



Miele



Miele



Miele

Miele S. A. U.
Avda. de Bruselas, 31
28108 Arroyo de la Vega
Alcobendas (Madrid)
Telf. 91 662 02 66

Miele Experience Center La Moraleja
Avenida de Bruselas, 21
20108 Arroyo de la Vega
Alcobendas (Madrid)
Telf. 91 111 55 66

Miele Experience Center Madrid
Claudio Coello, 17
28001 Madrid
Telf. 91 111 55 67

Miele Experience Center Barcelona
Vía Augusta, 24-26
08006 Barcelona
Telf. 93 292 04 50

Miele Experience Center Bilbao
Plaza de Euskadi, 3
48009 Bilbao
Telf. 946 781 108

1ª Edición
19-0176 (04/19)
M-Nr. 11 271 370

Repostería y asados. El placer de cocinar con Miele

El libro de cocina

Hornos multifunción de Miele



Repostería y asados. El placer de cocinar con Miele

El 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: un verdadero «todo en uno», con el que no solo podrás cocinar los platos más saludables rápidamente, sino que también prepararás platos elaborados.

Este libro 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 de este libro de cocina.

Te deseamos momentos deliciosos.

El Equipo de la Cocina Experimental Miele

4

4

4

4

Acerca de este libro de cocina

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

Hay una receta para cada programa automático para ayudarte a conocer el horno de Miele.

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 no está equipado con el programa automático correspondiente, podrás preparar todas las recetas. En ese caso realiza los ajustes manualmente. En el texto de preparación se advierte acerca de las diferencias correspondientes.
- 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 ingrediente 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 ingrediente 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, 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.

Particularidades de algunos modelos de hornos

Este recetario se suministra con hornos de diferentes tamaños. Si las cantidades o las indicaciones de ajuste difieren, se indican los ajustes que tendrás que realizar en las recetas siguiendo este orden:

- Hornos con cinco niveles de bandeja
- [Hornos con tres niveles de bandeja]
- (Hornos de 90 cm)

En caso de que los ajustes sean válidos para todos los tamaños, tan solo se muestra un ajuste sin paréntesis.

Si el horno no cuenta con la función especial | Dejar subir la masa, selecciona el Programa automático | Tartas | Masa de levadura. Como alternativa, puedes utilizar la función Bóveda y solera a una temperatura de 30 °C y colocar después un paño húmedo sobre la masa.

Si el horno no cuenta con las funciones Función Clima + Calor de bóveda y solera, Función Clima + Asado auto., Función Clima + Aire caliente + o Función Clima + Coc. intensiva, selecciona Función Clima. En las indicaciones acerca de la función Clima + Calor de bóveda y solera, ajusta una temperatura 20 °C más baja de lo que se describe en los ajustes manuales.

Si el horno no dispone de la Función especial

Acerca de este libro de cocina

8 | Cocción a baja temperatura, utiliza la función **Bóveda y solera**. Precalienta el horno a 120 °C durante 15 minutos. Reduce la temperatura al introducir el alimento a unos 100 °C.

Para los modelos con guías telescópicas FlexiClip y, por tanto, se encuentren más arriba: móntalos, a ser posible, en un nivel más bajo de lo que se indica en la receta e introduce el alimento en las guías telescópicas FlexiClip.

Utiliza las guías telescópicas FlexiClip situadas entre los listones laterales de los distintos niveles del aparato y que corresponden a los niveles indicados en la receta para que se encuentren en el mismo nivel.

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.

Descripción de las funciones

Función Clima

Para preparar repostería y asar con humedad. Utiliza esta función para hornear pan y repostería y para asar carne y pescado.

Con la función Clima, los panes adquieren una miga (el interior del pan) uniforme y una corteza crujiente (sin quebrarse). Las masas de levadura suben a la perfección. Las carnes y pescados se cocinan de forma delicada y mantienen su jugosidad.

Escoge entre las siguientes posibilidades de combinación:

Función Clima + Aire caliente plus

Función Clima + Bóveda y solera

Función Clima + Asado automático.

Función Clima + Cocción intensiva

Aire caliente plus

Para hornear y asar. Podrás cocinar al mismo tiempo en varios niveles. Es posible cocinar a temperaturas más bajas que en la función Bóveda y solera, puesto que el calor se distribuye inmediatamente por el interior.

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 10 °C. 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.

Asado automático

Recomendamos esta función para asar. Durante la fase inicial de asado, el interior del horno se calienta a una temperatura elevada. En cuanto se alcanza esta temperatura, el horno se regula de forma automática descendiendo a la temperatura de cocción ajustada. De esta manera, el alimento se dora bien por fuera y, a continuación, puede cocinarse hasta el final sin que haya que ajustar la función.

Descripción de las funciones

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.

Aire caliente Eco

Para cantidades pequeñas p. ej. pizza congelada, galletas de mantequilla y también para platos de carne y asados. Ahorrarás hasta un 30 % de energía en comparación con las funciones tradicionales, si mantienes la puerta del horno cerrada durante todo el proceso.

Programas propios

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

Información importante y curiosidades

TasteControl

La función TasteControl sirve para agilizar el enfriamiento del interior del horno y del alimento una vez finaliza un proceso de cocción. De este modo se evita que el alimento se gratine o se dore en exceso. Al combinar TasteControl con la función de precalentamiento que se cita a continuación, conseguirás unos resultados perfectos de tiempo y de sabor.

Desconexión de seguridad

El horno está equipado con una electrónica inteligente que permite despreocuparse por completo del transcurso de los procesos de cocción. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se desconecta automáticamente.

Preselección de inicio

Con la introducción de un tiempo de cocción concreto, «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. Si además se selecciona la función «Precalentamiento», el tiempo de cocción comienza cuando la temperatura escogida se ha alcanzado y el alimento ya está dentro.

Precalentamiento

En pocas recetas 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. Se recomienda precalentar el horno para preparar los siguientes platos:

- tartas y pastelería con un tiempo de cocción breve (hasta aprox. 30 minutos)
- masa de pan integral
- rosbif y solomillo.

Booster

Para que el interior del horno pueda alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible, este ofrece 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.

Crisp function

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

Información importante y curiosidades

Sonda térmica

La sonda térmica permite controlar la temperatura exacta del proceso de cocción en el interior de los alimentos. Se recomienda su uso para algunos programas automáticos y funciones especiales.

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.

Cómo utilizarla: la punta metálica de la sonda térmica deberá introducirse completamente en el alimento y alcanzar aproximadamente el núcleo del mismo. En el caso de piezas pequeñas de carne puedes utilizar un trozo de patata o los desperdicios de la carne (desechos y tendones) para cubrir la parte de la sonda que sobresale. De lo contrario, la temperatura interior mostrada podría distorsionarse.

Funciones especiales

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

Dejar subir la masa

Para que la masa suba de forma fácil y segura. Podrás escoger un tiempo de 15, 30 o 45 minutos.

Cocción a baja temperatura

Para la cocción delicada de carnes especialmente tiernas. Gracias a la baja temperatura y a unos tiempos de cocción largos, se consigue un resultado isuperable.

Programa Sabbath

El programa Sabbath sirve para atender las necesidades de ritos religiosos. Una vez seleccionado, ajusta una función y una temperatura. El desarrollo del programa se inicia inmediatamente después de abrir y cerrar la puerta.

Accesorios y productos de limpieza y mantenimiento Miele

Accesorios y productos de limpieza y mantenimiento Miele

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

PerfectClean

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

Las bandejas de repostería y los moldes de Miele también están dotados con este acabado especial, por lo que el uso de papel de horno se vuelve innecesario. El pan, los panecillos y las galletas no se pegan y se despegan de las bandejas casi solos.

La superficie resistente a cortes permite incluso cortar la pizza, las tartas y muchos otros alimentos directamente sobre 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 perforadaGourmet

La bandeja de repostería Gourmet perforada está específicamente diseñada para la función Clima. Es particularmente idónea para la elaboración de repostería con masa de levadura fresca y con masa de requesón y aceite, panes y panecillos. 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 las pizzas, las quiches y las tartas.

El acabado especial PerfectClean reduce la necesidad de un engrasado adicional o del uso de papel de horno. También hay disponible un molde redondo perforado para utilizar.

Accesorios y productos de limpieza y mantenimiento Miele

Bandeja de asar y asar al grill

La bandeja de asar y asar al grill se coloca sobre la bandeja Universal para evitar que la carne se encuentre en contacto con el jugo. 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 excesivamente.

Bandejas Gourmet Miele

Hemos desarrollado la bandeja Gourmet para combinar de manera ideal la placa de cocción con un electrodoméstico empotrable. Después del sellado en la placa, la bandeja Gourmet se introduce sencillamente 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 del interior del horno, sino simplemente extraerla hacia fuera.

La bandeja Gourmet es antiadherente y apta para la preparación de guisos, piezas de carne, sopas, salsas, gratinados e incluso postres. Esta disponible en dos tamaños con las tapas adecuadas para cada uno.

Guías telescópicas 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

Una limpieza y cuidado regulares garantizan el óptimo funcionamiento y la larga vida útil del horno. Los productos originales Miele para el cuidado de los hornos y accesorios están creados específicamente para el cuidado del horno.

Limpiador para hornos Miele

El limpiador para hornos de Miele destaca por su eficaz fuerza desengrasante y su sencilla aplicación. Gracias a su consistencia gelatinosa, se adhiere a las paredes del horno. A su vez, su fórmula especial permite la limpieza sin esfuerzo con unos tiempos en remojo reducidos y sin calentamiento.

Pastillas descalcificadoras

Miele ha desarrollado unas pastillas descalcificadoras especialmente indicadas para descalcificar los conductos y depósitos de agua. La descalcificación no solo es efectiva, sino que, además, protege los materiales.

Kit MicroCloth de Miele

Elimine con facilidad las huellas dactilares y la suciedad leve con este kit. Se compone 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?

Consejos para la preparación

Con un par de trucos sencillos conseguirás resultados excelentes. En este punto, El equipo de la Cocina Experimental de Miele quiere compartir 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.

Tipos de masas

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.

A 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.

A 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.

A tener en cuenta tras hornear

La repostería caliente se despegará 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.

A 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.

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?

Es imprescindible dejar la puerta cerrada durante los diez 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 deliciosamente crujiente.

Tipos de masas

Masa quebrada

Conseguirás resultados excelentes preparando masas trabajadas o batidas en el horno con la función Clima porque el vapor ayuda a que la masa quede blanda.

A tener en cuenta

Amasa brevemente, ya que, si prolongas el amasado, la repostería resultante ya no logrará la consistencia quebradiza deseada.

Para reducir el tiempo de amasado, utiliza mantequilla blanda.

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

Al extender la masa, utiliza la menor cantidad de 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, incorporar simplemente 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.

A tener en cuenta

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

Es imprescindible que todos los ingredientes utilizados estén 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.

A 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: 95 minutos

Ingredientes

Para la cobertura:

500 g de manzanas, ácidas

Para la masa:

150 g de mantequilla | en pomada
150 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
3 huevos, tamaño M
2 cucharadas de zumo de limón
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:

Parrilla
Molde desmontable, Ø 26 cm
Colador, fino

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.

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.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

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 en el horno y hornear la tarta hasta que se dore.

Dejar reposar 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: 63 [65] (65) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off (On) [Off]
Duración:	45–55 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Tarta fina de manzana

Tarta de manzana cubierta

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 140 minutos

Ingredientes

Para la masa:
200 g 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:
Molde desmontable, Ø 26 cm
Film transparente
Parrilla

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 añadir la mezcla. Dejar enfriar la masa durante una hora.
Pelar las manzanas y cortar en rodajas. Mezclar con las pasas, el calvados, el zumo de limón y la canela.

Engrasar el molde desmontable.

Partir la masa en 3 trozos. Extender el primero de ellos en la base del molde desmontable. Componer el molde desmontable. Formar un rollo largo con el segundo trozo y presionar unos 4 cm en el borde del molde. Pinchar la base varias veces con un tenedor. Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Colocar el tercer trozo de la masa entre 2 capas de papel 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 en el horno y hornear la tarta. Dejar enfriar la tarta en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer 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: 77 [70] (78) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	185–195 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	55–65 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Tarta de manzana cubierta

Tarta de albaricoques con cobertura de nata

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

Para la masa:
250 g de harina de trigo tipo 405
1 cucharadita de levadura en polvo
125 g de mantequilla
125 g de azúcar
1 huevo, tamaño M

Para la cobertura:
480 g de albaricoques de lata (peso escurrido)

Para la cobertura:
250 g de nata
2 huevos, tamaño M
2 cucharada de maicena
16 g de azúcar de vainilla
½ limón | solo el zumo

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Molde desmontable, Ø 26 cm
Parrilla

Preparación

Para la masa, trabajar la harina, la levadura en polvo, la mantequilla, el azúcar y el huevo hasta formar una masa lisa. Engrasar el molde desmontable. Repartir la masa de forma homogénea sobre el molde desmontable.

Disponer los albaricoques con el lado arqueado hacia arriba sobre la masa.

Mezclar todos los ingredientes para la cobertura. Verter la cobertura sobre los albaricoques.

Introducir sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Funciones:	Cocción intensiva
Temperatura:	160–170 °C
Precalentar:	Off
Crisp function:	On
Duración:	50–60 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Tarta de albaricoques con cobertura de nata

Bizcocho de copa

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

- 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 cucharaditas de canela, molida

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Molde desmontable, Ø 26 cm
- Parrilla

Consejo:

Para intensificar el sabor puede sustituir 50 g de azúcar por miel. La masa se puede decorar al gusto con frutas deshidratadas, nueces picadas o aroma de vainilla.

Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir la mantequilla, el azúcar, la sal y las yemas 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 yemas 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 la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo al primer paso de cocción.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el molde desmontable en el horno y hornear el bizcocho hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizcocho de copa

Duración del programa: 65 minutos

Manual

Paso de cocción 1

- | | |
|-----------------|-----------------|
| Funciones: | Bóveda y solera |
| Temperatura: | 190 °C |
| Booster: | On |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Nivel: | 2 [1] (2) |

Paso de cocción 2

- | | |
|--------------|---------------|
| Temperatura: | 150–180 °C |
| Duración: | 60–65 minutos |



Bizcocho de copa

Tarta de pera con baño de almendras

Para 20 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes

Para la base:
470 g de harina de trigo tipo 405
125 g de azúcar
20 g de azúcar de vainilla
250 g de mantequilla
1 huevo, tamaño M

Para la cobertura:
3 latas de peras (de 460 g)

Para el baño:
550 g de crème fraîche
2 cucharadas de maicena
4 huevos, tamaño M
65 g de azúcar
2 cucharadita de canela
40 g de almendras en láminas

Accesorios:
Bandeja Universal

Preparación

Trabajar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla, la mantequilla y el huevo hasta obtener una masa lisa. Extender la masa sobre la bandeja Universal.

Cortar las peras en rodajas de 1 cm de grosor y distribuir las de manera uniforme sobre la masa.

Mezclar la crème fraîche con la maicena, los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla y la canela.

Verter la cobertura sobre las peras. Espolvorear las almendras laminadas.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y hornear la tarta hasta que comience a dorarse.

Ajuste

Funciones:	Cocción intensiva
Temperatura:	150–160 °C
Precalentar:	Off
Crisp function:	On
Duración:	60–70 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Tarta de pera con baño de almendras

Base de bizcocho

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos

Ingredientes

Para la masa:
4 huevos, tamaño M
4 cucharadas de agua | caliente
175 g de azúcar
200 g de harina de trigo,
tipo 405
1 cucharadita de levadura en
polvo

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Parrilla
Colador, fino
Molde desmontable, Ø 26 cm
Papel especial para hornos

Consejo:
Para elaborar una base de
bizcocho con chocolate simple-
mente añade 2–3 cucharaditas
de cacao a la mezcla de harina.

Preparación

Separar las claras de las yemas. Batir las claras con el agua hasta
obtener una mezcla espesa. Añadir el azúcar poco a poco. Batir
las yemas de huevo e incorporar. Introducir la parrilla en el horno.
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

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.

Engrasar la base del molde desmontable y cubrir con papel espe-
cial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la
superficie.

Introducir la base del bizcocho en el horno y hornear hasta que se dore.

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. Cortar tres veces horizontalmente para obte-
ner tres bases. Untar, por ejemplo, con alguno de los rellenos que
se explican a continuación.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Base para bizcocho
Duración del programa: 46 [47] (47) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	30–40 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Base de bizcocho

Rellenos para base de bizcocho

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

Accesorios:

- Plato para tartas
- Colador, fino

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.

Relleno de requesón y nata

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 de cocción 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.

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.

Ingredientes

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 untar:

- 3 cucharadas de nata | montada

Para espolvorear:

- 1 cucharada de cacao

Accesorios:

- Plato para tartas
- Colador, fino

Relleno de cappuccino

Para el relleno de cappuccino, derretir el chocolate. Batir la nata a punto de nieve. Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y diluir en el microondas o en la placa de cocción a baja potencia y dejar que se temple.

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

Partir a la mitad la cantidad de nata y café. Mezclar una mitad con el azúcar de vainilla y la otra mitad con el 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 nata y espolvorear con cacao.

Rollo suizo

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

Para la masa:
190 (290) g de azúcar
8 (12) g de azúcar de vainilla
1 pizca (2 pizcas) de sal
125 (190) g de harina de trigo, tipo 405
70 (110) g de maicena
1 (1½) cucharaditas de levadura en polvo
4 (6) huevos, tamaño M
4 (6) cucharadas de agua | caliente

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Colador, fino
Bandeja de repostería o bandeja Universal
Papel especial para hornos
Paño de cocina

Preparación

Mezclar el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un recipiente. Mezclar la harina con la maicena y la levadura en polvo en una otra fuente.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

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.

Tamizar la mezcla de la harina sobre la masa de huevo. Continuar amasando con una batidora de varillas grande.

Engrasar la bandeja de repostería o la bandeja Universal y cubrirla con papel de cocina. Verter la masa sobre la bandeja y alisar.

Introducir el bizcocho para el rollo en el horno y hornearlo.

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.

Untar con uno de los rellenos que aparecen a continuación.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Base de tarta
Duración del programa: 25 [24] (26) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	180–190 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	15–25 minutos
Nivel:	1



Rollo suizo

Rellenos para el rollo suizo

Ingredientes

Para el relleno de licor de huevo y nata:
3 (5) hojas de gelatina, blanca
150 (230) ml de licor de huevo
500 (750) g de nata

Para el relleno de arándanos y nata:
500 (750) g de nata
16 (24) g de azúcar de vainilla
200 (300) g de arándanos en-carnados en conserva

Para recubrir:
1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:
Plato para tartas
Colador, fino

Relleno de licor de huevo y nata

Ablandar la gelatina en agua fría, escurrirla y diluir en el microondas o en la placa de cocción 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.

Relleno de arándanos y nata

Batir la nata con el azúcar de vainilla.

A continuación, extender la crema sobre el bizcocho del rollo y re-partirlos los arándanos sobre ella. Enrollar desde el lado longitudinal y dejar enfriar hasta llevarlo a la mesa.

Justo antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

Ingredientes

Para el relleno de mango y nata:
2 (3) mangos, maduros (de 300 g cada uno)
½ (1) naranja, sin tratar | única-mente la cáscara | rallada
120 (180) g de azúcar
2 (3) naranjas | solo el zumo (120 ml cada una)
1 (1½) lima(s) | solo el zumo
7 (11) hojas de gelatina neutra, blanca
500 (750) g de nata

Para recubrir:
1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:
Plato para tartas
Colador, fino

Relleno de mango y nata

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

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

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.

Bizcocho de mantequilla

Para 20 (30) porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 42 (63) g de levadura, fresca
- 200 (300) ml de leche,
- 3,5 % materia grasa | tibia
- 500 (750) g de harina de trigo, tipo 405
- 50 (80) g de azúcar
- ½ (¾) cucharadita de sal
- 50 (80) g de mantequilla | en pomada
- 1 (2) huevo(s), tamaño M

Para la cobertura:

- 100 (150) g de mantequilla | en pomada
- 100 (150) g de almendras en láminas
- 120 (180) g de azúcar
- 16 (24) g de azúcar de vainilla

Accesorios:

Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

Deshacer la levadura fresca en leche. Amasar junto con los demás ingredientes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa.

Formar una bola con la masa, colocarla en una fuente en el horno y cubrir con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

Extenderla sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Dejar subir la masa tapada de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

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.

Con el programa automático: iniciar el programa automático e introducir la tarta en el horno.

Manual:

Dejar reposar la masa a temperatura ambiente otros 10 minutos. A continuación, introducir la tarta en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Fase de fermentación 1 y 2
- Funciones: Bóveda y solera
- Temperatura: 30 °C
- Tiempo de fermentación: 20 minutos cada vez

Hornear el bizcocho de mantequilla

Programa automático

- Tartas | Bizcocho de mantequilla
- Duración del programa: 32 [34] (30) minutos

Manual

- Funciones: Bóveda y solera
- Temperatura: 175–185 °C
- Booster: Off
- Precalentar: Off
- Crisp function: Off
- Duración: 20–30 minutos
- Nivel: 2



Bizcocho de mantequilla

Tarta de frutas inglesa

(Ø 15 cm)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 225 minutos + 12 horas para macerar la fruta

Ingredientes

Para las tartas:

- 50 g de cerezas para cóctel
- (peso escurrido) | escurridas
- 50 g de albaricoques, escurridos
- 25 g de frutas, escarchadas
- 110 g de pasas sultanas
- 110 g de pasas
- 85 g de pasas de Corinto
- 3 cucharadas de brandy
- 110 g de mantequilla | blanda
- 110 g de azúcar, moreno
- 2 huevos, tamaño L
- 1 cucharada de jarabe de azúcar (melaza)
- 110 g de harina de trigo, tipo 405
- ¼ cucharadita de mezcla «Allspice» (canela, nuez moscada, clavo)
- ¼ cucharadita de canela
- ⅓ cucharadita de nuez moscada, recién molida
- 25 g de almendras, picadas
- ½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara
- ½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Molde desmontable, Ø 15 cm
- Papel especial para hornos
- Papel pergamino
- Hilo bramante
- Parrilla

Preparación

Trocear las cerezas para cóctel, los albaricoques y la fruta escarchada e incorporarlos a una fuente grande junto con las pasas sultanas, las pasas y las pasas de Corinto. Agregar el brandy, remover y dejar reposar durante unas 12 horas.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. Batir los huevos por separado. Añadir la melaza. Mezclar la harina con las especias. Unir las almendras, la mezcla de harina con especias, la corteza de limón y naranja y las frutas impregnadas en brandy. Engrasar ligeramente el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie. Cubrir el molde desmontable con una doble capa de papel pergamino. Fijar el papel con hilo bramante en el borde del molde.

Programa automático: Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear.

Manual: Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Dejar enfriar la tarta en el molde.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas inglesa | Molde de 15 cm de diámetro
Duración del programa: 195 minutos

Manual

Paso de cocción 1

- Funciones: Bóveda y solera
- Temperatura: 140 °C
- Booster: Off
- Precalentar: Off
- Crisp function: Off
- Duración: 45 minutos
- Nivel: 1

Paso de cocción 2

- Temperatura: 120 °C
- Duración: 150 minutos

Consejo:

La tarta de frutas se conserva en buen estado envasada en papel pergamino y papel de aluminio hasta 3 meses. Se recomienda regarla con brandy o jerez periódicamente.



Tarta de frutas inglesa (Ø 15 cm)

Tarta de frutas inglesa

(Ø 20 cm)

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 270 minutos + 12 horas para macerar las frutas

Ingredientes

100 g de cerezas para cóctel (peso escurrido) | escurridas
100 g de albaricoques, escurridos
50 g de frutas, escarchadas
230 g de pasas sultanas
230 g de pasas
170 g de pasas de Corinto
6 cucharadas de brandy
250 g de mantequilla | en pomada
250 g de azúcar, moreno
4 huevos, tamaño M
2 cucharadas de jarabe de azúcar (melaza)
250 g de harina de trigo tipo 405
½ cucharadita de mezcla «Allspice» (canela, nuez moscada, clavo)
½ cucharadita de canela
¼ cucharadita de nuez moscada, recién molida
50 g de almendras, picadas
1 limón, sin tratar | únicamente la cáscara
1 naranja, sin tratar | únicamente la cáscara

Accesorios:

Molde desmontable, Ø 20 cm
Papel especial para hornos
Papel pergamino
Hilo bramante
Parrilla

Consejo:

La tarta de frutas se conserva en buen estado envasada en papel pergamino y papel de aluminio hasta 3 meses. Se recomienda regarla con brandy o jerez periódicamente.

Preparación

Trocear las cerezas para cóctel, los albaricoques y la fruta escarchada e incorporarlos a una fuente grande junto con las pasas sultanas, las pasas y las pasas de Corinto. Agregar el brandy, remover y dejar reposar durante unas 12 horas.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. Batir los huevos por separado. Añadir la melaza. Mezclar la harina con las especias. Unir las almendras, la mezcla de harina con especias, la corteza de limón y naranja y las frutas impregnadas en brandy. Engrasar ligeramente el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie. Cubrir el molde desmontable con una doble capa de papel resistente a la grasa. Fijar el papel con hilo bramante en el borde del molde.

Programa automático: Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear.

Manual: Colocarla sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Dejar enfriar la tarta en el molde.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas inglesa | Molde de 20 cm de diámetro
Duración del programa: 240 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 60 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Temperatura: 120 °C
Duración: 180 minutos

Tarta de frutas inglesa

(Ø 25 cm)

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 315 minutos + 12 horas para macerar las frutas

Ingredientes

175 g de cerezas para cóctel (peso escurrido) | escurridas
175 g de albaricoques, escurridos
75 g de frutas, escarchadas
360 g de pasas sultanas
360 g de pasas
280 g de pasas de Corinto
10 cucharadas de brandy
400 g de mantequilla | blanda
400 g de azúcar, moreno
7 huevos, tamaño M
3 cucharadas de jarabe de azúcar (melaza)
400 g de harina de trigo, tipo 405
½ cucharadita de mezcla «Allspice» (canela, nuez moscada, clavo)
¾ cucharadita de canela
½ cucharadita de nuez moscada, recién molida
75 g de almendras, picadas
1½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara
1½ naranja, sin tratar | únicamente la cáscara

Accesorios:

Molde desmontable, Ø 25 cm
Papel especial para hornos
Papel pergamino
Hilo bramante
Parrilla

Consejo:

La tarta de frutas se conserva en buen estado envasada en papel pergamino y papel de aluminio hasta 3 meses. Se recomienda regarla con brandy o jerez periódicamente.

Preparación

Trocear las cerezas para cóctel, los albaricoques y la fruta escarchada e incorporarlos a una fuente grande junto con las pasas sultanas, las pasas y las pasas de Corinto. Agregar el brandy, remover y dejar reposar durante unas 12 horas.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. Batir los huevos por separado. Añadir la melaza. Mezclar la harina con las especias. Unir las almendras, la mezcla de harina con especias, la corteza de limón y naranja y las frutas impregnadas en brandy. Engrasar ligeramente el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos. Verter la masa en el molde desmontable y alisar la superficie. Cubrir el molde desmontable con una doble capa de papel pergamino. Fijar el papel con hilo bramante en el borde del molde.

Programa automático: Colocar sobre la parrilla en el horno y hornear.

Manual: Colocarla sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Dejar enfriar la tarta en el molde.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas inglesa | Molde de 25 cm de diámetro
Duración del programa: 285 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 140 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 75 minutos
Nivel: 1

Paso de cocción 2
Temperatura: 120 °C
Duración: 210 minutos

Pastel de queso en bandeja de horno

Para 20 porciones | Tiempo de preparación: 170 minutos

Ingredientes

Para la base:
340 (530) g de harina de trigo, tipo 405
4 (6) cucharaditas de levadura en polvo
180 (280) g de azúcar
2 (3) huevos, tamaño M | solo la yema
180 (280) g de mantequilla

Para la cobertura:
4 (6) huevos, tamaño M
2 (3) huevos, tamaño M | solo la clara
460 (700) g de azúcar
18 (28) g de azúcar de vainilla
85 g (119 g) de natillas de sobre para la cocción (de vainilla)
2 (4) botellitas de aroma de limón o aroma de vainilla
2,3 (3,5) kg de requesón

Accesorios:
Bandeja Universal

Preparación

Para la base, preparar una masa trabajada con los ingredientes. Dejar enfriar aproximadamente 60 minutos.

Extender la masa sobre la bandeja Universal. Formar un borde por el extremo superior de la bandeja Universal. Pinchar la base varias veces con un tenedor.

Para la cobertura, mezclar todos los ingredientes. Agregar a la base y alisar.

Introducir la tarta en el horno y hornearla.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, dejarla en el horno apagado durante 5 minutos.

Ajuste

Funciones:	Cocción intensiva
Temperatura:	150–160 °C
Precalentar:	Off
Crisp function:	On
Duración:	70–80 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Pastel de queso en bandeja de horno

Bizcocho mármol

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

- Para la masa:**
250 g de mantequilla | en pomada
200 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 huevos, tamaño M
200 g de nata agria
400 g de harina de trigo, tipo 405
16 g de levadura en polvo
1 pizca de sal
3 cucharadas de cacao
- Para el molde:**
1 cucharadita de mantequilla
- Accesorios:**
Molde redondo, de Ø 26 cm con hueco en el centro
Parrilla

Preparación

- Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una masa cremosa. Agregar los huevos por separado y batir cada uno durante medio minuto. Incorporar la nata agria. Mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal y remover junto con los ingredientes restantes.
- Engrasar el molde redondo con hueco en el centro y añadir la mitad de la masa.
- 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.
- Colocar el molde redondo con hueco en el centro sobre la parrilla del horno y hornear el bizcocho.
- Dejar el bizcocho en el molde durante 10 minutos. A continuación, extraer del molde y dejar que se enfríe en la parrilla.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizcocho mármol
Duración del programa: 55 minutos

Manual

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	50–60 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Bizcocho mármol

Pastel de frutas (hojaldre)

Para 8 raciones | Tiempo de preparación: 60 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 el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

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

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornearlo hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Hojaldre
Duración del programa: 36 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	230 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Nivel:	1

Paso de cocción 2

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	36–42 minutosCrisp function: ein
Garzeit:	36–42 Minuten



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. 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

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 el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

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

Manual: adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir el pastel de frutas en el horno y hornearlo.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Pastel de frutas (suizo) | Masa quebrada

Duración del programa: 43 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	230 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Nivel:	1

Paso de cocción 2

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	220–240 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	36–45 minutos



Pastel de frutas (masa quebrada)

Tarta Sacher

Para 12 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para la masa:
130 g de chocolate, negro
140 g de mantequilla
110 g de azúcar glas
8 g de azúcar de vainilla
6 huevos, tamaño M
1 pizca de sal
110 g de azúcar
140 g de harina de trigo,
tipo 405
1 cucharadita de levadura en
polvo

Para untar:
200 g de mermelada de
albaricoque

Para el glaseado:
200 g de azúcar
125 ml de agua
150 g de chocolate, negro

Accesorios:
Colador, fino
Parrilla
Molde desmontable, Ø 24 cm
Papel especial para hornos

Preparación

Derretir chocolate. Remover la mantequilla con el azúcar glas hasta que la mezcla esté cremosa. Separar las claras de las yemas. Incorporar las yemas. Ir introduciendo el chocolate. Tamizar la harina y mezclar con la levadura. Batir las claras con la sal y el azúcar a punto de nieve. Remover alternativamente la mezcla de la harina y la clara de huevo junto con la masa.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Cubrir el molde desmontable con papel especial para hornos y verter la masa. Introducir en el horno y hornear. Dejar que la base para la tarta se enfríe. Mientras tanto, calentar la mermelada de albaricoques en la placa de cocción y utilizar un pincel para untarla.

Cortar la base de la tarta, untar las superficies de corte y los laterales con la mermelada de albaricoques.

Para la cobertura, hervir el agua con el azúcar, añadir el chocolate y derretir.

Repartir la cobertura de chocolate homogéneamente por toda la tarta Sacher.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Tarta Sacher

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	170 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On durante 10 minutos después de introducir el alimento
Duración:	55 minutos
Nivel:	2 [1] (2)



Tarta Sacher

Bizcocho fino

Para 18 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para la masa:
250 g de mantequilla | en pomada
250 g de azúcar
8 g de azúcar de vainilla
4 huevos, tamaño M
2 cucharadas de ron
200 g de harina de trigo, tipo 405
100 g de maicena
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 pizca de sal

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharada de pan rallado

Accesorios:
Parrilla
Molde rectangular de 30 cm de longitud

Preparación

Engrasar el molde rectangular y espolvorear con el pan rallado.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Mezclar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta obtener una espuma. Incorporar los huevos y después el ron.

Mezclar la harina con la maicena, la levadura en polvo y la sal y mezclar con los ingredientes restantes.

Rellenar el molde rectangular con la masa y colocarlo en posición longitudinal sobre la parrilla. Hornear el bizcocho.

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

Ajuste
Programa automático
Tartas | Bizcocho fino
Duración del programa: 78 [83] (78) minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 155–165 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 60–70 minutos
Nivel: 2 [1] (1)



Bizcocho fino

Tarta de chocolate y nueces

Para 16 porciones | Tiempo de preparación: 75 minutos + 12 horas hasta que se enfríe

Ingredientes

- 200 g de mantequilla
- 250 g de chocolate, negro
- 250 g de avellanas, molidas
- 160 g de azúcar
- 3 cucharadas de Espresso
- 1 cucharadita de esencia de vainilla y bourbon
- 6 huevos, tamaño M

Para el molde:

- 1 cucharada de mantequilla

Accesorios:

- Molde desmontable, de Ø 26 cm o 24 moldes pequeños (de 100 ml cada uno)
- Papel especial para hornos
- Parrilla

Preparación

Derretir la mantequilla y el chocolate. Añadir las avellanas, el azúcar, el Espresso y la esencia de vainilla y bourbon. Dejar que se enfríe. Separar las claras de las yemas. Mezclar las yemas con la masa de mantequilla y chocolate. Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la masa.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno. Engrasar el molde desmontable y cubrirlo con papel especial para hornos o engrasar los moldes pequeños. Verter la masa en el molde desmontable o en los moldes pequeños.

Colocarlo sobre la parrilla en el horno y cocinar. Dejar enfriar durante 12 horas antes de servir.

Ajuste

Programa automático

Tartas | Bizc. chocolate y nueces | Uno grande/Muchos, pequeños
Duración del programa Uno grande: 55 minutos
Duración del programa Muchos, pequeños: 40 [28] (40) minutos

Manual

Uno grande

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	150 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	55 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

Varios pequeños

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	150 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	40 [28] (40) minutos
Nivel:	2 [1] (2)

Consejo

Para servir, acompañar de bayas frescas. Para 12 moldes pequeños, reduce la cantidad a la mitad, el tiempo no se modifica.



Tarta de chocolate y nueces

Stollen (Pan dulce navideño típico de Alemania)

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 confitada
2–3 cucharadas de ron
275 g de mantequilla | en pomada
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 de repostería o bandeja Universal

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. Colocar la masa en una fuente en el horno y cubrirla con un paño húmedo. Dejar subir de acuerdo con los ajustes.

Formar un pan dulce alargado (stollen) de unos 30 cm de longitud sobre una superficie espolvoreada con harina. Colocarlo sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal, introducirla en el 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:
Bóveda y solera
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación:
60 minutos

Hornear el pan navideño «stollen»
Programa automático
Tartas | Stollen (postre típico alemán)
Duración del programa:
60 [55] (60) minutos

Manual
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 2 [1] (1)

Consejo:
Enrollar el pan dulce navideño en papel de aluminio y almacenarlo cerrado herméticamente en una bolsa de plástico.



Stollen (Pan dulce navideño típico de Alemania)

Tarta de frutas con copos

Para 20 (30) porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para la masa:

42 (63) g de levadura, fresca
150 (220) ml de leche,
3,5 % materia grasa | tibia
450 (680) g de harina de trigo,
tipo 405
50 (80) g de azúcar
90 (140) g de mantequilla |
en pomada
1 (2) huevo(s), tamaño M

Para la cobertura:

1,25 (1,9) kg de manzanas

Para los copos:

240 (360) g de harina de trigo,
tipo 405
150 (230) g de azúcar
16 (24) g de azúcar de vainilla
1 (2) cucharadita(s) de canela
150 (230) g de mantequilla |
en pomada

Accesorios:

Bandeja de repostería o bandeja
Universal

Consejo:

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

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 de la fase de fermentación 1.

Pelar las manzanas, retirar el corazón y cortarlas en rodajas.

Extenderla sobre la bandeja de repostería o 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 la cual, dividiremos en
copos. Verterla sobre las manzanas.

Meter la tarta en el horno y dejar que suba siguiendo los ajustes de
la fase de fermentación 2.

Hornear la tarta destapada hasta que se dore.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 30 °C

Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear la tarta

Programa automático

Tartas | Tarta de frutas con copos

Duración del programa: 56 [48] (56) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera

Temperatura: 170–180 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: On [Off] (On)

Duración: 45–55 minutos

Nivel: 3 [2] (2)



Tarta de frutas con copos

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». Los mayores y niños disfrutan de estos dulces en miniatura.

Galletitas de mantequilla

Para 70 unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 135 minutos

Ingredientes

250 (380) g de harina de trigo, tipo 405
½ (1) cucharaditas de levadura en polvo
80 (120) g de azúcar
8 (12) g de azúcar de vainilla
1 (1½) botellita de aroma de ron
3 (4) cucharadas de agua
120 (180) g de mantequilla | en pomada

Accesorios:

Rodillo
Cortapastas
2 bandejas de repostería o bandejas Universales

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 deja enfriar durante al menos 60 minutos.

Extender la masa consiguiendo aprox. 3 mm de grosor, recortar las galletas y colocarlas sobre las bandejas de repostería o bandejas Universales.

Introducir las galletitas de mantequilla en el horno y hornearlas.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Pastas | 1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería
Duración del programa
1 Bandeja de repostería: 25 [24] (25) minutos
Duración del programa
2 Bandejas de repostería: 26 minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel 1 Bandeja de repostería: 2 [2] (1)
Nivel 2 Bandejas de repostería: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 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.



Galletitas de mantequilla

Magdalenas de arándanos

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 50 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

Consejo:

Para esta receta, se recomienda utilizar arándanos frescos. Si utilizas arándanos congelados empléalos mientras siguen congelados.

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 el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa en moldes pequeños.

Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Magdalenas de arándanos
Duración del programa 38 [41] (38) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	165–175 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off [On] (Off)
Duración:	35–45 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Magdalenas de arándanos

Linzer Augen

Para 30 unidades | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para las pastas:

- 200 g de mantequilla
- 300 g de harina de trigo tipo 405
- 100 g de azúcar glas
- 8 g de azúcar de vainilla
- 2 huevos, tamaño M | solo la yema
- 100 g de almendras, peladas, molidas
- ½ limón, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada

Para el relleno:

- 200 g de mermelada de grosellas

Accesorios:

- Film transparente
- Bandeja de repostería o bandeja Universal
- Cortapastas, redondo (en 2 tamaños)

Consejo:

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

Preparación

Batir la mantequilla y amasar con la harina, el azúcar glas, el azúcar de vainilla, las yemas de huevo, las almendras y la ralladura de limón hasta formar una masa lisa, revolver en film transparente y dejar enfriar durante 30 minutos.

Extender la masa consiguiendo aprox. 2 mm de grosor y cortar en círculos. En la mitad de los círculos deberás hacer un agujerito en el centro (en el caso de haber recortado círculos grandes, 3 agujeritos).

Colocar las pastas sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal, introducirlas en el horno y hornear. Una vez finalizado el tiempo de cocción, dejar enfriar. Untar las pastas sin agujeros con la mermelada de grosellas templada y colocar encima las pastas con agujeros. Espolvorear el azúcar glas.

Ajuste

Programa automático

- Repostería | Linzer Augen | 1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería
- Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 12 minutos
- Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 17 minutos

Manual

Para 1 bandeja

- Funciones: Aire caliente plus
- Temperatura: 160 °C
- Booster: On
- Precalentar: On
- Crisp function: Off
- Duración: 10–15 minutos
- Nivel: 2

Para 2 bandejas

- Funciones: Aire caliente plus
- Temperatura: 160 °C
- Booster: On
- Precalentar: On
- Crisp function: Off
- Duración: 13–19 minutos
- Nivel: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)



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
4 huevos, tamaño M | solo la clara

Accesorios:

2 bandejas de repostería o bandejas Universales
Papel especial para hornos
Manga pastelera de boca lisa

Consejo:

Las almendras amargas se pueden sustituir por almendras dulces y ½ botellita de aroma de almendras amargas.

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.

Preparación

Moler las almendras de dos veces con un tercio del azúcar con la ayuda del robot de cocina. Mezclar el azúcar restante, un poco de sal y tanta clara de huevo como sea necesaria hasta conseguir una masa espesa. Engrasar la(s) bandeja(s) Universal(es) o la(s) bandeja(s) de repostería y cubrirla(s) con papel especial para hornos. Con la ayuda de una manga pastelera, formar bolitas de masa por encima. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción. Humedecer la cuchara y untar las bolitas de masa con la parte posterior.

Programa automático: Introducir los almendrados en el interior del aparato y hornear hasta que se doren.

Manual: Colocar los almendrados en el horno y hornearlos hasta que se doren siguiendo el paso de cocción 2 y 3.

Dejar enfriar sobre el papel del horno.

Ajuste Programa automático

Repostería | Almendrados | 1 Bandeja de repostería/2 Bandejas de repostería
Duración del programa: 15 minutos

Manual

Para 1 bandeja

Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Temperatura: 180 °C
Duración: 11 minutos
Nivel: 2 [3] (2)

Paso de cocción 3
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 2–4 minutos

Para 2 bandejas

Paso de cocción 1
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off

Paso de cocción 2
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 170 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 11 minutos
Nivel: 1+3 [2+4] (1+3)

Paso de cocción 3
Temperatura: 180 °C
Duración: 2–6 minutos



Almendrados

Galletas para manga pastelera

Para 50 (75) unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes

160 (240) g de mantequilla | en pomada
50 (80) g de azúcar, moreno
50 (80) g de azúcar glas
8 (12) g de azúcar de vainilla
1 (2) pizca(s) de sal
200 (300) g de harina de trigo, tipo 405
1 (2) huevo(s), tamaño M | solo la clara

Accesorios:

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 9 mm
2 bandejas de repostería o bandejas Universales

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.

Preparación

Mezclar bien la mantequilla hasta conseguir una textura 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.

Introducir la masa en la manga pastelera y formar unas tiras de 5–6 cm s la bandeja de repostería o bandeja Universal. Colocar las galletas para manga pastelera en el horno y hornear hasta que se doren.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Galletas para manga past. | 1 Bandeja de repostería/
2 Bandejas de repostería
Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 22 [21] (31) minutos
Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 33 minutos

Manual

1 Bandeja de repostería

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 150–160 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

2 Bandejas de repostería

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)



Galletas para manga pastelera

Medias lunas de almendra

(Vanillekipferl)

Para 90 (130) unidades (2 bandejas) | Tiempo de preparación: 110 minutos

Ingredientes

Para la masa:
280 (420) g de harina de trigo, tipo 405
210 (320) g de mantequilla | en pomada
70 (110) g de azúcar
100 (150) g de almendras, molidas

Para rebozar:
70 (110) g de azúcar de vainilla

Accesorios:
2 bandejas de repostería o bandejas Universales

Preparación

Amasar la harina, la mantequilla, el azúcar y las almendras hasta obtener una masa lisa. Dejar enfriar la masa durante unos 30 minutos.

Separar pequeñas porciones de la masa de unos 7 g cada una. Enrollar, formar con ellas medias lunas y colocar en la bandeja de repostería o bandeja Universal.

Introducir las medias lunas de almendra (Vanillekipferl) en el horno y hornearlas hasta que comiencen a dorarse.

Espolvorear las medias lunas aún calientes con el azúcar de vainilla.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Pastas de vainilla | 1 Bandeja de repostería/
2 Bandejas de repostería
Duración del programa 1 Bandeja de repostería: 31 minutos
Duración del programa 2 Bandejas de repostería: 35 [36] (40) minutos

Manual

1 Bandeja de repostería

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 140–150 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2 [2] (1)

2 Bandejas de repostería

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 135–145 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 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.



Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)

Magdalenas con nueces

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 95 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
- 1 cucharadita 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

- Macerar las pasas en ron aprox. 30 minutos.
- Mezclar bien la mantequilla hasta cosneguir una textura 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.
- Colocar el molde para magdalenas con los moldes pequeños de papel. Repartir homogéneamente la masa con 2 cucharadas en los moldes pequeños.
- Colocar el molde para magdalenas sobre la parrilla en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

- Repostería | Magdalenas con nueces
- Duración del programa: 38 minutos

Manual

- | | |
|-----------------|--------------------|
| Funciones: | Aire caliente plus |
| Temperatura: | 150–160 °C |
| Booster: | Off |
| Precalentar: | Off |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | 30–40 minutos |
| Nivel: | 2 [1] (1) |



Magdalenas con nueces

Buñuelos de viento

Para 12 (18) unidades | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

- 250 (375) ml de agua
- 50 (75) g de mantequilla
- 1 (2) pizca(s) de sal
- 170 (225) g de harina de trigo, tipo 405
- 4 (6) huevos, tamaño M
- 1 (1½) cucharadita de levadura en polvo

Accesorios:

- Manga pastelera
- Boquilla de estrella, 11 mm
- Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

- Llevar a ebullición una cazuela con agua, mantequilla y sal.
- Retirar la cazuela del fuego. Verter harina en el líquido hirviendo y revolver 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 necesarios uno tras otro hasta obtener una masa homogénea y brillante. Después, mezclar con la levadura en polvo.
- Rellenar la manga pastelera con la masa. Formar pequeñas bolas sobre la bandeja de repostería o en la bandeja Universal con la manga. Hornear hasta que se doren.
- Después de hornear, partir los buñuelos a la mitad en horizontal y dejar que se enfríen. Si ves alguna capa de masa aún húmeda, retírala.

Ajuste

Programa automático

Repostería | Buñuelos de viento
Duración del programa: 48 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	tras 15 minutos On
Número/tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/automática
Duración:	45–55 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Buñuelos de viento

Rellenos para buñuelos

Para 12 (18) buñuelos | Tiempo de preparación: 20 minutos

Ingredientes

Para el relleno de mandarina y nata:

400 (600) g de nata
16 (24) g de azúcar de vainilla
16 (24) g de estabilizante para nata
350 (530) g de mandarinas de lata (peso escurrido)

Para el relleno de café y nata:

750 g (1,125 kg) de nata
100 (150) g de azúcar
2 (3) cucharaditas de café, soluble
16 (24) g de estabilizante para nata

Para recubrir:

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 12 mm

Relleno de mandarina y nata

Batir la nata con el azúcar de vainilla y el estabilizante para nata. Escurrir las mandarinas y disponerlas sobre las mitades inferiores de los buñuelos. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre la fruta.

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

Relleno de café y nata

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. Colocar la nata de café en las mitades inferiores de los buñuelos.

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

Ingredientes

Para el relleno de guinda y nata:

350 (530) g de guindas en conserva (peso escurrido)
100 (150) ml de jugo de guindas (en conserva)
40 (60) g de azúcar
1 (1½) cucharada de maicena
1 (2) cucharada de agua
500 (750) g de nata
30 (40) g de azúcar glas
8 (12) g de azúcar de vainilla
16 (24) g de estabilizante para nata

Para recubrir:

1 cucharada de azúcar glas

Accesorios:

Manga pastelera
Boquilla de estrella, 12 mm

Relleno de guindas y nata

Escurrir las guindas recogiendo su jugo.

Llevar a ebullición el jugo 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 buñuelos con la masa de las guindas. Rellenar la manga pastelera de nata y aplicarla sobre la misma.

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

Pan

Crujiente por fuera, tierno por dentro

El pan recién salido del horno aún caliente es uno de los manjares más apetecibles, ya sea 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:

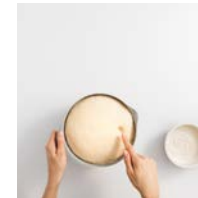
- Durante el calentamiento del horno, en la masa se forma una corteza muy lentamente. De este modo el pan dispone de más tiempo para subir.
- Al gelatinizar el almidón en la superficie del pan se genera una corteza crujiente y brillante.

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 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 abajo 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.

¿Qué hacer si ...?

... 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: 120 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 de repostería o 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 de la fase de fermentación 1.

Cortar la masa a la mitad, formar unas baguettes de 35 cm de largo y colocarlas transversalmente en la bandeja de repostería o en la bandeja Universal y hacer varios cortes diagonales con una profundidad de 1 cm.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir las baguettes en el horno.

Manual: Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, dorar las baguettes.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Baguetes

Duración del programa: 69 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	190–200 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	tras 15 minutos On
Número y tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/manual, inmediata- mente después de introducir el alimento
Duración:	30–40 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Baguettes

Pan de pueblo (al estilo suizo)

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 160 minutos

Ingredientes

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

Para espolvorear:

1 cucharada de harina de trigo,
tipo 405

Accesorios:

Bandeja de repostería o bandeja
Universal

Preparación

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.

Formar un pan redondo con la masa y colocarlo sobre la bandeja Uni-
versal. Espolvorear con harina. Hacer cortes superiores en el pan a lo
largo y en sentido transversal con una profundidad de 1 cm aprox.

Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Introducir en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Pan | Pan de hogaza suizo

Duración del programa: 48 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	180–210°C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	2 entradas de vapor/manual, la 1.ª tras 6 mi- nutos, la 2.ª transcurridos otros 6 minutos
Duración:	40 minutos
Nivel:	2 [1] (2)

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: 130 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 de repostería o bandeja Universal

Preparación

Rallar las zanahorias finamente. 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 de la fase de fermentación 1.

Amasar brevemente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud y colocar en la bandeja de repostería o la bandeja Universal y hacer varios cortes de ½ cm de profundidad.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:
Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear el pan.

Ajuste Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min
Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan de escanda
Duración del programa: 72 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	180–190 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número y tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Duración:	50–60 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

Consejo:

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



Pan de espelta

Pan árabe

Para 1 pan de 8 porciones | Tiempo de preparación: 100 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 de repostería o bandeja Universal

Consejo:

Incorporar a la masa 50 g de cebollas fritas y 2 cucharaditas de hierbas aromáticas o provenzales o 50 g de aceitunas negras picaditas, 1 cucharada de piñones picaditos y 1 cucharadita de romero.

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 de la fase de fermentación 1.

Extender la masa dándole una forma redonda de unos 25 cm de diámetro y colocarla sobre la bandeja de repostería o bandeja Universal. Aplicar un poco de agua. Espolvorear el comino negro por el pan y presionar levemente. Untar con aceite de oliva.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual: Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

- Fase de fermentación 1
- Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min
- Fase de fermentación 2
- A temperatura ambiente
- Tiempo de fermentación: 10 minutos

Hornear pan

Programa automático

- Pan | Pan árabe
- Duración del programa: 44 minutos

Manual

- | | |
|-------------------------------------|---|
| Funciones: | Función Clima + Bóveda y solera |
| Temperatura: | 200–210°C |
| Booster: | On |
| Precalentar: | Off |
| Crisp function: | Off |
| Número y tipo de entradas de vapor: | 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento |
| Duración: | 25–35 minutos |
| Nivel: | 2 [1] (1) |



Pan árabe

Trenza

Para 16 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 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 de repostería o bandeja Universal

Consejo:
Añadir 100 g de pasas al gusto y amasar.

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 de la fase de fermentación 1.

Dividir la masa en tres partes de 300 g cada una y 40 cm de largo. Trenzar las tres y colocar la trenza sobre una bandeja de repostería o bandeja Universal. Untar la trenza con leche y espolvorear con las almendras laminadas y con azúcar grueso.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir la trenza en el horno.

Manual: Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear la trenza.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min
Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Trenza
Duración del programa: 55 [50] (55) minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	160–170°C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número y tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Duración:	30–40 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



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 cucharadita de sal
42 g de levadura, fresca
400 ml de leche | tibia

Accesorios:

Colador, fino
Bandeja de repostería o 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 en tres partes. Trenzar las tres y colocar la trenza
sobre una bandeja de repostería o bandeja Universal.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Introducir en el horno y hornear.

Ajuste

Programa automático

Pan | Trenza

Duración del programa: 55 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	190 °C
Tipo/número de entradas de vapor:	2 entradas de vapor/manual, la 1.ª tras 6 mi- nutos, la 2.ª transcurridos otros 6 minutos
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	55 minutos
Nivel:	2 [1] (2)



Trenza al estilo suizo

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, parti-
das a la mitad
100 g de avellanas, enteras

Para el molde:
1 cucharada de mantequilla

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

Preparación

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

Introducirlo sobre la parrilla en el horno y hornear.

Después de hornear el pan, extraerlo del molde, dejarlo enfriar
sobre una rejilla de cocina y envasarlo al vacío. El pan estará más
rico si esperas hasta el día siguiente para cortarlo.

Ajuste

Dejar subir la masa

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
A continuación, dejar que suba otros 15 minutos en el horno apa-
gado.

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan de nueces
Duración del programa: 105 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 3 minutos, la 2.ª transcurridos otros 10 minutos
Duración:	95–105 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Pan de nueces

Pan de centeno y trigo

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 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 cucharada de mantequilla

Accesorios:
Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

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

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 de la fase de fermentación 1.

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

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

A continuación, hornear el pan.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
Fase de fermentación 2
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 15 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan de centeno y trigo
Duración del programa: 69 [67] (69) minutos

Manual
Funciones: Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura: 220 °C, tras 15 minutos a 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: tras 15 minutos On
Número/tipo de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 1 minuto, la 2.ª transcurridos 7 minutos
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 2 [1] (1)



Pan de centeno y trigo

Pan de semillas

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 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 cucharada 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 de la fase de fermentación 1.

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.

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno. A continuación, hornear el pan.

Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales |
Dejar subir la masa |
Dejar subir 30 min

Fase de fermentación 2
Funciones:
Bóveda y solera
Temperatura:
30 °C
Tiempo de fermentación:
10–15 minutos

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan de semillas
Duración del programa:
69 [66] (69) minutos

Manual
Funciones:
Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura:
220°C, nach 15 Minuten 190 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function:
tras 15 minutos On
Número/tipo de
entradas de vapor:
2 entradas de vapor/temporizadas,
la 1.ª tras 1 minuto,
la 2.ª transcurridos 7 minutos
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 2 [1] (1)Ebene: 2 [1] (1)



Pan de semillas

Pan tigre

Para 15 rebanadas | Tiempo de preparación: 125 minutos

Ingredientes

Para el pan:
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

Para la cobertura:
100 g de harina de arroz
125 ml de agua
1 cucharadita de azúcar
5 g de levadura seca

Accesorios:
Molde rectangular de 25 cm de
longitud
Parrilla

Preparación

Diluir la levadura en el agua. Amasa la harina, la sal y la mantequilla hasta formar una masa lisa. Hacer una bola con la masa y dejarla subir en un recipiente cubierto durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Mientras tanto, mezclar los ingredientes para la cobertura y dejar reposar la mezcla tapada durante 30 minutos a temperatura ambiente.

A continuación, extender la masa hasta formar un cuadrado de 30 cm. Plegar los dos 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.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno. Untar el pan con la cobertura.

Manual:
Colocar el pan en el horno y hornearlo hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Programa automático:
Introducir el pan en el interior del horno y hornear.

Ajuste		Número/tipo de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/manual, la 1.ª justo después de introducir el alimento, la 2.ª transcurridos 5 minutos	
Programa automático		Duración:	20 minutos
Pan Pan tigre		Nivel:	2 [1] (2)
Duración del programa: 35 minutos		Paso de cocción 2	
Manual		Funciones:	Aire caliente plus
Paso de cocción 1		Temperatura:	175–200 °C
Funciones:	Función Clima + Aire caliente +	Booster:	Off
Temperatura:	220 °C	Precalentar:	Off
Booster:	On	Crisp function:	Off
Precalentar:	On	Duración:	10–15 minutos
Crisp function:	Off		



Pan tigre

Pan blanco (de molde)

Para 25 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 minutos

Ingredientes

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

Para el molde:
1 cucharada de mantequilla

Accesorios:
Molde rectangular de 30 cm de
longitud
Parrilla

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 de la fase de fermentación 1. 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.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:
Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2.
A continuación, hornear.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min
Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan blanco | Molde
Duración del programa: 87 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número y tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/manual, inmediata- mente después de introducir el alimento
Duración:	55–65 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Pan blanco (de molde)

Pan blanco (sin molde)

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 minutos

Ingredientes

- 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

Accesorios:

Bandeja de repostería o 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 de la fase de fermentación 1. Amasar brevemente hasta formar una barra de aprox. 25 cm de longitud y colocar en la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Hacer varios cortes con una profundidad de 1 cm.

Programa automático:

iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear el pan.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min

Fase de fermentación 2

Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan

Programa automático

Pan | Pan blanco | sin molde

Duración del programa: 64 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Aire caliente +

Temperatura: 190–200 °C

Booster: On

Precalentar: Off

Crisp function: tras 15 minutos On

Número/tipo de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 1 minuto, la 2.ª transcurridos otros 8 minutos

Duración: 30–40 minutos

Nivel: 2 [1] (1)



Pan blanco (sin molde)

Pan de trigo y centeno

Para 20 rebanadas | Tiempo de preparación: 140 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 cucharada de mantequilla
- Accesorios:**
Molde rectangular de 25 cm de longitud
Parrilla

Preparación

Mezclar las harinas, 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 de la fase de fermentación 1.

Engrasar el molde. Amasar brevemente, formar un rollo de aprox. 23 cm de longitud y colocar en un molde rectangular. Hacer varios cortes de aprox. 1 cm primero longitudinales y luego transversales para que se formen cuadraditos. Espolvorear con harina.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir el pan en el horno.

Manual:
Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. Introducir el pan en el horno y hornearlo.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 15 min

Hornear pan
Programa automático
Pan | Pan oscuro mezcla de trigo
Duración del programa: 92 minutos

Manual
Funciones: Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: tras 15 minutos On
Número/tipo de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 1 minuto, la 2.ª transcurridos otros 8 minutos
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 2 [1] (1)



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 cucharada 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.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción. Espolvorear la superficie del pan con azúcar.

Programa automático:
Introducir el pan en el interior del horno y hornear hasta que se dore.

Manual: Colocar el pan en el horno y hornearlo hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 2 y 3.

Ajuste		Número y tipo de entradas de vapor:	
Programa automático		1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento	
Pan Pan de azúcar		Duración: 5 minutos	
Duración del programa: 40 minutos		Paso de cocción 3	
Manual		Funciones: Aire caliente + plus	
Paso de cocción 1		Temperatura: 160–170 °C	
Funciones: Función Clima + Aire caliente +		Booster: Off	
Temperatura: 200 °C		Precalentar: Off	
Booster: On		Crisp function: Off	
Precalentar: On		Nivel: 2 [1] (2)	
Crisp function: Off		Paso de cocción 2	
Nivel: 2 [1] (2)		Temperatura: 190 °C	
Paso de cocción 2		Duración: 35 minutos	
Temperatura: 190 °C			



Pan de azúcar

Panecillos

Panecillos multicereales

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 140 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 de repostería o bandeja Universal

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. Formar una bola con la masa y colocarla en una fuente destapada en el horno. Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 1.

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 los panecillos sobre la bandeja de repostería y la bandeja Universal.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir los panecillos en el horno

Manual:
Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear los panecillos.

Ajuste
Dejar subir la masa
Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Hornear los panecillos
Programa automático
Panecillos | Panecillos multicereales
Duración del programa: 77 minutos

Manual
Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 170–180 °C
Booster: Off
Precalentar: Off
Crisp function: tras 15 minutos On
Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 2 [1] (1)



Panecillos multicereales

Panecillos de centeno

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 140 minutos +12-15 horas para la masa inicial

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 de repostería o bandeja Universal

Preparación

Trabajar la harina de centeno integral, la masa madre, la levadura seca y el agua hasta formar una masa. 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 de la fase de fermentación 1. 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 de repostería o la bandeja Universal y espolvorear con abundante harina.

Dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. Iniciar el programa automático o precalentar el horno. A continuación, hornear los panecillos.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
A continuación, dejar que suba otros 15 minutos en el horno apagado.
Fase de fermentación 2
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 30 °C
Tiempo de fermentación: 30 minutos

Hornear pan
Programa automático
Panecillos | Panecillos de centeno
Duración del programa:
aprox. 45 [42] (45) minutos

Manual
Funciones:
Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: tras 15 minutos
On
Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2 [2] (1)



Panecillos de centeno

Panecillos de trigo

Para 8 unidades | Tiempo de preparación: 140 Minuten

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
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
Bandeja de repostería o 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 de la fase de fermentación 1.

Formar 8 panecillos de 70 g cada uno con la masa y colocarlos sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal. Hacer cortes en cruz con una profundidad de ½ cm aprox.

Programa automático:
iniciar el programa automático e introducir los panecillos en el horno.

Manual:
dejar subir de acuerdo con los ajustes de la fase de fermentación 2. A continuación, hornear los panecillos.

Ajuste

Dejar subir la masa

Fase de fermentación 1
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 45 min
Fase de fermentación 2
Funciones Especiales | Dejar subir la masa | Dejar subir 30 min

Hornear los panecillos

Programa automático

Panecillos | Panecillos de trigo
Duración del programa: 72 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	tras 15 minutos On
Número y tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/manual, inmediata- mente después de introducir el alimento
Duración:	30–40 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

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

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 fantásica 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 (pizza fina con bacon y cebolla)

Para 4 (6) porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 275 (410) g de harina de trigo, tipo 405
- 1 (1½) cucharadita de sal
- 3½ (5) cucharadas de aceite de oliva
- 120 (180) ml de agua | fría

Para la cobertura:

- 120 (180) g de cebollas
- 100 (150) g de bacon, ahumada
- 200 (300) g de crème fraîche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Accesorios:

- Rodillo
- Bandeja de repostería o 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 el bacon. 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.

Extender la masa sobre la bandeja de repostería o la bandeja Universal y pincharla varias veces con un tenedor.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

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.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Pizza fina con bacon y cebolla
Duración del programa: 34 [30] (43) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	25–35 minutos
Nivel:	1

Consejo:

Como alternativa, puedes cubrir la pizza fina de tomates cherry y trocitos de queso de cabra. Una vez listo, verter una cucharada de miel líquida por la pizza fina y decorar con rúcula fresca.



Flammkuchen (pizza fina con bacon y cebolla)

Pizza (masa de levadura)

Para 4 (6) porciones (bandeja), para 2 porciones (molde) | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

Para la masa
(Bandeja de repostería):
30 (42) g de levadura, fresca
170 (250) ml de agua | templada
300 (450) g de harina de trigo, tipo 405
1 (1½) cucharaditas de azúcar
1 (1½) cucharadita de sal
½ (1) cucharaditas de tomillo, picado
1 (1½) cucharadita de orégano, picado
1 (1½) cucharada de aceite de oliva

Para la cobertura
(Bandeja de repostería):
2 (3) cebollas
1 (1½) diente(s) de ajo
400 (600) g de tomates en lata, pelados, triturados
2 (3) cucharadas de salsa de tomate
1 (1½) cucharaditas de azúcar
1 (1½) cucharadita de orégano, picado
1 (1½) hoja de laurel
1 (1½) cucharadita de sal
Pimienta
125 (190) g de mozzarella
125 (190) g de queso gouda, rallado

Para rehogar:
1 cucharada de aceite de oliva

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

Para la masa (Bandeja redonda):
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

Para la cobertura
(Bandeja redonda):
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 rehogar:
1 cucharadita de aceite de oliva

Accesorios:
Rodillo
Bandeja de repostería o bandeja Universal o molde redondo y parrilla

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, colocarla en una fuente y cubrir-la con un paño húmedo. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Para los ingredientes de la pizza, cortar la(s) cebolla(s) y el ajo en dados pequeños. Calentar el aceite en una sartén. Sofreír la(s) cebolla(s) y el ajo hasta que se pongan transparentes. Añadir los tomates, la salsa de tomate, el azúcar, el orégano, la hoja de laurel y la salsa. Llevar la salsa a ebullición y cocinarla a fuego lento durante unos minutos.

Retirar la hoja de laurel, sazonar con sal y pimienta. Cortar la mozzarella en rodajas. Extender la masa o bien sobre la bandeja de repostería o bandeja Universal, o sobre el molde redondo. En caso de usar el molde redondo, colocarlo sobre la parrilla e introducirlo en el horno. Extender la masa para el molde redondo y colocarla en el molde. Dejar reposar la masa a temperatura ambiente durante 10 minutos. Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Verter la salsa sobre la masa. Dejar un borde de aprox. 1 cm. Espolvorear con la mozzarella y el gouda.

Manual: adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Introducir la pizza en el horno y hornearla.

Ajuste Programa automático
Pizza, quiches y similares | Pizza | Masa de levadura | Bandeja de repostería/Bandeja redonda
Duración del programa Bandeja de repostería:
42 [45] (46) minutos
Duración del programa Bandeja redonda:
33 [29] (33) minutos

Manual
Bandeja de repostería
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 210–220 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 25–35 minutos
Nivel: 2 [1] (2)

Molde redondo
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 210–220 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 1



Pizza (masa de levadura)

Pizza (masa de requesón y aceite)

Para 4 (6) porciones (bandeja), para 2 porciones (molde) | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para la masa
(Bandeja de repostería):
120 (180) g de requesón,
20 % grasa en materia seca.
4 (6) cucharadas de leche
3,5 % materia grasa
4 (6) cucharadas de aceite de
oliva
2 (3) huevos, tamaño M | solo la yema
la yema
1 (1½) cucharadita de sal
1½ (2½) cucharadita de levadura
en polvo
250 (380) g de harina de trigo,
tipo 405

Para la cobertura
(Bandeja de repostería):
2 (3) cebollas
1 (1½) diente(s) de ajo
400 (600) g de tomates en lata,
pelados, triturados
2 (3) cucharadas de salsa de tomate
1 (1½) cucharaditas de azúcar
1 (1½) cucharadita de orégano
1 (1½) hoja de laurel
1 (1½) cucharadita de sal
Pimienta
125 (190) g de mozzarella
125 (190) g de queso gouda, rallado

Para rehogar:
1 (1½) cucharada de aceite de oliva

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

Para la masa (Bandeja redonda):
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
(Bandeja redonda):
1 cebolla
½ diente de ajo
200 g de tomates en lata, pela-
dos, triturados
1 cucharada de salsa de tomate
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano
½ hoja de laurel
½ cucharadita de sal
Pimienta
60 g de mozzarella
60 g de queso gouda, rallado

Para rehogar:
1 cucharadita de aceite de oliva

Accesorios:
Rodillo
Bandeja de repostería o bandeja
Universal o molde redondo y
parrilla

Preparación

Para los ingredientes de la pizza,
cortar la(s) cebolla(s) y el ajo en
dados pequeños. Calentar el
aceite en una sartén. Sofreír la(s)
cebolla(s) y el ajo hasta que se
tornen traslúcidos. Añadir los
tomates, la salsa de tomate, el
azúcar, el orégano, la hoja de
laurel y la salsa. Llevar la salsa a
ebullición y cocinarla a fuego lento
durante unos minutos.
Retirar la hoja de laurel. Salpi-
mentar. 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 sobre la ban-
deja de repostería o la bandeja
Universal. Extender la masa para
el molde redondo y colocarla en
el molde.

Iniciar el programa automático o
precalentar el horno. Verter la sal-
sa sobre la masa. Dejar un borde
de aprox. 1 cm. Espolvorear con
la mozzarella y el gouda.

Introducir la pizza en el horno y
hornearla.

Ajuste Programa automático
Pizza, quiches y similares | Pizza
| Masa de requesón | Bandeja de
repostería/Bandeja redonda
Duración del programa Bandeja
de repostería:
38 [33] (40) minutos
Duración del programa Bandeja
redonda:
33 [27] (32) minutos

Manual
Bandeja de repostería
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 30–40 minutos
Nivel: 3 [1] (2)

Molde redondo
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 190–200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 20–30 minutos
Nivel: 3 [2] (2)



Pizza (masa de requesón y aceite)

Quiche Lorraine

Para 4(6) porciones (bandeja) | Tiempo de preparación: 25-35 minutos

Ingredientes

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 fundir:

- 125 g de nata
- 2 huevos, tamaño M
- Nuez moscada

Accesorios:

- Rodillo
- Molde para hornear, redondo
- Parrilla

Preparación

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.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

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 hornearla.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Quiche Lorraine
Duración del programa: 36 [32] (46) minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	25–35 minutos
Nivel:	1



Quiche Lorraine

Tarta salada (hojaldre)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para la masa:
230 g de hojaldre

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
280 g de queso, aromático | rallado

Para fundir:
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 el horno.

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

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Tarta salada | Hojaldre
Duración del programa: 36 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	220–230 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	36–42 minutos
Nivel:	1



Tarta salada (hojaldre)

Tarta salada (masa quebrada)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para la masa quebrada:

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

Consejo:

Otra alternativa es utilizar 230 g
de pasta flora ya preparada.

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 el
horno.

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

Introducirla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Pizza, quiches y similares | Tarta salada | Masa quebrada

Duración del programa: 43 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	220–240 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	On
Duración:	36–45 minutos
Nivel:	1



Tarta salada (masa quebrada)

Carne

Una dieta variada debe incluir también carne

Incluir de vez en cuando la carne de cerdo, vacuno, cordero o de caza es sinónimo de una alimentación sana y variada. La carne de ave es especialmente recomendable. Hay infinitas posibilidades para preparar la carne, aderezándola con especias, con diferentes salsas y guarniciones, consiguiendo a veces sabores más exóticos, otras más convencionales, según cada cultura.

Consejos para la preparación

Asar

Con el calor que se genera al asar conseguimos una costra dorada. Los residuos de la costra son los reponsables del típico sabor de un asado.

- Condimenta el ave o la carne al gusto y píntalos con aceite antes de introducirlo en el horno.
- Si en un programa automático o en la receta se recomienda el uso de una bandeja, estos están especialmente diseñados para utilizar la bandeja Gourmet de Miele. En caso de utilizar otro tipo de bandejas de cristal, cerámica o acero inoxidable reduce, según necesidad, la cantidad de líquido que se debe añadir a la preparación.
- En algunos programas debe añadirse líquido transcurrida una parte del tiempo de cocción y, si ese es el caso, se debe retirar la tapa. En el display aparece el aviso con la indicación correspondiente. Al emplear los ajustes manuales, el paso se señala en la receta.
- Coloca el ave en el horno siempre con la pechuga hacia arriba. 10 minutos antes de finalizar el tiempo del asado, pinta la piel con un poco de agua con sal. De este modo la piel adquiere una deliciosa textura crujiente.

Cocción a baja temperatura

En la función Cocción a baja temperatura la carne se marca a fuego fuerte en una sartén y después se cocina a una temperatura inferior a 100 °C. Este método es particularmente idóneo para piezas de carne magra que después quedan tiernas y jugosas.

- Utiliza solo carne magra sin tendones y grasa. Retira antes el hueso.
- 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.

Sonda térmica

La carne en su punto perfecto de cocción ya no solo está al alcance de los profesionales, puesto que a partir de la temperatura interior de una pieza de carne se puede deducir directamente su grado de cocción y para ello los hornos de Miele disponen de una sonda térmica que te garantiza unos resultados perfectos.

- Observa que la punta de metal esté introducida en el medio de la parte más gruesa de la pieza.
- Si esta fuera demasiado pequeña o fina, podrás insertar una patata cruda por la parte que quede libre de la sonda térmica.
- 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.

Pato (relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 135 minutos

Ingredientes

Para el pato:
1 pato (de 2 kg), preparado para cocinar
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 cucharadita de tomillo

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:
350 ml de caldo de pollo
400 ml de agua
125 ml de zumo de naranja
125 ml de vino blanco
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios:
Bandeja Gourmet
Sonda térmica
4 brochetas metálicas

Preparación

Condimentar el pato con sal, pimienta y tomillo.
Mezclar las naranjas, la manzana y la cebolla picada para el relleno.
Condimentar con sal, pimienta, tomillo y laurel.
Introducir el relleno en el pato y cerrarlo con las brochetas.

Colocar el pato en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno.

Programa automático:
Iniciar el programa automático. Mezclar el caldo de pollo y el agua.
Tras la petición en el display, añadir ¼ l de líquido cada 40 minutos.

Manual:
Cocinar siguiendo los ajustes. Mezclar el caldo de pollo y el agua.
Añadir ¼ l de líquido cada 40 minutos.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, retirar el pato. Llegado el caso, desgrasar e introducir el líquido de cocción en una olla. Añadir el caldo restante, el vino blanco y el zumo de naranja.

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

Ajuste Programa automático
Carne | Aves | Pato
Duración del programa: aprox. 115 minutos

Manual
Funciones: Asado automático
Temperatura: 180–190 °C
Temperatura interior: 95 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 100–120 minutos
Nivel: 2 [2] (1)



Pato (relleno)

Ganso (relleno)

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 200 minutos

Ingredientes

- 2 cucharaditas de comino, molido
- 1 cucharadita de mejorana
- Sal
- Pimienta
- 1 ganso (de 3½kg) sin las vÃsceras, preparado para cocinar
- 2 manzanas
- 2 naranjas, sin tratar
- 3 manojos de cebolletas
- 250 ml de vino tinto
- 250 ml de caldo de gallina

Accesorios

- Palillos
- Bandeja Gourmet
- Parrilla

Consejo:

Para calentar el ganso trinchado, colócalo sobre una bandeja de repostería y caliéntalo en el grill precalentado a 240 °C durante 5 minutos.

Preparación

Mezclar el comino, la mejorana, la sal y la pimienta y untar el ganso con la mezcla. Dejar que la mezcla de especias penetre durante unos 15 minutos. Mientras tanto, lavar bien las manzanas y las naranjas, cortarlas en trozos grandes sin pelarlas y rellenar el ganso con la mezcla. Después, cerrar con palillos. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Verter aprox. un dedo de agua caliente en la bandeja Gourmet. Colocar el ganso en la bandeja Gourmet con la pechuga hacia abajo. Colocar los manojos de cebolletas alrededor del ganso.

Programa automático: Introducir la bandeja Gourmet en el horno y asar.

Manual: introducir la bandeja Gourmet en el horno y asar siguiendo el paso de cocción 1, 2 y 3.

Dar la vuelta al ganso cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Verter la grasa de la bandeja Gourmet en la olla. Al finalizar, retirar el ganso y deje reposar brevemente. El relleno de naranjas y manzanas sirve únicamente para dar sabor, no está pensado para que se coma después. Retirar los manojos de cebolletas. Desglasar el jugo de la cocción, rellenar con el caldo de gallina y llevar a ebullición en la placa de cocción.

Servir el ganso con la salsa.

Ajuste Programa automático

Carne | Aves | Ganso | relleno

Duración del programa:
180 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima +
Aire caliente +

Temperatura: 220 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de
entradas de vapor:

3 entradas de vapor/manual, la 1.ª justo después de introducir el alimento, la 2.ª tras 5 minutos, la 3.ª transcurridos otros 10 minutos

Duración: 25 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Paso de cocción 2

Funciones: Aire caliente
plus

Temperatura: 160 °C

Booster: Off

Precalentar: Off

Crisp function: Off

Duración: 75 minutos

Paso de cocción 3

Funciones: Aire caliente
plus

Temperatura: 140 °C

Duración: 80 minutos



Ganso (relleno)

Ganso (relleno)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 200 minutos

Ingredientes

- 1 ganso, preparado para cocinar (de 4,5 kg)
- 2 cucharadas de sal
- 500 ml de caldo de verdura

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica

Preparación

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

Colocar el ganso en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Al cabo de 30 minutos, agregar el caldo de verduras.

Transcurridos otros 30 minutos, regar con el líquido de cocción.

Ajuste Programa automático

Carne | Aves | Ganso | relleno

Duración del programa aprox. 170 minutos

Manual

Funciones:	Asado automático
Temperatura:	160–170 °C
Temperatura interior:	95 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	180–200 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Ganso (relleno)

Pollo

Para 2 porciones | Tiempo de preparación: 75 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

Accesorios:

- Parrilla
- Molde para horno, 22 cm x 29 cm
- Sonda térmica
- 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 y colocarlo sobre el molde para horno con la parte de la pechuga mirando hacia arriba. Pinchar la sonda térmica.

Colocar el molde para horno sobre la parrilla e introducirla en el horno de modo que los muslos apunten hacia la puerta. Asar el pollo.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Entero

Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual

Funciones:	Asado automático
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interior:	85 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 55–65 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Muslos de pollo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 75 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:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 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, morada | picadas grandes
- 2 dientes de ajo | suavemente aplastado
- 2 tallos de romero, fresco
- 4 tallos de tomillo, fresco
- 200 g tomates cherry | cortados a la mitad
- 200 ml de tomates, triturados
- 100 ml de caldo de verdura
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de azúcar
- Pimentón, dulce

Accesorios:

- 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 bandeja Universal, introducirla en el horno y hornear.

Para la verdura, calentar el aceite en la bandeja Gourmet en la placa de cocción, empleando un nivel de medio a alto. Saltear el pimiento y la berenjena removiendo de forma constante. Agregar el calabacín, las cebollas y el ajo y cocinar removiendo con frecuencia a fuego medio.

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 removiendo varias veces.

Condimentar al gusto con sal, pimienta, azúcar y pimentón. Emplatat los muslos de pollo sobre la cama de verduras.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pollo | Muslo de pollo
Duración del programa: 33 minutos.

Manual

Funciones:	Función Clima + Asado auto.
Temperatura:	190–200 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número/tipo de la entrada de vapor:	1 entrada de vapor/temporizada, tras 15 minutos
Duración:	30–40 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Muslos de pollo

Pavo (relleno)

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 230 minutos

Ingredientes

Para el relleno:

- 125 g de pasas
- 2 cucharadas de vino de licor (de Madeira)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 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:

- 1 pavo (de 5 kg), preparado para cocinar
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas de pimienta
- 500 ml de caldo de ave

Para la salsa:

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

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica
- 6 palillos
- Hilo bramante

Preparación

Para el relleno, verter el vino de licor por las pasas. Rehogar la cebolla con el aceite. Añadir el arroz, cocer al vapor brevemente y agregar agua. Añadir la sal. Cocinar brevemente y dejar que el arroz repose a fuego lento. Añadir los pistachos y las pasas y mezclar. Corregir la sal, la pimienta, el curry y la mezcla Garam Masala.

Salpimentar el pavo. Introducir el relleno en el pavo y atarlo con hilo bramante y palillos. Si fuera necesario, atar suavemente las patas. Colocarlo en la bandeja Gourmet con la parte de la pechuga mirando hacia arriba y pinchar la sonda térmica.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Transcurridos 30 minutos y al cabo de otros 30 minutos, regar el asado con ¼ del caldo de ave cada vez. Después, pincelar con el jugo cada 30 minutos.

Retirar el pavo y rebajar el jugo del asado con agua. Añadir crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua fría y ligar la salsa con la mezcla. A continuación dejar cocer. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Aves | Pavo | Entero
Duración del programa: aprox. 180 minutos

Manual

Funciones:	Asado automático
Temperatura:	150–160 °C
Temperatura interior:	85 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 160–180 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Pavo (relleno)

Muslos de pavo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125 minutos

Ingredientes

Para los muslos de pavo:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 4 muslos de pavo (de 1,2 kg), preparado para cocinar
- 500 ml de agua

Para la salsa:

- 1 bote de mitades de albaricoques (de 280 g) | escurrido
- 150 ml de agua
- 200 g de nata
- 200 g de chutney de mango
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica

Preparación

Mezclar el aceite con la sal y la pimienta y untar los muslos de pavo con la mezcla. Colocar los muslos de pavo en la bandeja Gourmet con la parte de la piel mirando hacia arriba y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Una vez transcurridos 45 minutos, agregar el agua y continuar cocinando. Mientras tanto, cortar en trozos las mitades de los albaricoques.

Extraer los muslos. Para la salsa, rebajar el jugo de cocción con un poco de agua. 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 aprox. 76 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Asado auto.
Temperatura:	190–200 °C
Temperatura interior:	85 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 10 minutos, la 2.ª transcurridos otros 25 minutos
Duración:	aprox. 70–80 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Muslos de pavo

Solomillo de ternera (asar)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30-60 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de ternera:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de ternera,
preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa:
30 g de colmenillas (setas),
deshidratadas
300 ml de agua | de cocción
1 cebolla
30 g de mantequilla
150 g de nata
30 ml de vino blanco
3 cucharada de agua | fría
1 cucharada de maicena

Sal
Pimienta
Azúcar

Accesorios:
Bandeja Universal
Sonda térmica
Colador, fino

Consejo:
En lugar de colmenillas deshi-
dratadas, también se pueden
usar boletus.

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo
de ternera durante un minuto por cada lado.
Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar el solomillo de ternera
con la mezcla.

Colocar el solomillo de ternera en la bandeja Universal y pinchar
la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del
horno y cocinar el solomillo de ternera.

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, re-
teniendo el agua. Escurrir las colmenillas y cortar en daditos pequeños.

Rehogar la cebolla en mantequilla durante 5 minutos. Incorporar las
colmenillas y rehogar 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 | Asar
Duración del programa: aprox. 43 minutos

Manual
Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 160–170 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto),
75 °C (muy hecho)
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: aprox. 30–40 minutos (poco hecho),
40–50 minutos (al punto),
50–60 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)



Solomillo de ternera (asar)

Solomillo de ternera

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de ternera:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de ternera,
preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Parrilla
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno.
Iniciar el programa automático o la aplicación especial.

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

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo
de ternera durante un minuto por cada lado.

Retirar el solomillo de ternera y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de ternera sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Ternera | Solomillo de ternera | Cocción a baja temperatura
Duración del programa aprox. 92 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto),
66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 40–60 minutos (poco hecho),
70–80 minutos (al punto),
90–120 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)



Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura)

Pierna de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para la pierna de ternera:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 pierna de ternera (de 1,5 kg), preparada para cocinar
- 1 cebolla
- 1 clavo
- 2 zanahorias
- 80 g de apio
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 800 ml de caldo de ternera
- 200 ml de agua

Para la salsa:

- 75 g de nata
- 1½ cucharada de maicena
- 2 cucharada de agua | fría
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica
- Batidora de mano
- Colador, fino

Preparación

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

Cortar la cebolla en cuartos y mechar con el clavo. Pelar el apio y las zanahorias y cortarlos en dados.

Poner las verduras, la salsa de tomate y la pierna de ternera en la bandeja Gourmet. Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Al cabo de 50 minutos, agregar la mitad del caldo y la mitad del agua. Después de 30 minutos, agregar la otra mitad del caldo y del agua.

Retirar la pierna de ternera y la verdura. Retirar el clavo de la cebolla.

Añadir la verdura y el fondo del asado en una cazuela 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 | Pierna de ternera
Duración del programa: aprox. 120 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	190–200 °C
Temperatura interior:	76 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 120–130 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Pierna de ternera

Espaldilla de ternera (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para la carne:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de espaldilla de ternera,
preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Sonda térmica
Bandeja Universal

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar la carne durante un minuto por cada lado.

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

Pinchar la sonda térmica. Colocar en la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar.

Ajuste Programa automático

Carne Ternera | Espaldilla de ternera | Asar
Duración del programa aprox. 50 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interior:	45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 30–40 minutos (poco hecho), 40–50 minutos (al punto), 50–60 minutos (muy hecho)
Nivel:	2 [1] (1)



Espaldilla de ternera (asado)

Espaldilla de ternera

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para la carne:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de espaldilla de ternera,
preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Parrilla
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno.
Iniciar el programa automático o la función especial.

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

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar la carne
durante un minuto por cada lado.

Retirar la espaldilla de ternera y pinchar la sonda térmica.

Colocar el lomo de ternera sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste Programa automático

Carne | Ternera | Espaldilla de ternera | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 134 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto),
66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 70–90 minutos (poco hecho),
100–130 minutos (al punto),
130–150 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)



Espaldilla de ternera (cocción a baja temperatura)

Estofado de ternera

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos

Ingredientes

Para el estofado:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 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)
- 500 ml de caldo de ternera
- 500 ml de agua

Para la salsa:

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

Para rehogar:

- 2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:

- Bandeja Gourmet con tapa
- Colador, fino
- Batidora de mano

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite en la bandeja Gourmet y dorar la carne de ternera durante un minuto por cada lado.

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

Rehogar la verdura en la bandeja Gourmet. Añadir los huesos con tuétano y la carne de ternera. Agregar la mitad del agua y la mitad del caldo de ternera. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear tapado.

Retirar la tapa una vez transcurridos 95 minutos y al cabo de 5 minutos, agregar el caldo de ternera y el agua restante y cocinar hasta que esté listo.

Extraer la carne de ternera, los huesos y la mitad de la verdura. Añadir la verdura restante y el fondo del asado en una cazuela 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: 127 [125] (127) minutos

Manual

- | | |
|-----------------|--------------------|
| Funciones: | Aire caliente plus |
| Temperatura: | 160–170 °C |
| Booster: | On |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | 120–130 minutos |
| Nivel: | 2 [2] (1) |



Estofado de ternera

Ossobuco

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

Ingredientes

Para el ossobuco:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 tomate | en dados pequeños
- 1 cebolla | finamente cortada
- 80 g de zanahorias | en dados
- 80 g de apio | en dados
- 50 g de puerros | cortados en juliana
- 4 dientes de ajo | finamente cortados
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 6 rodajas de pierna de ternera (de unos 250 g cada una)
- Sal
- Pimienta | recién molida
- 2 cucharadas de harina de trigo, tipo 405
- 50 g de mantequilla derretida
- 200 ml de vino blanco
- 800 ml de caldo de buey
- 1 cucharada de preparado para salsa de asados
- 30 g de romero
- 30 g de salvia
- 30 g de tomillo

Para recubrir:

- 1 cucharada de perejil | picado
- 1 limón, sin tratar | únicamente la cáscara | rallada

Accesorios:

- Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.

Agregar aceite a la bandeja Gourmet. Añadir las verduras, el ajo y la salsa de tomate.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y rehogar siguiendo el paso de cocción 2.

Salpimentar la carne y enharinar. Calentar la mantequilla derretida en una sartén y freír la carne por cada lado durante 3–4 minutos.

Introducir la carne, el vino blanco, el caldo de carne, el preparado para salsa de asados junto con las especias y las verduras en la bandeja Gourmet. Tapar y dejar rehogar siguiendo el paso de cocción 3.

Servir la pierna de ternera con la salsa, ralladura de limón y perejil.

Ajuste Programa automático

Carne | Ternera | Ossobuco
Duración del programa: 110 minutos

Manual

Paso de cocción 1	
Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	200 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off

Paso de cocción 2	
Temperatura:	180 °C
Duración:	10 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

Paso de cocción 3	
Temperatura:	180 °C
Duración:	90 minutos



Ossobuco

Carré de cordero con verduras

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

- 2 cucharaditas de romero
- 2 dientes de ajo, picados
- 30 g de aceite
- 80 g de mostaza de Dijon
- 2 cucharaditas de comino
- 1 cucharadita de miel
- ¼ cucharadita de sal
- Pimienta, recién molida
- 2 carrés de cordero (aprox. 8 chuletas cada uno), preparados para cocinar
- 2 zanahorias
- 1 boniato
- 4 patatas nuevas
- 2 remolachas, pequeñas
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

- Parrilla o bandeja de asar y asar al grill
- Bandeja Universal
- Papel de aluminio

Preparación

Mezclar el romero, el ajo, el aceite, la mostaza de Dijon, el comino, la miel, la sal y la pimienta y untar las chuletas. Colocar la carne sobre la parrilla/bandeja de asar y asar al grill e introducirla en el horno. Pelar las zanahorias y el boniato y cortarlos en dados pequeños. Partir por la mitad las patatas nuevas. Cortar las cebollas y la remolacha en rodajas.

Mezclar las verduras con el aceite, agregar la mezcla a la bandeja Universal y añadir sal al gusto. Introducir la bandeja Universal con la verdura bajo la carne y cocinar siguiendo el paso de cocción 1.

Retirar la carne del horno, introducir las verduras en un nivel más alto y cocinar siguiendo el paso de cocción 2.

Envolver el carré de cordero en papel de aluminio después de la cocción, dejar reposar durante 10 minutos y, después, cortarlo y servirlo acompañado de verduras.

Ajuste Programa automático

Carne | Cordero | Carré cordero con verduras
Duración del programa: 34 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	190 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	2 entradas de vapor/manual, la 1.ª tras alcanzar la temperatura, la 2.ª transcurridos otros 10 minutos
Duración:	24 minutos
Nivel:	3 (carré de cordero) + 2 (verduras) [3 (carré de cordero) + 1 (verduras)] (2)

Paso de cocción 2

Funciones:	Grill con aire
Temperatura:	190 °C
Duración:	10 minutos
Nivel:	2



Carré de cordero con verduras

Pierna de cordero

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 140 minutos

Ingredientes

Para la pierna de cordero:
3 cucharadas de aceite de oliva
1½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
2 dientes de ajo | picados
3 cucharaditas de hierbas provenzales
1 pierna de cordero (de 1,5 kg), preparada para cocinar

Para cubrir:
100 ml de vino tinto
400 ml de caldo de verdura

Para la salsa:
500 ml de agua
50 g de crème fraîche
3 cucharada de agua | fría
3 cucharaditas de maicena
Sal
Pimienta

Accesorios:
Bandeja Gourmet con tapa
Sonda térmica

Preparación

Mezclar el aceite con la sal, la pimienta, el ajo y las hierbas provenzales y untar la pierna de cordero con la mezcla.

Colocar la pierna de cordero en la bandeja Gourmet y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear tapado.

Retirar la tapa una vez transcurridos 30 minutos. Añadir el vino tinto y el caldo de verdura y continuar cocinando.

Retirar la pierna de cordero y soltar el jugo de la cocción con algo de agua. Incorporar la crème fraîche y llevar brevemente a ebullición. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Cocer de nuevo brevemente. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Pierna de cordero
Duración del programa: aprox. 130 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interior:	76 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 100–120 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Pierna de cordero

Lomo de cordero (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

Para el lomo de cordero:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 3 medallones de lomo (de 300 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar:

- 1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios:

- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar los medallones de lomo durante un minuto por cada lado.

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

Colocar los medallones de lomo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar los medallones de lomo.

Ajuste Programa automático

Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Asar
Duración del programa: aprox. 23 minutos

Manual

- | | |
|-----------------------|--|
| Funciones: | Bóveda y solera |
| Temperatura: | 180–190 °C |
| Temperatura interior: | 53 °C (poco hecho), 65 °C (al punto), 80 °C (muy hecho) |
| Booster: | On |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | aprox. 10–15 minutos (poco hecho), 15–20 minutos (al punto), 20–25 minutos (muy hecho) |
| Nivel: | 2 [1] (1) |



Lomo de cordero (asado)

Lomo de cordero

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

Para el lomo de cordero:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 3 medallones de lomo (de 300 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar:

- 1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios:

- Parrilla
- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Iniciar el programa automático o la función especial.

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

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar los medallones de lomo durante un minuto por cada lado.

Retirar los medallones de lomo y pinchar la sonda térmica.

Colocar los medallones de lomo sobre la parrilla y cocinar

Ajuste

Programa automático

Carne | Cordero | Espaldilla de cordero | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 75 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interior: 53 °C (poco hecho), 65 °C (al punto), 68 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 65–75 minutos (al punto), 80–90 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)



Lomo de cordero (cocción a baja temperatura)

Solomillo Wellington

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 120 minutos

Ingredientes

- 850 g de solomillo de vacuno, preparado para cocinar
- Pimienta, negra | recién molida
- Sal
- 1½ cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 chalotas | picadas finas
- 2 dientes de ajo | picados
- 250 g de champiñones | en dados pequeños
- 2 cucharadas de hojas de tomillo, frescas | picado
- 100 ml de vermouth, seco
- 150 g de paté
- 15 g de perejil, fresco
- 12 lonchas de bacon, sin ahumar
- 500 g de hojaldre
- 2 huevos, tamaño M | solo la yema | batida
- 1 cucharadita de agua

Para rehogar:

- 1 cucharada de aceite de oliva

Accesorios:

- Film transparente
- Papel especial para hornos
- Bandeja de repostería o bandeja Universal
- Sonda térmica

Consejo:

Como acompañamiento recomendamos las judías verdes. En lugar de vermouth también se puede utilizar vino blanco seco.

Preparación

- Salpimentar el solomillo de vacuno y untarlo por todos los lados con aceite. Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo hasta que esté dorado por todos los lados. Dejar enfriar.
- Derretir la mantequilla en la sartén. Rehogar las chalotas y el ajo hasta que las chalotas se vuelvan transparentes. Añadir los champiñones y el tomillo. Rehogar durante otros 5–6 minutos. Agregar el vino y cocinar durante otros 10 minutos hasta que se haya reducido el líquido. Añadir el paté y el perejil. Condimentar al gusto. Dejar enfriar.
- Colocar dos trozos de film transparente superpuestos en una superficie limpia o sobre una tabla de cortar grande. Colocar las lonchas de bacon en dos filas ligeramente solapadas en dos capas. Distribuir la mitad de la mezcla de champiñones por el bacon. Colocar encima el solomillo de vacuno y repartir el resto de la mezcla de champiñones por encima. Envolver el bacon alrededor del solomillo de vacuno con el borde del film transparente para conseguir un rollo largo y terso. Dejar reposar en el frigorífico.
- Extender el hojaldre. Espolvorear la superficie con harina. Extender un tercio del hojaldre hasta formar un rectángulo de unos 18 cm x 30 cm y otro con el resto de la masa de aprox. 28 cm x 36 cm. Quitar el film transparente al solomillo y colocarlo en el centro de las pequeñas tiras de masa. Batir la yema con agua y pintar el borde de la masa y la parte superior y los laterales del solomillo envuelto.
- Con cuidado, levantar el trozo de masa más grande con un rodillo y colocarlo sobre el solomillo de vacuno, presionar bien. Formar un borde de unos 3 cm de ancho. Cerrar herméticamente el borde con un tenedor. Untar toda la masa con más yema de huevo. Dejar enfriar durante al menos 30 minutos y hasta 24 horas.
- Cubrir la bandeja de repostería o la bandeja Universal con papel de cocina y colocar el solomillo Wellington en ella. Pinchar la sonda térmica.
- Iniciar el programa automático o precalentar el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.
- Programa automático:
Introducir el solomillo Wellington en el interior del horno y cocinar.

- Manual:
Colocar el solomillo Wellington en el horno y cocinarlo siguiendo los pasos de cocción 2 y 3.
Dejarlo reposar 10 minutos con la sonda térmica.
Cortar en rodajas y emplatar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo Wellington
Duración del programa: aprox. 60 minutos

Manual

Paso de cocción 1

- Funciones: Aire caliente plus
- Temperatura: 210 °C
- Booster: On
- Precalentar: On
- Crisp function: Off

Paso de cocción 2

- Funciones: Función Clima + Aire caliente +
- Temperatura: 200 °C
- Booster: Off
- Precalentar: Off
- Crisp function: Off
- Tipo/número de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/manual, la 1.ª tras 10 minutos, la 2.ª transcurridos otros 5 minutos
- Duración: 20 minutos
- Nivel: 2 [1] (1)

Paso de cocción 3

- Funciones: Aire caliente plus
- Temperatura: 180 °C
- Temperatura interior: 48 °C (poco hecho), 53 °C (al punto), 60 °C (muy hecho)
- Booster: Off
- Precalentar: Off
- Crisp function: On
- Duración: aprox. 45 minutos



Solomillo Wellington

Carne picada de ternera en salsa

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 250 minutos

Ingredientes

- 30 g de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1,2 kg de carne de ternera, preparada para cocinar | en dados pequeños
- Sal
- Pimienta
- 500 g de cebollas | cortadas en trozos pequeños
- 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 con tapa

Preparación

- Calentar la mantequilla en una sartén. 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 la carne de ternera 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. Colocar la carne de ternera en la bandeja Gourmet.
- Iniciar el programa automático o precalentar el horno.
- Programa automático:
Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.
- Manual:
introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar siguiendo el paso de cocción 1 y 2.
- Antes de servir, corregir la sal y la pimienta.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno |
Carne picada en salsa
Duración del programa:
210 minutos

Manual

Paso de cocción 1
Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 180 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 45 minutos
Nivel: 2
Paso de cocción 2
Temperatura: 150 °C
Duración: 165 minutos



Carne picada de ternera en salsa

Solomillo de vacuno (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de vacuno:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de vacuno,
preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo durante un minuto por cada lado.

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

Colocar el solomillo de vacuno en la bandeja Universal, pinchar la sonda térmica, introducirlo en el horno y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Asar
Duración del programa: aprox. 43 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interior:	45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 20–30 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 50–60 minutos (muy hecho)
Nivel:	2 [1] (1)



Solomillo de vacuno (asado)

Solomillo de vacuno

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de vacuno:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de solomillo de vacuno,
preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Parrilla
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno.
Iniciar el programa automático o la función especial.

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

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y marcar el solomillo
durante un minuto por cada lado.

Retirar el solomillo y pinchar la sonda térmica.

Colocar el solomillo de vacuno sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Solomillo de vacuno | Cocción a baja
temperatura
Duración del programa aprox. 85 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto),
66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 50–70 minutos (poco hecho),
70–90 minutos (al punto),
100–120 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)



Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura)

Estofado de vacuno

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 145 minutos

Ingredientes

Para el asado:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de carne de vacuno (cadera o paletilla), preparada para cocinar
200 g de zanahorias | en dados grandes
2 cebollas | picadas grandes
50 g de apio | en dados grandes
1 hoja de laurel
500 ml de caldo de carne
500 ml de agua

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa:
250 ml de agua
125 g de crème fraîche
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de agua | fría
Sal
Pimienta

Accesorios:
Bandeja Gourmet con tapa
Colador
Batidora de mano

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una bandeja Gourmet. Dorar la carne de vacuno durante un minuto por cada lado.

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

Rehogar la verdura en la bandeja Gourmet. Incorporar la carne de vacuno y la hoja de laurel. Agregar la mitad del agua y la mitad del caldo de la carne.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar tapada.

Una vez transcurridos 105 minutos, agregar el caldo de carne restante y el agua restante y después de otros 10 minutos, retirar la tapa.

Para la salsa, retirar la carne de ternera y la hoja de laurel. Agregar agua si fuera necesario. Añadir la verdura y el fondo del asado en una cazuela y triturar. Añadir el puré 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. Salpimentar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Estofado de vacuno
Duración del programa: 131 minutos

Manual

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	120–130 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Estofado de vacuno

Rosbif (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

Para el rosbif:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

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:
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar el rosbif durante un minuto por cada lado.

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

Colocar el rosbif en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar el rosbif.

Remover 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 todo junto a la mezcla del yogur y la mayonesa. Condimentar la salsa tártara con zumo de limón, sal y azúcar.

Ajuste Programa automático
Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Asar
Duración del programa aprox. 53 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	180–190 °C
Temperatura interior:	45 °C (poco hecho), 54 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 35–45 minutos (poco hecho), 45–55 minutos (al punto), 55–65 minutos (muy hecho)
Nivel:	2 [1] (1)



Rosbif (asado)

Rosbif (cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

Ingredientes

Para el rosbif:
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
Pimienta
1 kg de rosbif, preparado para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Parrilla
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Colocar la parrilla en la bandeja Universal e introducirla en el horno.
Iniciar el programa automático o la función especial.

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

Calentar el aceite para rehogar en una sartén y dorar el rosbif durante un minuto por cada lado.

Retirar el rosbif y pinchar la sonda térmica.

Colocar el rosbif sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Rosbif | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 117 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura
Temperatura: 80–100 °C
Temperatura interior: 45 °C (poco hecho), 57 °C (al punto), 66 °C (muy hecho)
Duración: aprox. 60–80 minutos (poco hecho), 100–130 minutos (al punto), 130–160 minutos (muy hecho)
Nivel: 2 [1] (1)



Rosbif (cocción a baja temperatura)

Yorkshire Pudding

Para 12 unidades | Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

- 12 cucharadita 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 2.5 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 el horno de acuerdo con el 1er paso de cocción.
- 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 12 huecos.
- Manual: adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.
- Hornear hasta que se doren.

Ajuste Programa automático

Carne | Carne de vacuno | Yorkshire Pudding
Duración del programa: 28 [30] (22) minutos

Manual

- Paso de cocción 1
- Funciones: Aire caliente plus (Bóveda y solera)
- Temperatura: 210 °C [210 °C] (250 °C)
- Booster: On
- Precalentar: On
- Crisp function: Off
- Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
- Nivel: 2 [2] (1)

- Paso de cocción 2
- Funciones: Función Clima + Aire caliente + Temperatura: 210 °C [210 °C] (225 °C)
- Booster: On
- Precalentar: On
- Crisp function: Off
- Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, inmediatamente después de introducir el alimento
- Duración: 26–30 [28–32] (20–25) minutos



Yorkshire Pudding

Pastel de carne picada

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 85 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, la sal y la pimienta.

Formar barritas similares a las barras de pan con la carne picada y colocarlas en la bandeja Universal.

Programa automático:
introducir la bandeja Universal en el horno y cocinar el asado de carne picada.

Manual:
introducir la bandeja Universal en el horno y cocinar el asado de carne picada siguiendo el paso de cocción 1, 2 y 3.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Pastel de carne picada

Duración del programa: 75 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	220 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	15 minutos
Nivel:	2 [1] (2)

Paso de cocción 2

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	170 °C
Número/tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/automática
Duración:	40 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura:	140 °C
Duración:	20 minutos



Pastel de carne picada

Chuletas de Sajonia (asadas)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

Para la chuleta de Sajonia:

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:

Bandeja Universal
Sonda térmica
Batidora de mano

Preparación

Colocar las chuletas en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar las chuletas de Sajonia.

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

Cerdo | Chuleta de Sajonia | Asar
Duración del programa: aprox. 55 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	150–160 °C
Temperatura interior:	63 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	temporizadas, la 1.ª tras 5 minutos, la 2.ª transcurridos 20 minutos, la 3.ª tras 40 minutos
Duración:	aprox. 50–60 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

Consejo:

En caso de utilizar tomates secos que no están en aceite, bastará con una cantidad de 30 g. Verterlos al agua hirviendo antes de la preparación y dejarlos en remojo durante unos 10 minutos. A continuación, escurrir el agua.



Chuletas de Sajonia (asadas)

Chuletas de Sajonia

(cocción a baja temperatura)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 170 minutos

Ingredientes

Para la chuleta de Sajonia:
1 kg de chuletas de Sajonia (filetes), preparadas para cocinar

Para rehogar:
2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:
Parrilla
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

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

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar las chuletas de Sajonia durante un minuto por cada lado.

Retirar las chuletas de Sajonia y pinchar la sonda térmica.

Colocar las chuletas de Sajonia sobre la parrilla y cocinar.

Ajuste

Programa automático

Cerdo | Chuleta de Sajonia | Cocción a baja temperatura
Duración del programa: aprox. 160 minutos

Manual

Funciones Especiales | Cocción a baja temperatura
Temperatura: 95–105 °C
Temperatura interior: 63 °C
Duración: aprox. 140–160 minutos
Nivel: 2 [1] (1)



Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura)

Asado de cerdo crujiente

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 190 minutos

Ingredientes

Para el asado:

- 1,5 kg de carne de cerdo con corteza (cadera), preparada para cocinar
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta

Para cubrir:

- 500 ml de caldo de verdura

Para la salsa:

- 400 ml de agua
- 150 g de crème fraîche
- 3 cucharaditas de maicena
- 3 cucharada de agua | fría
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica

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 bandeja Gourmet con corteza mirando hacia arriba, pinchar la sonda térmica, introducir en el horno y cocinar.

Una vez transcurridos 90 minutos, agregar el caldo de verdura y continuar cocinando.

Extraer la carne de cerdo y soltar el jugo de la cocción con algo de agua. 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. Salpimentar.

Ajuste Programa automático

Carne | Cerdo | Asado crujiente
Duración del programa: aprox. 155 minutos

Manual

Paso de cocción 1	
Funciones:	Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura:	130 °C
Temperatura interior:	85 °C
Booster:	On
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	3 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª tras 5 minutos, la 2.ª transcurridos 20 minutos, la 3.ª tras 70 minutos
Duración:	aprox. 50 minutos
Nivel:	2

Paso de cocción 2

Temperatura: 250 °C
Crisp function: On
Duración: aprox. 20 minutos

Paso de cocción 3

Temperatura: 190–200 °C
Duración: aprox. 80–90 minutos



Asado de cerdo crujiente

Asado de jamón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 190 minutos

Ingredientes

Para el asado:

- 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), prepara-da para cocinar

Para rehogar:

- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para cubrir:

- 250 ml de caldo de verdura

Para la salsa:

- 300 ml de agua
- 250 ml de caldo de verdura
- 100 g de crème fraîche
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 cucharada de agua | fría
- Sal
- Pimienta
- Azúcar

Accesorios:

- Bandeja Gourmet con tapa
- Sonda térmica

Preparación

Mezclar la mostaza, la sal, la pimienta y el pimentón y untar la carne de cerdo con la mezcla.
Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite en la bandeja Gourmet y marcar la carne de cerdo por todos los lados. Desglasar con ¼ l de caldo de verduras.

Pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear el asado de jamón tapado.

Retirar la tapa una vez transcurridos 55 minutos y cocinar hasta que esté listo.

Extraer la carne de cerdo. Rebajar el jugo de la cocción con algo de agua y caldo de verduras. 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. 138 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 160 °C

Temperatura interior: 85 °C

Booster: On

Precalentar: On

Crisp function: Off

Número/tipo de
entradas de vapor: 2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.ª
tras 60 minutos, la 2.ª transcurridos otros
90 minutos

Duración: aprox. 55 minutos

Nivel: 2 [2] (1)

Paso de cocción 2

Temperatura: 140 °C

Duración: aprox. 70–80 minutos



Asado de jamón

Panceta de cerdo

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 210 minutos

Ingredientes

- 1 pieza de panceta (de aprox. 1,5–2 kg), preparada para cocinar
- Sal
- 250 g de miel | líquida
- 2 cucharadas de salsa de soja, dulce (Ketjap manis)
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 1 cucharadita de jengibre, fresco | rallado fino
- 1 cucharadita de mezcla de cinco especias (Five Spice)
- 1 chile, rojo, grande | despepitado, picado fino
- 1 chile, verde, grande | despepitado, picado fino

Accesorios:

- Parrilla o bandeja de asar y asar al grill
- Bandeja Universal

Consejo:

Acompañar el plato con pak choi o col china al vapor.

Preparación

Hacer cortes de 1 cm de profundidad en la piel de la pieza de panceta con un cuchillo afilado. Colocar la carne con la piel hacia arriba sobre la parrilla o bandeja de asar y asar al grill. Colocar la parrilla o la bandeja de asar y asar al grill en la bandeja Universal e introducirla en el horno.

Programa automático: a continuación, cocinar.

Manual: cocinar hasta que esté listo siguiendo el paso 1–4.

Para la salsa, añadir la miel, la salsa de soja, el jengibre y la mezcla de cinco especias en una cazuela y dejar cocinar a fuego medio durante 10 minutos en la zona de cocción. Mantener caliente y, poco antes de servirlo, añadir los trozos de chile. Dejar reposar la pieza de panceta durante 10 minutos. Cortar la carne en porciones y servir junto con la salsa.

Ajuste Programa automático

Carne | Cerdo | Panceta de cerdo
Duración del programa: 165 minutos

Manual

- Paso de cocción 1
- Funciones: Función Clima + Aire caliente +
Temperatura: 200 °C
Booster: On
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 170 minutos
Número/tipo de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/manual, la 1.ª justo después de introducir el alimento, la 2.ª transcurridos otros 30 minutos
- Duración: 30 minutos
Nivel: 2 [1] (2)
- Paso de cocción 2
- Temperatura: 150 °C
Crisp function: On
Número y tipo de entradas de vapor: 1 entrada de vapor/manual, justo al inicio del paso de cocción
Duración: 120 minutos
- Paso de cocción 3
- Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 210 [230] (230) °C
Duración: 5 minutos
- Paso de cocción 4
- Funciones: Grill con aire
Temperatura: 210 [230] (230) °C
Duración: 10 minutos



Panceta de cerdo

Solomillo de cerdo (asado)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

Para el solomillo de cerdo:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 3 solomillos de cerdo (de 350 g cada uno), preparados para cocinar

Para rehogar:

- 2 cucharadas de aceite de oliva

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 cucharada de agua | fría

Accesorios:

- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Preparación

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite para rehogar en una sartén. Dorar los solomillos de cerdo durante un minuto por cada lado.

Mezclar el aceite, la sal y la pimienta y untar los solomillos de cerdo con la mezcla.

Colocar los solomillos de cerdo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar los solomillos de cerdo.

Para la salsa, cortar las chalotas a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Calentar la mantequilla en una sartén. Dorar las chalotas a fuego medio hasta que comiencen a dorarse.

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

Cerdo | Solomillo de cerdo | Asar

Duración del programa: aprox. 44 minutos

Manual

- Funciones: Bóveda y solera
- Temperatura: 150–160 °C
- Temperatura interior: 60 °C (poco hecho), 66 °C (al punto), 75 °C (muy hecho)

- Booster: On
- Precalentar: On
- Crisp function: Off
- Duración: aprox. 25–35 minutos (poco hecho), 35–45 minutos (al punto), 45–55 minutos (muy hecho)

Nivel: 2 [1] (1)



Solomillo de cerdo (asado)

Solomillo de cerdo

(cocción a baja temperatura)

Für 4 Portionen | Preparaciónszeit: 95 minutos

Ingredientes

Für das Schweinefilet:

2 EL Öl
1 TL Salz
Pfeffer
3 Schweinefilets (à 350 g),
küchenfertig

Zum Anbraten:

2 EL Öl

Zubehör:

Rost
Universalblech
Speisethermometer

Preparación

Rost auf das Universalblech stellen und in den Garraum einschieben. Programa automático starten oder Backofen gemäß Garschritt 1 vorheizen.

Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Schweinefilets damit bestreichen.

Öl zum Anbraten in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilets auf allen Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.

Schweinefilets entnehmen und Speisethermometer einstecken.

Programa automático:
Schweinefilets auf den Rost legen und garen.

Manuell:
Ajusteen gemäß Garschritt 2 anpassen. Schweinefilets auf den Rost legen und garen.

Ajuste Programa automático

Schwein | Schweinefilet | Niedertemperaturgaren
Programmdauer: ca. 83 Minuten

Manuell

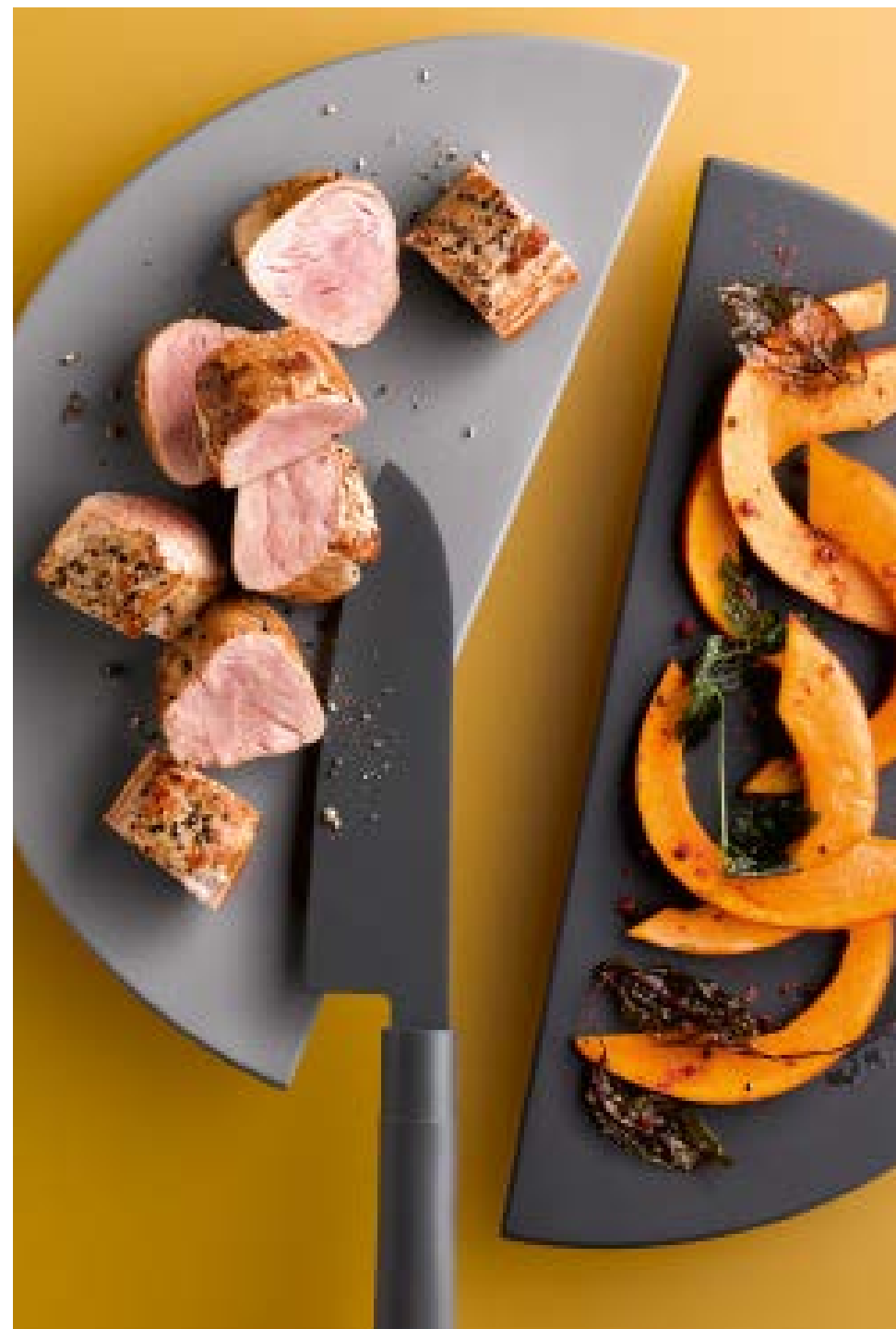
Spezialanwendungen | Niedertemperaturgaren

Temperatur: 90–100 °C

Kerntemperatur: 60 °C (rosé), 66 °C (medium), 69 °C (durch)

Garzeit: ca. 60–75 Minuten (rosé), 75–85 Minuten
(medium), 85–95 Minuten (durch)

Ebene: 2 [1] (1)



Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura)

Jamón asado (Navidad)

Para 14 porciones | Tiempo de preparación: 190 minutos + dejar que lixive durante 5 horas

Ingredientes

- 3½ kg de jamón con corteza, curado, preparado para cocinar
- 2 huevos, tamaño M | solo la yema
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharaditas de mostaza, picante
- 2 cucharadas de mostaza, dulce
- 1 cucharadita de pan rallado

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica
- Papel de aluminio

Preparación

Dejar que el jamón lixive durante unas 5 horas en una fuente grande con agua.

Hacer una cruz por la corteza con un cuchillo afilado. Envolver el jamón con papel de aluminio y colocarlo en la cabeza Gourmet. Pinchar la sonda térmica y asar.

Retirar el jamón y dejarlo enfriar un rato. Retirar el papel de aluminio y cortar la parte superior de la corteza. Precalentar el horno siguiendo los ajustes.

Mezclar la yema de huevo, la maicena y la mostaza y pintar la parte superior de la carne con la mezcla. Espolvorear con pan rallado y gratinar el jamón.

Ajuste

Programa automático

Carne | Cerdo | Jamón asado (Navidad)
Duración del programa: aprox. 170 minutos

Manual

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| Funciones: | Bóveda y solera |
| Temperatura: | 165–175 °C |
| Temperatura interior: | 85 °C |
| Booster: | On |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | aprox. 160–170 minutos |
| Nivel: | 2 [2] (1) |
| Gratinar el jamón | |
| Funciones: | Bóveda y solera |
| Temperatura: | 225 °C |
| Booster: | On |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | 15 minutos |
| Nivel: | 2 [2] (1) |



Jamón asado (Navidad)

Pierna de liebre

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 150 minutos +dejar reposar durante 12 horas

Ingredientes

- 2 piernas de liebre (de 400 g cada una), preparadas para cocinar
- 500 ml de suero de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- 20 g de mantequilla derretida
- 50 ml de vino tinto
- 200 g de nata
- 6 bayas de enebro
- 2 hojas de laurel
- 50 g de panceta, con o sin grasa | en lonchas
- 250 ml de caldo
- 150 ml de agua
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharadas de agua

Accesorios:

Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Poner las piernas de liebre en el suero de mantequilla durante unas 12 horas. Durante este tiempo, darle la vuelta varias veces.

Enjuagar las piernas de liebre con agua, secarlas y retirar la piel. Salpimentar.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar la mantequilla derretida en la bandeja Gourmet sobre la zona de cocción. Dorar las piernas de liebre a fuego fuerte por todos los lados. Reducir con vino tinto y la mitad de la nata. Incorporar las bayas de enebro y las hojas de laurel. Cubrir las patas con las tiras de beicon.

Colocar las bandejas Gourmet en el horno. Cocinar las piernas de liebre tapadas siguiendo el paso de cocción 1.

Una vez transcurridos 20 minutos, agregar el caldo y continuar cocinando.

Retirar la pierna de liebre, añadir la nata restante y el agua al jugo del asado. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa. Cocer todo. Reincorporar las piernas de liebre a la salsa.

Ajuste

Programa automático

Carne | Carne de caza | Pierna de liebre
Duración del programa: 132 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	120–130 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Pierna de liebre

Conejo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos

Ingredientes

Para el conejo:

- 1,3 kg de conejo, preparado para cocinar
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 30 g de mantequilla
- 100 g de panceta, cortada en dados
- 2 cebollas | cortadas en dados
- 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 cucharadas de agua
- Sal
- Pimienta

Accesorios:

- Bandeja Gourmet con tapa

Preparación

Cortar el conejo en 6 piezas. Salpimentar y untar con la mostaza.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar la mantequilla en una bandeja Gourmet. Rehogar completamente la panceta y las tajadas de conejo. Incorporar las cebollas y el tomillo para rehogarlos. Reducir con vino blanco y agua.

Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear el conejo tapado.

Retirar las tajadas de conejo. Incorporar la crème fraîche y la mostaza y llevar a ebullición en la zona de cocción.

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: 82 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	140–150 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	60–70 minutos
Nivel:	2 [2] (1)



Lomo de ciervo

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 160 minutos + dejar reposar durante 24 horas

Ingredientes

Para el escabeche:

- 500 ml de vino tinto
- 250 ml de agua
- 1 zanahoria | en dados
- 3 cebollas | en dados

Para el lomo de ciervo:

- 1,2 kg de lomo de ciervo, preparado para cocinar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta, molida
- ½ cucharadita de salvia, molida
- ½ cucharadita de tomillo
- 60 g de panceta, sin grasa | en lonchas

Para la salsa:

- 500 ml de caldo o de caldo de carne de caza
- 350 g de guindas en conserva (peso escurrido)
- 200 ml de jugo de guindas (en conserva)
- 200 g de nata
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de agua
- Sal
- Pimienta
- Azúcar

Para rehogar:

- 2 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Preparación

Para el marinado, hervir el vino, el agua, las zanahorias y las cebollas. Verter el líquido templado sobre el lomo de ciervo y dejarlo enfriar en el frigorífico durante 24 horas.

Retirar y secar el lomo de ciervo. Reservar el escabeche. Mezclar la sal, la pimienta y las hierbas provenzales y untar el lomo de ciervo.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Calentar el aceite en una bandeja Gourmet y dorar el lomo de ciervo durante un minuto por cada lado. Colocar el lomo de ciervo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Esparcir la panceta por encima del lomo de ciervo. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar el lomo de ciervo.

Una vez transcurridos 35 minutos, agregar el caldo o el caldo de carne de caza y continuar cocinando.

Para la salsa, despegar el jugo de la cocción con el caldo de carne de caza. Escurrir las guindas y recoger el jugo de las mismas. Retirar el lomo de ciervo y añadir el fondo del asado, el jugo de las guindas, la nata y el agua o el escabeche.

Mezclar la maicena con agua y ligar con la salsa. Cocinar todo e incorporar las guindas. Corregir con la sal, la pimienta y el azúcar y el posible escabeche.

Ajuste Programa automático

Carne | Carne de caza | Espaldilla de ciervo
Duración del programa: aprox. 100 minutos

Manual

- | | |
|-----------------------|---|
| Funciones: | Bóveda y solera |
| Temperatura: | 160–170 °C °C |
| Temperatura interior: | 60 °C (poco hecho),
72 °C (al punto),
81 °C (muy hecho) |
| Booster: | Off |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | aprox. 75–85 minutos (poco hecho), 85–95 minutos (al punto), 95–105 minutos (muy hecho) |
| Nivel: | 2 [1] (2) |



Lomo de ciervo

Lomo de corzo

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 110 minutos + dejar reposar durante 24 horas

Ingredientes

Para el lomo de corzo:

- 1,2 kg de lomo de corzo, despiezado, preparado para cocinar
- 1½ l de suero de mantequilla
- 1 cucharadita de especias silvestres (mezcla de especias)
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta

Para rehogar:

- 30 g de mantequilla derretida

Para la salsa:

- 125 ml de vino tinto
- 800 ml de caldo de carne de caza
- 125 g de crème fraîche
- 2 cucharadas de maicena
- 4 cucharada de agua | fría
- Sal
- Pimienta
- Azúcar
- Especias silvestres (mezcla de especias)

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Consejo:

A la hora de servir, templar 6 mitades de pera en lata. Colócalas con la parte curvada hacia arriba alrededor del lomo de corzo y rellena cada una con una cucharadita de mermelada de arándanos agrios.

Preparación

Limpiar el lomo de corzo de pieles y grasas y poner el lomo en el suero de mantequilla durante 24 horas. Durante este tiempo, darle la vuelta varias veces.

Lavar el lomo de corzo en frío y secarlo. Condimentar con especias silvestres, sal y pimienta.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Sofreír el lomo de corzo a fuego alto en la bandeja Gourmet con la mantequilla derretida por todos los lados. Si fuera necesario, separar las partes de la carne.

Extraer el lomo de corzo, colocarlo en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar el lomo de corzo.

Para la salsa, despegar el jugo de la cocción con el vino tinto y caldo de carne de caza. Incorporar la crème fraîche. Mezclar la maicena con el agua y ligar la salsa con la mezcla. Llevar a ebullición. Corregir con la sal, la pimienta, el azúcar y especias silvestres.

Ajuste Programa automático

Carne | Carne de caza | Lomo de corzo
Duración del programa aprox. 55 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	140–150 °C
Temperatura interior:	60 °C (poco hecho), 72 °C (al punto), 81 °C (muy hecho)
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 20–30 minutos (poco hecho), 30–40 minutos (al punto), 40–50 minutos (muy hecho)
Nivel:	2 [1] (1)



Lomo de corzo

Pescado

¡A la mesa!

Muchos platos deliciosos alimentan el paladar mucho más que el estómago. Es tranquilizador saber que los platos de pescado pertenecen a estas gloriosas excepciones y son tan sanos como sabrosos. En función de las existencias de pescado, las costumbres de cocinarlo y las preferencias típicas de cada país, en todo el mundo se presentan en la mesa diversas especialidades, que siempre merece la pena probar. Te recomendamos algunas de ellas en el siguiente capítulo.

Pescado

Consejos para la preparación

Puedes preparar el pescado empleando diversos modos de funcionamiento, por ejemplo Función Clima, Aire caliente plus o Bóveda y solera.

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, rehogado y cocinado a la parrilla está hecho cuando la carne se separa fácilmente de las espinas.
- Condimenta el pescado al gusto y úntalo con mantequilla, antes de introducirlo en el horno.
- Observa que la punta de metal de la sonda térmica esté introducida en el medio de la parte más gruesa del pescado.
- En su caso, pincha la sonda térmica detrás de la cabeza del pescado en paralelo a la espina dorsal.



Dorada

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 60 minutos

Ingredientes

- 800 g de patatas, pequeñas
- 4 doradas (cada una 300 g), enteras, preparadas para cocinar
- 1 limón | solo el zumo
- Sal
- Pimienta con limón
- 2 pimientos, rojos | en trozos grandes
- 3 calabacines, verdes o amarillos | en rodajas
- 4 chalotas | en rodajas
- 3 dientes de ajo | finamente cortados
- 300 g de queso de oveja | en dados
- 4 ramas de romero
- 4 ramas de tomillo
- 10 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica

Consejo:

Entendemos por patatas pequeñas aquellas que tienen un diámetro entre 2,5–4 cm.

Preparación

Cocinar las patatas sin pelar durante aprox. 10 minutos.

Precalentar el horno.

Rociar las doradas con el zumo de limón. Condimentar con sal y pimienta de limón.

Mezclar las patatas con la verdura, el queso de oveja, las ramitas de romero y de tomillo. Condimentar con sal y pimienta de limón y colocar en la bandeja Gourmet.

Colocar la dorada sobre la verdura y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Gourmet en el horno y cocinar las doradas.

Ajuste

Funciones:	Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura:	170–180 °C
Temperatura interior:	75 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	2 entradas de vapor/temporizadas, la 1. ^a transcurridos 5 minutos, la 2. ^a tras 15 minutos
Duración:	aprox. 30–45 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Dorada

Trucha

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

Para la trucha:

- 4 truchas (de 250 g cada una), preparadas para cocinar
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Sal
- Pimienta

Para el relleno:

- 200 g de champiñones, frescos
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 25 g de perejil
- Sal
- Pimienta

Para espolvorear:

- 3 cucharadas de mantequilla

Accesorios:

- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Preparación

Rociar las truchas con el zumo de limón. Salpimentar por dentro y por fuera.

Limpiar los champiñones para el relleno. Picar finamente la cebolla, el ajo, los champiñones y el perejil y mezclar. Salpimentar la mezcla.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Rellenar las truchas con la mezcla y colocarlas una al lado de la otra en la bandeja Universall. Pinchar la sonda térmica. Cubrir con copos de mantequilla.

Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Hornear las truchas.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Trucha

Duración del programa: aprox. 36 minutos

Manual

Funciones:	Función Clima + Bóveda y solera
Temperatura:	210–220 °C
Temperatura interior:	75 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Número/tipo de entradas de vapor:	1 entrada de vapor/temporizada, la 1.ª tras 5 minutos
Duración:	aprox. 15–25 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

Consejo:

Servir la trucha con rodajitas de limón y mantequilla derretida.



Carpa

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes

- 450 ml de agua
- 50 ml de vinagre
- 50 ml de vino blanco
- 1 carpa, destripada, con escamas (de 1,5 kg), preparada para cocinar
- Sal
- 1 hoja de laurel
- 5 granos de pimienta

Accesorios:

- Bandeja Gourmet
- Sonda térmica

Preparación

- Poner a hervir agua con vinagre y vino blanco en la zona de cocción.
- Limpiar con cuidado la carpa sin escamas bajo el agua sin dañar la capa viscosa.
- Iniciar el programa automático o precalentar el horno.
- Salar la carpa por dentro y verter la mitad del agua de vinagre.
- Colocar la carpa en la bandeja Gourmet y pinchar la sonda térmica. Incorporar el agua de vinagre con la hija de laurel y los granos de pimienta.
- Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Hornear la carpa tapada.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Carpa
Duración del programa aprox. 77 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	190–200 °C
Temperatura interior:	75 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	aprox. 60–70 minutos
Nivel:	2 [2] (1)

Consejo:

Servir la carpa con rodajitas de limón y mantequilla derretida.



Lomo de salmón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 50 minutos

Ingredientes

- 4 lomos de salmón (de 200 g), preparados para cocinar
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de eneldo, picado

Accesorios:

- Bandeja Universal
- Sonda térmica

Preparación

- Iniciar el programa automático o precalentar el horno.
- Colocar los lomos de salmón en la bandeja Universal. Rociar con el zumo de limón. Salpimentar. Cubrir los trozos de salmón con copos de mantequilla y espolvorear con eneldo. Pinchar la sonda térmica.
- Introducir la bandeja Universal en el interior del horno y cocinar los lomos de salmón.

Ajuste

Programa automático

- Pescado | Lomo de salmón
- Duración del programa: aprox. 30 minutos

Manual

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Funciones: | Función Clima + Bóveda y solera |
| Temperatura: | 200–210 °C |
| Temperatura interior: | 75 °C |
| Booster: | Off |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | Off |
| Número/tipo de entradas de vapor: | 1 entrada de vapor/temporizada, la 1.ª tras 5 minutos |
| Duración: | aprox. 10–20 minutos |
| Nivel: | 2 [1] (1) |



Lomo de salmón

Trucha asalmonada

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

Para la trucha asalmonada:
1 trucha asalmonada (de 1 kg),
entera, preparada para cocinar
1 limón | solo el zumo
Sal

Para el relleno:
2 chalotas
2 dientes de ajo
2 rebanadas de pan de molde
50 g de alcaparras, pequeñas
1 huevo, tamaño M | solo la
yema
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta
Chile en polvo

Accesorios:
Palitos para brochetas
Bandeja Universal
Sonda térmica

Preparación

Rociar la trucha asalmonada con el zumo de limón. Salar por dentro y por fuera.

Para el relleno, cortar las chalotas, los ajos y el pan de molde en dados pequeños. Mezclar las alcaparras, la yema de huevo, el aceite de oliva, las chalotas, el ajo y el pan de molde. Condimentar con sal, pimienta y chile en polvo.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Rellenar la trucha asalmonada con la masa. Cerrar con un palillo de madera.

Colocar la trucha asalmonada en la bandeja Universal y pinchar la sonda térmica. Introducir la bandeja Universal en el interior del horno. Cocinar la trucha asalmonada.

Ajuste

Programa automático

Pescado | Lomo de salmón

Duración del programa: aprox. 52 minutos

Manual

Funciones: Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 210–220 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Temperatura: 160–180 °C

Número/tipo de
entrada de vapor: 1 entrada de vapor/temporizada, la 1.ª tras
5 minutos

Duración: aprox. 30–40 minutos

Nivel: 2 [1] (1)



Trucha asalmonada

Filetes de salmón

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

- 3 cebollas
- 40 g de mantequilla
- 500 g de tomates
- 750 g de salmón en filetes, preparada para cocinar
- ½ limón | solo el zumo
- Sal
- Pimienta
- 100 ml de leche, 3,5 % materia grasa
- 1 cucharada de pan rallado
- 2 cucharadas de perejil | picado

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Molde para horno, Ø 26 cm
- Sonda térmica
- Parrilla

Preparación

Cortar las cebollas en rodajas finas y rehogarlas en la mitad de la mantequilla. Cortar los tomates en rodajas.

Rociar el lomo de salmón con zumo de limón. Salpimentar.

Engrasar el molde para horno. Colocar las cebollas en el molde para horno. Apilar los tomates unos encima de otros. Salpimentar. Colocar los filetes de salmón sobre los tomates.

Introducir la parrilla en el horno. Precalentar el horno.

Derretir el resto de la mantequilla. Añadir la mantequilla y la leche sobre el filete de salmón. Espolvorear con pan rallado. Pinchar la sonda térmica.

Introducirlo en el horno y hornear.

Espolvorear con perejil y servir.

Ajuste

Funciones Función Clima + Bóveda y solera

Temperatura: 170–180 °C

Temperatura interior: 75 °C

Booster: Off

Precalentar: On

Crisp function: Off

Duración: aprox. 30–40 minutos

Tipo/número de entradas de vapor: 2 entradas de vapor/temporizadas, la 1.^a tras 5 minutos, la 2.^a transcurridos otros 15 minutos

Nivel: 2 [1] (1)

Consejo:

En esta receta, los filetes de salmón se pueden sustituir por besugo.



Filetes de salmón

Lucioperca sobre verduras

Para 4 personas | Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

- 4 luciopercas (de 150 g), preparadas para cocinar
- 1 limón | solo el zumo
- Sal
- Pimienta
- 4 chalotas | cortadas en dados
- 150 g de tomates de cóctel
- 1 pimiento, rojo | en dados de 1 cm de grosor
- 1 pimiento, amarillo | en dados de 1 cm de grosor
- 1 calabacín | dados de 1 cm de grosor
- 1 cucharada de hierbas provenzales, mezcladas | picadas
- 5 cucharadas de aceite de oliva

Accesorios:

Bandeja Gourmet

Preparación

Introducir la bandeja Gourmet en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno.
Regar los filetes de pescado con el zumo de limón y sazonarlos con sal y pimienta.

Disponer la verdura en una fuente. Condimentar con sal, pimienta y hierbas.

Retirar la bandeja Gourmet precalentada del horno y embadurnarla con aceite de oliva. Repartir la verdura por la bandeja Gourmet.

Colocar la bandeja Gourmet en el horno y cocinar.

Manual:
adaptar los ajustes según el paso de cocción 2.

Colocar los filetes de pescado sobre la cama de verduras y cocinar.

Ajuste Programa automático

Pescado | Lucioperca con verduras
Duración del programa: 15 minutos

Manual

Paso de cocción 1

Funciones:	Función Clima + Aire caliente +
Temperatura:	200 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Número/tipo de la entrada de vapor:	1 entrada de vapor/manual, la 1.ª inmediatamente después de introducir el alimento
Duración:	10 minutos
Nivel:	3 [2] (3)

Paso de cocción 2

Funciones:	Grill grande
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Temperatura:	240 °C
Duración:	5 minutos



Lucioperca sobre verduras

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 de preparar y satisface incluso a los invitados más exigentes. Y si queda algo, se puede calentar de nuevo al día siguiente.

Endivias gratinadas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 55 minutos

Ingredientes

Para las endivias:

- 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 endivias.

Derretir la mantequilla en una sartén. Dorar las endivias. A continuación, dejar pochar a fuego lento durante 25 minutos.

Condimentar con azúcar, sal y pimienta.

Enrollar cada endivia con una loncha de jamón cocido. Colocar una al lado de otra en un molde para horno.

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 endivias y espolvorear con el queso restante.

Introducir el gratinado de endivias sobre la parrilla en el horno y dorarlo.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Endivias gratinadas
Duración del programa: 40 minutos

Manual

- | | |
|-----------------|--------------------|
| Funciones: | Aire caliente plus |
| Temperatura: | 180 °C |
| Booster: | Off |
| Precalentar: | Off |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | 33–46 minutos |
| Nivel: | 2 [1] (2) |



Endivias gratinadas

Gratén sueco de patatas

(Janssons Versuchung)

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 95 minutos

Ingredientes

Para el gratinado:

- 1 kg de patatas
- 125 g de filetes de anchoa (suecos)
- 1 cebolla | en rodajas finas
- 200 g de nata
- 2 cucharadas de pan rallado

Para el molde:

- 1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:

- Rallador, grueso
- Molde para horno, 29 cm x 21 cm
- Papel de aluminio

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en tiras muy finas o utilizar un rallador grande. Engrasar el molde para horno.

Cubrir las patatas por capas con los filetes de anchoa y los aros de cebolla. Empezar y terminar con una capa de patatas. Verter la nata y espolvorear el pan rallado.

Introducir el gratinado en el horno y cocinar.

Después de 30 minutos, cubrirlo con papel de aluminio para evitar que la superficie se dore demasiado.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratén sueco de patatas

Duración del programa: 67 minutos

Manual

- | | |
|-----------------|--------------------|
| Funciones: | Aire caliente plus |
| Temperatura: | 170–180 °C |
| Booster: | Off |
| Precalentar: | Off |
| Crisp function: | Off |
| Duración: | 65–75 minutos |
| Nivel: | 2 [1] (1) |

Consejo:

La receta «Janssons Versuchung» es originaria de Suecia.



Gratén sueco de patatas (Janssons Versuchung)

Gratinado de patatas

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para el gratinado:

- 1 kg de patatas, cocidas | en rodajas finas
- 400 g de nata
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 50 g de queso, rallado

Para el molde:

- 1 cucharada de mantequilla

Accesorios:

- Molde para horno de porcelana, capacidad de 3 l
- Parrilla

Preparación

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.

Introducir el gratinado sobre la parrilla en el horno y dorarlo.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas
Duración del programa: 50 minutos

Manual

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	180 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	50 minutos
Nivel:	2 [1] (1)

Consejo:

El gratinado resulta más ligero si se rebaja la nata con leche.



Gratinado de patatas

Gratinado de patatas con queso gouda

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 65 minutos

Ingredientes

Para el gratinado:

600 g de patatas, harinosas
75 g de queso gouda, rallado

Para fundir:

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.

Introducir el gratinado de patatas con queso en el horno y gratinar.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de patatas
Duración del programa aprox. 58 minutos

Manual

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	180–190 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	55–65 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Gratinado de patatas con queso gouda

Souflé de queso

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para el soufflé:
40 g de mantequilla
40 g de harina de trigo, tipo 405
375 ml de leche, 3,5 % materia grasa
100 g de queso, aromático (Gruyère) | rallado
3 huevos, tamaño M
Sal
Pimienta

Para el molde:
1 cucharada de mantequilla

Accesorios:
Molde para soufflé, Ø 20 cm
Bandeja Universal

Preparación

Derretir mantequilla. Incorporar la harina. Cocinar agregando la leche sin dejar de remover hasta obtener una bechamel espesa.

Dejar que la salsa reduzca unos minutos sin parar de remover. Incorporar el queso.

Engrasar el molde para soufflé. Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Añadir la yema de huevo a la masa de queso y bechamel una vez se ha enfriado ligeramente. Añadir la clara a punto de nieve con cuidado. Salpimentar.

Verter la masa en el molde para soufflé. Introducirlo en el horno sobre la bandeja Universal y llenar la bandeja con agua, aprox. 1 l (2 l).

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Souflé de queso
Duración del programa: 41 minutos

Manual

Funciones:	Aire caliente plus [
Temperatura:	160–170 °C
Booster:	On
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	35–45 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Souflé de queso

Lasaña

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 125 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
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

Para recubrir:

200 g de queso gouda, rallado

Accesorios:

Molde para horno,
32 cm x 22 cm, Parrilla

Preparación

Calentar una sartén antiadherente para la salsa de tomate y carne picada. Saltear la panceta en dados, añadir la carne picada y asar dándoles la vuelta. Añadir la cebolla y rehogar. Triturar los tomates. Añadir los tomates, el jugo de tomate, el tomate de lata 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. Condimentar 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 la lasaña con el queso gouda, introducirla en el horno y gratinar.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Lasaña

Duración del programa: 60 [60] (58) minutos

Manual

Funciones: Bóveda y solera
Temperatura: 185–195 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: On
Duración: 55–65 minutos
Nivel: 1



Moussaka

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

1,25 kg de berenjenas
Sal
90 ml de aceite de oliva

Para la salsa de la carne picada:

3 cucharadas de aceite de oliva
750 g de carne picada, mitad de vacuno, mitad de cerdo
1 cebolla | cortada en dados
480 g de tomates de lata (peso escurrido) | triturados
2 cucharadas de perejil, fresco | picado
125 ml de vino blanco
Sal
Pimienta
3 cucharada de pan rallado
2 huevos | solo la clara

Para la bechamel:

40 g de mantequilla
40 g de harina de trigo, tipo 405
500 ml de leche, 3,5 % materia grasa
1 cucharadita de sal
Pimienta
Nuez moscada
50 g de queso gouda, rallado
2 huevos | solo la yema

Para recubrir:

50 g de queso gouda, rallado

Accesorios:

Parrilla
2 bandejas de repostería
Papel de cocina
Molde para horno,
32 cm x 22 cm

Preparación

Cortar las berenjenas a lo largo en rodajas de aprox. 1 cm de grosor, salarlas y dejarlas reposar durante unos 20 minutos.

Para la salsa, rehogar la carne picada en aceite. Agregar y asar la cebolla. Añadir los tomates, el perejil y el vino. Salpimentar al gusto. Cocer a fuego lento unos 15 minutos. Dejar enfriar un poco la salsa. Para ligarla, espolvorear el pan rallado y la clara de huevo.

Precalentar el horno siguiendo los ajustes. Secar las berenjenas con papel de cocina y repartirlas por las 2 bandejas de repostería. Untar ambos lados con un poco de aceite de oliva. Introducir la bandeja de repostería en el horno y cocinar.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, girar las berenjenas y continuar cociéndolas hasta que se doren un poco.

Para la bechamel, calentar la mantequilla, mezclarla con la harina y dorar. Reducir con la leche. Cocinar la salsa durante 5 minutos revolviendo varias veces. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Retirar la cazuela del fuego. Incorporar el queso y las yemas.

Colocar el molde para horno con la mitad de las berenjenas y repartir la salsa de la carne picada por encima. Después, disponer el resto de berenjenas y extender por encima la salsa bechamel. Espolvorear la moussaka con el resto del queso.

Introducirla sobre la parrilla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste Cocinar las berenjenas

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 200 °C
Booster: Off
Precalentar: On
Crisp function: On
Duración: 20–25 minutos
Nivel: 1 + 3 [1 + 2]
(1 + 3)

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados |
Moussaka
Duración del programa:
47 [47] (43) minutos

Manual

Funciones: Aire caliente plus
Temperatura: 170–180 °C
Booster: On
Precalentar: Off
Crisp function: Off
Duración: 40–50 minutos
Nivel: 2 [1] (1)



Moussaka

Gratinado de pasta

Para 4 porciones | Tiempo de preparación: 85 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:

- 1½ cucharada de mantequilla
- 2 cebollas | cortadas en dados
- 1 pimienta | 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
- 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:

- Molde para horno, 24 cm x 24 cm
- Parrilla

Consejo:

Para el gratinado también puedes utilizar 350 g de pasta cocida el día anterior.

Preparación

- Hervir la pasta durante 5 minutos en agua con sal.
- Calentar la mantequilla en una cazuela y rehogar las cebollas en dados. Añadir el pimienta y las zanahorias y rehogar durante otros 5 minutos.
- Mezclar la crème fraîche 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. Gratinar.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Gratinado de pasta
Duración del programa 40 [38] (40) minutos

Manual

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	170–180 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	35–45 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Gratinado de pasta

Shepherd's Pie

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes

Para el gratinado:

- 2 cebollas | picadas finas
- 2 zanahorias | en dados
- 2 ramitas de apio | en trozos pequeños
- 1 kg de carne picada de cordero
- ½ cucharadita de tomillo, fresco | picado fino
- ½ cucharadita de romero, fresco | picado fino
- 1½ cucharada de salsa de tomate
- 200 ml de vino tinto
- 1 cucharada de harina de trigo, tipo 405
- 250 ml de caldo de gallina
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- Sal
- Pimienta
- 1,5 kg de patatas, harinosas | en dados
- 25 g de mantequilla
- 5 cucharadas de leche, 3,5 % materia grasa

Para rehogar:

- 2½ cucharada de mantequilla

Accesorios:

- Molde para horno, capacidad de 2,5 l

Consejo:

En lugar de cordero también se puede utilizar carne picada de vacuno.

Preparación

Calentar la mantequilla en una sartén. Rehogar la cebolla durante 2–3 minutos en la sartén. Incorporar las zanahorias y el apio y sofreír durante otros 8–10 minutos. Añadir la carne picada y rehogarla dándole vueltas. Escurrir la grasa, agregar el tomillo, el romero, la salsa de tomate y el vino tinto.

A fuego medio, reducir la salsa a un cuarto, espolvorear la harina y dejar hervir durante otros 2–3 minutos.

Agregar el caldo de gallina y la salsa Worcestershire y llevar a ebullición durante 45–50 minutos. Salpimentar. Mientras tanto, elaborar un puré de patatas con mantequilla y leche.

Poner la mezcla de carne picada en un molde plano y repartir por encima el puré de patata. Introducir en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

Soufflés y gratinados | Shepherd's Pie
Duración del programa: 50 minutos

Manual

Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	180 °C
Booster:	Off
Precalentar:	Off
Crisp function:	Off
Duración:	50 minutos
Nivel:	2 [1] (1)



Postres

El broche final
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 postre. 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.

Strudel de manzana a la vienesa

Para 2 strudel | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

- 100 g de pan rallado
- 4 láminas de strudel (envase de alimentos)
- 100 g de mantequilla | derretida
- 1,5 kg de manzanas | en rodajas finas
- 150 g de azúcar
- 50 g de pasas
- Canela

Para tostar:

- 50 g de mantequilla

Accesorios:

- 2 paños de cocina
- Bandeja de repostería o bandeja Universal

Preparación

- Calentar la mantequilla en una sartén y dorar ligeramente el pan rallado.
- Despegar con mucho cuidado dos de las láminas para strudel y colocarlas sobre un paño de cocina.
- Untar las hojas de strudel con la mitad de la mantequilla y espolvorear con pan rallado.
- Mezclar las manzanas con el azúcar, las pasas y la canela. Incorporar la mezcla de manzanas al pan rallado.
- Iniciar el programa automático o precalentar el horno.
- Enrollar el strudel y untar con la mantequilla restante. Colocarlo sobre una bandeja de repostería o la bandeja Universal, introducirla en el horno y hornear hasta que se dore.

Ajuste

Programa automático

- Postre | Strudel de manzana
- Duración del programa: 45 minutos

Manual

- | | |
|-----------------|-------------------|
| Funciones: | Cocción intensiva |
| Temperatura: | 170 °C |
| Precalentar: | On |
| Crisp function: | On |
| Duración: | 40–50 minutos |
| Nivel: | 2 [1] (2) |



Strudel de manzana a la vienesa

Merengue

Para 6 porciones | Tiempo de preparación: 130 minutos

Ingredientes

- 5 huevos, tamaño M | solo la clara
- 275 g de azúcar
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 1 cucharadita de vinagre, blanco
- 600 g de nata
- 1 cucharada de azúcar glas
- 500 g de arándanos
- 500 g de fresas
- 500 g de frambuesas

Accesorios:

- 1 o 2 bandejas de reposterías o
- 1 bandeja Universal
- Papel especial para hornos

Preparación

Batir las claras a punto de nieve y añadir el azúcar sin dejar de remover. Al final, añadir con cuidado el aroma de vainilla y el vinagre. Para un merengue grande, colocar la bandeja de repostería y para varios merengues pequeños, colocar 2 bandejas de repostería con el papel especial para hornos.

Hornos de 90 cm:
Cubrir la bandeja Universal con papel especial para hornos.

Colocar la masa de claras de huevo en la bandeja de repostería o en la bandeja Universal y formar un círculo de unos 3–4 cm de altura o varios pequeños de un diámetro de aprox. 8 cm.

Programa automático:
Introducirla en el horno y hornear.

Manual:
Introducirla en el horno y hornear siguiendo el paso de cocción 1 y 2

Dejar que se enfríe bien. Montar la nata con el azúcar glas y repartir uniformemente sobre el merengue. Decorar con las frutas.

Ajuste Programa automático

Postre | Merengue | Uno, grande/Muchos, pequeños
Duración del programa Uno, grande: 100 minutos
Duración del programa Muchos, pequeños: 65 minutos

Manuell

Uno grande		Varios pequeños	
Paso de cocción 1		Paso de cocción 1	
Funciones:	Aire caliente plus	Funciones:	Aire caliente plus
Temperatura:	110 °C	Temperatura:	110 °C
Booster:	Off	Booster:	Off
Precalentar:	Off	Precalentar:	Off
Crisp function:	Off	Crisp function:	Off
Duración:	80 minutos	Duración:	45 minutos
Nivel:	1	Nivel:	1 + 3 [1 + 3] (1)
Paso de cocción 2		Paso de cocción 2	
Temperatura:	30 °C	Temperatura:	30 °C
Duración:	20 minutos	Duración:	20 minutos



Merengue

Pie de limón

Para 10 porciones | Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes

Para la masa:
275 g de harina de trigo tipo 405
150 g de mantequilla
25 g de azúcar
2 huevos, tamaño M | solo la yema
2-3 cucharadas de agua | fría

Para el relleno:
4 limones, sin tratar | el zumo y la cáscara, rallada
75 g de harina fina de maíz (Maizena)
500 ml de agua
5 huevos, tamaño M
175 g de azúcar

Para la cobertura:
275 g de azúcar
Accesorios:
Molde para tartas, Ø 25 cm
Parrilla

Preparación

Formar una masa lisa con la harina, la mantequilla, el azúcar, el agua y las yemas de huevo y dejar enfriar durante 30 minutos.

Para el relleno, mezclar bien la cáscara de limón, el zumo de limón y la harina fina de maíz (Maizena). Poner agua a hervir en una cazuela, añadir la mezcla anterior y, sin dejar de remover, dejar cocer hasta conseguir una mezcla viscosa.

Separar las claras de las yemas. Reservar las claras de huevo para la cobertura. Mezclar el azúcar y la yema, llevar la mezcla a ebullición, retirarla del fuego y dejar enfriar. Estirar la masa en el molde, rellenar con la crema de limón y alisar.

Introducir la parrilla en el horno. Iniciar el programa automático o precalentar el horno. Para la cobertura, batir las claras con el azúcar a punto de nieve. A continuación, repartir homogéneamente sobre la crema de limón.

Programa automático:
Introducir en el horno y hornear hasta que se dore.

Manual:
Introducir en el horno y hornear hasta que se dore siguiendo el paso de cocción 1 y 2.

Ajuste Programa automático
Postre | Pie de limón con merengue
Duración del programa: 60 minutos

Manual
Paso de cocción 1
Funciones: Cocción intensiva
Temperatura: 185 [185] (180) °C
Precalentar: On
Crisp function: Off
Duración: 40 minutos
Nivel: 1
Paso de cocción 2
Temperatura: 170 °C
Duración: 20 minutos



Pie de limón

Tortitas de chocolate

Para 8 porciones | Tiempo de preparación: 70 minutos

Ingredientes

Para la masa:
70 g de chocolate, negro
70 g de mantequilla
70 g de azúcar
4 huevos, tamaño M
70 g de almendras | molidas
20 g de pan rallado
500 ml de natillas claritas
200 g de nata

Para espolvorear:
40 g de azúcar glas

Para el molde:
1 cucharadita de mantequilla

Accesorios:
8 moldes individuales, Ø 6 cm
Bandeja Universal
Colador, fino

Preparación

Derretir el chocolate en la cazuela a un ajuste bajo y dejar enfriar un poquito.

Batir hasta obtener una crema la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo. Ir introduciendo el chocolate, las almendras y el pan rallado.

Iniciar el programa automático o precalentar el horno.

Batir las claras a punto de nieve y unir a la mezcla de chocolate.

Engrasar los moldes individuales. Rellenar con la masa.

Colocar los moldes individuales en la bandeja Universal e introducirla en el horno. Preparar las tortitas de chocolate.

Montar la nata y mezclar con las natillas. Repartir homogéneamente sobre los platos de postre.

Separar las tortitas de chocolate del molde utilizando un cuchillo. Colocar cada tortita en un plato que previamente hayas preparado con las natillas. Espolvorear con azúcar glas y servir aún templado.

Ajuste

Funciones:	Bóveda y solera
Temperatura:	150–160 °C
Booster:	Off
Precalentar:	On
Crisp function:	Off
Duración:	35–45 minutos
Nivel:	1



Tortitas de chocolate

Recetas de la A-Z

270

Almendrados	72	Gratinado de patatas con queso gouda	248
Apple pie (tarta de manzana cubierta)	24	Gratinado de patatas	246
Asado crujiente de cerdo	202		
Asado de jamón	204	Jamón asado (Navidad)	212
Baguettes	90	Lasaña	252
Base de bizcocho	32	Linzer Augen	70
Bizcocho de copa	28	Lomo de ciervo	218
Bizcocho de mantequilla	40	Lomo de cordero (asado)	176
Bizcocho fino	56	Lomo de cordero (cocción a baja temperatura)	178
Bizcocho mármol	48	Lomo de corzo	220
Buñuelos de viento	80	Lomo de salmón	232
		Lucioperca sobre verduras	238
Carne picada de ternera en salsa	182		
Carpa	230	Magdalenas con nueces	78
Carré de cordero con verduras	172	Magdalenas de arándanos	68
Chuletas de Sajonia (asadas)	198	Medias lunas de almendra (Vanillekipferl)	76
Chuletas de Sajonia (cocción a baja temperatura)	200	Merengue	264
Conejo	216	Moussaka	254
		Muslos de pavo	156
Dorada	226	Muslos de pollo	152
Endivias gratinadas	242	Ossobuco	170
Espadilla de ternera (asada)	164		
Espadilla de ternera (cocción a baja temperatura)	166	Pan árabe	96
		Pan blanco (de molde)	110
Estofado de ternera	168	Pan blanco (sin molde)	112
Estofado de vacuno	188	Pan de azúcar	116
		Pan de centeno y trigo	104
Filetes de salmón	236	Pan de espelta	94
Flammkuchen (pizza fina con bacon y cebolla)	128	Pan de nueces	102
		Pan de pueblo (al estilo suizo)	92
Galletas para manga pastelera	74	Pan de semillas	106
Galletitas de mantequilla	66	Pan de trigo y centeno	114
Ganso (relleno)	146	Pan tigre	108
Ganso (ungefüllt)	148	Panceta de cerdo	206
Gratén sueco de patatas (Janssons Versuchung)	244	Panecillos de centeno	122
Gratinado de pasta	256	Panecillos de trigo	124
		Panecillos multicereales	120

Pastel de carne picada	196	Tarta de albaricoques con cobertura de nata	26
Pastel de frutas (hojaldre)	50	Tarta de chocolate y nueces	58
Pastel de frutas (masa quebrada)	52	Tarta de frutas inglesa (Ø 15 cm)	42
Pastel de queso en bandeja de horno	46	Tarta de frutas inglesa (Ø 20 cm)	44
Pato (relleno)	144	Tarta de frutas inglesa (Ø 25 cm)	45
Pavo (relleno)	154	Tarta de pera con baño de almendras	30
Pie de limón	266	Tarta fina de manzana	22
Pierna de cordero	174	Tarta Sacher	54
Pierna de liebre	214	Tarta salada (hojaldre)	136
Pierna de ternera	162	Tarta salada (masa quebrada)	138
Pizza (masa de levadura)	130	Tortitas de chocolate	268
Pizza (masa de requesón y aceite)	132	Trenza al estilo suizo	100
Pollo	150	Trenza	98
		Trucha asalmonada	234
Quiche Lorraine	134	Trucha	228
Rellenos de base de bizcocho	34		
Rellenos para buñuelos	82	Yorkshire Pudding	194
Rellenos para el rollo suizo	38		
Rollo suizo	36		
Rosbif (asado)	190		
Rosbif (cocción a baja temperatura)	192		
Shepherd's Pie	258		
Solomillo de cerdo (asado)	208		
Solomillo de cerdo (cocción a baja temperatura)	210		
Solomillo de ternera (asar)	158		
Solomillo de ternera (cocción a baja temperatura)	160		
Solomillo de vacuno (asado)	184		
Solomillo de vacuno (cocción a baja temperatura)	186		
Solomillo Wellington	180		
Souflé de queso	250		
Stollen (Pan dulce navideño)	60		
Strudel de manzana a la vienesa	262		
Tarta de fruta con copos	62		

271

Redacción:

Oelde, Bünde

Desarrollo de recetas:

El Equipo de la Cocina Experimental de Miele,
Oelde

Fotografía:

Fotostudio Casa, Münster

Estilismo:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Estilismo de alimentos:

Renate Neetix, Bielefeld

Idea, realización y producción:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

La reimpresión, aunque solo sea de algunos fragmentos, está permitida únicamente con consentimiento expreso y previo de Miele & Cie. KG y citando las fuentes.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Salvo modificaciones
Edición 1

Nº de mat. 11271370 (04/19)