la salsa tártara quede uniforme. Picar los pepinillos, las alcaparras y el perejil bien finos. Cortar las chalotas en dados pequeños y trocear el cebollino. Incorporar todos los ingredientes a la mezcla de yogur y mayonesa. Condimentar la salsa tártara con zumo de limón, sal y azúcar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Unidad | Asar
Duración del programa: aprox. 45–85 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Funciones: Grill con aire
Temperatura: 190 °C (poco hecho), 170 °C (al punto), 165 °C (muy hecho)
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 55 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 45 minutos (poco hecho), 60 minutos (al punto), 90 minutos (muy hecho)
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 3
Bandeja universal: 2



Rosbif con salsa tártara

Rosbif (asado Gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90–255 minutos

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal

Preparación

- Introducir la parrilla junto con la bandeja universal en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.
- Mezclar aceite, sal y pimienta y untar el rosbif de ternera con la mezcla.
- Colocar el rosbif en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Unidad | Asar con humedad
Duración del programa: 80–213 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Rosbif (asado Gourmet)

Carne de vacuno en salsa de rábano picante

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes

Para la carne:

200 g de zanahorias | en dados
200 g de apionabo | en dados
50 g perejil tuberoso | en dados
800 g de carne de vacuno, preparada para cocinar
2 cucharaditas de sal
5 granos de pimienta
2 hojas de laurel

Para la verdura:

250 g de patatas, pequeñas, cocidas | en trozos ovalados
250 g de zanahorias grandes | en trozos ovalados
250 g de colinabo | en trozos ovalados

Para la salsa:

2 manzanas, ácidas | ralladas gruesas
200 g de nata
1 ramillete de cebollino (de 20 g) | en rollitos
1 cucharada de rábano picante, rallado
Pimienta

Accesorios:

2 recipientes de cocción sin perforar

Preparación

Colocar las zanahorias, el apionabo y el perejil tuberoso con la carne de vacuno cocida, la sal, los granos de pimienta y las hojas de laurel en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Retirar 6 cucharadas del fondo de cocción resultante una vez transcurrido el tiempo de cocción, manteniendo el recipiente de cocción con la carne de vacuno cocida en el horno. Agregar el fondo a las patatas, las zanahorias grandes y el colinabo en un recipiente de cocción sin perforar. Introducir este recipiente de cocción junto al primero en el horno y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar las manzanas con la nata. Añadir el cebollino y el rábano picante. Salpimentar.

Cortar la carne en dirección contraria a las fibras en rodajas finas y emplatar con las verduras y la salsa.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 110–120 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 15 minutos



Carne de vacuno en salsa de rábano picante

Carne de vacuno a la vienesa

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes	Preparación
2 kg de carne de vacuno cocida, entera, preparada para cocinar	Colocar la carne de vacuno con la parte de la grasa hacia abajo en un recipiente de cocción sin perforar.
2 cebollas partidas a la mitad	
1 paquete de verduras para caldo picadas en trozos grandes	Tostar a fuego fuerte las cebollas con la superficie de corte hacia abajo en una sartén de hierro sin engrasar.
15 g de apio de monte	
7 granos de pimienta	Agregar las verduras para la sopa, las hierbas aromáticas, las cebollas y las especias a la carne de vacuno y cocinar.
2 hojas de laurel	
5 bayas de enebro	Dejar reposar un rato antes de cortarla.
Sal	
Accesorios:	Ajuste
Recipiente de cocción sin perforar	Programa automático
	Carne Carne de vacuno Carne vacuno cocida
	Duración del programa: 150 minutos
	Manual
	Función: Cocción al vapor
	Temperatura: 100 °C
	Tiempo de cocción: 150 minutos



Carne de vacuno a la vienesa

Yorkshire Pudding

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

12 cucharaditas de aceite
190 g de harina de trigo,
tipo 405
1 cucharadita de sal
3 huevos, tamaño M
225 ml de leche,
3,5 % materia grasa

Accesorios:

Molde para magdalenas para
12 magdalenas de Ø 5 cm cada
una
Parrilla

Preparación

Poner una cucharadita de aceite en cada hueco.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Mezclar la harina y la sal. Formar un hueco en el medio de la masa, añadir los huevos, remover e ir mezclando desde fuera con la harina.

Añadir la leche y seguir amasando hasta obtener una masa lisa.

En cuanto el interior del horno haya alcanzado la temperatura, repartir la masa en los huecos de manera homogénea y llevar al horno.

Hornear hasta que se doren siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Yorkshire Pudding
Duración del programa: 25–28 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 200–215 °C
Humedad: 50 %
Precalentar: On
Duración: 25–28 minutos
Nivel: 2



Yorkshire Pudding

Carne picada

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

Ingredientes

- 1 kg de carne picada, de cerdo
- 3 huevos, tamaño M
- 200 g de pan rallado
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Mezclar la carne picada con los huevos, el pan rallado, el pimentón en polvo, la sal y la pimienta y formar barritas similares a barras de pan.

Colocar la carne picada en la bandeja universal e introducirla al horno. Iniciar el programa automático o llevar a cabo los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Pastel de carne picada
Duración del programa: 60–70 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 140–180 °C
Humedad: 80 %
Duración: 60–70 minutos
Niveles: 2



Carne picada

Chuletas de Sajonia al pesto

(asadas)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

Para el asado:
1 kg de chuletas de Sajonia
(filetes), preparadas para cocinar

Para el pesto:
50 g de piñones
60 g de tomates, secos,
en aceite
30 g de perejil, homogéneo
30 g de albahaca
1 diente de ajo
50 g de queso fuerte
(parmesano), rallado
5 cucharadas de aceite de
girasol
5 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Parrilla
Bandeja universal
Sonda térmica
Batidora de mano

Preparación

Colocar las chuletas de Sajonia en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno y preparar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para el pesto, tostar los piñones en una sartén. Picar los tomates, el perejil, la albahaca y el ajo en trozos grandes. Triturar todo junto con los piñones, el parmesano y el aceite de girasol. Incorporar el aceite de oliva.

Ajuste
Programa automático
Carne | Cerdo | Chuleta de Sajonia | Unidad | Asar
Duración del programa: aprox. 50–65 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Humedad: 0 %
Duración: 30 minutos
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 3
Bandeja universal: 2
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 130 °C
Humedad: 100 %
Temperatura interior: 63 °C
Duración: aprox. 20–25 minutos



Chuletas de Sajonia al pesto (asadas)

Asado de cerdo crujiente

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 140 minutos

Ingredientes

Para el asado:

1,5 kg de carne de cerdo con corteza (cadera),
preparada para cocinar
3 cucharadas de aceite
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta

Para la salsa:

400 ml de caldo de verduras
150 g de crème fraîche
3 cucharaditas de maicena
3 cucharadas de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal
Colador, fino

Preparación

Hacer cortes a una distancia de unos 2 cm en la corteza con un cuchillo muy afilado.

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne de cerdo en la parrilla con la corteza hacia arriba. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Cocinar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Retirar de la parrilla, disolver la grasa y el jugo del asado con el fondo de verduras de la bandeja universal y verterlo en una cazuela pasándolo por un colador. Si se desea, retirar parte de la grasa al gusto. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Continuar cocinando brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Asado crujiente

Duración del programa: 128 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 160 °C

Humedad: 80 %

Duración: 120 minutos

Niveles:

Parrilla para hornear y asar: 2

Bandeja universal: 1

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 2

Humedad: 20 %

Duración: 8 minutos



Asado de cerdo crujiente

Asado de jamón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para el asado:

2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de mostaza
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de pimentón
1 kg de carne de cerdo
(carcasa superior o contratapa),
preparada para cocinar

Para la salsa:

300 ml de caldo de verduras
100 g de crème fraîche
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta
Azúcar

Accesorios:

Parrilla
Sonda térmica
Bandeja universal
Colador, fino

Preparación

Mezclar el aceite con la mostaza, la sal, la pimienta y el pimentón y untar la carne de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne de cerdo en la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Preparar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Sacar la carne de cerdo, disolver el jugo del asado con el fondo de verduras y verterlo en una cazuela pasándolo por un colador. Incorporar la crème fraîche y llevar a ebullición.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Asado de jamón

Duración del programa aprox. 120 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Grill con aire

Temperatura: 180 °C

Duración: 30 minutos

Niveles:

Parrilla para hornear y asar: 3

Bandeja universal: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 120 °C

Humedad: 60 %

Duración: 30 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 100 °C

Humedad: 80 %

Temperatura interior: 85 °C

Duración: aprox. 60 minutos



Asado de jamón

Solomillos de cerdo a la miel

(asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de cerdo:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 3 solomillos de cerdo (de 350 g cada uno), preparados para cocinar

Para la salsa:

- 500 g de chalota
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 100 ml de vino blanco
- 400 ml de caldo de verduras
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharaditas de miel
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta
- 1½ cucharadita de maicena
- 2 cucharadas de agua | fría

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja universal
- Sonda térmica

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Colocar la carne sobre la parrilla y pinchar la sonda térmica. Introducir la parrilla y la bandeja universal en el horno. Asar al grill siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para la salsa, cortar las chalotas a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Calentar la mantequilla en una sartén, sofreír a fuego medio hasta que se doren ligeramente.

Espolvorear las chalotas con azúcar y caramelizar a fuego lento. Desglasar con vino, caldo de verdura y vinagre balsámico. Cocinar a fuego medio durante unos 30 minutos.

Corregir la salsa con la miel, sal y pimienta. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Solomillo de cerdo | Unidad
Duración del programa: aprox. 25–35 minutos

Manual

Funciones: Grill con aire
Temperatura: 225 °C (poco hecho), 220 °C (poco hecho-al punto), 200 °C (muy hecho)
Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 65 °C (poco hecho-al punto), 75 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 25–35 minutos
Niveles:
Parrilla para hornear y asar: 3
Bandeja universal: 2



Solomillos de cerdo a la miel

Pierna de ciervo (asado gourmet)

4 porciones | Tiempo de preparación: 200 minutos

Ingredientes

Para la pierna de ciervo:

2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
800 g de pierna de ciervo (muslo), deshuesada

Para la verdura:

200 g de lentejas negras
2 cucharadas de aceite
70 g de cebollas | finamente troceadas
400 ml de caldo de verduras
2 hojas de laurel
100 g de zanahorias | finamente troceadas
100 g de apio | finamente troceado
100 g de puerros | finamente troceados
1 cucharada de mantequilla
Una pera (de 200 g), madura y firme (p. ej. Williams Christ) | pelada, finamente troceada
40 g de nueces | picadas grandes
2 cucharadas de vinagre balsámico, oscuro
2 cucharaditas de miel
Sal
Pimienta
Una pizca de canela

Para la salsa:

30 g de cebollas | finamente troceadas
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de harina de trigo, tipo 405
100 ml de vino tinto, seco
3 cucharadas de vinagre balsámico, oscuro
200 ml de caldo de carne de caza
75 g de mantequilla | fría | en dados
Sal
Pimienta

Accesorios:

Hilo bramante
Parrilla
Bandeja universal

Consejo

En lugar del muslo, puedes utilizar la pantorrilla o la cadera.

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta, untar la pierna de ciervo con la mezcla y atarla en caso necesario.

Introducir la bandeja universal en el interior del horno. Colocar la pierna de ciervo en la parrilla y llevar al horno. Iniciar el programa automático o asar la pierna de ciervo siguiendo los ajustes manuales.

Para las verduras, lavar las lentejas y dejarlas secar bien. Calentar el aceite en una cazuela a fuego medio y sofreír las lentejas con las cebollas. Incorporar el fondo de verduras, añadir las hojas de laurel, tapar y dejar cocer durante unos 20–30 minutos hasta que las lentejas se ablanden.

Calentar el aceite en una cazuela a fuego medio y saltear con mantequilla las zanahorias, el apio y los puerros durante aproximadamente 2 minutos. Añadir la pera y continuar salteando 2–3 minutos.

Retirar las hojas de laurel de las lentejas. Incorporar las lentejas y las nueces picadas a las verduras, mezclar bien y condimentar con el vinagre balsámico, la miel, la sal, la pimienta y la canela.

Para la salsa, sofreír la cebolla con la mantequilla a fuego medio. Espolvorear con harina de trigo y dorar durante 1 minuto sin dejar de remover. Desglasar con el vino tinto, el vinagre balsámico y el caldo de carne de caza y dejar reducir a la mitad durante aproximadamente 10 minutos. Incorporar los dados de mantequilla poco a poco a la salsa de vino tinto removiendo constantemente hasta que se integren. Salpimentar. Interrumpir la ebullición.

Ajuste

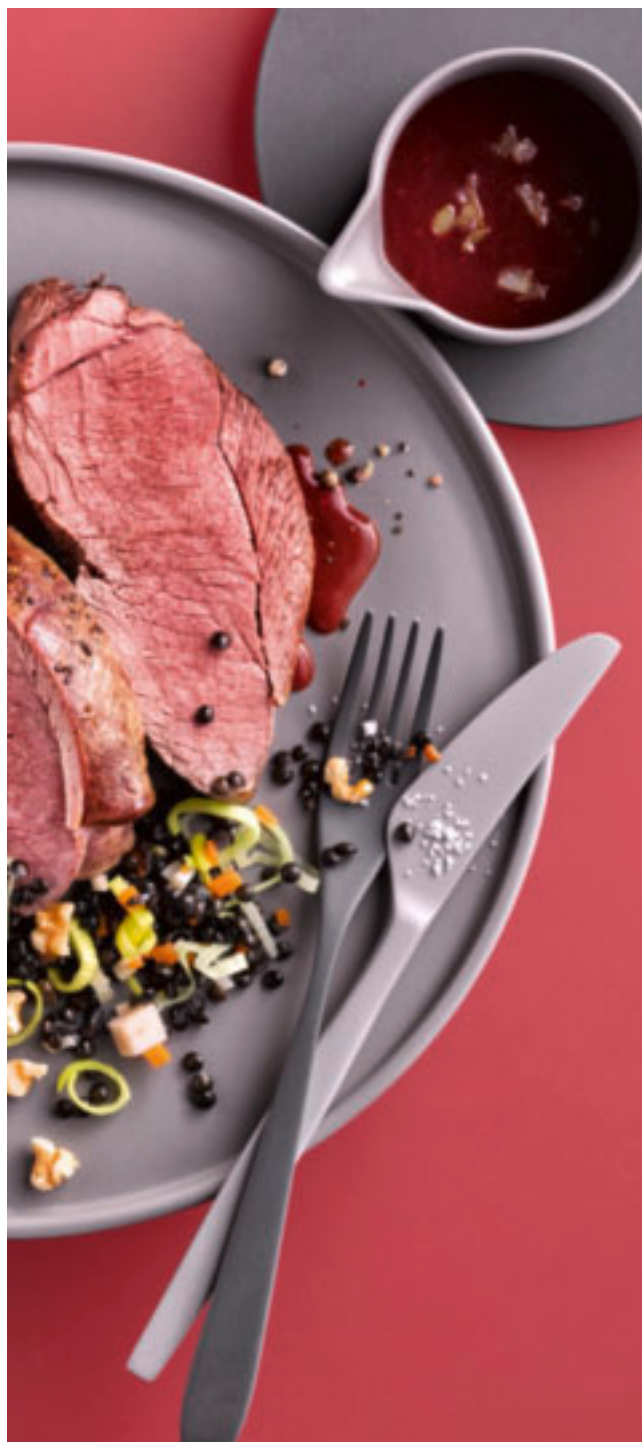
Programa automático

Carne | Carne de caza | Ciervo |
Pierna de ciervo |
Asar con humedad
Duración del programa:
180 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Pierna de ciervo (asado gourmet)

Lomo de ciervo (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100–170 minutos

Ingredientes

2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
800 g de lomo de ciervo
deshuesado,
preparado para cocinar

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar el lomo de ciervo con la mezcla.

Introducir la bandeja universal y la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar el lomo de ciervo en la parrilla y cocer siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Ciervo | Espaldilla de ciervo | Asar con humedad

Duración del programa: 87–123 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de ciervo (asado gourmet)

Conejo a la mostaza

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes

Preparación

Para el conejo:
1,3 kg de conejo,
preparado para cocinar
1 cucharadita de sal
Pimienta
2 cucharadas de mostaza
de Dijon
100 g de panceta,
cortada en dados
2 cebollas | en dados
30 g de mantequilla
1 cucharadita de tomillo, picado
125 ml de vino blanco
125 ml de agua

Para la salsa:
1 cucharada de mostaza de
Dijon
100 g de crème fraîche
1 cucharada de maicena
2 C de agua
Sal
Pimienta

Accesorios:
Bandeja universal

Cortar el conejo en 6 piezas. Salpimentar y untar con la mostaza. Colocar las piezas una junto a otra en la bandeja universal.

Cortar la panceta en dados. Picar la cebolla finamente, llevarla a la bandeja universal y añadir la mantequilla, el vino blanco, el agua y el tomillo.

Introducir la bandeja universal en el horno y c siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Al finalizar la cocción, sacar las piezas de carne. Verter el fondo en una cazuela. Incorporar la crème fraîche y la mostaza y llevar a ebullición en la placa.

Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste
Programa automático
Carne | Carne de caza | Conejo
Duración del programa: 90 minutos

Manual
Ajustar mediante Programas Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con grill
Nivel: 3
Duración: 20 minutos
Niveles: 3
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con bóveda y solera
Temperatura: 100 °C
Humedad: 84 %
Duración: 70 minutos



Conejo a la mostaza

Pierna de corzo (asado gourmet)

4 porciones | Tiempo de preparación: 165 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la pierna de corzo:</p> <p>1 cucharadita de sal</p> <p>½ cucharadita de pimienta</p> <p>2 cucharadas de aceite</p> <p>1,2 kg de pierna de corzo (muslo), deshuesada</p>	<p>Mezclar la sal, la pimienta y el aceite y untar la pierna de corzo con la mezcla. En caso necesario, atar la pierna de corzo.</p>
	<p>Introducir la bandeja universal en el interior del horno. Colocar la pierna de corzo sobre la parrilla y llevar al horno. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.</p>
<p>Para las chalotas:</p> <p>750 g de chalota</p> <p>3 cucharadas de aceite de oliva</p> <p>4 cucharadas de sirope de arce</p> <p>5 cucharadas de vinagre balsámico</p> <p>150 ml de vino tinto, seco</p> <p>400 ml de jugo de asado</p> <p>6 tallos de tomillo</p> <p>Una cucharada de maicena, oscura</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta</p>	<p>Escaldar las chalotas con agua hirviendo, dejar reposar 1 minuto y a continuación escurrir. Pelar las chalotas y partirlas por la mitad en función de su tamaño.</p>
	<p>Poner a calentar aceite de oliva en una cazuela y sofreír las chalotas durante unos 4 minutos.</p>
	<p>Rociar las chalotas con sirope de arce y caramelizarlas ligeramente.</p>
	<p>Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar la pierna de corzo. Rellenar el jugo de asado con agua hasta tener 400 ml.</p>
	<p>Condimentar con un poco de vinagre balsámico al gusto. Desglasar las chalotas con vinagre balsámico, vino tinto y jugo de asado, añadir el tomillo y dejar cocer unos 15 minutos a fuego suave hasta que las chalotas se ablanden.</p>
<p>Accesorios:</p> <p>Hilo bramante</p> <p>Parrilla</p> <p>Bandeja universal</p>	<p>Retirar el tomillo y engordar ligeramente la salsa incorporando la maicena. Sazonar con sal, pimienta y el resto del vinagre balsámico.</p>

Ajuste

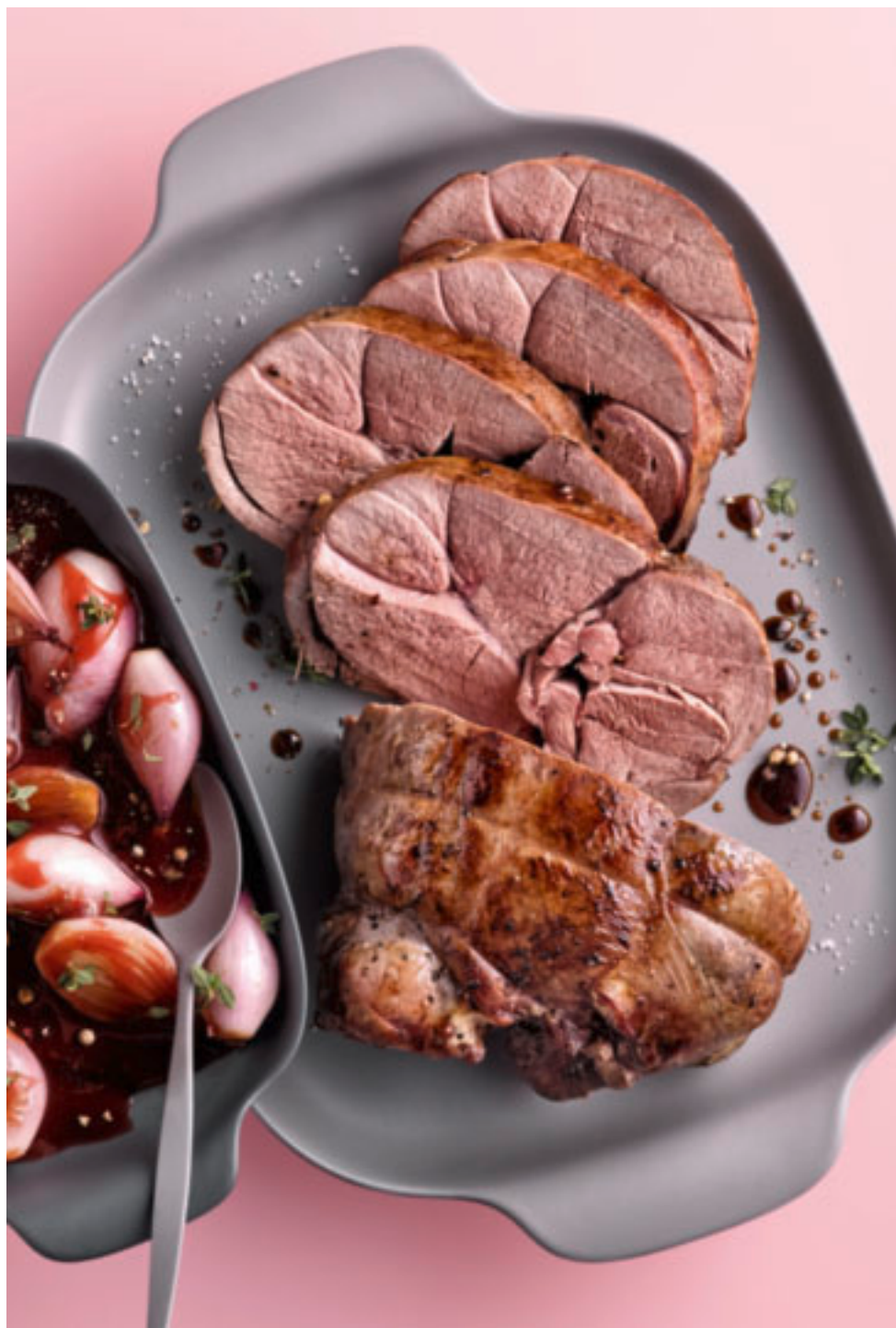
Programa automático

Carne | Carne de caza | Corzo | Pierna de corzo |
Asar con humedad
Duración del programa: 150 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Pierna de corzo (asado gourmet)

Lomo de corzo en salsa de ciruelas (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

Ingredientes

Para el lomo de corzo:

2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
1,3 kg de lomo de corzo sin deshuesar, preparado para cocinar

Para la salsa:

50 g de ciruelas secas | finamente troceadas
1 cebolla | picada fina
1 cucharada de mantequilla
200 ml de vino de Oporto
200 ml de caldo de carne de caza
Una cucharadita de mermelada de ciruela
100 g de mantequilla | fría, en dados
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Accesorios:

Bandeja universal
Parrilla

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y pimienta y untar el lomo de corzo con la mezcla.

Introducir la bandeja universal y la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Colocar el lomo de corzo en la parrilla y asar siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Sofreír las ciruelas secas y la cebolla con mantequilla a fuego medio durante 2 minutos. Reducir con vino de Oporto y caldo de carne de caza. Incorporar la mermelada de ciruelas y reducir el jugo a un tercio.

Incorporar los dados de mantequilla poco a poco a la salsa removiendo constantemente hasta que se integren bien.
Corregir la sal, pimienta y nuez moscada. Interrumpir la ebullición.

Ajuste

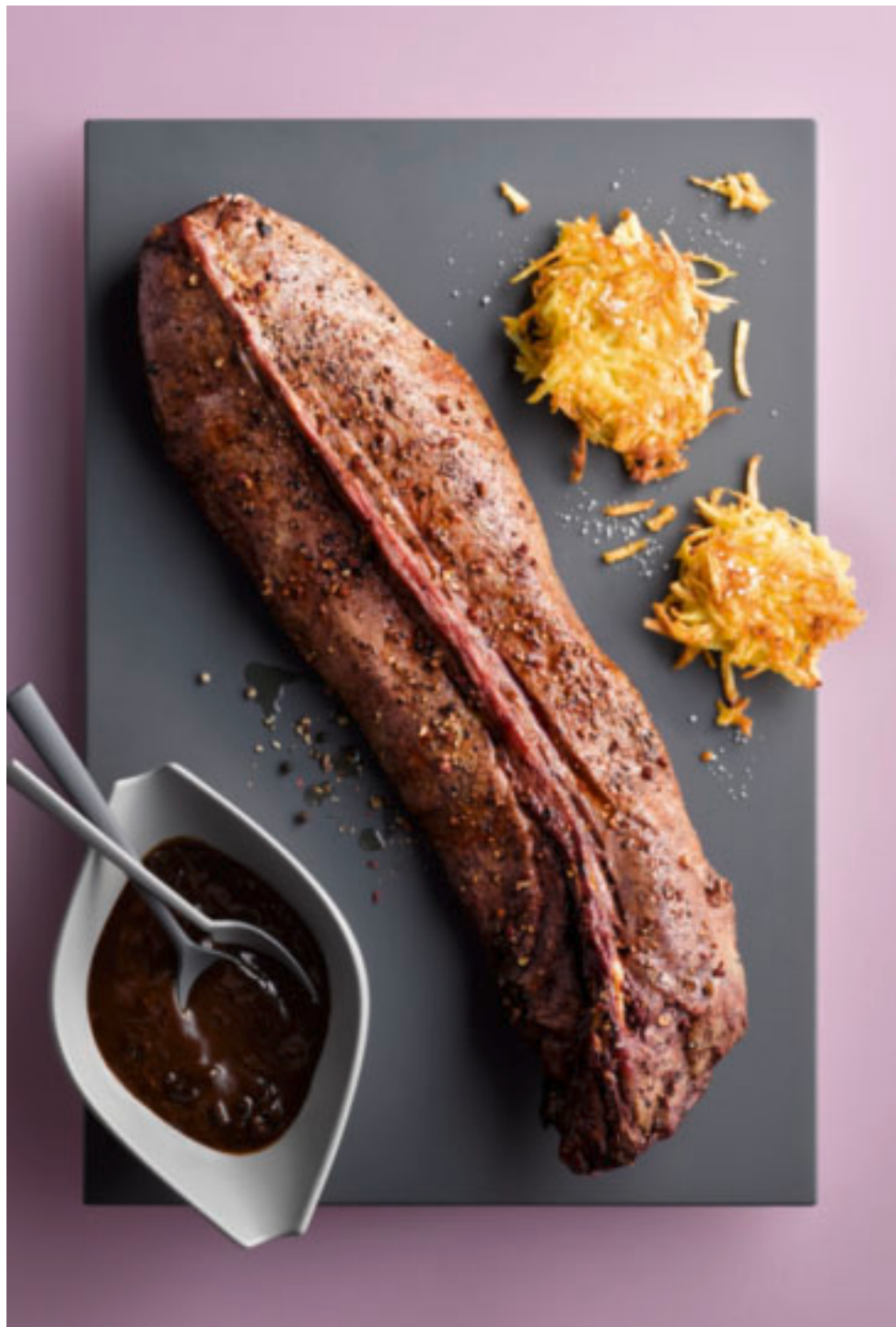
Programa automático

Carne | Carne de caza | Corzo | Lomo de corzo |
Asar con humedad
Duración del programa: 84–100 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.



Lomo de cerdo en salsa de ciruelas

Pierna de jabalí en salsa de boletus (asado gourmet)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 155 minutos

Ingredientes

Para la pierna de jabalí:

2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
1 kg de pierna de jabalí
deshuesada (no más larga de
6 cm), preparada para cocinar

Para la salsa:

25 g de boletus, deshidratados
500 ml de agua | de cocción
100 g de panceta | en tiras
2 dientes de ajo | picado fino
100 g de cebollas |
finamente troceadas
2 cucharadas de aceite
½ manojo de albahaca
(de 15 g) | solo las hojas, en tiras
250 g de mascarpone
Sal
Pimienta

Accesorios:

Parrilla
Bandeja universal
Papel de cocina

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta, untar la pierna de jabalí con la mezcla y atarla en caso necesario.

Introducir la bandeja universal en el interior del horno. Colocar la pierna de jabalí sobre la parrilla y llevar al horno. Iniciar el programa automático o asar siguiendo los ajustes manuales.

Regar los boletus con agua hirviendo y dejar en remojo durante 10 minutos.

Mientras tanto, freír la panceta a fuego medio-alto hasta que quede crujiente.

Forrar un colador con papel de cocina, colar los boletus y recoger el jugo. Enjuagar los boletus, escurrirlos y cortarlos en trozos pequeños.

Sofreír la cebolla y el ajo en aceite a fuego medio. Añadir los boletus y rehogar durante 1–2 minutos. Desglasar con 400 ml del jugo de boletus y cocer con tapa durante 5 minutos.

Incorporar las hojas de albahaca junto con el mascarpone y la panceta a la salsa, calentar y salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Jabalí | Pierna de jabalí | Asar con humedad
Duración del programa: 150 minutos

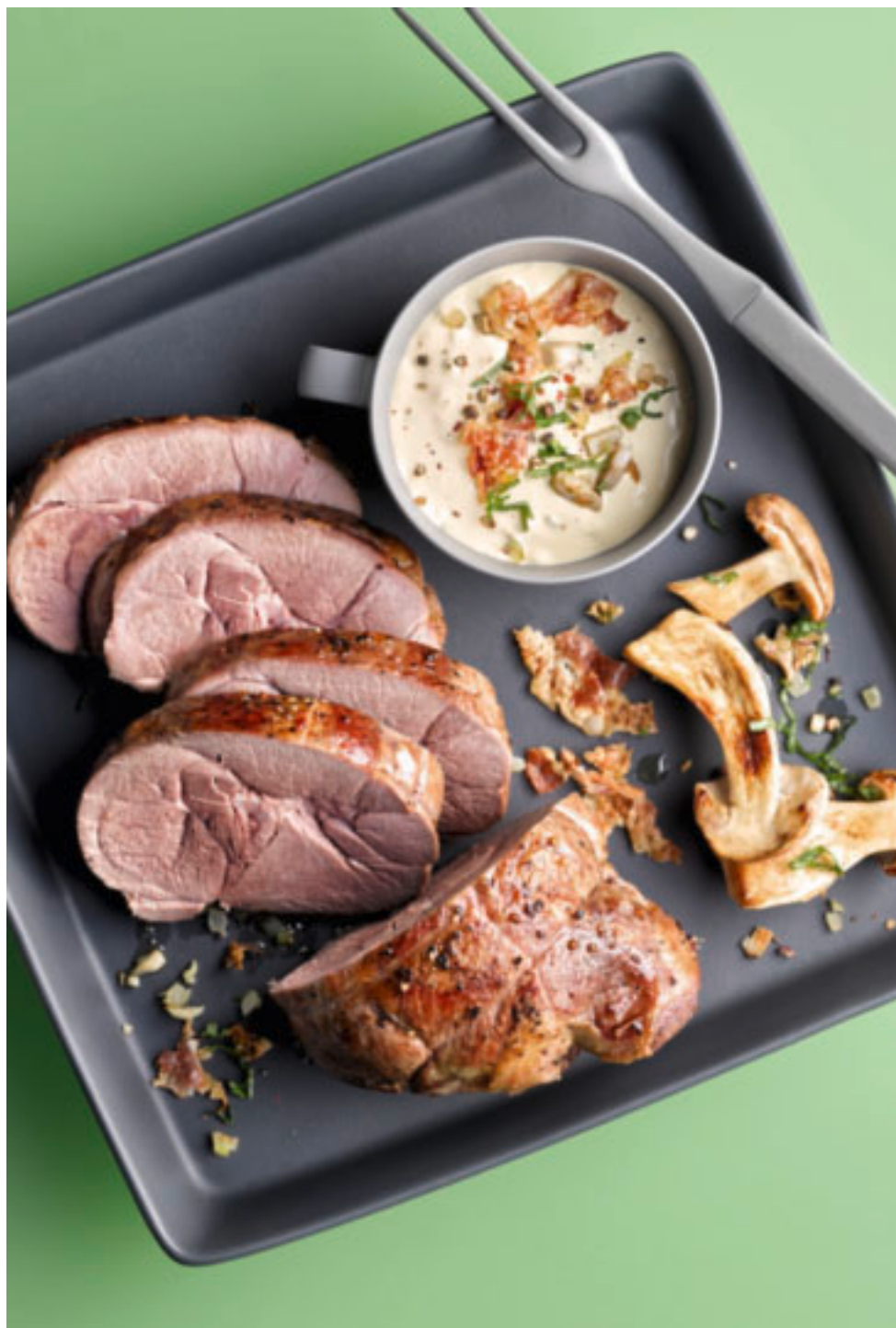
Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Puedes consultar los ajustes en la tabla de asado que aparece al final de este libro de cocina.

Consejo

En lugar de papel de cocina, puedes utilizar un filtro de café para colar.



Pierna de jabalí en salsa de boletus



Pescado

Las comidas a base de pescado son un placer muy sano y una verdadera alternativa frente a la carne. El pescado es un alimento bajo en calorías, pero con un alto contenido en yodo, vitaminas y proteínas de gran valor, así como en ácidos grasos Omega 3, excelentes para la salud y para mantenerse en forma. A su vez, mejora la capacidad de concentración, la memoria y el estado de ánimo. Existe una amplia variedad de platos de pescado para acompañar todo tipo de situaciones.

Pescado

256

Consejos para la preparación

Puedes preparar el pescado empleando diversos modos de funcionamiento, por ejemplo Cocción al vapor, Asar al grill o Cocción combinada.

Podrás orientarte siguiendo los siguientes consejos al cocinar:

- El pescado está hecho si las pupilas están blancas y es fácil retirar la aleta dorsal.
- El pescado asado, sofrito o cocinado a la parrilla está hecho cuando la carne se separa fácilmente de las espinas.
- Comprueba que la punta de metal de la sonda térmica esté completamente introducida en el medio de la parte más gruesa del pescado.

Curry de pescado con melocotón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

Para el pescado:

400 g de siluro/pescado de agua dulce, preparado para cocinar | en dados
3 cucharadas de salsa de soja
1 cucharadas de zumo de lima
Sal
Pimienta

Para el curry:

10 g de jengibre | rallado fino
1 diente de ajo | finamente picado
1 chile rojo | despepitado y picado fino
2 cucharadas de coco rallado
200 ml de leche de coco
2 cucharadas de curry
Un manojo de cebolletas (de 150 g cada una) | en aros finos
2 melocotones, maduros | sin piel | en dados

Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

Preparación

Condimentar el siluro con la salsa de soja, el zumo de lima, la sal y la pimienta.

Incorporar todos los ingredientes menos las cebolletas y los melocotones en un recipiente sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Añadir las cebolletas y los melocotones al resto de ingredientes y cocinar todo junto siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 10 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 5 minutos



Curry de pescado con melocotón

Trucha con setas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

Para las truchas:

4 truchas (de 250 g cada una),
preparadas para cocinar
3 cucharadas de zumo de limón
Sal
Pimienta

Para la mezcla de setas:

1 cebolla | finamente cortada
2 manojos de perejil (de 30 g) |
picado fino
600 g de rebozuelos,
boletus o champiñones |
en láminas o en cuartos

Para la cocción:

50 g de mantequilla | en lascas

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Regar las truchas con el zumo de limón y salpimentarlas.

Mezclar las cebollas, el perejil y las setas.

Rellenar la trucha con una parte de la mezcla de setas y colocarla en el recipiente para cocción al vapor sin perforar junto con el resto. Colocar la trucha con la abertura hacia abajo, cubrir con las lascas de mantequilla y cocer siguiendo los ajustes.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 20 minutos

Consejo

Acompañar de patatas al perejil.



Trucha con setas

Salmón marinado en salsa de soja (cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos + 60 minutos para marinar

Ingredientes

Para la marinada:

2 tallos de citronela |
solo la parte blanca,
finamente rallada
110 ml de salsa de soja
½ manojo de tallos de cilantro
(de 70 g) | picado fino
2 cm de jengibre | rallado fino
1 diente de ajo | machacado

Para la salsa de soja espesa:

200 ml de salsa de soja
200 ml de Kecap manis
(salsa de soja dulce indonesia)
100 ml de miel

Para el salmón:

4 lomos de salmón
(de 200 g cada uno)

Para decorar:

2 cucharadas de salsa de soja
4 manojos de cebolletas |
picadas finas
½ manojo de cilantro (70 g) |
solo las hojas
2 chiles rojos | picados finos
Una lima | troceada en ocho

Accesorios:

Papel especial para hornos
Recipiente de cocción perforado

Preparación

Mezclar bien todos los ingredientes para la marinada.

Colocar el salmón en una fuente rectangular, cubrir con la marinada y dejar reposar durante 60 minutos.

Para la salsa de soja espesa, añadir los ingredientes a una cazuela pequeña y cocer a fuego medio. Bajar el calor al mínimo y cocer durante 25 minutos hasta que el líquido se reduzca a un tercio.

Forrar el recipiente para cocción al vapor perforado con papel de horno y colocar sobre él el salmón. Regar el salmón con aproximadamente 1 cucharada sopera de la salsa de soja espesa.

Llevar al horno e iniciar el programa automático o cocinar siguiendo los ajustes manuales.

Tras finalizar el proceso de cocción, regar el salmón con la salsa de soja espesa.

Adornar con las cebolletas, las hojas de cilantro, el chile y las limas y servir.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Salmón | Solomillo a baja temperatura
Duración del programa: 20–25 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 50–75 °C
Humedad: 70 %
Duración: 20–25 minutos
Niveles: 3



Salmón marinado en salsa de soja (cocción a baja temperatura)

Hojaldre de salm3n con espinacas

Para 6 porciones | Tiempo de preparaci3n: 50 minutos

Ingredientes

- 240 g de hojas de espinacas, frescas
- 375 g de hojaldre
- Un lim3n | 3nicamente la c3scara rallada
- 100 g de queso fresco
- Sal
- Pimienta
- Un huevo tama3o M | batido
- Un filete de salm3n, sin piel (de 800 g)
- 3 ramas de eneldo | picado

Accesorios:

- Recipiente de cocci3n perforado
- Bandeja de reposter3a

Preparaci3n

- Blanquear las hojas de espinacas. Envolverlas en un pa3o de cocina limpio, exprimir el jugo y picarlas finamente.
- Extender el hojaldre formando un cuadrado grande (el doble de grande que el filete de salm3n) y cortarlo en dos tri3ngulos.
- Incorporar la ralladura de lim3n, el queso fresco, la sal y la pimienta a las espinacas y remover bien.
- Iniciar el programa autom3tico o precalentar siguiendo el paso 1 de los ajustes manuales.
- Extender un tri3ngulo de hojaldre sobre la bandeja de reposter3a y untarlo con huevo. Repartir sobre 3l la masa de espinacas, colocar encima el filete de salm3n y espolvorear eneldo por encima. Corregir la pimienta.
- Colocar el segundo tri3ngulo de hojaldre sobre el salm3n, cerrar los bordes laterales y recortar el sobrante. Untar con huevo y hornear siguiendo los ajustes manuales.

Ajuste

Programa autom3tico

- Pescado | Salm3n | Hojaldre de salm3n
- Duraci3n del programa: 30 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas

Propios:

- Paso de cocci3n 1
- Funciones: Combi con aire caliente plus
- Temperatura: 200 3C
- Humedad: 20 %
- Precalentar: On
- Niveles: 2
- Duraci3n: 10 minutos

Paso de cocci3n 2

- Temperatura: 200 3C
- Humedad: 75 %
- Duraci3n: 10 minutos
- Paso de cocci3n 3
- Temperatura: 210 3C
- Humedad: 20 %
- Duraci3n: 10 minutos



Hojaldre de salmón con espinacas

Trucha asalmonada en costra de sal

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40–50 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la trucha asalmonada:</p> <p>1,5 kg de sal marina, gruesa 100 ml de agua Una trucha asalmonada (de 800 g), preparada para cocinar 2 cucharadas de aceite de oliva</p> <p>Para la salsa:</p> <p>2 dientes de ajo picado fino 6 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharada de zumo de limón Sal</p> <p>Accesorios:</p> <p>Bandeja universal</p>	<p>Humedecer la sal marina con agua y añadir aproximadamente dos tercios a la bandeja universal.</p> <p>Frotar la trucha asalmonada con el aceite de oliva y colocarla sobre la sal marina. Cubrir con el resto de la sal marina. Presionar ligeramente. Llevar al horno y preparar siguiendo los ajustes manuales.</p> <p>Para la salsa, mezclar el ajo con el aceite de oliva y el zumo de limón y añadir sal al gusto.</p> <p>Tras finalizar la cocción, romper la costra de sal y extraer la trucha. Cortar en porciones de igual tamaño.</p> <p>Ajuste</p> <p>Funciones: Bóveda y solera Temperatura: 190 °C Duración: 25–35 minutos Niveles: 2</p>



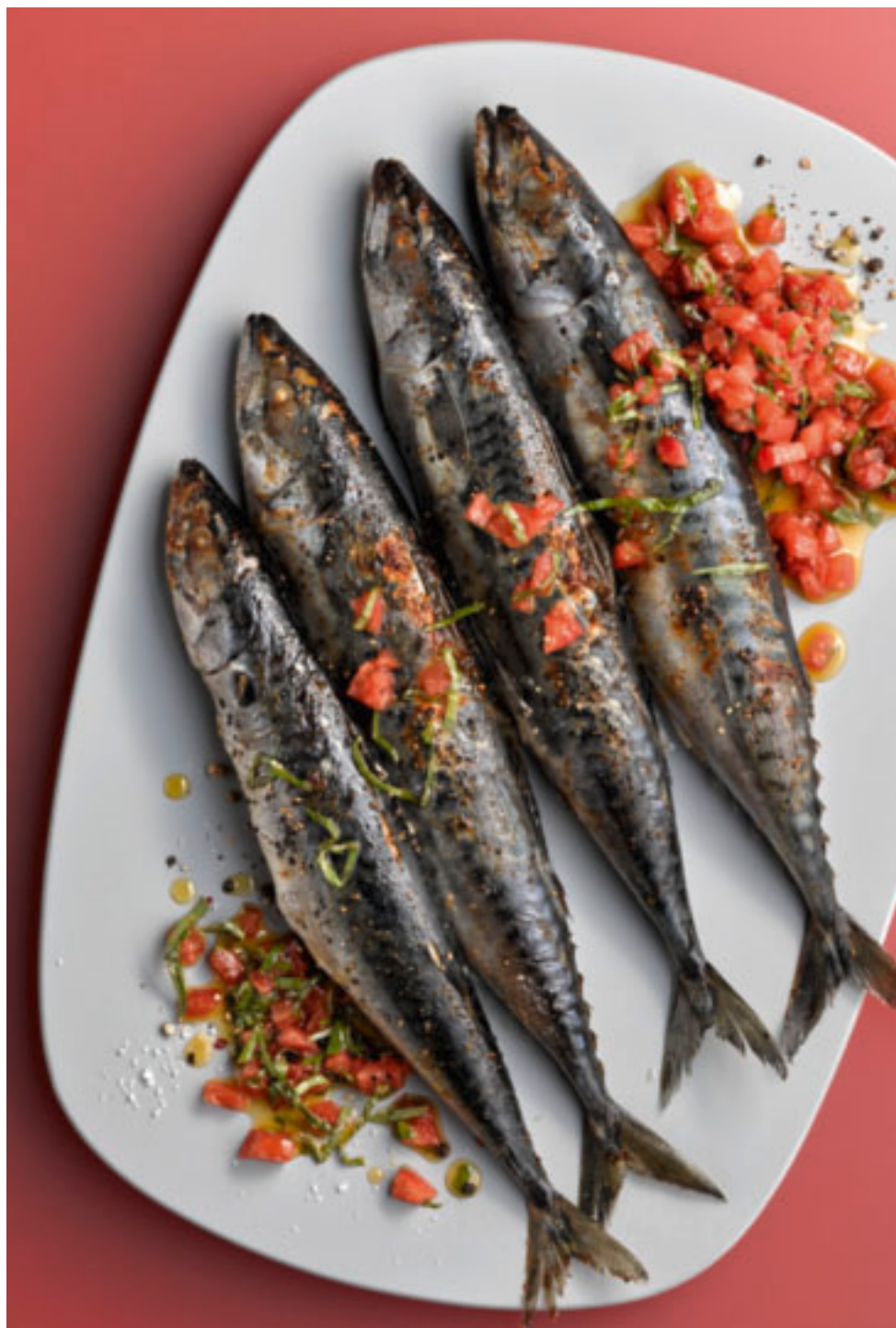
Trucha asalmonada en costra de sal

Caballa asada con Letscho de tomate

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes	Preparación
Para las caballas: 4 caballas (de 320 g), preparadas para cocinar Sal Pimienta 2 cucharadas de zumo de limón 4 cucharadas de aceite de oliva	Salpimentar las caballas y rociarlas con el zumo de limón. Hacer varios cortes transversales en las caballas y untarlas completamente con el aceite de oliva. Colocar en la bandeja universal, llevar al horno y asar al grill siguiendo los ajustes. Para el Letscho de tomate, mezclar el vinagre de Jerez con la sal y la pimienta. Incorporar el aceite de oliva.
Para el Letscho de tomate: 2 cucharadas de vinagre de Jerez Pimienta 60 ml de aceite de oliva 2 tomates grandes pelados, despepitados y cortados en dados 5 g de hojas de albahaca cortadas en tiras	Añadir los dados de tomate con la albahaca. Ajuste Funciones: Combi con grill Nivel: 3 Humedad: 0 % Duración: 20–25 minutos Niveles: 3
Accesorios: Bandeja universal	

Consejo
Para pelar los tomates, seleccionar la función Cocción al vapor a 100 °C durante 1 minuto.



Caballa asada con Letscho de tomate

Mejillones en salsa

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

Para la salsa:
2 chalotas | cortadas en dados
3 dientes de ajo | picado fino
1 tomate, grande |
en dados pequeños
125 ml de vino blanco
350 ml de tomates, triturados
180 g de beicon | en tiras
1 pizca de azafrán
1 poquito de tabasco
1 limón | una rodaja grande
3 tallos de perejil
6 ramas de tomillo

Para los moluscos:
700 g de moluscos,
preparados para cocinar
Sal
Granos de pimienta negra |
recién molida

Para decorar:
2 cucharadas de perejil | picado

Accesorios:
Recipiente de cocción sin
perforar
Hilo bramante

Preparación

Introducir las chalotas, el ajo, el tomate, el vino blanco, los tomates triturados, el beicon, el azafrán, el tabasco y la rodaja de limón en un recipiente de cocción sin perforar.

Atar el perejil y el tomillo, incorporarlos y tapar el recipiente de cocción. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Programa automático:
Añadir los mejillones a la salsa siguiendo el desarrollo de programa y continuar la cocción sin tapar.

Manual:
Añadir los mejillones a la salsa siguiendo el paso de cocción 2 y continuar la cocción sin tapar.

Retirar las hierbas aromáticas, exprimir el limón, rectificar la sal y la pimienta.

Servir decorado con perejil.

Ajuste
Programa automático
Marisco | Marisco en salsa
Duración del programa: 30 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 25 minutos
Paso de cocción 2
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 5 minutos



Mejillones en salsa

Gallineta rellena

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes	Preparación
2 gallinetas (de 800 g), preparadas para cocinar	Rociar el pescado con el zumo de limón.
4 cucharadas de zumo de limón	Mezclar el ajo y el perejil.
4 dientes de ajo finamente cortados	Salpimentar las gallinetas por el interior y el exterior, disponerlas sobre la bandeja universal y rellenarlas con la mitad de la mezcla de ajo y perejil.
1 manojos de perejil (de 30 g) picado fino	Incorporar el resto de la mezcla de ajo y perejil con el pan de molde, el pimentón y el aceite, repartir la mezcla sobre las gallinetas y cocer según los ajustes.
1 cucharadita de sal	
Una pizca de sal blanca recién molida	
4 rebanadas de pan de molde sin bordes, en trozos pequeños	
Una cucharada de pimentón dulce	Ajuste
80 ml de aceite de oliva	Funciones: Combi con bóveda y solera
Accesorios:	Temperatura: 180 °C
Bandeja universal	Humedad: 50 %
	Duración: 35 minutos
	Niveles: 2

Información:
La gallineta o cabracho es un pescado semigraso de agua salada muy apreciado por su excelente textura y su sabrosa carne.



Lubina rellena de champiñones

Lubina rellena de champiñones

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Preparación

Para la lubina rellena:

- 3 lubinas (de 500 g), preparadas para cocinar
- 1 limón | solo el zumo
- ½ cucharadita de pimienta

Para el relleno:

- 150 g de champiñones | en trozos pequeños
- 2 chalotas | en trozos pequeños
- ½ cucharadita de sal
- 150 g de crème fraîche
- Una pizca de sal blanca | recién molida
- 150 g de pan blanco del día anterior | sin los bordes, cortado en dados gruesos
- Un ramillete de perifollo (de 30 g)
- 1 huevo, tamaño M
- Una pizca de nuez moscada

Accesorios:

- Bandeja universal
- Hilo bramante o palillos

- Regar la lubina con el zumo de limón y sazonar el interior con pimienta.
- Mezclar los champiñones con las chalotas, la sal, la crème fraîche y la pimienta removiendo continuamente y dejar hervir hasta que se haya evaporado todo el líquido. Retirar del fuego y dejar enfriar brevemente.
- Triturar finamente el pan blanco con las hojas de perifollo y mezclar con la masa de champiñones, el huevo y la nuez moscada.
- Colocar la lubina sobre la bandeja universal, rellenarla con la masa de setas, cerrar la abertura del relleno con el hilo bramante o los palillos y cocinar siguiendo los ajustes.
- Ajuste**
- Funciones: Combi con bóveda y solera
- Temperatura: 180 °C
- Humedad: 50 %
- Duración: 20–30 minutos
- Niveles: 2



Lubina rellena de champiñones

Gratinados y soufflés

Un placer para todos los gustos

Rara vez se sirve en la mesa un plato tan variado como un gratinado. Admiten casi cualquier combinación de ingredientes, lo que permite adaptarlos a cada temporada. y al gusto de todos los invitados. Este acompañamiento es muy fácil preparar y contenta incluso a los invitados más exigentes. Y si queda algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

Endibias gratinadas

Para 5 porciones | Tiempo de preparación: 85 minutos

Ingredientes

Para las endibias:

- 8 endibias
- 50 g de mantequilla
- 5 cucharaditas de azúcar
- Sal
- Pimienta
- 8 lonchas de jamón (3–4 mm de grosor), cocido

Para la salsa de queso:

- 30 g de mantequilla
- 40 g de harina de trigo tipo 405
- 750 ml de leche, 1 ,5 % materia grasa
- 250 g de queso, rallado
- 1 huevo, tamaño M | solo la yema
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- 1 poquito de zumo de limón

Accesorios:

- Molde para horno
- Parrilla

Preparación

- Retirar la parte más dura y amarga de las endibias y cocerlas al vapor según los ajustes.
- Derretir la mantequilla en una sartén. Dorar las endibias, a continuación reducir la temperatura y cocer al vapor durante 25 minutos a temperatura más baja. Condimentar con azúcar, sal y pimienta.
- Enrollar cada endibia con una loncha de jamón cocido. Colocar una al lado de otra en un molde para horno.
- Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.
- Para la salsa de queso, derretir la mantequilla en una cazuela. Mezclar la harina y dorar un poquito. Añadir la leche sin dejar de remover hasta llevarlo a ebullición y, después, mezclar la mitad del queso, la yema de huevo, la nuez moscada, la sal, la pimienta y el zumo de limón.
- Añadir la salsa de queso a las endibias y espolvorear con el queso restante.
- Introducir las endibias gratinadas en el horno y hornear hasta que estén doradas siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Cocción al vapor

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 12 minutos

Ajuste**Programa automático**

Soufflés y gratinados |

Endivias gratinadas

Duración del programa:

12–26 minutos

Manual**Ajustar mediante Programas****Propios:**

Precalentamiento 1

Funciones: Combi con aire
caliente plus

Precalentar: On

Temperatura: 190 °C

Humedad: 90 %

Hornear 2

Funciones: Combi con grill

Nivel: 1

Humedad: 40 %

Duración: 12–26 minutos

Niveles: 2



Endibias gratinadas

Gratinado de hinojo y zanahorias

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para la verdura:</p> <p>750 g de hinojo 3 zanahorias grandes en rodajas de ½ cm de grosor 12 g de aceitunas negras, sin hueso 12 g de aceitunas verdes, sin hueso Sal Pimienta recién molida</p> <p>Para la cobertura de parmesano y pan:</p> <p>½ naranja, sin tratar únicamente la cáscara 4 rebanadas de pan de molde sin bordes, en trozos pequeños Una rama de tomillo solo las hojas 3 dientes de ajo picados 80 g de parmesano, rallado</p> <p>Para gratinar:</p> <p>Una cucharada de mantequilla derretida</p> <p>Accesorios:</p> <p>Recipiente de cocción perforado Recipiente de cocción sin perforar</p>	<p>Partir el hinojo por la mitad y quitar el tronco. Cortar el hinojo en rodajas de 1 cm de grosor.</p> <p>Colocar el hinojo y las zanahorias en un recipiente para cocción al vapor perforado y cocer al vapor siguiendo el paso 1.</p> <p>Rallar la piel de naranja sobre los trozos de pan y agregar las hojas de tomillo y el ajo. Incorporar el parmesano a la mezcla.</p> <p>Colocar la verdura cocida en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, mezclar con aceite de oliva y salpimentar. Añadir la cobertura de parmesano y pan sobre la verdura, verter la mantequilla por encima, llevar recipiente para cocción al vapor perforado al horno y gratinar según el paso 2.</p> <p>Ajuste</p> <p>Paso de cocción 1 Funciones: Cocción al vapor Temperatura: 100 °C Duración: 15–18 minutos Niveles: 3 Paso de cocción 2 Funciones: Grill grande Nivel: 3 Duración: 10 minutos</p>



Gratinado de hinojo y zanahorias

Gratinado de patatas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes	Preparación
Para el gratinado: 1 kg de patatas, cocidas en rodajas finas 400 g de nata Sal Pimienta Nuez moscada	Engrasar el molde para horno. Añadir las patatas cortadas en rodajas. Condimentar la nata con sal, pimienta y nuez moscada y mezclar con las patatas cortadas en rodajas. Espolvorear el queso.
Para recubrir: 50 g de queso, rallado	Echar el gratinado de patata sobre la parrilla, introducir en el horno y dorarlo.
Para el molde: 1 cucharada de mantequilla	Ajuste Programa automático Soufflés y gratinados Gratinado de patatas Duración del programa: 50 minutos
Accesorios: Molde para horno, capacidad de 3 l Parrilla	Manual Ajustar mediante Programas Propios: Funciones: Aire caliente plus Temperatura: 175–180 °C Duración: 44–59 minutos Niveles: 3

Consejo
Para una variante baja en calorías, se puede sustituir una parte de la nata por leche.



Gratinado de patatas

Soufflé de queso y cebollino

Para 6–8 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de harina de trigo,
tipo 405

Para el soufflé:

250 ml de leche,
3,5 % materia grasa
50 g de mantequilla
50 g de harina de trigo tipo 405
100 g de queso, rallado
¼ cucharadita de nuez
moscada, molida
2 cucharadas de cebollino |
picado
Sal
Pimienta
5 huevos, tamaño M

Accesorios:

Un molde para soufflé de 20 cm
o
8 moldes pequeños para soufflé
Bandeja universal

Preparación

Engrasar con mantequilla el molde o los moldes pequeños para soufflé y espolvorear con harina.

Calentar ligeramente la leche en una cazuela, agregar la mantequilla y derretirla. Añadir la harina de trigo sin dejar de remover y llevar a ebullición.

Agregar el queso, la nuez moscada y el cebollino removiendo constantemente. Salpimentar y dejar enfriar la masa.

Introducir la bandeja universal en el horno e iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.

Separar los huevos reservando la clara de huevo para más tarde. Incorporar la yema de huevo a la masa.

Batir las claras a punto de nieve en una fuente separada y a continuación incorporarlas poco a poco a la masa del soufflé.

Verter la masa del soufflé en el molde o los moldes para soufflé, colocarlos sobre la bandeja universal, llevar al horno y elaborar según el programa automático o los ajustes manuales.

Servir inmediatamente tras finalizar el proceso de cocción.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratin. queso y cebollino
Duración del programa: 15 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Humedad: 60 %
Precalentar: On
Duración: 15 minutos
Niveles: 2



Soufflé de queso y cebollino

Gratinado de patatas con queso

Para 4 porciones | Tiempo de preparación:

Ingredientes

Para el gratinado:
600 g de patatas, harinosas
75 g de queso gouda rallado

Para el baño:
250 g de nata
1 cucharadita de sal
Pimienta
Nuez moscada

Para recubrir:
75 g de queso gouda rallado

Para el molde:
1 diente de ajo

Accesorios:
Molde para horno, Ø 26 cm
Parrilla

Preparación

Untar el molde para horno con ajo.

Mezclar la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada para el recubrimiento para fundir.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de 3–4 mm.

Mezclar las patatas con el gouda y la mezcla para fundir y verter en el molde para horno.

Espolvorear con el queso gouda.

Colocar sobre la parrilla el gratinado de patatas y queso, llevarlo al horno y hornear hasta que esté dorado siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste
Programa automático
Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas
Duración del programa: 39–46 minutos
Nivel: 2

Manual
Ajustar mediante Programas Propios:
Paso de cocción 1
Funciones: Combi con bóveda y solera
Temperatura: 170 °C
Humedad: 95 %
Duración: 38 minutos
Niveles: 3
Paso de cocción 2
Funciones: Grill grande
Nivel: 2
Humedad: 70 %
Duración: 1–8 minutos



Gratinado de patatas con queso

Lasaña

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para la lasaña:

8 placas de lasaña
(sin precocinar)

Para la salsa de tomate y carne picada:

50 g de panceta, sin grasa, ahumada | en dados finos
2 cebollas | cortadas en dados
375 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo
800 g de tomates en lata, pelados | troceados
30 g de salsa de tomate
125 ml de caldo
1 cucharadita de tomillo, fresco | picado
1 cucharadita de orégano, fresco | picado
1 cucharadita de albahaca, fresco | picada
Sal
Pimienta

Para la salsa de champiñones:

20 g de mantequilla
1 cebolla | cortada en dados
100 g de champiñones, frescos | en rodajas
2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
250 g de nata
250 ml de leche,
3,5 % materia grasa
Sal
Pimienta
Nuez moscada
2 cucharadas de perejil, fresco | picado

Preparación

Calentar una sartén antiadherente para la salsa de tomate y carne picada. Dorar la panceta. Añadir la carne picada y freírla dándole vueltas. Añadir la cebolla y rehogar. Añadir los trozos de tomate, el jugo de tomate, la salsa de tomate y el caldo. Aliñar con hierbas, sal y pimienta. Cocer a fuego lento unos 5 minutos.

Para la salsa de champiñones, rehogar la cebolla con la mantequilla. Añadir los champiñones y rehogar brevemente. Espolvorear la harina por encima e incorporar. Reducir con harina y leche. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Preparar la salsa a fuego lento unos 5 minutos. Por último añadir el perejil.

Para la lasaña, añadir los ingredientes de uno en uno por capas en el molde para horno:

- un tercio de la salsa de tomate y carne picada
- 4 placas de lasaña
- un tercio de la salsa de tomate y carne picada
- la mitad de la salsa de champiñones
- 4 placas de lasaña
- un tercio de la salsa de tomate y carne picada
- la mitad de la salsa de champiñones.

Espolvorear el queso gouda sobre la lasaña, llevar al horno y cocer hasta que esté dorada siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Para recubrir:

200 g de queso gouda rallado

Accesorios:

Molde para horno,
32 cm x 22 cm
Parrilla

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Lasaña

Duración del programa:

40 minutos

Manual

Funciones: Combi con bóveda
y solera

Temperatura: 170–200 °C

Humedad: 95 %

Duración: 40 minutos

Niveles: 2



Gratinado de pasta

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para la pasta:

- 150 g de pasta (penne), indicaciones del envase
- 11 minutos de cocción
- 1½ l de agua
- 3 cucharaditas de sal

Para el gratinado:

- 2 cebollas | cortadas en dados
- 1½ cucharada de mantequilla
- 1 pimiento | en dados de 1 cm de grosor
- 2 zanahorias, pequeñas | en rodajas
- 150 g de crème fraîche
- 75 ml de leche,
- 3,5 % materia grasa
- 1 huevo, tamaño M
- Sal
- Pimienta
- 300 g de tomates grandes | cortados en dados gruesos
- 100 g de jamón, cocido | en dados
- 150 g de queso de oveja con hierbas | en dados

Para recubrir:

- 100 g de queso gouda rallado

Accesorios:

- Recipiente de cocción sin perforar
- Lámina, resistente al vapor
- Molde para horno, 24 cm x 24 cm
- Parrilla

Preparación

Hervir la pasta durante 5 minutos en agua con sal.

Colocar la cebolla en dados con la mantequilla, el pimiento y las zanahorias en un recipiente para cocción al vapor sin perforar, llevar al horno, cubrirlo y cocinar según los ajustes.

Mezclar la crème fraîche y el huevo con la leche y añadir la verdura. Salpimentar al gusto.

Añadir la pasta, los tomates, el jamón y el queso de oveja en el molde para horno. Incorporar la salsa de verdura.

Espolvorear el gratinado de pasta con el queso gouda.

Colocar el gratinado de pasta sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que esté dorado siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de pasta
Duración del programa: 40 minutos

Ajuste

Rehogar cebolla

Especial | Rehogar cebolla
Duración del programa: 4 minutos

Manual

Hornear
Funciones: Combi con bóveda y solera
Temperatura: 150–180 °C
Humedad: 95 %
Duración: 40 minutos
Niveles: 2



Gratinado de pasta

Gratinado de pasta con jamón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

Para el gratinado:

- 250 g de pasta
(p. ej. espirales o macarrones)
- Sal
- 200 g de jamón cocido |
en daditos
- 80 g de mantequilla
- 3 huevos tamaño M | con la
clara y la yema separada
- 2 huevos, tamaño M
- Sal
- 250 ml de nata agria
- 150 ml de nata
- Pimienta, recién molida
- Nuez moscada

Para la bandeja:

- 1 cucharada de mantequilla

Para recubrir:

- Pan rallado
- Queso parmesano, rallado
- Mantequilla

Accesorios:

- Bandeja para asar
- Parrilla

Preparación

Cocer la pasta en agua con sal en la placa hasta que quede dura.

En una fuente, batir la mantequilla con las yemas, los huevos enteros y una pizca de sal hasta formar una crema. Añadir el jamón cocido.

Batir las claras de huevo con una pizca de sal e incorporarlas junto con la nata agria, la nata y la pasta a la mezcla de la mantequilla y huevo.

Mezclar bien todo y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Engrasar bien la bandeja con mantequilla y repartir la masa.

Espolvorear el pan rallado y el parmesano y añadir por encima las lascas de mantequilla.

Colocar la bandeja sobre la parrilla en el horno.

Iniciar el programa automático u hornear siguiendo los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratin. pasta y jamón
Duración del programa: 35 minutos

Manual

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1
Funciones: Combi con aire caliente plus
Temperatura: 170 °C
Humedad: 70 %
Duración: 25 minutos
Niveles: 2
Paso de cocción 2
Funciones: Combi con grill
Nivel: 3
Humedad: 30 %
Duración: 10 minutos



Gratinado de pasta con jamón

Guarniciones y verduras

Solo el hecho de que prácticamente todos los días comamos patatas, arroz o pasta sin hartarnos, muestra la gran influencia que tiene en nuestro bienestar una alimentación sana y sabrosa. Con la multitud de preparaciones que permiten, son más que un complemento sano. Se presentan en platos siempre novedosos, exactamente igual que las verduras, que con su variedad en el mercado y su frescura y colorido aportan un acento especialmente tentador a cada menú.

Entrante de verduras

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos + al menos 3 horas de maceración

Ingredientes	Preparación
<p>Para la verdura:</p> <p>2 pimientos (de 200 g cada uno), amarillos en tiras</p> <p>2 pimientos (de 200 g cada uno), rojos en tiras</p> <p>1 berenjena (de 200 g) en rodajas</p> <p>2 calabacines (de 200 g) en rodajas</p> <p>500 g de champiñones</p> <p>Para la marinada:</p> <p>6 cucharadas de aceite de oliva</p> <p>4 cucharadas de vinagre de vino</p> <p>4 cucharadas de vino blanco, seco</p> <p>1 diente de ajo picado</p> <p>Sal</p> <p>Pimienta</p> <p>1 pizca de azúcar</p> <p>2 cucharadas de hierbas provenzales finamente picadas</p> <p>Accesorios:</p> <p>Recipiente de cocción perforado</p>	<p>Colocar los pimientos, la berenjena, los calabacines y los champiñones en un recipiente perforado y cocerlos según los ajustes.</p> <p>Preparar una marinada con el aceite de oliva, el vinagre de vino, el ajo, la sal, la pimienta, el azúcar y las hierbas provenzales.</p> <p>Emplatar la verdura, añadir la marinada y dejar macerar durante al menos 3 horas.</p> <p>Ajuste</p> <p>Funciones: Cocción al vapor</p> <p>Temperatura: 100 °C</p> <p>Duración: 3–4 minutos</p>



Entrante de verduras

Lombarda con manzana

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 165 minutos

Ingredientes

- 125 g de cebolla | picada
- 50 g de manteca de cerdo
- 700 g de lombarda | en tiras
- 150 ml de zumo de manzana
- 50 ml de vinagre de vino
- 1 hoja de laurel
- 3 clavos
- 25 g de azúcar
- Sal
- Pimienta
- 1 manzana | en dados
- 30 g de arándanos encarnados
- 50 ml de vino tinto

Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

Preparación

- Poner en un recipiente de cocción sin perforar las cebollas y la manteca de cerdo, cubrir y sofreír siguiendo el paso 1.
- Incorporar la col lombarda, el zumo de manzana, el vinagre de vino, la hoja de laurel, los clavos y el azúcar a las cebollas. Salpimentar y seguir cocinando siguiendo el paso de cocción 2.
- Añadir la manzana, los arándanos encarnados y el vino tinto a los demás ingredientes y cocinar siguiendo el paso 3 hasta que esté listo.
- Corregir la sal, la pimienta y el azúcar.

Ajuste

- Paso de cocción 1
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 4 minutos
- Paso de cocción 2
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 60 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 60 minutos

Consejo

En lugar de los arándanos encarnados puedes utilizar mermelada de grosella.



Lombarda con manzana

Hinojos

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

- 2 hinojos
- 2 zanahorias | en rodajas de ½ cm de grosor
- 1 puerro, pequeño | en rodajas de 1 cm
- 2 ramitas de perejil | en trozos de ½ cm
- Una cucharadita de zumo de limón
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 2 cebollas | cortadas en dados
- 2 cucharadas de mantequilla
- Pimienta
- 150 g de Crème double

Accesorios:

- Recipiente de cocción perforado
- Recipiente de cocción sin perforar

Preparación

- Partir el hinojo en cuartos y recortar el tallo en forma de cuña. Picar finamente el hinojo y reservar para decorar.
 - Incorporar las zanahorias, el puerro y las ramitas de perejil en un recipiente perforado y colocar el hinojo en la parte superior.
 - Mezclar el zumo de limón, la sal y el azúcar y verter la mezcla sobre el hinojo. Introducir el recipiente para cocción al vapor en el horno y colocar un recipiente para cocción al vapor sin perforar un nivel por debajo para recoger el fondo de verduras.
 - Dorar la cebolla con mantequilla en una cazuela y llenarla con 150 ml de fondo de verduras. Salpimentar. Agregar la Crème double. Emplatar el hinojo y servir decorado con su parte verde.
- ### Ajuste
- Funciones: Cocción al vapor
 - Temperatura: 100 °C
 - Duración: 10–12 minutos



Soufflé de verduras

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

Para el puré de coliflor:

500 g de coliflor | en arbolitos

4 huevos, tamaño M

Sal

Pimienta

Nuez moscada

Para los moldes pequeños para soufflé:

Una cucharada de mantequilla

Para la salsa:

2 chalotas | cortadas en dados

20 g de mantequilla

20 g de harina de trigo, tipo 405

20 ml de vino blanco, seco

100 ml de caldo de verduras

100 g de nata

Pimienta

Para decorar:

Una cucharada de perejil |
picado

Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

Batidora de mano

4 moldes pequeños para soufflé

Parrilla

Preparación

Colocar la coliflor en un recipiente perforado y cocinarla siguiendo el paso de cocción 1.

Dejar enfriar la coliflor y triturarla. Separar los huevos reservando la clara de huevo para más tarde. Mezclar la yema de huevo con el puré de coliflor y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa de coliflor.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé, verter la masa y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Dorar las chalotas con mantequilla en una cazuela. Añadir la harina de trigo y reducir con el vino blanco.

Mezclar bien con el fondo de verduras, añadir la nata y salpimentar..

Emplatar el soufflé de verduras, regar con la salsa y espolvorear por encima el perejil.

Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 14 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 90 °C

Duración: 15–18 minutos

Consejo

En lugar de la coliflor se puede utilizar brócoli o zanahorias.

En vez de moldes pequeños para soufflé se pueden utilizar tazas.



Soufflé de verduras

Bolitas de patata

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

Ingredientes

Preparación

Para las bolitas de patata:

- 1 kg de patatas, harinosas
- 2 huevos, tamaño M
- Sal
- Nuez moscada
- 50 g de harina de trigo, tipo 405
- 50 g de fécula de patata

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Recipiente de cocción perforado
- Prensapatatas

Lavar las patatas y cocinarlas en un recipiente perforado siguiendo el paso de cocción 1.

Pelar las patatas mientras todavía siguen calientes y prensarlas directamente.

Añadir los huevos a la masa de patata y condimentar con sal y nuez moscada. Mezclar la harina de trigo y la fécula de patata.

Formar un rollo con la masa, dividirlo en 12 trozos y formar bolitas.

Engrasar el recipiente perforado, colocar las bolas y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste

- Paso de cocción 1
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 28–34 minutos
- Paso de cocción 2
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 15–18 minutos



Bolitas de patata

Puré de patatas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes

Para el puré de patatas:

1 kg de patatas, harinosas |
peladas y en cuartos
250 g de nata
100 ml de caldo de verdura
20 g de mantequilla
Sal
Pimienta

Para decorar:

1 cucharada de perejil |
picado fino

Accesorios:

Recipiente de cocción perforado
Recipiente de cocción sin
perforar
Prensapatatas

Preparación

Poner las patatas en un recipiente perforado. Introducir la nata y el caldo de verdura en un recipiente de cocción sin perforar por debajo de las patatas y cocinar.

Pasar las patatas por el prensapatatas y mezclarlas bien con el líquido de la nata y el caldo de verdura. Añadir la mantequilla y salpimentar el puré.

Espolvorear perejil por encima y servir.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 15–17 minutos



Puré de patatas

Patatas gajo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

1 kg de patatas, cocidas | cortadas a lo largo en gajos pequeños
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
1 cucharadita de pimentón, dulce
1 cucharadita de azúcar
8 cucharadas de aceite de oliva
6 cucharadas de sésamo

Accesorios:

Bandeja universal

Preparación

Mezclar las especias y el azúcar con el aceite de oliva y el sésamo y rebozar los gajos de patata en la mezcla. Repartir todo sobre la bandeja universal y llevar al horno.

Iniciar el programa automático o cocinar hasta que se dore siguiendo los ajustes manuales.

Ajuste

Programa automático

Verduras | Patatas | Patatas gajo

Duración del programa: 45 minutos

Manual

Funciones: Combi con bóveda y solera

Temperatura: 180–210 °C

Humedad: 0 %

Duración: 45 minutos

Niveles: 3



Patatas gajo

Bolas de queso asadas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes	Preparación
500 ml de leche, 3,5 % materia grasa 150 g de cebollas picadas finas 20 g de mantequilla 500 g de picatostes 2 patatas cocidas 250 g de queso (Pinzgauer o Appenzeller) en dados 4 huevos, tamaño M ½ manojos de perejil (de 30 g) picado fino Sal Pimienta Nuez moscada 2 cucharadas de mantequilla derretida	Calentar la leche en la placa. Dorar las cebollas en la mantequilla. Echar los picatostes en una fuente grande, cubrirlos con la leche y dejar reposar. Rallar las patatas. Una vez enfriada la masa de los picatostes, agregar los dados de queso, las cebollas, los huevos, el perejil y las patatas y remover bien la masa. Con las manos húmedas, formar bolas de 100 g y aplastarlas. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales. Verter la mantequilla derretida en la bandeja Gourmet y hornear siguiendo el desarrollo del programa o el paso 2 de los ajustes manuales. En cuanto la mantequilla derretida esté caliente, colocar las bolas en la bandeja Gourmet y hornear siguiendo el paso 3 de los ajustes manuales. Dar vuelta a las bolas de queso y terminar de hornearlas siguiendo el paso 4.

Accesorios:
Bandeja Gourmet

Ajuste**Programa automático**

Pasta | Albóndigas de queso

Duración del programa:

29 minutos

Niveles: 2

Manual**Ajustar mediante Programas****Propios:**

Precalentamiento 1

Funciones: Aire caliente plus

Temperatura: 210 °C

Precalentar: On

Niveles: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con bóveda
y solera

Temperatura: 210 °C

Humedad: 100 %

Duración: 5 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Combi con bóveda
y solera

Temperatura: 210 °C

Humedad: 100 %

Duración: 7 minutos

Paso de cocción 4

Funciones: Combi con bóveda
y solera

Temperatura: 210 °C

Humedad: 100 %

Duración: 7 minutos



Bolas de queso asadas

Risotto de calabaza

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

300 g de arroz para risotto
60 g de mantequilla
2 dientes de ajo | picado fino
1 cebolla, pequeña | picada fina
70 ml de vino blanco
625 ml de caldo de gallina
500 g de calabaza |
en dados de 1 cm de grosor
85 g de jamón de Parma
(prosciutto) | picado fino
1 limón | solo la cáscara
20 g de orégano, fresco |
picado fino
75 g de hojas de espinacas,
frescas
50 g de queso parmesano,
rallado
70 g de mascarpone
Sal
Pimienta

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Incorporar el arroz para risotto, la mantequilla, el ajo, la cebolla, el vino blanco, el caldo de gallina, la calabaza, el jamón de Parma y la ralladura de limón en un recipiente sin perforar. Iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Incorporar las espinacas, el parmesano y el mascarpone al arroz para risotto.

Programa automático:
Cocinar hasta que esté listo de acuerdo con el programa automático.

Manual:
cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 2.

Antes de servir, salpimentar al gusto.

Ajuste

Programa automático

Arroz | Arroz largo | Risotto de calabaza
Duración del programa: 20 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 19 minutos
Paso de cocción 2
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 1 minutos



Risotto de calabaza

Zanahorias con chalotas glaseadas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 25 minutos

Ingredientes

500 g de zanahoria | en rodajas
4 chalotas | peladas y partidas
a la mitad
2 cucharadas de mantequilla
Sal
Pimienta
Una cucharada de perejil |
picado

Accesorios:

Recipiente de cocción perforado
Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Disponer las zanahorias en un recipiente perforado.

Añadir las chalotas con la mantequilla en un recipiente de cocción sin perforar y cubrir. Cocinar al mismo tiempo los dos recipientes de cocción.

Incorporar las zanahorias a las chalotas y salpimentar.

Servir espolvoreado con perejil.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 6 minutos



Zanahorias con chalotas glaseadas

Rollitos de calabacín con queso de oveja

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

- 1 calabacín (de 200 g)
- 200 g de queso de oveja
- Sal
- Pimienta
- Una cucharada de aceite de oliva

Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

Preparación

Cortar los calabacines a lo largo en rodajas finas y colocarlos en un recipiente perforado y cocinarlos siguiendo el paso de cocción 1.

Cortar el queso de oveja en tiras de 2 cm de ancho y salpimentar.

Sacar el calabacín del recipiente de cocción. Envolver el queso de oveja con el calabacín y salpimentar. Rociar con aceite de oliva e introducir en el horno en un recipiente perforado, cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 1 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 3 minutos



Rollitos de calabacín con queso de oveja

Guiso de pepino (Schmorgurken)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

2 cebollas | cortadas en dados
200 g de beicon, magro |
en dados
6 pepinos de guiso
(de 500 g cada uno)
400 g de nata agria
1 cucharada de eneldo | picado
1 pizca de azúcar
Sal
Pimienta

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Poner en un recipiente de cocción sin perforar las cebollas y la panceta, tapar y sofreír siguiendo el paso 1.

Pelar los pepinos, partarlos a la mitad, retirar las pepitas con una cuchara y cortar los pepinos en rodajas finas. Incorporar los pepinos y la nata agria al beicon y las cebollas.

Condimentar con eneldo, azúcar, sal y pimienta y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Después de la cocción, corregir la sal y la pimienta y servir.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 4 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 15–20 minutos

Consejo

En lugar de pepinos de guiso
puedes utilizar pepinos de
ensalada.



Guiso de pepino (Schmorgurken)

Bolitas de pan

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 115 minutos

Ingredientes

Para las bolitas de pan:
8 panecillos |
en dados de ½ cm de grosor
500 ml de leche,
3,5 % materia grasa
1 cebolla | cortada en dados
20 g de mantequilla
2 huevos, tamaño M
Una cucharada de perejil |
picado

Para engrasar:
Mantequilla

Accesorios:
Recipiente de cocción sin
perforar
Recipiente de cocción perforado

Preparación

Atemperar la leche en un recipiente sin perforar siguiendo el paso de cocción 1.

Verter la leche sobre los panecillos y dejar reposar durante media hora.

Incorporar las cebollas con la mantequilla en un recipiente de cocción sin perforar, cubrir con papel de aluminio y rehogar siguiendo el paso de cocción 2.

Incorporar la cebolla rehogada, los huevos y el perejil a los panecillos y mezclar.

Formar 12 bolitas de pan con las manos húmedas, engrasar el recipiente perforado, disponer las bolitas y cocinar siguiendo el paso de cocción 3.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 95 °C
Duración: 2–3 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 4 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 15–18 minutos



Bolitas de pan

Tomates al estilo griego

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

4 tomates |
cortados transversalmente
a la mitad
2 dientes de ajo |
finamente cortados
Sal
Pimienta
4 tallos de albahaca | picado fino
100 g de queso de oveja |
en dados pequeños

Accesorios:

Recipiente de cocción perforado

Preparación

Colocar los tomates en un recipiente perforado con la superficie de corte hacia arriba.

Untar con ajo las superficies de corte de los tomates. Salpimentar.

Dispersar la albahaca en los tomates partidos a la mitad.

Colocar el queso de oveja sobre los tomates y cocinar siguiendo los ajustes.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 3–4 minutos



Tomates al estilo griego

Sopas y potajes

Una sopa ligera es el comienzo ideal de un menú apetecible, pero también un plato principal con pocas calorías y lleno de sabor. Patatas, verduras, pescado y cía.; casi todo lo que empleamos para nuestra comida diaria combina extraordinariamente con caldo y despliega su versatilidad gastronómica preparado como sopa, añadiendo especias y, en caso necesario, refinado como crema. Además, las sopas tienen un efecto reconfortante.

Potaje de judías con carne de cordero

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para el potaje de judías:

500 g de carne de cordero, preparada para cocinar | en dados pequeños
2 cucharadas de aceite de girasol
1 cebolla | picada
200 ml de caldo de verdura
400 g de patatas, cocidas | en dados
200 g de judías verdes | partidas a la mitad
3 zanahorias (de 60 g cada una) | en dados
1 ramita de romero | solo las agujas, picadas
300 ml de caldo de verdura
Sal
Pimienta

Para decorar:

2 cebolletas | en anillos finos

Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar

Preparación

Dorar brevemente la carne de cordero en una sartén con aceite de girasol. Agregar las cebollas y dorar. Desglasar con el caldo de verduras.

Poner la carne de cordero con el fondo en un recipiente de cocción sin perforar. Agregar las patatas, las judías verdes, las zanahorias y el romero y cocinar siguiendo el paso 1.

Tras este paso, añadir el caldo de verduras restante, salpimentar y continuar cocinando siguiendo el paso de cocción 2.

Espolvorear las cebolletas un poco antes de servir.

Ajuste

Paso de cocción 1

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Duración: 15 minutos

Paso de cocción 2

Funciones: Cocción al vapor

Temperatura: 95 °C

Duración: 2 minutos

Consejo

En lugar de la carne de cordero se puede utilizar carne de ternera, albóndigas de carne picada de cerdo o salchichas.



Potaje de judías con carne de cordero

Estofado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125 minutos

Ingredientes

250 g de patatas cocidas
25 g de mantequilla derretida
200 g de cebollas |
finamente troceadas
250 g de carne de ternera
(paletilla) | en dados de 1–1½ cm
20 g de harina de trigo tipo 405
20 g de salsa de tomate
Sal
Pimienta
20 g de pimentón, dulce
3 dientes de ajo | picados
1 cucharada de mejorana, seca
1 pizca de comino, molido
1 cucharada de vinagre
1 l de caldo de verduras

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Pelar las patatas, cortar en dados de aprox. 1 x 1 cm y agregar a una fuente con agua fría para que no se oxiden.

Calentar la mantequilla derretida en una sartén y dorar las cebollas a fuego lento hasta que adquieran el tono deseado.

Añadir las cebollas a un recipiente de cocción sin perforar e incorporar la carne de vacuno, la harina de trigo, la salsa de tomate, todas las especias y el vinagre.

Cubrir con el caldo de verduras, remover bien e iniciar el programa automático o cocinar siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Programa automático:

Añadir las patatas siguiendo el desarrollo de programa y cocinarlas hasta que estén hechas.

Manual:

Agregar las patatas siguiendo el paso de cocción 2 y cocinar hasta que esté listo.

Corregir la sal.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Sopa de goulasch

Duración del programa: 105 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 60 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 45 minutos



Estofado de ternera

Caldo de ave

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 125 minutos

Ingredientes

1 gallina para sopa (de 1,5 kg),
preparado para cocinar
200 ml de agua
1 kg de verduras para la sopa
120 g de fideos para sopa
800 ml de agua
Sal
Pimienta
Una cucharada de perejil |
picado

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar
Filtro

Preparación

Incorporar la gallina para sopa con el agua en un recipiente de
cocción sin perforar.

Lavar las verduras de la sopa, pelarlas, partir la mitad en trozos
gruesos y agregarlas a la gallina y cocinar siguiendo el paso de
cocción 1.

Picar la otra mitad de las verduras finas para la sopa: el puerro en
rodajas, cortar las zanahorias y el apio en tiras finas y reservar.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción de la gallina, extraerla
del líquido, verter el caldo por un tamiz y volver a verterlo en el
recipiente de cocción sin perforar.

Soltar la carne, desmenuzarla en trozos pequeños y agregarla al
recipiente de cocción sin perforar junto con las verduras para
la sopa, los fideos y el agua restante y continuar con la cocción
siguiendo el paso 2. Si la sopa está demasiado espesa, aumentar la
cantidad de agua.

Salpimentar, espolvorear con perejil y servir.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 50 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 10 minutos

Consejo

En lugar de la gallina para sopa
puedes utilizar una pularda.



Caldo de ave

Sopa de patata

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes

180 g de puerro | en rodajas
250 g de patatas, harinosas | en dados
500 ml de caldo de verdura
Sal
Pimienta
100 g de nata
2 cucharaditas de albahaca | picada
2 cucharaditas de perejil | picado
2 cucharaditas de cebollino | picado

Accesorios:

Recipiente de cocción sin perforar
Batidora de mano

Preparación

Incorporar el puerro y las patatas con el caldo de verdura en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Triturar la sopa en el recipiente de cocción y salpimentar al gusto. Añadir la nata y atemperar siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar la albahaca, el perejil y el cebollino, añadirlos a la sopa y servir.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 16 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 95 °C
Duración: 2 minutos



Sopa de patata

Crema de calabaza a la australiana

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

Ingredientes	Preparación
Para la crema de calabaza: 1 kg de calabaza limpia cortada en dados 400 g de boniato en dados 2 cebollas cortadas en dados 250 ml de caldo de gallina Sal Pimienta	Colocar la calabaza, el boniato y las cebollas en un recipiente perforado y cocinar. Rehogar el chorizo. Triturar las verduras, agregar el caldo de gallina y unos 250 ml del líquido recogido, mezclar y salpimentar al gusto.
Para decorar: 250 g de chorizo en daditos 250 ml de nata agria 10 g cilantro verde picado	Echar la sopa en una sopera precalentada. Decorar con la nata agria, el chorizo y el cilantro verde.
Accesorios: Recipiente de cocción perforado	Ajuste Programa automático Sopas & potajes Sopa de calabaza Duración del programa: 25 minutos Manual Función: Cocción al vapor Temperatura: 100 °C Tiempo de cocción: 25 minutos



Crema de calabaza a la australiana

Arroz con carne

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

250 g de cebollas |
finamente troceadas
2 cucharadas de mantequilla
derretida
2 cucharadas de pimentón
1 cucharada de salsa de tomate
250 g de carne de ternera
(paletilla) | en dados de 1 cm
250 g de tomates, triturados
1 cucharada de vinagre
de vino blanco
1 diente de ajo |
finamente picado
1 cucharadita de mejorana
Comino
Sal
Pimienta
½ pimiento (de 175 g), rojo |
finamente picado
½ pimiento (de 175 g), amarillo |
finamente picado
250 g de arroz de grano largo
500 ml de caldo de verdura

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Sofreír la cebolla en una sartén con la mantequilla derretida.
Agregar el pimentón y la salsa de tomate a las cebollas.

Añadir la carne de vacuno en un recipiente de cocción sin perforar.
Agregar las cebollas, los tomates triturados, el vinagre de vino blan-
co, el ajo y las especias. Iniciar el programa automático o cocinar
siguiendo el 1er paso de cocción de los ajustes manuales.

Programa automático:

Añadir el pimiento con el arroz de grano largo y el caldo de verdura
siguiendo el desarrollo de programa y cocinar hasta que esté listo.

Manual:

Añadir el pimiento con arroz de grano largo y el caldo de verdura
siguiendo el paso de cocción 2 hasta que esté listo.

Ajuste

Programa automático

Sopas & potajes | Carne con arroz a la húngara
Duración del programa: 70 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 45 minutos
Paso de cocción 2
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción: 25 minutos



Arroz con carne

Sopa de verduras de primavera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

Para la sopa:

150 g de apionabo |
en tiras finas
3 zanahorias
(de 60 g cada una) |
en tiras finas
200 g de cebolletas | en rombos
100 g de tirabeques
600 ml de caldo de verdura
1 huevo, tamaño M
1 cucharada de pan rallado
Sal
Pimienta
Nuez moscada
1 cucharada de perifollo | picado
Una cucharada de perejil |
picado

Para decorar:

Una cucharada de perejil |
picado

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Colocar el apionabo, las zanahorias, las cebolletas y los tirabeques junto con la mitad del caldo de verdura en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Transcurrido el tiempo de cocción, añadir el caldo de verdura restante y continuar cocinando siguiendo el paso de cocción 2.

Mezclar el huevo, el pan rallado, la sal, la pimienta, la nuez moscada y las hierbas picadas, incorporar a la sopa de primavera y cocinar hasta que esté lista siguiendo el paso de cocción 3.

Corregir la sal y la pimienta al gusto de la sopa de primavera, espolvorear con perejil picado y servir.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 10 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 95 °C
Duración: 2 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 95 °C
Duración: 2 minutos



Sopa de verduras de primavera



Postres

El postre es el broche final para una comida deliciosa. ¿Quién no deja un hueco para poder disfrutarlo? Después de una apetitosa cena casi nadie se puede resistir a un exquisito broche final. Después de una apetitosa bola de helado, de un pudín o de un trozo de pastel de frutas los comensales se levantan de la mesa totalmente satisfechos. Sin embargo, por lo general, para el cocinero/la cocinera suponen un duro trabajo extra.

Pudin de frutos rojos

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 105 minutos

Ingredientes

Para la masa:

225 g de biscotes
50 g de mantequilla
40 g de miel, líquida
300 ml de leche,
3,5 % materia grasa

Para los frutos rojos:

200 g de fresas | en cuartos
125 g de frambuesas
125 g de moras
1 manzana, pequeña, ácida |
en dados pequeños
1 vaina de vainilla | solo la pulpa
40 g de azúcar

Para el helado:

6 bolas de helado de vainilla

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

Molde para flan con tapa, con
capacidad de 1,25 l aprox.
Parrilla

Preparación

Machacar los biscotes o molerlos gruesos. Derretir la mantequilla con la miel y remover con los biscotes junto con la leche.

Mezclar las fresas y la manzana con los frutos rojos, la pulpa de la vainilla y el azúcar.

Engrasar el molde para flan, incorporar $\frac{3}{4}$ de la masa y presionar con fuerza los bordes. Agregar los frutos rojos y presionar ligeramente. Cubrir con el resto de la masa y presionar firmemente el borde. Cerrar el molde para flan con la tapa. Colocarlo en la parrilla del horno y seguir los ajustes.

Una vez listo, dejarlo reposar en el molde durante al menos 15 minutos.

Desmoldarlo en un plato, repartirlo en porciones y servir con el helado.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 60 minutos

Consejo

Como alternativa al molde para flan también puedes utilizar un molde para horno alto y resistente al fuego. Para cerrar el molde para horno, dobla dos veces el papel especial para hornos, colócalo sobre el molde y átalalo con hilo bramante.



Pudin de frutos rojos

Pudin de navidad

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 380 minutos + 24 horas para marinar

Ingredientes

Para el pudin de navidad:

170 g de harina de trigo tipo 405
¾ cucharadita de canela
¾ cucharadita de mixed spice
115 g de pan rallado
115 g de mantequilla derretida
115 g de azúcar, moreno
30 g de almendras, enteras
115 g de pasas
115 g de pasas de Corinto
115 g de pasas sultanas
55 g de cerezas, escarchadas
55 g de frutas, escarchadas
1 manzana, pequeña | rallada
1 limón, sin tratar | únicamente la cáscara
1 naranja, sin tratar | únicamente la cáscara
½ naranja | solo el zumo
2 cucharadas de coñac
2 huevos, tamaño M
1 cucharada de malta de cebada, líquida
75 ml de cerveza negra, p. ej. Guinness

Para el recipiente de cerámica:

1 cucharada de mantequilla

Accesorios:

Recipiente de cerámica, 1,2 l de capacidad
Papel especial para hornos
Papel de aluminio
Parrilla

Preparación

Tamizar la harina de trigo y las especias en una fuente grande. Agregar el pan rallado, la mantequilla derretida, el azúcar, las almendras, las frutas escarchadas, la ralladura de los cítricos y el zumo de naranja. Formar un volcán en el centro de la fuente y agregar el coñac, los huevos batidos y la malta de cebada. Incorporar poco a poco la cerveza negra y mezclar hasta conseguir una masa espesa. Cubrir la fuente y dejar reposar durante la noche.

Engrasar el recipiente de cerámica, verter la masa y aplanar. Cubrir la fuente con papel de horno y papel de aluminio, introducirla en la parrilla del horno y cocinar siguiendo los ajustes.

Cubrir la fuente con papel de horno y papel de aluminio nuevos y almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro hasta el momento de su consumo.

Atemperar antes de servir.

Consejo

Tradicionalmente, en Gran Bretaña se come el pudin de Navidad durante las celebraciones navideñas, se prepara con 6–12 meses de antelación y en ocasiones se come acompañado de coñac.

Ajuste

Programa automático

Variante de Cocción:

Postre | Christmas Pudding |

Cocción

Duración del programa:

360 minutos

o variante de Calentar:

Postre | Christmas Pudding |

Calentar

Duración del programa:

105 minutos

Manual

Variante de Cocción

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción:

360 minutos

Variante de Calentar

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 105 minutos



Crème brûlée

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos + 4 horas de refrigeración

Ingredientes

Para la crème brûlée:

200 g de nata
250 ml de leche,
3,5 % materia grasa
8 g de azúcar de vainilla
1 cucharada de azúcar
4 huevos, tamaño M |
solo la yema

Para caramelizar:

3 cucharadas de azúcar
(moreno)

Accesorios:

Colador fino
6 moldes pequeños para soufflé
Parrilla
Soplete flambeador

Preparación

Calentar la nata y la leche en la placa sin dejar que llegue a hervir.
Retirar la cazuela de la placa y reservar.

Batir el azúcar de vainilla, el azúcar y la yema del huevo hasta que se forme espuma. A continuación, añadir poco a poco la mezcla de leche y nata ligeramente enfriada. Pasar la mezcla completa por un colador fino.

Verter la masa en los moldes para soufflé con la menor espuma posible y cubrir. Colocarlos en la parrilla, llevar al horno y elaborar según los ajustes.

Dejar enfriar los moldes para soufflé durante unas 4 horas.

Espolvorear con azúcar glas y caramelizar con el soplete flambeador.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 90 °C
Duración: 30–35 minutos

Consejo

En lugar de los moldes para soufflé, se pueden utilizar tazas.



Crème brûlée

Germknödel (bolitas de masa al vapor)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Preparación

Para la masa:
42 g de levadura, fresca
250 ml de leche,
3,5 % materia grasa | tibia
500 g de harina de trigo,
tipo 405
Una cucharadita de azúcar
1 pizca de sal
50 g de margarina | en pomada

Para la salsa:
4 cucharadas de mermelada
de ciruelas (Powidl)
250 g de nata
8 g de azúcar de vainilla
½ cucharadita de canela,
molida
1 pizca de sal

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Colador, fino
Fuente, apta para horno
Parrilla
Recipiente de cocción perforado

Tamizar la harina de trigo en una fuente. Deshacer la levadura en leche e incorporar. Añadir el azúcar, la sal y la margarina y amasar durante unos 7 minutos hasta obtener una masa lisa. Hacer una bola con la masa. Introducir en una fuente destapada en la parrilla del horno y dejar que suba según los ajustes.

Dividir la masa en 8 trozos, formar bolitas y dejar nuevamente que suban tapadas durante 15 minutos en un lugar cálido. Engrasar el recipiente perforado, agregar las bolitas y cocinar siguiendo los ajustes.

Dejar cocer brevemente la mermelada de ciruelas, la nata, el azúcar de vainilla, la canela y la sal en una cazuela en la placa sin dejar de remover y servir por encima a modo de salsa.

Ajuste
Dejar subir la masa
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 40 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos
Cocción
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 14 minutos

Consejo
Descongelar los Germknödel congelados durante 15 minutos a temperatura ambiente y, a continuación, cocinarlos tal y como describe la receta.



Germknödel (bolitas de masa al vapor)

Soufflé de sémola

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

Ingredientes

Para la mezcla de leche:

1 vaina de vainilla
250 ml de leche,
3,5 % materia grasa
50 g de mantequilla

Para la masa de sémola:

50 g de sémola
5 huevos, tamaño M
60 g de azúcar

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de azúcar

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar
8 moldes pequeños para soufflé
Parrilla

Consejo

En vez de moldes pequeños
para soufflé se pueden utilizar
tazas.

Preparación

Cortar la vaina de vainilla a la mitad a lo largo con un cuchillo y raspar su pulpa.

Incorporar la leche, la mantequilla, la pulpa de vainilla y la vaina de vainilla en un recipiente de cocción sin perforar y calentar siguiendo el paso de cocción 1.

Retirar la mezcla de la leche del horno. Esparcir la sémola removiéndola y dejar reposar durante 1–2 minutos.

Volver a remover y cocinar siguiendo el paso de cocción 2. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, remover de nuevo.

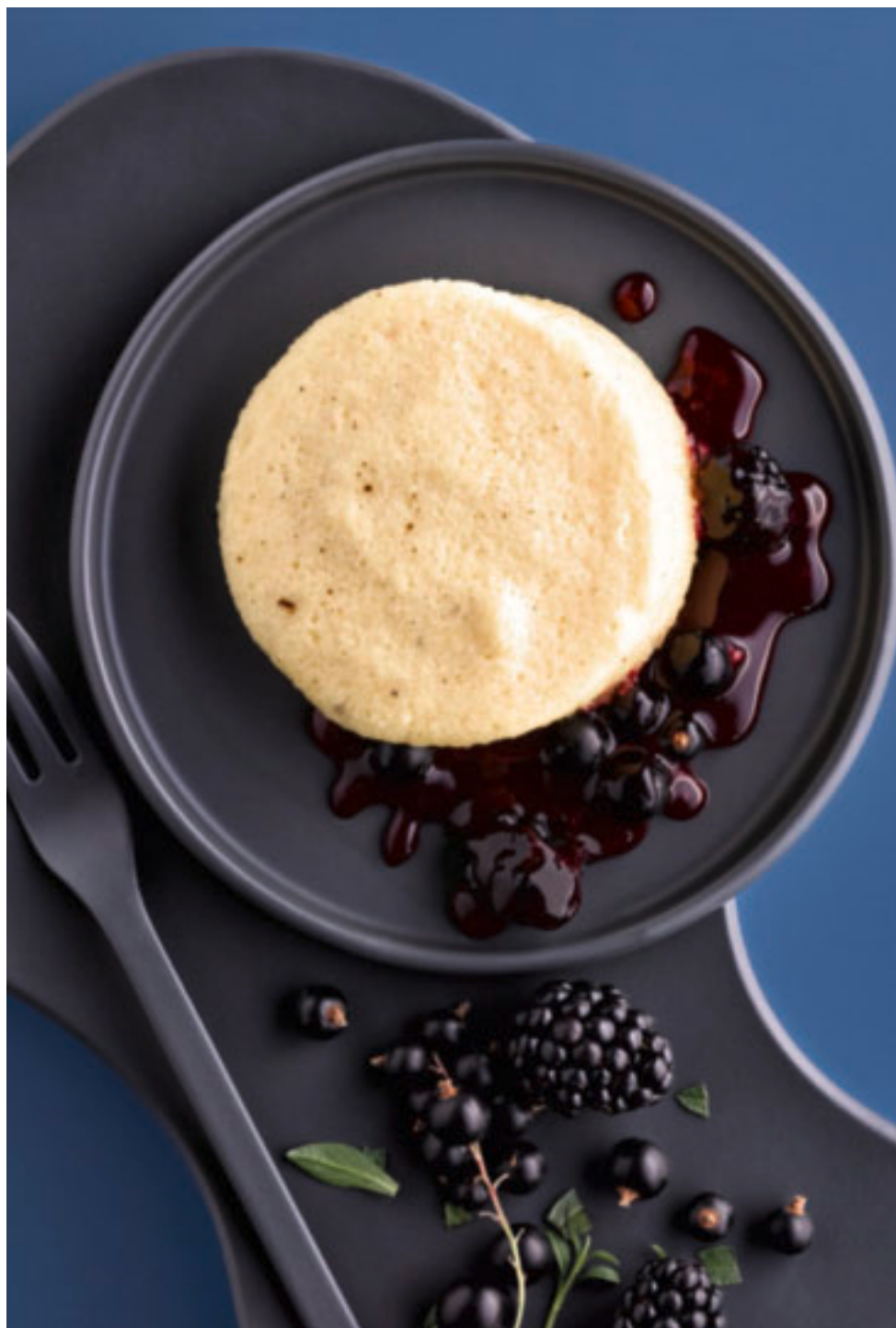
Retirar la masa de sémola del horno, pasarla a una fuente, removerla y dejar que se enfríe cubierta. Después, apartar la vaina de vainilla.

Separar los huevos, reservar la clara. Incorporar la yema de huevo a la masa de sémola. Batir las claras con el azúcar a punto de nieve e incorporar a la masa de sémola.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé y espolvorear con el azúcar. Rellenar los moldes con la masa de sémola, introducirlos en la parrilla del horno y cocinar siguiendo el paso de cocción 3.

Ajuste

Paso de cocción 1
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 5 minutos
Paso de cocción 2
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Duración: 1 minutos
Paso de cocción 3
Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 90 °C
Duración: 25–30 minutos



Soufflé de sémola

Kaiserschmarn (Austria)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes	Preparación
<p>Para el Kaiserschmarn:</p> <p>9 huevos, tamaño M</p> <p>3 cucharadas de azúcar</p> <p>350 ml de leche,</p> <p>3,5 % materia grasa</p> <p>190 g de harina de trigo tipo 405</p> <p>Un limón, sin tratar únicamente la cáscara rallada</p> <p>8 g de azúcar de vainilla</p> <p>1 pizca de sal</p> <p>3 cucharadas de pasas maceradas en ron</p> <p>3 cucharadas de mantequilla</p>	<p>Separar los huevos reservando la yema para más tarde.</p> <p>Batir las claras con el azúcar a punto de nieve.</p> <p>Mezclar la leche, la harina de trigo, las yemas, las cáscaras de limón, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una masa lisa.</p> <p>Agregar las claras a punto de nieve y las pasas a la mezcla.</p> <p>Iniciar el programa automático o precalentar siguiendo los ajustes manuales.</p> <p>Calentar la bandeja Gourmet sobre la placa y derretir en ella la mantequilla. Verter la masa e introducir la bandeja Gourmet en el horno.</p>
<p>Para espolvorear:</p> <p>5 cucharadas de azúcar glas</p> <p>Una pizca de canela en polvo</p>	<p>Hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.</p>
<p>Accesorios:</p> <p>Bandeja Gourmet</p>	<p>Dejar reposar unos instantes. Cortar y espolvorear con azúcar glas y canela antes de servir.</p>

Ajuste

Programa automático

Postre | Kaiserschmarrn

Duración del programa: 25 minutos

Manual

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 210 °C

Humedad: 70 %

Precalentar: On

Duración: 15 minutos

Niveles: 2



Kaiserschmarn (Austria)

Crema de caramelo

Para 8 porciones de 100 ml o 6 porciones de 150 ml | Tiempo de preparación: 25 minutos

Ingredientes

Para el caramelo:

100 g de azúcar
50 ml de agua

Para la crema pastelera:

500 ml de leche,
3,5 % materia grasa
1 vaina de vainilla | cortada
longitudinalmente
4 huevos, tamaño M

Para decorar:

200 ml de nata | batida

Accesorios:

Recipiente de cocción sin
perforar
Parrilla

Preparación

Caramelizar el azúcar y el agua en una sartén, repartir el caramelo líquido por los moldes de porcelana.

Programa automático:

Verter y atemperar la leche y las vainas de vainilla en un recipiente de cocción sin perforar siguiendo el desarrollo del programa.

Manual:

Agregar la leche y la pulpa de vainilla en un recipiente de cocción sin perforar y atemperar siguiendo el paso de cocción 1.

Transcurrido el paso, apartar las vainas de vainilla.

Batir los huevos con el azúcar hasta que quede una consistencia espumosa, añadir poco a poco la leche de vainilla caliente.
Distribuir en los moldes pequeños de porcelana.

Introducir en la parrilla del horno y continuar cocinando siguiendo el programa automático o bien los pasos de cocción 2 y 3 de los ajustes manuales.

Dejar reposar la crema de caramelo en el frigorífico de dos a tres horas.

A la hora de servir, desmoldar en un plato y decorar al gusto con nata.

Ajuste

Programa automático

Postre | Caramel creme suiza

Duración del programa: Para

8 porciones de 100 ml:

17 minutos

Para 6 porciones de 150 ml:

18 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción: 3 minutos

Paso de cocción 2

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 85 °C

Tiempo de cocción: Para 8 moldes pequeños de porcelana de 100 ml cada uno: 9 minutos o

6 moldes pequeños de porcelana de 150 ml: 12 minutos

Paso de cocción 3

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 40 °C

Tiempo de cocción: 5 minutos



Pasteles de dátiles y caramelo

Para 12 porciones (recipientes de cocción o moldes para magdalenas) |
Tiempo de preparación: 60–100 minutos, según la forma

Ingredientes

Para la masa:
275 g de dátiles, secos, sin hueso | finamente picados
1 cucharada de bicarbonato
250 ml de agua | de cocción
25 g de mantequilla
160 g de azúcar, moreno
2 huevos, tamaño M
½ cucharada de extracto de vainilla
3 g de levadura en polvo
195 g de harina de trigo tipo 405

Para el caramelo:
225 g de azúcar, moreno
250 g de nata
40 g de mantequilla

Accesorios:
Recipiente de cocción sin perforar (como molde grande)
Papel especial para hornos o 12 moldes para magdalenas, Ø 5 cm
Parrilla

Preparación

Introducir los dátiles con el bicarbonato en una fuente y añadir agua hirviendo. Reservar para que se enfríe.

Batir la mantequilla y el azúcar en una fuente grande hasta obtener una espuma, añadir poco a poco los huevos y el extracto de vainilla. Agregar la harina de trigo mezclada con la levadura en polvo, los dátiles y el líquido.

Recubrir con papel de horno el recipiente de cocción sin perforar o disponer 12 moldes para magdalenas y agregar la masa.
Cubrir e introducir en la parrilla del horno y cocinar.

Para la salsa de caramelo, atemperar los ingredientes en una cazuela a fuego medio sin parar de remover. Llevar a ebullición durante 3 minutos hasta conseguir una masa viscosa.

Servir los pasteles de dátiles y caramelo acompañados de la salsa de caramelo.

Ajuste
Programa automático
Postre | Dulce de dátiles y caramelo |
Uno grande/Muchos, pequeños
Duración del programa:
Para el molde grande (recipiente de cocción sin perforar): 70 minutos
Para los moldes para magdalenas: 30 minutos

Manual
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 100 °C
Tiempo de cocción:
Para el molde grande (recipiente de cocción sin perforar): 70 minutos
Para los moldes para magdalenas: 30 minutos



Pasteles de dátiles y caramelo

Peras al vino

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 35–85 minutos

Ingredientes

Para el jugo:

- 2 ramas de canela
- 3 clavos
- ½ limón | solo la cáscara
- 1 hoja de laurel
- 400 ml de vino tinto
- 300 ml de agua
- 400 ml de jugo de grosellas
- 100 g de azúcar

Para las peras para cocinar:

- 1 kg de peras para cocinar

Accesorios:

- Recipiente de cocción sin perforar

Preparación

Para el jugo, agregar los ingredientes en una cazuela y ponerlos a hervir.

Pelar las peras sin quitar el tallo. Podrás cocinar las peras enteras, en mitades o en cuartos.

Meter las peras en un recipiente de cocción sin perforar, regar con su jugo para que las peras queden totalmente cubiertas. Introducir las peras en el horno e iniciar el programa automático o cocinar siguiendo los ajustes manuales.

Programa automático:

Seleccionar el desarrollo de programa en función del tamaño y el tipo de corte de las peras.

Manual:

Seleccionar el tiempo de cocción en función del tamaño del tipo de corte de las peras.

Introducir las peras en el horno y cocinarlas.

Ajuste

Programa automático

Fruta | Peras cocidas | Pequeño/Medio/Grande

Duración del programa: 21–75 minutos

Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción:

Peras enteras: 50 minutos (Pequeño), 70 minutos (Medio), 75 minutos (Grande)

Mitades de pera: 35 minutos

Cuartos de pera: 27 minutos

Consejo

Para un resultado óptimo, dejar reposar las peras en su jugo en el frigorífico durante la noche.



Peras al vino

Pastel de queso y lima

Para 12 trozos (molde desmontable) o 6 porciones (moldes pequeños para soufflé) |
Tiempo de preparación: 75 minutos + 120 minutos para enfriar

Ingredientes	Preparación
Para la base de galleta: 200 g de galletas, integral 100 g de mantequilla derretida 750 g de queso fresco 225 g de azúcar 4 huevos, tamaño M 4 limas zumo y cáscara rallada	Triturar las galletas con una batidora, añadir la mantequilla y mezclar bien. Distribuir la mezcla en la base de un molde desmontable forrado con papel de horno o en los moldes pequeños para soufflé, presionarla y dejar que se enfríe.
Para decorar: 1 mango pelado, en rodajas 3 frutas de la pasión solo la pulpa	Mezclar el queso fresco, el azúcar, la cáscara y el zumo de lima y repartir sobre la base de galleta. Cubrir el molde desmontable o los moldes pequeños para soufflé, introducir en la parrilla del horno y cocinar. Retirar la cubierta y dejar que se enfríe durante unas 2 horas.
Accesorios: Batidora Papel especial para hornos Molde desmontable, Ø 26 cm o 6 moldes pequeños para soufflé Parrilla	Antes de servir, adornar con las rodajas de mango y la fruta de la pasión.
	Ajuste Programa automático Postre Tarta de queso y lima Uno grande/Muchos, pequeños Duración del programa: Para el molde desmontable: 60 minutos Para los moldes pequeños para soufflé: 20 minutos
	Manual Función: Cocción al vapor Temperatura: 100 °C Tiempo de cocción: Para el molde desmontable: 60 minutos Para los moldes pequeños para soufflé: 20 minutos



Pastel de queso y lima

Bollitos rellenos de nougat

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

Ingredientes

Para la masa:

500 g de harina de trigo tipo 405
7 g de levadura seca
80 g de azúcar glas
2 huevos, tamaño M
100 g de mantequilla |
en pomada
1 pizca de sal
Una vaina de vainilla |
solo el interior
180 ml de leche | tibia

Para el relleno de nougat:

120 g de nougat | refrigerado

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla

Para la salsa de frambuesa:

500 g de frambuesas
50–70 g de azúcar glas

Accesorios:

Molde para horno, bajo,
32 cm x 22 cm
Parrilla

Preparación

Amasar la harina de trigo, la levadura seca, el azúcar glas, los huevos, la mantequilla, la sal, la vaina de vainilla y la miel durante unos 7 minutos hasta obtener una masa lisa. Verter la masa en una fuente, introducirla en el horno sin cubrir y dejar subir la masa según los ajustes.

Cortar el nougat en 12 trozos y repartir la masa en 12 porciones. Introducir un dado de nougat en cada porción de masa y formar una bola. Colocar las bolas en un molde debidamente engrasado. Colocar el molde para horno sobre la parrilla de forma que el lado largo apunte hacia la puerta. Hornear siguiendo el desarrollo del programa o los ajustes manuales.

Reservar un puñado de las frambuesas, triturar el resto y endulzar al gusto con azúcar glas.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir masa

Tiempo de fermentación: 60 minutos

Ajustar mediante Programas Propios:

Paso de cocción 1

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 100 °C

Humedad: 100 %

Duración: 10 minutos

Nivel: 2

Paso de cocción 2

Funciones: Combi con aire caliente plus

Temperatura: 165 °C

Humedad: 0 %

Duración: 35–40 minutos

Consejo

Las bolas también pueden rellenarse con frutas o confitura. Acompañar con unas natillas muy líquidas.



Bollitos rellenos de nougat

Papanasi

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos + 60 minutos para enfriar

Ingredientes

Para los papanasi:
200 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharada de ron
1 cucharadita de ralladura de limón
750 g de requesón
2 huevos, tamaño M
180 g de pan rallado
1 pizca de sal

Para el pan rallado:
150 g de mantequilla
250 g de pan rallado

Para el molde:
1 cucharada de mantequilla

Accesorios:
Recipiente de cocción perforado

Preparación

Mezclar la mantequilla, el azúcar glas, el ron y la ralladura de limón en una fuente hasta obtener una espuma.

Agregar el requesón, los huevos, el pan rallado y la sal y mezclar bien.

Mantener en frío la masa de requesón durante al menos una hora.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Formar 20 bolas con la masa de requesón. Engrasar el recipiente perforado, colocar las bolas de requesón y cocinar.

Calentar la mantequilla para el pan rallado en una sartén y añadir el pan rallado. Tostarlo sin parar de remover hasta que se dore.

Para servir, esparcir el pan rallado por las bolas.

Ajuste
Programa automático
Postre | Albóndigas de requesón
Duración del programa: 25 minutos

Manual
Función: Cocción al vapor
Temperatura: 95 °C
Tiempo de cocción: 25 minutos



Soufflé de requesón

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 35 minutos

Ingredientes

Para el requesón:

280 g de requesón,
20 % de grasa en materia seca
4 huevos, tamaño M
1 cucharadita de ralladura de
limón
80 g de azúcar

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de azúcar

Accesorios:

8 moldes pequeños para soufflé
Parrilla

Preparación

Separar los huevos reservando la clara de huevo para más tarde.
Mezclar el requesón con la yema de huevo y agregar la ralladura de
limón.

Con ayuda de una batidora de varillas, batir las claras con el azúcar
a punto de nieve e incorporar a la masa de requesón.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé, espolvorear con el
azúcar y rellenarlos con la masa de requesón. Colocarlo en la
parrilla del horno y cocer según los ajustes.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 90 °C
Duración: 20–25 minutos

Consejo

En vez de moldes pequeños
para soufflé se pueden utilizar
tazas.



Soufflé de requesón

Peras escalfadas en vino tinto

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 45 minutos + 12 horas de refrigeración

Ingredientes

Para el fondo de vino tinto:

- 1 naranja, sin tratar | el zumo y 2-3 tiras finas de la corteza de naranja
- 500 ml de vino tinto, seco
- 60 g de azúcar moreno
- ¼ cucharadita de canela, molida

Para la crema pastelera:

- 75 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla | solo la pulpa
- 50 g de nata

Para las peras:

- 4 peras, duras

Para servir:

- 250 g de mascarpone
- 100 g de requesón

Accesorios:

- 2 recipientes de cocción sin perforar

Preparación

Añadir el zumo de naranja, el vino tinto, el azúcar moreno, la canela y las cáscaras de naranja en un recipiente de cocción sin perforar y calentar siguiendo el paso de cocción 1.

Mezclar el azúcar, la pulpa de la vainilla y la nata en un recipiente de cocción sin perforar para la crema pastelera.

Pelar las peras sin quitar el tallo. Agregar las peras enteras al fondo de vino tinto.

Cocinar simultáneamente los dos recipientes de cocción con la crema pastelera y las peras en el fondo de vino tinto siguiendo el paso de cocción 2.

Retirar la crema pastelera del horno y dejar que se enfríe.

Darle una vuelta a las peras al vino en su jugo y reanudar el escalfado siguiendo el paso 3 hasta que estén blandas.

Una vez estén escalfadas, quitar las cáscaras de naranja del fondo de vino tinto. Dejar reposar las peras al vino en su jugo en el frigorífico durante la noche, así como la crema pastelera.

Antes de servir, mezclar el mascarpone y el requesón con la crema pastelera. Regar las peras al vino con un poco del fondo de vino tinto y emplatarlas con la crema pastelera.

Ajuste

- Paso de cocción 1
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 5 minutos
- Paso de cocción 2
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 8 minutos

- Paso de cocción 3
- Funciones: Cocción al vapor
- Temperatura: 100 °C
- Duración: 8 minutos



Peras escalfadas en vino tinto

Pudin Treacle Sponge

Para 6 raciones (fuente o moldes pequeños) | Tiempo de preparación: 70–120 minutos, según la forma

Ingredientes

Para el molde:

1 cucharada de mantequilla

Para el pudin:

3 cucharadas de jarabe de
azúcar, claro
125 g de harina de trigo tipo 405
5 g de levadura en polvo
125 g de mantequilla | en
pomada
3 huevos, tamaño M
125 g de azúcar
1 cucharada de sirope
de remolacha
3 cucharadas de jarabe
de azúcar, claro

Accesorios:

1 recipiente de cerámica grande
(1 litro)
6 moldes pequeños de 150 ml
cada uno
Papel especial para hornos
Papel de aluminio
Hilo bramante
Recipiente de cocción sin
perforar

Preparación

Engrasar los recipientes de cerámica o los moldes pequeños.
Añadir el jarabe de azúcar.

Tamizar la harina de trigo y la levadura en polvo en una fuente grande, incorporar la mantequilla, los huevos, el azúcar y el sirope de remolacha, trabajar la mezcla durante 2 minutos hasta conseguir una masa lisa y colocarla en un recipiente de cerámica o los moldes pequeños. Alisar la masa con el dorso de una cuchara.

Cortar un círculo o varios de papel especial para hornos, más grandes que el borde superior del recipiente de cerámica o los moldes pequeños. Plegar dos veces por el centro el círculo/los círculos y colocarlos sobre los recipientes de cerámica/moldes pequeños. Cubrir con el papel de aluminio, plegar lateralmente y fijar en el borde de la fuente con hilo bramante.

Colocar las fuentes de cerámica/moldes pequeños en un recipiente de cocción sin perforar y cocinar.

Despegar los púdines del borde con un cuchillo, desmoldar boca abajo en un plato precalentado y verter jarabe de azúcar.

Servir al momento.

Ajuste

Programa automático

Postre | Treacle Sponge Pudding |

Uno grande/Muchos, pequeños

Duración del programa:

Para el recipiente de cerámica: 90 minutos

Para los moldes pequeños: 40 minutos

Manual

Función: Cocción al vapor

Temperatura: 100 °C

Tiempo de cocción:

Para el recipiente de cerámica: 90 minutos

Para los moldes pequeños: 40 minutos



Pudín Treacle Sponge

Pudin de chocolate y nueces

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para el pudin:

100 g de chocolate, negro
5 huevos, tamaño M
80 g de mantequilla
80 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
80 g de nueces, molidas
80 g de pan rallado

Para el molde:

1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:

8 moldes pequeños para soufflé
Parrilla

Preparación

Derretir el chocolate y separar los huevos. Reservar la clara de huevo para más tarde. Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma, incorporar las yemas de huevo y remover.

Dejar que el chocolate se enfríe y añadir a la masa con las nueces y el pan rallado.

Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa.

Engrasar los moldes pequeños para soufflé y espolvorear con el azúcar glas.

Rellenar los moldes para soufflé con la masa. Colocarlo en la parrilla del horno y cocer según los ajustes.

Ajuste

Funciones: Cocción al vapor
Temperatura: 90 °C
Duración: 30 minutos

Consejo

En vez de moldes pequeños para soufflé se pueden utilizar tazas.



Pudin de chocolate y nueces

Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

El tiempo de cocción de un alimento depende, entre otras cosas, de su frescura, calidad, tamaño, procedencia y del grado de cocción deseado. En el caso de las verduras y frutas el tamaño original o el tamaño de los trozos al cortarlas puede variar, en esta categoría vamos a partir de un tamaño medio y de un grado de cocción «al dente». Las legumbres, dependiendo del tipo, se pueden preparar de muy diferentes maneras. Por este motivo los tiempos de cocción para guisantes, judías y lentejas están calculados para que el alimento esté hecho y mantenga su forma.

Los tiempos indicados en la tabla son valores orientativos. Para empezar, te recomendamos el tiempo de cocción más corto. Si lo deseas, podrás prolongarlo. El tiempo de cocción comienza una vez alcanzada la temperatura ajustada.

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Verdura				
Alcachofas	100	32–38	•	
Colíflor, entera	100	27–28	•	
Coliflor, arbolitos	100	8	•	
Judías, verdes	100	10–12	•	
Brócoli, arbolitos	100	3–4	•	
Zanahorias baby, troceadas	100	6	•	
Zanahorias grandes, enteras	100	7–8	•	
Zanahorias grandes, cortadas a la mitad	100	6–7	•	
Zanahorias grandes, troceadas	100	4	•	
Endivias, partidas a la mitad	100	4–5	•	
Col china, troceada	100	3	•	
Guisantes	100	3	•	
Tirabeques	100	5–7	•	
Hinojo, partido a la mitad	100	10–12	•	
Hinojo, en tiras	100	4–5	•	
Berza, cortada	100	23–26	•	

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Patatas nuevas, peladas, enteras	100	27–29	•	
Patatas nuevas, peladas, a la mitad	100	21–22	•	
Patatas nuevas, peladas, en cuartos	100	16–18	•	
Patatas principalmente nuevas, peladas, enteras	100	25–27	•	
Patatas principalmente nuevas, peladas, a la mitad	100	19–21	•	
Patatas principalmente nuevas, peladas, en cuartos	100	17–18	•	
Patatas harinosas, peladas, enteras	100	26–28	•	
Patatas harinosas, peladas, a la mitad	100	19–20	•	
Patatas harinosas, peladas, en cuartos	100	15–16	•	
Patatas cocidas sin pelar, nuevas	100	30–32	•	
Colinabo, en tiras	100	6–7	•	
Calabaza, en dados	100	2–4	•	
Mazorcas de maíz	100	30–35	•	
Acelgas, troceadas	100	2–3	•	
Pimientos, en dados o en tiras	100	2	•	
Setas	100	2	•	
Puerro, troceado	100	4–5	•	
Puerro, cortado a la mitad en dos tiras	100	6	•	
Romanesco, entero	100	22–25	•	

Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

376

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Romanesco, arbolitos	100	5–7	•	
Coles de Bruselas	100	10–12	•	
Remolacha, entera	100	53–57	•	
Lombarda, troceada	100	23–26	•	
Escorzonera, entera, del grosor de un dedo	100	9–10	•	
Apio, cortado en tiras	100	6–7	•	
Espárragos, verdes	100	7	•	
Espárragos, blancos, del grosor de un dedo	100	9–10	•	
Espinacas	100	1–2		•
Chucrut, cortado	100	10–11	•	
Perejil en rama, cortado	100	4–5	•	
Nabo blanco, en trozos	100	6–7	•	
Repollo, en trozos	100	12	•	
Col rizada, en trozos	100	10–11	•	
Calabacines, en tiras	100	2–3	•	
Legumbres				
Judías, secas, en proporción (judías/agua) 1:3				
Habichuelas	100	130–140		•
Alubias rojas (alubias Azuki)	100	95–105		•
Frijoles	100	100–120		•
Judías pintas	100	115–135		•
Judías blancas	100	80–90		•
Judías, en remojo, cubiertas con agua				
Habichuelas	100	55–65		•
Alubias rojas (alubias Azuki)	100	20–25		•

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Frijoles	100	55–60		•
Judías pintas	100	55–65		•
Judías blancas	100	34–36		•
Guisantes, secos, proporción (guisantes/agua) 1:3				
Guisantes amarillos	100	110–130		•
Guisantes verdes, pelados	100	60–70		•
Guisantes, en remojo, cubiertos con agua				
Guisantes amarillos	100	40–50		•
Guisantes verdes, pelados	100	27		•
Lentejas, sin poner en remojo, proporción (lentejas/agua) 1:2				
Lenteja pardina	100	13–14		•
Lentejas rojas	100	7		•
Frutas				
Manzanas, en trozos	100	1–3		•
Peras, en trozos	100	1–3		•
Cerezas, dulces y amargas	100	2–4		•
Ciruelas amarillas	100	1–2		•
Nectarinas/melocotones, en trozos	100	1–2		•
Ciruelas	100	1–3		•
Membrillos, en dados	100	6–8		•
Ruibarbo, en trozos	100	1–2		•
Uvas espigas	100	2–3		•
Huevos de gallina				
Huevos, tamaño M, poco hechos	100	4	•	
Huevos, tamaño M, medio hechos	100	6	•	

Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

378

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Huevos, tamaño M, duros	100	10	•	
Huevos, tamaño L, poco hechos	100	5	•	
Huevos, tamaño L, medio hechos	100	6–7	•	
Huevos, tamaño L, duros	100	12	•	
Otros				
Derretir chocolate	65	20		•
Blanquear verduras	100	1	•	
Blanquear fruta	100	1	•	
Rehogar cebolla	100	4		•
Derretir beicon/panceta	100	4		•
Calentar líquidos, taza/recipiente	100	2		•
Preparar yogur, tarros de yogur	40	300	•	
Dejar subir la masa, recipiente/fuente	40	mín. 15	•	
Pelar tomates	95	1	•	
Pelar pimientos	100	4	•	
Calentar toallas humedecidas	70	2	•	
Descristalizar miel	60	90	•	
Preparar manzanas en conserva	50	5	•	
Platos con huevo	100	4		•
Cereales (en proporción con agua)				
Amaranto (1:1,5)	100	15–17		•
Bulgur (1:1,5)	100	9		•

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Bulgur, en grano (1:1)	100	18–20		•
Bulgur, molido (1:1)	100	7		•
Avena, en grano (1:1)	100	18		•
Avena, molida (1:1)	100	7		•
Mijo (1:1,5)	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15		•
Centeno, en grano (1:1)	100	35		•
Centeno, molido (1:1)	100	10		•
Trigo, en grano (1:1)	100	30		•
Trigo, molido (1:1)	100	8		•
Bolas				
Dampfnudeln (plato típico de la cocina del Sur de Alemania)	100	30	•	
Bolitas de levadura	100	20	•	
Bolitas de patata en bolsa para cocción, cubiertas con agua	100	20		•
Bolitas de pan en bolsa para cocción, cubiertas con agua	100	18–20		•
Pasta				
Tagliatelle, cubiertos de agua	100	14		•
Fideos para sopa, cubiertos de agua	100	8		•
Arroz (en proporción con el agua)				
Arroz Basmati (1:1,5)	100	15		•
Arroz vaporizado (1:1,5)	100	23–25		•

Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

380

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Arroz integral (1:1,5)	100	26–29		•
Arroz salvaje (1:1,5)	100	26–29		•
Arroz largo (en proporción con el líquido)				
Arroz con leche (1:2,5)	100	30		•
Arroz para risotto (1:2,5)	100	18–19		•
Producto para ligar				
Gelatina	90	1		•
Bolas de harina	100	3		•
Hilo				
1 x remover	100	20		•
sin remover	–	–		•
Pescados y mariscos				
Anguila	100	5–7	•	
Filete de perca	100	8–10	•	
Quisquillas	90	3	•	
Filete de dorada	85	3	•	
Trucha, 250 g	90	10–13	•	
Gambas	90	3	•	
Filete de rodaballo	85	4–6	•	
Vieiras	90	5	•	
Bacalao	100	6	•	
Carpas, 1,5 kg	100	18–25	•	
Cigalas	90	4	•	
Lomo de salmón	100	6–8	•	
Lomo de salmón	100	8–10	•	
Trucha asalmonada	100	14–17	•	•

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Langostas	95	10–15	•	
Mejillones	90	12	•	•
Filete de panga	85	3	•	
Filete de gallineta	100	6–8	•	
Filete de liba	100	4–6	•	
Filete de lenguado	85	4–5	•	
Rape	85	8–10	•	
Filete de lenguado	85	3	•	
Filete de rodaballo	85	5–8	•	
Lomo de atún	85	5–10	•	
Almejas	90	4	•	•
Lucioperca	85	4	•	
Carnes y embutidos				
Tajada de jarrete, cubierta con agua	100	110–120		•
Salchichas	90	6–8	•	•
Codillo de cerdo	100	135–145		•
Filete de pechuga de pollo	100	8–10	•	•
Pierna	100	105–115		•
Lomo alto, cubierto con agua	100	110–120		•
Estofado de ternera	100	3–4	•	

Cocinar al vapor en los hornos a vapor combinados de Miele

382

Alimentos	Cocción al vapor		Menaje	
	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos	Recipiente de cocción perforado	Recipiente de cocción sin perforar
Chuletas de Sajonia	100	6–8	•	•
Ragú de cordero	100	12–16		•
Redondo de pavo	100	12–15	•	
Pechuga de pavo	100	4–6	•	•
Pularda	100	60–70		•
Costilla transversal, cubierta con agua	100	130–140		•
Estofado de vacuno	100	105–115		•
Gallina para sopa, cubierta con agua	100	80–90		•
Carne de vacuno cocida	100	110–120		•
Salchichas blancas	90	6–8	•	•

Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Añade los pasos individuales mediante la función «Programas propios». Los valores que aparecen en las tablas son meramente orientativos. Prueba y descubre qué ajustes se adaptan a tu gusto.

383

Con respecto a las abreviaturas de las tablas: PR: Precalentar (en el primer paso, calienta el horno con el recipiente de cocción **vacío**); R: Asar; U: Bandeja universal; R+U: Bandeja universal con parrilla para hornear y asar colocada

Alimento para asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Niveles
Gratinado						
Gratinado de pasta	1	Combi con bóveda y solera	150–180	95	40	R: 2
Lasaña	1	Combi con bóveda y solera	170–200	95	40	R: 2
Tarta de bizcocho						
Fondo	PR 1	Bóveda y solera	140–160	–	–	R: 3
	2	Bóveda y solera	140–160		40	
Bandeja	PR 1	Bóveda y solera	160	–	–	U: 3
	2	Bóveda y solera	160		16	
Masa cocida						
Buñuelos	1	Combi con aire caliente plus	185		35–50	U: 3
Masa de pan						
Flammkuchen	PR 1	Aire caliente plus	200	–	–	U: 1
	2	Cocción intensiva	200	–	17–20	
Verduras y gratinados						
Gratinado de patatas con queso	1	Combi con bóveda y solera	170	95	38	R: 3
	2	Combi con grill	Nivel 2	70	1–8	
Patatas gajo	1	Combi con bóveda y solera	180–210		45	U: 3

Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

384

Alimento para asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Niveles
Gratinado de hinojo y zanahorias	1	Cocción al vapor Recipiente para cocción al vapor perforado	100		15–18	3
	2	Grill grande Recipiente para cocción al vapor sin perforar	Nivel 3	—	10	
Masa de levadura						
Baguettes	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	U: 1
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	180–210		30	
Bollos dulces	1	Combi con bóveda y solera	40	100	8	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	50	100	2	
	3	Combi con bóveda y solera	140	50	10	
	4	Combi con bóveda y solera	145–185		13	
Bizcocho de mantequilla	1	Combi con bóveda y solera	160	90	15	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	120–165		10	
Croissants	1	Combi con aire caliente plus	90	100	2	U: 3
	2	Combi con aire caliente plus	160	90	10	
	3	Combi con aire caliente plus	160–170		30	

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
Pan de espelta	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	170–200		40	
Pan árabe	1	Combi con bóveda y solera	40	100	10	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	50	100	2	
	3	Combi con bóveda y solera	210		6	
	4	Combi con bóveda y solera	155–190		25	
Trenza	1	Combi con bóveda y solera	40	100	8	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	50	100	2	
	3	Combi con bóveda y solera	200	27	15	
	4	Combi con bóveda y solera	140–170		20	
Panecillos multicereales	1	Combi con aire caliente plus	30	100	20	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	150	50	5	
	3	Repostería especial	225	–	5	
	4	Combi con aire caliente plus	200–225		12	

Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

386

Alimento para asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Niveles
Bollitos rellenos de nougat	1	Combi con aire caliente plus	100	100	10	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	165		35–40	
Pan de nueces	1	Combi con aire caliente plus	30	100	15	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	150	50	10	
	3	Combi con aire caliente plus	150		100	
Pizza redonda	1	Cocción intensiva	175–220	–	25	R: 1
Pizza, bandeja universal	1	Cocción intensiva	175–220	–	30	U: 1
Pan de semillas	1	Combi con aire caliente plus	30	100	15	R: 3
	2	Combi con aire caliente plus	210	50	10	
	3	Combi con aire caliente plus	170–180		45	
Pan dulce navideño	1	Combi con aire caliente plus	150	80	20	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	130–160		45	
Tarta con copos con fruta	1	Combi con bóveda y solera	145–165	30	45	U: 3
Pan blanco	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	170–210		30	

Alimento para asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Niveles
Pan blanco de molde	1	Combi con aire caliente plus	40	100	8	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	50	100	4	
	3	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	4	Combi con aire caliente plus	170–225		30	
Panecillos de trigo	1	Combi con aire caliente plus	30	100	20	U: 3
	2	Combi con aire caliente plus	150	50	5	
	3	Repostería especial	225	–	5	
	4	Combi con aire caliente plus	180–220		12	
Pan de trigo y centeno	1	Combi con aire caliente plus	30	100	30	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	210	50	6	
	3	Repostería especial	210	–	5	
	4	Combi con aire caliente plus	195–205		35	
Masa quebrada						
Tarta de manzana cubierta	1	Combi con bóveda y solera	100	100	2	R: 2
	2	Combi con bóveda y solera	160		70–90	
Galletitas de mantequilla	1	Combi con aire caliente plus	160	60	10	U: 3
	2	Combi con aire caliente plus	160		10–18	
Galletitas de queso	1	Aire caliente plus	185	–	18–23	U: 3

Hornear en los hornos a vapor combinados de Miele

388

Alimento para asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Niveles
Tarta de queso con cerezas	1	Cocción intensiva	170–190	–	45	U: 2
Pastel de salmón	1	Cocción intensiva	185–210	–	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Cocción intensiva	190–220	–	35	R: 1
Quiche de salmón ahumado	1	Cocción intensiva	200	–	30–35	R: 2
Galletas para manga pastelera	PR 1	Repostería especial	135–155	–	–	U: 3
	2	Repostería especial	135–155		29	
Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	PR 1	Bóveda y solera	170	–	–	U: 3
	2	Bóveda y solera	170		12–17	
Masa de requesón y aceite						
Bollos dulces	1	Combi con bóveda y solera	50	100	5	U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	165	50	5	
	3	Combi con bóveda y solera	165		16–26	
Pizza redonda	PR 1	Cocción intensiva	165–195	–	–	R: 2
	2	Cocción intensiva	165–195		20	
Pizza, bandeja universal	PR 1	Cocción intensiva	165–195	–	–	U: 3
	2	Cocción intensiva	165–195		25	
Masa batida						
Tarta fina de manzana	1	Aire caliente plus	150–170	–	50	R: 2
Magdalenas de arándanos	1	Repostería especial	140–180	–	32	R: 2
Bizcocho mármol	1	Repostería especial	145–180	–	55	R: 2

Alimento para asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Niveles
Bizcocho fino	1	Repostería especial	170	–	60	R: 1
Magdalenas con nueces	1	Repostería especial	140–180	–	32	R: 2
Masa madre						
Hogaza pequeña de centeno	1	Combi con aire caliente plus	30	100	30	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	155	90	10	
	3	Combi con aire caliente plus	190–210		25	
Pan de centeno y trigo	1	Combi con aire caliente plus	30	100	20	R: 2
	2	Combi con aire caliente plus	210	50	5	
	3	Combi con aire caliente plus	190–210		50	
Masa de hojaldre						
Strudel de manzana	1	Combi con aire caliente plus	30	90	7	U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	190		37–63	

Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

Añade los pasos individuales mediante la función «Programas propios». Los valores que aparecen en las tablas son meramente orientativos. Prueba y descubre qué ajustes se adaptan a tu gusto. También puedes marinar la carne previamente. En ese caso, ten en cuenta que la carne marinada presenta un color más oscuro. Las piezas de carne (excepto las aves enteras) contienen fondo de asado que puedes aclarar con agua o caldo para preparar una deliciosa salsa. Si se indica una temperatura interior, utiliza la sonda térmica que se adjunta (según el aparato) o respeta el tiempo indicado. Si en un paso se indica una temperatura de 30 °C, se trata de un paso de enfriamiento.

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Con respecto a las abreviaturas de las tablas: PR: Precalentar (en el primer paso, calienta el horno con el recipiente de cocción vacío); P: parrilla; U: Bandeja universal; P+U: Bandeja universal con parrilla para hornear y asar colocada

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Pescado							
Trucha asalmónada en costra de sal	1	Bóveda y solera	190	–	25–35	–	U: 2
Caballa asada con Letscho de tomate	1	Combi con grill	Nivel 3		20–25	–	U: 3
Gallineta rellena	1	Combi con bóveda y solera	180	50	35	–	U: 2
Lubina rellena	1	Combi con bóveda y solera	180	50	20–30	–	U: 2
Aves							
Pato de hasta 2 kg, relleno	1	Combi con aire caliente plus	130	80	75	–	P+U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	170	40	30–60		
	3	Grill con aire	190	–	15		

Alimentos a asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Tempe- ratura interior en °C	Ni- veles
Pato de hasta 2 kg, sin relleno	1	Combi con aire calien- te plus	130	80	60	–	P+U: 2
	2	Combi con aire calien- te plus	170	40	30–60		
	3	Grill con aire	190	–	15		
Ganso, 4,5 kg	1	Combi con aire calien- te plus	190	40	30	–	P+U: 2
	2	Combi con aire calien- te plus	100	80	120–210		
	3	Grill con aire	190	–	23		
Pollo, entero	1	Combi con aire calien- te plus	200	30	15	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con aire calien- te plus	150	55	30–50		
	3	Grill grande	Nivel 3	–	15		
Muslos de pollo	1	Combi con aire calien- te plus	200	30	15	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con aire calien- te plus	150	55	15		
	3	Grill grande	Nivel 3	–	12		
Pavo, entero (relleno)	1	Combi con aire calien- te plus	190	40	20	–	P+U: 2
	2	Combi con aire calien- te plus	150	70	95–120		
	3	Grill con aire	190	–	10		
Pechuga de pavo	1	Combi con aire calien- te plus	170	65	85	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	2		

Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

392

Alimentos a asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Tempe- ratura interior en °C	Ni- veles
Muslos de pavo	1	Combi con aire calien- te plus	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	Combi con aire calien- te plus	150	55	60		
	3	Grill con aire	200	–	20		
Avestruz (asado Gourmet)							
inglés	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	8		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	157		
al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	13		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	80	66	157		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	13		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	100	57	142		
Ternera							
Solomillo/lomo (asado)							
Al punto	1	Grill con aire	175	–	aprox. 30	45	P: 3 U: 2
al punto	1	Grill con aire	165		aprox. 45	55	
Muy hecho	1	Grill con aire	160		aprox. 60	75	

Alimentos a asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Tempe- ratura interior en °C	Ni- veles
Solomillo/lomo (asado Gourmet)							
Al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con grill	Nivel 3		8		
	3	Combi con bóveda y solera	60		30		
	4	Combi con bóveda y solera	60	49	30		
al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	60		
	5	Combi con bóveda y solera	70	51	60		
Muy hecho	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	60		
	5	Combi con bóveda y solera	90	68	50		
	6	Grill con aire	200	–	5		
Pierna	1	Combi con bóveda y solera	100	84	110	–	P+U: 2
	2	Grill con aire	190	–	17		
Estofado	1	Combi con grill	Nivel 3		20	–	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	70		

394

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Cordero							
Pierna (asado gourmet)							
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	10		
	3	Combi con bóveda y solera	80	53	150		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	10		
	3	Combi con bóveda y solera	95	66	190		
Lomo (asado Gourmet)							
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	6		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	70	46	105		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	6		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	95	61	105		
Carne de vacuno							
Solomillo (asado)							
inglés	1	Grill con aire	175	–	aprox. 35	45	P: 3 U: 2
al punto	1	Grill con aire	170		aprox. 55	55	
Muy hecho	1	Grill con aire	165		aprox. 75	90	
Solomillo (asado Gourmet)							

Asar en los hornos a vapor combinados de Miele

396

Alimentos a asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Tempe- ratura interior en °C	Ni- veles
inglés	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	60		30		
	4	Combi con bóveda y solera	60	49	30		
al punto	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	60		
	5	Combi con bóveda y solera	70	51	60		
Muy hecho	PR 1	Combi con grill	Nivel 3		10	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con grill	Nivel 3		10		
	3	Combi con bóveda y solera	100		20		
	4	Combi con bóveda y solera	65	49	60		
	5	Combi con bóveda y solera	90	60	105		
	6	Grill con aire	200	–	8		
Redondo	1	Combi con grill	Nivel 3		15	–	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	90		
Estofado	1	Combi con grill	Nivel 3		20	–	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	205		

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Cerdo							
Solomillo (asado)							
Al punto	1	Grill con aire	225	–	aprox. 25	60	P: 3 U: 2
Poco hecho-al punto	1	Grill con aire	220	–	aprox. 30	65	
Muy hecho	1	Grill con aire	200	–	aprox. 35	75	
Chuletas de Sajonia (asadas)	1	Combi con aire caliente plus	200		30	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con aire caliente plus	130	100	aprox. 20–25	63	
Asado crujiente	1	Combi con aire caliente plus	160	80	120	–	R: 2 U: 1
	2	Combi con grill	Nivel 2	20	8		
Asado de jamón	1	Grill con aire	180	–	30	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	120	60	30	–	
	3	Combi con bóveda y solera	100	80	aprox. 60	85	
Carne de caza							
Pierna de ciervo (asado gourmet)	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	100	57	160		
Lomo de ciervo (asado gourmet)							
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	7		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	75	52	40		

398

Alimentos a asar	Paso	Función	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos	Temperatura interior en °C	Niveles
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	13		
	3	Combi con bóveda y solera	30		30		
	4	Combi con bóveda y solera	95	60	70		
Conejo	1	Combi con grill	Nivel 3	–	20	–	U: 3
	2	Combi con bóveda y solera	100	84	70		
Pierna de corzo (asado gourmet)	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	100	57	130		
Lomo de corzo (asado gourmet)							

Alimentos a asar	Paso	Función	Tempe- ratura en °C	Hume- dad en %	Tiempo en mi- nutos	Tempe- ratura interior en °C	Ni- veles
Al punto	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	4		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	75	47	55		
Muy hecho	PR 1	Grill grande	Nivel 3	–	10	–	P: 3 U: 2
	2	Grill grande	Nivel 3	–	4		
	3	Combi con bóveda y solera	30		15		
	4	Combi con bóveda y solera	100	47	85		
Pierna de jabalí (asado gourmet)	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 3 U: 2
	2	Combi con bóveda y solera	100	57	130		
Otros							
Albóndigas con pimientos y crema de aguacate	1	Grill grande	Nivel 3	–	20	–	P: 4 U: 2

Calentar en los hornos a vapor combinados de Miele

400

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Para los siguientes ajustes, selecciona la función especial Calentar. Los tiempos se aplican a los alimentos que se calientan en un plato. Se recomienda atemperar las salsas por separado. Como excepción, alimentos preparados en salsa (p. ej. gulasch).

Alimentos	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en minutos*
Verdura			
Zanahorias Colíflor Colinabo Judías	120	70	8–10
Guarniciones			
Pasta Arroz Patatas cortadas longitudinalmente	120	70	8–10
Bolas Puré de patatas	140	70	18–20
Carne y aves			
Asado en rodajas, de 1,5 cm de grosor Redondo cortado en rodajas estofado Ragú de cordero Königsberger Klopse (albóndigas en salsa de alcaparras típicas de la región de Berlín) Escalopes de pollo Pechuga de pavo, cortada en rodajas	140	70	11–13
Pescado			
Filete de pescado Rollo de pescado, en mitades	140	70	10–12
Platos combinados			
Spaguetti, salsa de tomate Asado de cerdo, patatas, verduras Pimientos rellenos (en mitades), arroz Fricasé de pollo, arroz Sopa de verduras Crema Consomé Potaje	120	70	10–12

Descongelar en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Para los siguientes ajustes, selecciona la función especial Descongelar.

Alimentos a descongelar	Peso en gramos	Temperatura en °C	Tiempo de descongelación en minutos	Tiempo de compensación en minutos
Lácteos				
Queso en lonchas	125	60	15	10
Requesón	250	60	20–25	10–15
Nata	250	60	20–25	10–15
Queso blando	100	60	15	10–15
Frutas				
Puré de manzana	250	60	20–25	10–15
Manzanas en trozos	250	60	20–25	10–15
Albaricoques	500	60	25–28	15–20
Fresas	300	60	8–10	10–12
Frambuesas/grosellas	300	60	8	10–12
Cerezas	150	60	15	10–15
Melocotones	500	60	25–28	15–20
Ciruelas	250	60	20–25	10–15
Uvas espinas	250	60	20–22	10–15
Verdura				
Congelado en bloque	300	60	20–25	10–15
Pescado				
Filetes de pescado	400	60	15	10–15
Truchas	500	60	15–18	10–15
Langosta	300	60	25–30	10–15
Nécoras	300	60	4–6	5
Platos precocinados				
Carne, verduras, guarniciones/potajes/sopas	480	60	20–25	10–15

Descongelar en los hornos a vapor combinados de Miele

402

Alimentos a descongelar	Peso en gramos	Temperatura en °C	Tiempo de descongelación en minutos	Tiempo de compensación en minutos
Carne				
Asado, rodajas	por cada 125–150	60	8–10	15–20
Carne picada	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Estofados	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Hígado	250	60	20–25	10–15
Lomo de liebre	500	50	30–40	10–15
Lomo de corzo	1000	50	40–50	10–15
Escalopes/chuletas/salchichas	800	60	25–35	15–20
Aves				
Pollo	1000	60	40	15–20
Muslos de pollo	150	60	20–25	10–15
Escalopes de pollo	500	60	25–30	10–15
Muslos de pavo	500	60	40–45	10–15
Repostería				
Repostería de hojaldre/de masa de levadura	–	60	10–12	10–15
Galletas/tartas de masa batida	400	60	15	10–15
Pan/panecillos				
Panecillos	–	60	30	2
Pan negro, en rebanadas	250	60	40	15
Pan integral, en rebanadas	250	60	65	15
Pan blanco, en rebanadas	150	60	30	20

Preparar conservas en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo.
Selecciona la Funciones: Cocción al vapor.

Alimento para hacer conserva	Temperatura en °C	Tiempo en minutos*
Bayas		
Grosellas	80	50
Uvas espinas	80	55
Arándanos encarnados	80	55
Fruta con hueso		
Cerezas	85	55
Ciruelas amarillas	85	55
Ciruelas	85	55
Melocotones	85	55
Ciruelas claudias	85	55
Fruta con hueso		
Manzanas	90	50
Puré de manzana	90	65
Membrillos	90	65
Verdura		
Granos de café	100	120
Judiones	100	120
Pepinos	90	55
Remolacha	100	60
Carne		
Precocinado	90	90
Asado	90	90

* Los tiempos de cocción son válidos para tarros de 1,0 l. En el caso de tarros de 0,5 l, el tiempo se reduce a 15 minutos; en el caso de tarros de 0,25 l, 20 minutos.

Deshidratar en los hornos a vapor combinados de Miele

Antes de hacerlo por primera vez, ten en cuenta las indicaciones de las instrucciones de manejo. Con la función Secar, los alimentos se deshidratan durante un tiempo prolongado. Los valores que aparecen en las tablas son meramente orientativos. Comprueba cuándo el alimento correspondiente está deshidratado a tu gusto. Para los siguientes ajustes, selecciona la función especial Deshidratar o la Funciones: Combi con aire caliente plus.

Alimentos para deshidratar	Temperatura en °C	Humedad en %	Tiempo en horas
Manzana, en aros	70	0	6–8
Albaricoques, en mitades, sin hueso	60–70	0	10–12
Peras, en tiras	70	0	7–9
Hierbas aromáticas	60	0	1,5–2,5
Setas	70	0	3–5
Tomates, en rodajas	70	0	7–9
Cítricos, en rodajas	70	0	8–9
Ciruelas deshuesadas	60–70	0	10–12

Contenido

406

Albóndigas con pimientos y crema de aguacate	202	Conejo a la mostaza	246	Hinojo a la crema	300
Almendrados	68	Crema de caramelo	354	Panecillos de centeno	92
Arroz con carne	336	Crème brûlée	346	Hojaldre de salmón con espinacas	264
Asado de cerdo crujiente	236	Croissants	88	Kaiserschmarn (Austria)	352
Asado de jamón	238	Curry de pescado con melocotón	258	Lasaña	288
Asado de ternera	194	Endibias gratinadas	278	Lombarda con manzana	298
Avestruz (asado Gourmet)	180	Entrante de verduras	296	Lomo de ciervo (asado gourmet)	244
Baguettes	102	Estofado de ternera	328	Lomo de cordero (asado gourmet)	200
Base de bizcocho	34	Estofado de ternera con bolas de patata	220	Lomo de corzo en salsa de ciruelas (asado gourmet)	250
Bizcocho de copa	32	Estofado de vacuno	218	Lomo de ternera (asado gourmet)	192
Bizcocho de mantequilla	42	Filet de pechuga de pollo con tomates secos	168	Lomo de ternera (asado)	190
Bizcocho fino	52	Salmón marinado en salsa de soja (cocción a baja temperatura)	262	Lubina rellena de champiñones	274
Bolitas de queso asadas	310	Flammkuchen	132	Magdalenas con nueces	74
Bolitas de pan	320	Galletas para manga pastelera	70	Magdalenas de arándanos	64
Bolitas de patata	304	Galletitas de mantequilla	62	Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	72
Bollitos rellenos de nougat	362	Saladitos de queso	66	Mejillones en salsa	270
Bollos/panecillos dulces (masa de levadura)	82	Gallineta rellena	272	Muslo de pavo	178
Bollos/panecillos dulces (masa de requesón y aceite)	84	Ganso (relleno)	160	Muslos de pollo	170
Brioche de mantequilla	86	Germknödel (bolitas de masa al vapor)	348	Pan árabe	108
Profiteroles	76	Gratinado de hinojo y zanahorias	280	Pan blanco (de molde)	122
Caballa asada con Letscho de tomate	268	Gratinado de pasta	290	Pan blanco	124
Caldo de ave	330	Gratinado de pasta con jamón	292	Pan de azúcar	128
Carne de vacuno a la vienesa	228	Gratinado de patatas	282	Pan de centeno y trigo	116
Carne de vacuno en salsa de rábano picante y manzana	226	Gratinado de patatas con queso	286	Pan de espelta	106
Carne picada	232	Guiso de pepino (Schmorgurken)	318	Pan de nueces	114
Carne picada de ternera	214			Pan de pueblo (al estilo suizo)	104
Chuletas de Sajonia al pesto (asadas)	234				

Pan de semillas	118	Pizza (masa de levadura)	136	(asado gourmet)	210
Pan de trigo y centeno	126	Pizza (masa de requesón y		Solomillo de vacuno (asado)	208
Pan dulce navideño	56	aceite)	138	Solomillo de vacuno	206
Pan tigre	120	Pollo	162	Solomillo de vacuno	
Panecillos de trigo	94	Pollo con pimientos	172	escalfado con verduras	212
Panecillos multicereales	90	Potaje de judías con		Sopa de calabaza a la	
Papanasi	364	carne de cordero	326	australiana	334
Pastel de frutas (hojaldre)	48	Pudin de chocolate y		Sopa de patata	332
Pastel de frutas		nueces	372	Sopa de verduras de	
(masa quebrada)	50	Pudin de frutos rojos	342	primavera	338
Pastel de queso y lima	360	Pudin de navidad	344	Soufflé de queso y	
Pastel de salmón	134	Pudin Treacle Sponge	370	cebollino	284
Pasteles de dátiles y		Puré de patatas	306	Soufflé de requesón	366
caramelo	356			Soufflé de sémola	350
Patatas gajo	308	Quiche de salmón		Soufflé de verduras	302
Pato (relleno)	154	ahumado	142	Strudel de manzana	30
Pato (sin relleno)	156	Quiche Lorraine	140		
Pavo (relleno)	174			Tarta con copos con fruta	58
Pechuga de pato al estilo		Redondo de vacuno	216	Tarta de manzana (Apple pie)	28
Shanghái	158	Rellenos de base de		Tarta de queso con cerezas	44
Pechuga de pavo con ragú		bizcocho	36	Tarta fina de manzana	26
de espárragos verdes y		Rellenos para profiteroles	78	Tarta salada (hojaldre)	144
blancos	176	Rellenos para el rollo suizo	40	Tarta salada	
Pechuga de pollo en salsa de		Repollo relleno	204	(masa quebrada)	146
yogur y hierbabuena	166	Risotto de calabaza	312	Tikka Masala con arroz	182
Peras escalfadas en vino tinto	368	Rollitos de calabacín con		Tomates al estilo griego	322
Peras al vino	358	queso de oveja	316	Trenza	110
Pierna de ciervo		Rollo de chocolate	54	Trenza al estilo suizo	112
(asado gourmet)	242	Rollo suizo	38	Trucha asalmonada en	
Pierna de cordero		Rosbif con salsa tártara		costra de sal	266
(asado Gourmet)	198	(asado Gourmet)	224	Trucha con setas	260
Pierna de cordero	196	Rosbif (asado)	222		
Pierna de corzo				Yorkshire Pudding	230
(asado gourmet)	248	Solomillo de cerdo a la miel			
Pierna de jabalí en salsa		(asado)	240	Zanahorias con chalotas	
de boletus		Solomillo de ternera		glaseadas	314
(asado gourmet)	252	(asado gourmet)	186		
Pierna de ternera	188	Solomillo de ternera (asar)	184		
Pilaf de pollo	164	Solomillo de vacuno			

Redacción:

Werk Gütersloh
Werk Bünde

Desarrollo de las recetas:

El Equipo de la Cocina Experimental Miele, Bünde

Fotografía:

Fotostudio Casa, Münster

Estilismo:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Estilismo:

Renate Neetix, Bielefeld

Idea, realización y producción:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

La reimpresión, aunque solo sea de algunos fragmentos, está permitida con consentimiento expreso y previo de Miele & Cie. KG y citando las fuentes.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Salvo modificaciones

3ª Edición
MMS 19-2447
M-Nr. 11157800