

Пять предустановленных автоматических программ универсальной кухонной машины GOODHELPER позволят Вам быстро и без излишней суеты приготовить любимые блюда. Вы найдете много интересных рецептов, которые можно приготовить в режиме «Auto Program». «Auto Program»- это чудесный способ познакомиться ближе с универсальной кухонной машиной GOODHELPER и понять, насколько процесс приготовления пищи может стать проще и быстрее. Возможно, в процессе готовки Вам захочется изменить некоторые параметры. Ниже Вы найдете перечень настраиваемых параметров для всех режимов, предусмотренных в «Auto Program». Обращаем Ваше внимание, что в случае оптимальных настроек «по умолчанию» некоторых параметров режима, изменить их вручную не получится.

	Автоматические программы	Суп	На пару	Томление P1	Томление P2	Десерт
						
Время и температуру можно изменить перед активацией программы	Время по умолчанию (настраиваемое)	40 мин. (15-60мин.)	30 мин. (1-60мин.)	5 мин. (2-15мин.)	45 мин. (10-90мин.)	15мин. (5-60мин.)
	Темп-ра по умолчанию (настраиваемая)	100°C (90°C-100°C)	100°C (не настр.)	120°C (не настр.)	95°C (80°C-100°C)	90°C (50°C-110°C)
	Скорость по умолчанию (настраиваемая)	Уровень скорости 1 (не настр.)	Уровень скорости 0 (не настр.)	Уровень скорости 1 (не настр.)	Уровень скорости 1 (не настр.)	Уровень скорости 2 (Уровень скорости 1-5)
Время и температуру можно изменить во время приготовления блюд	Настройки времени	0-60мин.	0-60мин.	0-15мин.	0-90мин.	0-60мин.
	Настройки температуры	90°C-100°C	Не настраивается	Не настраивается	80°C-100°C	50°C-110°C
	Настройки скорости	Не настраивается	Не настраивается	Не настраивается	Не настраивается	Уровень скорости 1-5
	Поддержание тепла	85°C	65°C	После P1, перейти к P2	80°C	65°C

Внимание: По окончании программы устройство автоматически переключится в режим поддержания тепла.

Внимание: При приготовлении некоторых блюд возможны всплески, возникающие в процессе готовки, особенно часто это случается при использовании замороженных овощей. Для того чтоб это предотвратить, наливайте жидкость несколько ниже максимальной отметки.

## Полезно знать, что:

Данная книга рецептов содержит ряд простых рецептов и советов для Ваших кулинарных изысканий. Она поможет Вам лучше узнать данное устройство и его функции. Тем не менее, Вы можете в процессе кухонных экспериментов обращаться и к другим источникам кулинарной информации, что сделает Ваше творчество с помощью универсальной кухонной машины GOODHELPER еще более увлекательным.

Хотя данный тип устройства – это новый шаг в кулинарном процессе, в то же время на эту тему уже существует много рецептов в различных источниках, которые легко адаптируются под программы, заложенные в данном устройстве. Так, например, просматривая любой из найденных Вами рецептов, Вы можете сразу определить, какую основную программу Вам следует использовать, и какие настройки стоит изменить для максимальной эффективности приготовления. Вы можете изменять некоторые ингредиенты и приправы, следуя традициям или вкусам Вашей семьи, или даже изобретать новые рецепты блюд самостоятельно.

В процессе приготовления пищи некоторые части машины могут сильно нагреваться. Относитесь внимательно к работе с данной машиной. Не позволяйте детям играть рядом с ней, когда она включена. Не ставьте ее близко к краю стола. Всегда используйте прихватки, снимая чашу или паровую корзину.

**Важно:** Не следует длительно использовать режимы скорости выше 4 – это может повредить режущий узел и лезвия.

Не помещайте в чашу лопатку или иные предметы, когда режущие лезвия вращаются.

При использовании режимов работы машины, связанных с высокой скоростью вращения, не рекомендуется оставлять машину без присмотра.

Перед запуском обязательно убедитесь, что чаша зафиксирована должным образом.

## Советы по очистке

**ВАЖНО:** Дно чаши должно быть сухим! Не помещайте чашу в воду и не мойте ее в посудомоечной машине!

**Быстрая очистка:** Очистите чашу от остатков пищи. Налейте воды так, чтоб она слегка покрыла лезвия, добавьте немного жидкости для мытья посуды и включите не несколько секунд режим PULSE. Сполосните чистой водой.

**Серьезная чистка:** Очистите чашу, насколько возможно, от остатков пищи. Добавьте 2 ст.л. соды, 2 ст.л. уксуса и достаточно воды, чтоб покрыть лезвия. Включите на 3 минуты, скорость 3, 115°C. Сполосните чистой водой. Если в чаше еще что-то осталось – это легко удаляется обычной губкой для мытья посуды.

# Оглавление

## Рецепты

<b>Закуски</b> .....			<b>04</b>
Острые печеные крабы	Мясной пирог	Сердечный омлет	
Салат из белой капусты	«Ленивые» вареники	Картофельные рулетики	
<b>Супы</b> .....			<b>08</b>
Картофельный суп	Суп из лука-порей	Крем-суп из лука-порей	
Грибной крем-суп	Гаспаччо	Овощной суп	
Суп с фрикадельками	Французский луковый суп	Крем-суп с брокколи	
Свекольник	Тыквенный крем-суп	Борщ	
<b>Основные блюда</b> .....			<b>18</b>
Ризотто	Полента	Картофельные оладьи	
Пицца с томатами, ветчиной и сыром			
<b>Блюда на пару</b> .....			<b>21</b>
Филе лосося на подложке из овощей	Тушеные грибы	Фаршированные рулетики	
Грудка индейки с овощами и сливочно-сырным соусом			
<b>Гарниры</b> .....			<b>24</b>
Картофельные клецки	Паста (основной рецепт)	Лапша	
Картофельные колобки			
<b>Соусы и песто</b> .....			<b>26</b>
Соус Бешамель	Базиликовый песто	Беарнский соус	
Соус Горгонзола	Томатный базиликовый соус	Лимонный соус	
Бальзамический соус	Голландский соус	Апельсиновый соус	
Белый винный соус			
<b>Соусы и кремы</b> .....			<b>31</b>
Авокадо спред	Майонез	Крем паприка	
Крем с травами	Сырный спред с горчицей	Паста из анчоусов	
Абрикосовый джем	Шоколадно-ореховый спред	Грибной творог	
Томатно-сырный крем	Масло из красного вина с луком	Лососевое масло	
Чесночное масло	Хумус		
<b>Детское питание</b> .....			<b>37</b>
Картофельно-морковное пюре	Пюре из мяса и овощей	Фруктовое пюре	
<b>Кексы и печенье</b> .....			<b>38</b>
Песочный пирог	Бисквит	Кокосовое миндальное печенье	
Лимонный кекс	Банановый хлеб	Кекс с пряностями	
Ореховые маффины	Тесто для пиццы	Ванильные рогалики	
Флорентинки	Тесто для пасты	Миндальное ореховое печенье	
Тесто для хлеба			
<b>Мороженое и десерты</b> .....			<b>47</b>
Мороженое с лесными ягодами	Печенье по-Зальцбургски	Ванильное мороженое	
Панна-котта с земляникой	Шоколадно-ванильный мусс	Сливочные вафли	
Лимонный сорбет	Сабайон	Мороженое с марципановой нугой	
Имбирное мороженое			
<b>Напитки</b> .....			<b>53</b>
Томатный сок	Бананово-молочный шейк	Глинтвейн	
Ликер Бэйлиз	Кофейный пунш с кленовым сиропом		
Ликер Адвокат	Лимонный ликер		

# Закуски

## Острые печеные крабы

Ингредиенты – на 4 персоны

- 250 мл бульона
- 250 мл сливок
- 40 г муки
- 30 г масла
- 100 г полузрелого соленого сыра Гауда
- 100 г перца
- 1 яичный желток
- 1 чайная ложка карри
- 1 томат
- 300 г крабового мяса



### Как готовить

1. Положите бульон, сливки, муку, масло, сырные кусочки, соль и перец в чашу и выберите автоматическую программу  для готовки в теч.6-7 мин при 100 °С , уровень скорости 1.

Добавьте желток и карри через отверстие для долива и готовьте еще одну минуту.

2. Бланшируйте помидоры, очистите и порежьте их в большие кубики.

3. Снимите чашу с устройства, добавьте помидоры и крабовое мясо, размешав лопаткой.

4. Положите готовую смесь в 4 формы, смазанные маслом, и запекайте их в духовке при 200 °С в течение 15-20 мин.

**ПОЛЕЗНО:** Вместо карри, Вы можете добавить молотый перец чили для более яркого вкуса!



## Мясной пирог

Ингредиенты – на 4 персоны

- 400 г муки
- 20 г свежих дрожжей
- 200 мл воды
- 1 яичный желток
- 2 столовая ложка панировочных сухариков
- 100 г итал. бекона
- 100 г свинины
- 1 луковица
- 2 яйца
- 1 чайная ложка прованских трав
- 200 г грибов
- 1 чайная ложка соли с травами, молотого перца и паприки
- 500 г свинины филе
- 1 яичный желток



### Как готовить

1. Положите муку в чашу. Наполните чашу теплой водой примерно наполовину через отверстие, добавьте дрожжи и размешайте.
2. Добавьте в чашу с мукой, водой и дрожжами яичный желток и размешайте в теч.15-20 сек. Уровень скорости 7.
3. Полученное тесто замесите и раскатайте.
4. Возьмите 2/3 теста и подготовьте смазанную жиром форму для выпечки (30 см) и посыпьте ее панировочными сухариками.
5. Измельчите половину итал. бекона и свинины в течение 15-20 сек. на скорости 7.
6. Добавьте 1/2 луковицы, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки Прованских трав, половину грибов, 1 столовая ложка грубо нарезанной свежей зелени, соль, перец и паприку в мясную смесь в чаше и размешайте содержимое снова в теч.15-20 сек. на скорости 7.
7. Положите полученную смесь в форму для выпечки.
8. Посыпьте филе солью, перцем и паприкой и поместите его сверху.
9. Подготовьте мясное тесто из оставшихся ингредиентов (как описано выше) и накройте им филе.
10. Раскатайте оставшееся тесто, сделайте 2 отверстия (ок. 3 см), накройте пирог и плотно соедините края теста.
11. Оставьте пирог «подниматься» в теплом месте прим. на 30 мин. Смажьте поверхность взбитым яичным желтком и запекайте в духовке прим.75 мин. при 175-200°C.

## Сердечный омлет

Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 луковица
- 200 г бекона
- 500 мл молока
- 375 г муки
- 6 яиц
- соль, перца, паприка, розмарин, тимьян



### Как готовить

1. Положите луковицу в чашу и включите режим измельчения на 10 сек. на скорости 4.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте их в теч.15-20 сек. на скорости 5.
3. Добавьте на сковороду немного масла; залейте полученную смесь порционно и жарьте до появления золотисто-коричневой корочки.



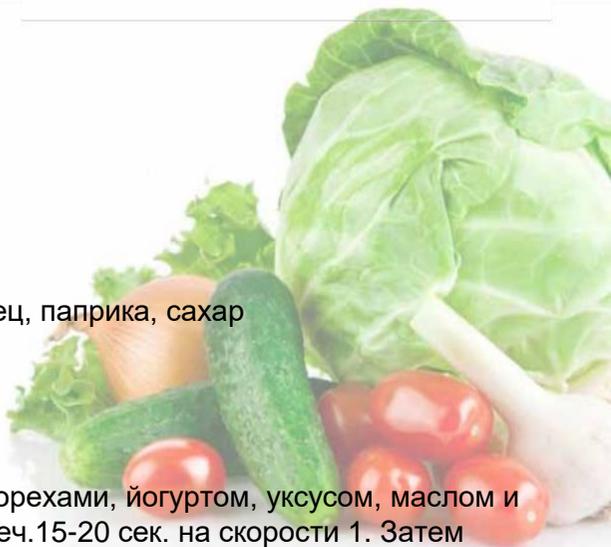
## Салат из белой капусты

Ингредиенты – на 4 персоны

- 250 г яблок
- 50 г лесных орехов
- 1 чашка йогурта
- 2 столовая ложка уксуса
- 4 столовая ложка масла, соль, перец, паприка, сахар
- Белокочанная капуста – 1 шт

### Как готовить

1. Положите четвертинки яблок с орехами, йогуртом, уксусом, маслом и специями в чашу и смешивайте в теч.15-20 сек. на скорости 1. Затем вылейте полученную смесь в миску.
2. Положите половину кочана белой капусты (без кочерыжки, порезанную на кусочки) в чашу и включите измельчение на 15-20 сек. на скорости 1.
3. Шинкуйте оставшуюся часть капусты и добавьте ее в миску, смешав ее с остальными ингредиентами.



## «Ленивые» вареники

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 1/2 пучка петрушки
- 250 г творога
- 2 яйца
- 300 г муки
- 1 чайная ложка соли



**Как готовить**

1. Измельчите петрушку в теч.15-20 сек. на уровне скорости 9-10, добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте в теч. 1 мин. на скорости 5.
  2. Выньте тесто и скатайте из него колбаску, порежьте ее на мелкие кусочки и руками сформируйте «пальчики».
- Выберите автоматическую программу  до индикации “P1 code” и погрузите «пальчики» в кипящую соленую воду прим. на 5 мин., затем откиньте их на дуршлаг. Добавьте масла и подавайте на стол.

## Картофельные рулетики

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 250 г картофеля
- 1 яйцо
- 20 г масла
- 100 г муки
- 25 г манной крупы
- Мускатный орех, песто



**Как готовить**

1. Очистите варёный картофель, порежьте его на кусочки, положите их в чашу и измельчите в теч.15-20 сек. на уровне скорости 5.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте в теч.15-20 сек. на скорости 5
3. Раскатайте полученное тесто на посыпанной мукой алюминиевой фольге на квадратики толщиной 1 см, добавьте песто, плотно сверните и твердо скрепите концы
4. Поместите полученные рулетики в кипящую соленую воду. Выберите автоматическую программу  с индикацией “P2 code” для медленной варки в теч.30 мин.

# Супы

## Картофельный суп

**Ингредиенты – на 4 персоны**

300 г картофеля

Сельдерей (ок. 100г)

Морковь

1 луковица

1 половина лука-порея

400-500 мл говяжьего бульона

соль, сахар, перец чили, мускатный орех, травы (напр.: майоран, петрушка)



### Как готовить

1. Очистите варёный картофель, порежьте его на кусочки вместе с морковью, сельдереем, луком-пореем и луковицей. Измельчите травы.
2. Добавьте в чашу говяжий бульон.
3. Добавьте твердые ингредиенты и выберите автоматическую программу  для готовки в теч. 18-20 мин. на скорости 1 при 100°C. Далее размешайте в теч. 1 мин. на скорости 4.
4. Добавьте соль, перец, перец чили и немного мускатного ореха, готовьте в теч. 3 мин. при 100°C на скорости 1.



## Суп из лука-пороя

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 1 маленькая луковица
- 100 г бекона кубиками
- 40 г масла
- 1 чайная ложка соли
- 3 шт. лука-пороя
- 1 л овощного бульона, соль, перец, мускатный орех
- 125 мл взбитых сливок



### Как готовить

1. Измельчите луковицу в чаше в теч.10 сек. на скорости 4.
2. Добавьте бекон, масло, сахар и смешивайте ок.2 мин. при 100 °С на скорости 1.
3. Добавьте лук-порей, овощной бульон, соль, перец и мускатный орех и выберите автоматическую программу  для медленной варки в теч.23-25 мин. при 100°С на скорости 1.
4. Добавьте взбитых сливок и медленно варите в теч.1 мин.
5. Подавайте в блюдах, украсьте по желанию ложкой взбитых сливок и небольшим количеством зеленого лука.

## Крем-суп из лука-пороя

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 500 мл молока
- 100 мл сливок
- 30 г томатной пасты
- 3 картофеля (отваренного и очищенного)
- 1 столовая ложка овощного бульона (порошка)
- 60 г копченого лосося
- 60 г копченого лосося с укропом (измельченного)

### Как готовить

1. Положите молоко, сливки, томатную пасту и картофель в чашу и выберите автоматическую программу  для нагрева в теч.8 мин. при 90°С на скорости 3.
2. Добавьте овощной бульон и 60 г нарезанного копченого лосося и готовьте 2 мин. при 100°С на скорости 1.
3. Добавьте 60 г копченого лосося и перемешайте лопаткой. Украсьте мелко нарезанным укропом.



## Грибной крем-суп

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 500 мл овощного бульона
- 250 мл молока
- 40 г масла
- 40 г муки
- 100 мл взбитых сливок, соль, перец
- 250 г грибов и немного лимонного сока



### Как готовить

1. Добавьте овощного бульона, молока, масла, муки, сливок, соли и перца в чашу и выберите программу  до индикации "P2 code" для нагрева в теч.8-10 мин. при 100°C на скорости 1.
2. Порежьте грибы и взбрызните лимонным соком, положите в чашу и медленно варите в теч.5 мин. при 100°C на скорости 1.
3. Подавайте в блюдах, украсьте по желанию ложкой взбитых сливок.



## Гаспаччо

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 ломтик старого деревенского хлеба
- 1 долька чеснока
- 1 маленькая луковица
- 25 г зеленого перца
- 1 огурец
- 375 г твердых зрелых помидоров
- 1 яйцо вкрутую
- 50 мл оливкового масла
- 1/2 чайная ложки соли
- 1/4 чайная ложки черного перца



### Как готовить

1. Положите хлеб, чеснок, луковицу, зеленый и черный перец, огурец, половину помидоров, яйцо, масло и соль в чашу и смешайте в теч.25-30 сек. на скорости 8.
2. Добавьте оставшиеся помидоры и воду и смешивайте в теч.15-20 сек на скорости 8.
3. Охладите готовый суп, перемешайте перед подачей на стол.
4. Добавьте немного уксуса, кубиков льда. Добавьте по желанию огурцы и перец.

## Овощной суп

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 лук-порей, 1 морковь
- 1 маленькая луковица
- 3 вареные картофелины
- 400 мл молока
- 1/2 чайная ложка соли
- 1/4 чайная ложка перца
- 1 чашка сливок
- 3 пучка петрушки
- 50 г сырного спреда



### Как готовить

1. Добавьте мелко порубленные овощи и картофель с молоком и специями в чашу и смешивайте в теч.10 сек. на скорости 5.
2. Выберите автоматическую программу  до индикации “P2 code” для готовки в теч.8-10 мин. при 100 °С на скорости 1.
3. Добавьте сливки, петрушку и сыр и готовьте в теч.1мин.
4. Добавьте остальные специи по вкусу и размешайте лопаткой

## Суп с фрикадельками

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 125 г рубленой говядины
- 2 столовая ложка панировочных сухариков
- 1 маленькая луковица
- 1 яйцо
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки перца
- 1 щепотка майорана
- 1 щепотка сладкой паприки
- 1л говяжьего бульона



### Как готовить

1. Положите рубленую говядину, панировочные сухари, луковицу (нарезанную), яйцо, соль, перец, майоран и паприку в чашу и включите на 20 сек. на скорости 4. Сформируйте 10-15 фрикаделек.
2. Налейте в чашу говяжий бульон, снимите крышку и поместите поверх чаши паровую корзину.
3. Поместите фрикадельки в корзину для приготовления на пару, надежно закройте крышку и включите автоматическую программу  до индикации "P2 code" для приготовления в теч.13-15 мин. при 100°C на скорости 1.
4. Налейте говяжий бульон в подходящую посуду, добавьте фрикадельки и подогрейте блюдо в теч.3 мин. перед подачей на стол.

## Французский луковый суп

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 250 г лука
- 50 г масла
- 1/4 л белого вина
- 1/2 л куриного бульона
- 1/2 чайная ложки соли
- 1/2 чайная ложка перца
- 4 ломтика белого хлеба
- 100 г тертого сыра



### Как готовить

1. Порежьте дольками половину лука и измельчите в чаше в теч.10 сек. на скорости 4.
2. Добавьте масла и обработайте 2 мин. при 100 °С на скорости 1.
3. Дегласируйте с белым вином и добавьте куриный бульон.
4. Установите корзину для приготовления на пару на чашу, порежьте оставшийся лук полосками или кольцами и выстелите им дно корзины для приготовления на пару.
5. Накройте крышкой и выберите автоматическую программу  до индикации "P2 code" для приготовления в теч.10-15 мин. при 100 °С на скорости 1.
6. Бульон кипит в чаше, лук готовится на пару в корзине.
7. Снимите корзину, насыпьте в чашу специи и размешивайте 1 мин. на скорости 1.
8. Посыпьте слегка поджаренный белый хлеб сыром и запеките его в духовке. Положите ломтик хлеба в блюдо, добавьте бульон и лук, приготовленный на пару.



## Крем-суп с брокколи

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 луковица
- 40 г масла
- 500 г брокколи
- 700 мл воды
- 30 г муки
- 2 чайная ложки овощного бульона (порошок)
- 2 чайная ложки соли и перца (по вкусу)
- 1 щепотка мускатного ореха



### Как готовить

1. Порежьте луковицу на крупные куски, положите их в чашу и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 4.
2. Добавьте масла и готовьте в теч.3 мин. при 100°C на скорости 1.
3. Порежьте брокколи на части (включая стебель), добавьте и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 4.
4. Готовьте 3 мин. при 100°C на скорости 2.
5. Добавьте воду, муку, овощной бульон, соль, перец и мускатный орех, выберите автоматическую программу  до индикации“P2 code” для приготовления в теч.13-15 мин. при 100°C скорости 1. Затем размешайте в теч.1 мин. на скорости 4.
6. Добавьте сметану, сливки и готовьте еще 5 мин. при 90°C на скорости 1.



## Свекольник

Ингредиенты – на 4 персоны

1 луковица  
500 г свеклы  
120 г картофеля  
1 маленькая морковь  
50 г масла  
0,7 л овощного бульона  
соль и перец (по вкусу)  
100 мл сливок  
100 г хрена (из баночки)



### Как готовить

1.Порежьте луковицу крупными кусками, положите их в чашу и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 4. Порежьте свеклу, очищенный картофель и морковь (также очищенную) крупными кусками, положите их в чашу и измельчайте в теч.8-10 сек. на скорости 6.

2.Добавьте масла и выберите программу  до индикации“P1 code” для приготовления в теч.5 мин. при 120°C на скорости 1.

3.Добавьте овощной бульон и выберите автоматическую программу  до индикации “P2 code” для приготовления в теч.18-20 мин. при 100°C на скорости 1.

4.Добавьте соли и перца по вкусу и размешайте в теч.20 сек. на скорости 4.

5.Добавьте сливки, редиску и готовьте еще прим. 3 мин. при 100°C на уровне скорости 1.



## Тыквенный крем-суп

Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 долька чеснока
- 1 луковица
- 20 г топленого масла
- 400 г тыквы
- 3 картофелины
- 1 морковь
- 200 мл белого вина, 1 перец чили
- 1/2 л воды
- 2 столовая ложка овощного бульона (порошок)
- 200 мл сливок, соль и перец (по вкусу)



### Как готовить

- 1.Порежьте луковицу крупными кусками и измельчайте вместе с чесноком в теч.10 сек. на скорости 4.
2. Добавьте топленого масла и выберите автоматическую программу  до индикации“P1 code” для приготовления в теч.3 мин. при 120°C на скорости 1.
- 3.Порежьте тыкву, картофель (очищенный) и морковь (очищенную) крупными кусками и положите их вместе с белым вином, чили, водой и овощным бульоном в чашу и выберите автоматическую программу  до индикации “P2 code” для приготовления в теч.18-20 мин. при 100°C на скорости 1.
- 4.Добавьте сливоч, соли и перца по вкусу и размешайте в теч.30 сек. на скорости 4.



## Борщ

Ингредиенты – на 4 персоны

- 30 г оливкового масла
- 100 г картофеля
- 100 г лука
- 100 г моркови
- 50 г сельдерея
- 100 г помидоров
- 500 г говяжьего филея
- 1 л воды
- 2 лавровых листа
- 1-2 дольки чеснока
- 40 г томатного кетчупа, перец и соль



### Как готовить

1. Налейте в чашу оливковое масло, добавьте нарезанный кубиками картофель, помидоры, лук, морковь и сельдерей. Выберите программу до индикации "P1 code" для приготовления в теч.3-5 мин. при 120°C на скорости 1. 
2. Оставьте чашу немного остыть, далее порежьте говяжий филей на кусочки (прим.2 x 2 x 2 см).
3. Добавьте мясо в чашу и смешивайте содержимое в теч.3 мин. на скорости 5.
4. Наполните чашу водой и добавьте оставшиеся ингредиенты (лавровый лист, чеснок, томатный кетчуп, соль и перец).
5. Выберите автоматическую программу  до индикации "P2 code" для приготовления в теч.50-60 мин. при 100°C на скорости 1.



# Основные блюда

## Ризотто

Ингредиенты – на 4 персоны

- 40 г лука
- 1 долька чеснока
- 3 столовая ложка оливкового масла
- 100 г риса ризотто, 1 чайная ложка соли
- 125 мл белого вина
- 125 мл куриного бульона
- 40 г тертого сыра Пармезан
- 30 г масла



Как готовить

1. Измельчите лук и чеснок в чаше в теч.10 сек. на скорости 5.
2. Добавьте масла и готовьте в теч.2 мин. при 100 °С на скорости 1.
3. Установите приспособление для смешивания («бабочку»), добавьте риса, соли, белого вина и половину куриного бульона и выберите автоматическую программу  до индикации “P2 code” для приготовления в теч.8-10 мин. при 100°С на скорости 1.
4. Добавьте оставшийся куриный бульон и выберите программу  до индикации “P2 code” для приготовления в теч.8-10 мин. при 100°С на скорости 1.
5. Добавьте масло и тертый Пармезан, смешайте в теч.1 мин. на скорости 1.

## Полента (Мамалыга)

Ингредиенты – на 4 персоны

- 250 мл воды
- 250 мл молока
- 1/2 чайная ложка соли
- 100 г кукурузной крупы



Как готовить

1. Добавьте воды, молока и соли, готовьте в теч.5 мин. при 100 °С на скорости 1.
2. Медленно добавляйте кукурузную крупу, размешивая при 70 °С на скорости 1.

## Картофельные оладьи

Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 маленькая луковица, чеснок
- 1/4 пучка петрушки
- 5 очищенных картофелин
- 1 яйцо
- соль, перец (по вкусу)
- 1 щепотка мускатного ореха
- 80 г муки



Как готовить

1. Измельчите лук и чеснок в чаше в теч.15-20 сек. на скорости 5.
2. Постепенно добавляйте очищенный картофель в работающее устройство и измельчайте в теч.20-25 сек. на скорости 5.
3. Добавьте соль, перец, мускатный орех и муку, смешивайте в теч.15-20 сек. на скорости 5.
4. Поджаривайте каждую порцию на горячей сковороде с маслом до подрумянивания.

## Пицца с томатом, ветчиной и сыром

Ингредиенты – на 4 персоны

- 350 г муки
- 10 г свежих дрожжей
- 200 мл теплой воды
- 1 щепотка сахара
- 2 столовая ложка масла
- 200 г вареного окорока
- 3 пучка петрушки
- 20 г масла
- 2 столовых ложки сливок
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 200 г помидоров
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки перца
- 500 г помидоров
- 1-2 столовая ложка майорана
- 100 г сыра Гауда



## Как готовить

1. Положите муку в чашу. Наполните через доливное отверстие теплой водой примерно до половины, добавьте дрожжи, сахар и размешайте.
2. Добавьте в смесь оставшуюся воду, масло и соль.
3. Замесите на скорости 5 в теч.10-15 сек. до консистенции плотного теста, раскатайте на промасленном листе бумаги для запекания и дайте тесту подняться в теплом месте в теч.30 мин.
4. Порежьте окорок крупными кусками и положите в устройство вместе с петрушкой.
5. Измельчайте в теч.20 сек. на скорости 5.
6. Распределите полученную смесь по тесту.
7. Выберите программу  для нагрева масла, сливок, томатной пасты, 200г помидоров, соли, перца и тимьяна в чаше в теч.10 мин. при 90°C на скорости 1. Также выложите полученную смесь на тесто.
8. Порежьте 500 г помидоров; накройте тесто и посыпьте майораном.
9. Порежьте сыр крупными кусками и измельчите его в теч.10-20 сек. на скорости 7. Посыпьте сыром заготовку.
10. Запекайте в духовке в теч.30-40 мин. при 200°C.



# Блюда на пару

## Филе лосося на подложке из овощей

**Ингредиенты – на 4 персоны**

200г филе лосося  
30 г лука-порея  
30 г сельдерея  
30 г лука  
50 г моркови  
2 дольки чеснока



**Как готовить**

1. Порежьте лук-порея и лук кольцами, порежьте сельдерея кубиками, морковь – полосками и чеснок - четвертинками.
2. Выложите овощи на дне корзины для приготовления на пару.
3. Положите сверху филе лосося, закройте крышку, выберите программу для приготовления на пару в теч.15-20 мин. при 120°C на скорости 1.



## Тушеные грибы

**Ингредиенты – на 4 персоны**

400 г шампиньонов  
1/2 пучка петрушки  
50 мл оливкового масла



**Как готовить**

1. Положите оливковое масло и петрушку в чашу, измельчайте в теч.15-20 сек. на скорости 5.
2. Нарежьте грибы, положите их в чашу, посолите, выберите программу до индикации“P2 code” для готовки в теч.5 мин. при 100°C на скорости 1.



## Фаршированные рулетики

Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 пекинская капуста
- 2 маленьких луковицы
- 1 кусок имбиря
- 1 болгарский перец
- 1 пучок зеленого лука
- 2 дольки чеснока
- 400 г рубленой говядины
- 50 г арахиса
- паприка, соль и перец
- 4 столовая ложка соевого соуса



### Как готовить

1. Отделите 10 листьев от кочана капусты в зависимости от размера, вымойте, бланшируйте и опустите в холодную воду.
2. Разложите листья на матерчатой салфетке для просушки.
3. Очистите лук и мелко порежьте его. Очистите имбирь и порежьте его кубиками.
4. Вымойте и удалите сердцевину перца, порежьте его на мелкие кубики. Мелко порежьте зеленый лук.
5. Очистите чеснок и порежьте его мелкими кубиками.
6. Смешайте рубленое мясо с кубиками перца, луком, арахисом, имбирем, чесноком и зеленым луком, добавьте немного паприки, соли, перца и соевого соуса.
7. Распределите полученную смесь на листьях, сверните листья рулетиком и поместите их швом вниз, на дно паровой корзины.
8. Выберите программу  для приготовления рулетиков на пару в теч. 13-15 мин. при 100°C.



## Грудка индейки с овощами и сливочно-сырным соусом

### Ингредиенты – на 4 персоны

- Ок. 600-700 мл воды
- 1 столовая ложка овощного бульона (порошок)
- 500 г грудки индейки, нарезанной кусочками
- 1 чайная ложка соли с травами
- 600 г овощного ассорти (напр.: цуккини, перцы, брокколи, цветная капуста и т.д.)
- Соль и перец (по вкусу)
- 100 г сливочного сыра с травами
- 30 г муки



### Как готовить

1. Налейте воду в чашу, насыпьте порошок овощного бульона.
2. Посолите кусочки грудки индейки солью с травами и распределите их по паровой корзине.
3. Очистите овощи, крупно порежьте их, распределите их по паровой корзине и готовьте их в теч.18-20 мин. при 120°C на скорости 1.
4. Снимите паровую корзину и поставьте рядом, не открывая крышки, чтоб сохранить пищу теплой.
5. Освободите чашу, оставив там ок.300 мл жидкости, добавьте туда сливочный сыр с травами, муку, специи и готовьте в теч.3 мин. при 100°C на скорости 2.
6. По готовности (п.5) переложите содержимое паровой корзины (пп.2,3,4) в сервировочную посуду, полейте полученной подливой и подавайте на стол

# Гарниры

## Картофельные ньокки (клёцки)

**Ингредиенты – на 4 персоны**

500 г вареного очищенного картофеля

Ок.150 г муки

2 яйца

перец/соль (по вкусу)

мускатный орех (по вкусу)

500 мл воды



### Как готовить

1. Положите вареный (лучше, если сваренный днём ранее) и очищенный картофель, муку, яйца и специи в чашу и замесите в теч.35-40 сек. на скорости 3 до получения однородного теста. При необходимости – добавьте еще муки.
2. Выньте тесто, раскатайте его (диаметр ок.2 см) на подходящей поверхности, посыпанной мукой, порежьте его на кусочки шириной ок.1.5 см и скатайте из него шарики.
3. Слегка надавите вилкой на верхнюю часть шарика для придания характерной формы.
4. Распределите приготовленные ньокки (клецки) на дне паровой корзины.
5. Налейте 500 мл воды в чашу, установите сверху паровую корзину с крышкой и готовьте в теч.20 мин. при 120°C на скорости 1.



## Тесто для пасты (основной рецепт)

- 200 г муки
- 2 яйца
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка соли



### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу и замесите в теч.3 мин. на скорости 2
2. Выньте тесто, положите его на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и замесите в шар.
3. Поместите шар из теста в пластиковую упаковку и дайте ему выстояться ок.40 мин. чтоб оно стало эластичным.
4. Раскатайте тесто в пасту (вермишель, лапшу) при помощи соответствующего устройства (паста-машина, лапшерезка – в комплект поставки не входят).
5. Варите полученные изделия 2-3 мин. в кипящей подсоленной воде.

## Лапша

- 500 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 1 яйцо
- 200 мл воды



### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу и замесите в теч.3 мин. на скорости 2
2. Выньте тесто, положите его на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и замесите в шар.
3. Поместите шар из теста в пластиковую упаковку и дайте ему выстояться ок. 40 мин. чтоб оно стало эластичным.
4. Раскатайте тесто в макаронные изделия (вермишель, лапшу) при помощи соответствующего устройства (паста-машина, лапшерезка – в комплект поставки не входят).
5. Варите полученные изделия 2-3 мин. в кипящей подсоленной воде

## Картофельные колобки

800-900 г очищенного мучнистого картофеля  
2 яйца  
200 г муки  
соль и перец (по вкусу)  
мускатный орех (по вкусу)



### Как готовить

1. Порежьте картофель крупными кусками; положите их в чашу, вместе с остальными ингредиентами, и смешивайте в теч.1 мин. на скорости 5 до получения теста
2. Выньте тесто, Положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и сделайте колбаску диаметром 5-10 см (в зависимости от предполагаемого размера колобков).
3. Порежьте на 5-10 см кусочки и сформируйте колобки.
4. Колобки должны томиться 20-25 мин. в горячей, но не кипящей воде. Как вариант, их также можно приготовить в паровой корзине.

## Соусы и песто

### Соус Бешамель

40 г сливочного масла  
40 г муки  
500 мл молока  
соль и перец (по вкусу)  
мускатный орех (по вкусу)



### Как готовить

1. Растопите масло в теч.3 мин. при 100°C на скорости 1.
2. Добавьте муку к растопленному маслу и размешайте в теч.3 мин. при 100°C на скорости 1.
3. Добавьте молока, а также по вкусу - соль, перец и молотый мускатный орех, выберите программу  для приготовления в теч.7 мин. при 90°C на скорости 3.

## Базиликовый песто

- 10 г сыра Пармезан
- 1 долька чеснока
- 50 г базилика
- 50 г петрушки
- 10 г кедровых орехов
- 1 чайная ложка лимонного сока
- 70 г оливкового масла
- Соль, перец

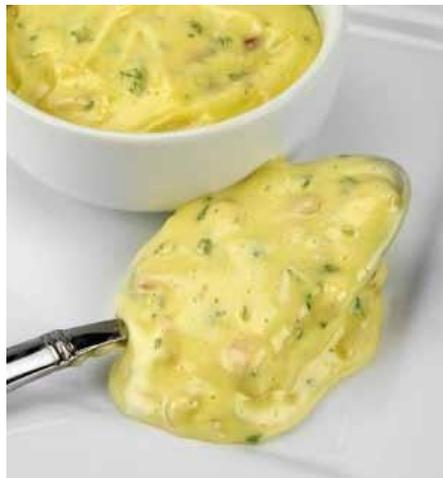


### Как готовить

1. Положите Пармезан в чашу и измельчайте в теч.20 сек. на скорости 5.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте их в теч.15-20 сек. на скорости 9-10.

## Беарнский соус

- 125 г масла
- 4 яичных желтка
- 1 маленькая луковица
- соль, перец
- 1 щепотка сахара
- Немного кервеля
- Немного эстрагона
- 50 мл сухого белого вина
- 1 столовая ложка уксуса



### Как готовить

1. Положите масло, яичный желток, луковицу, соль, перец, сахар, кервель и эстрагон в чашу выберите программу  для приготовления в теч.3 мин. при 65°C на скорости 1.
2. Добавьте белого вина и уксуса через окошко для долива, выберите программу  для смешивания в теч.2 мин. при 65°C на скорости 1.

**ПОЛЕЗНО:** Сразу вылейте соус из чаши и положите его в сервировочную посуду во избежание загустения

## Соус из горгонзолы

- 1 маленькая луковица
- 2 столовые ложки масла
- 1 столовая ложка муки
- 100 мл белого вина
- 250 мл взбитых сливок
- соль, перец
- 150 г горгонзолы



### Как готовить

1. Измельчите луковицу в чаше в теч.10 сек. на скорости 5.
2. Добавьте масла, муки и готовьте 1 мин. при 100 °С на скорости 1.
3. Добавьте белого вина и сливок, добавьте соль и перец, выберите программу  для приготовления в теч.5 мин. при 100°С на скорости 1.
4. Добавьте горгонзолу, выберите программу  для приготовления в теч.5 мин. при 70°С на скорости 1.
5. Размешайте полученную смесь в теч.30 сек. на скорости 4.

## Томатно-базиликовый соус

- 1/2 луковицы
- 1 долька чеснока
- Листья свежего базилика
- 2 столовая ложка масла
- 1 чайная ложка соли
- 4-5 очищенных помидоров
- Соль, перец
- 50 г тертого сыра Пармезан



### Как готовить

1. Положите луковицу, чеснок и базилик в чашу и измельчайте в теч.15-20 сек. на скорости 5.
2. Добавьте масло и сахар и готовьте 1 мин. при 100°С на скорости 1.
3. Добавьте the очищенные помидоры, соль, перец и сыр Пармезан, выберите программу  для приготовления в теч.9-10 мин. при 70°С на скорости 1.

## Лимонный соус

4 яичных желтка  
40 мл воды  
10 мл белого вина  
150 г масла  
100 г горчицы  
Сок из 1/2 лимона  
Соль



### Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку»).
2. Положите все ингредиенты в чашу, выберите программу  для нагрева в теч. 9-10 мин. при 70°C на скорости 1.
3. Если соус еще не достиг требуемой консистенции, продлите процесс еще на 1-2 мин. при 70°C.

## Бальзамический соус

300 мл бальзамического уксуса  
100г сахара



### Как готовить

Положите уксус и сахар в чашу, затем выберите программу  для приготовления в теч. 33-35 мин. при 100°C на скорости 1.

## Голландский соус

4 яичных желтка  
30 мл воды  
20 мл белого вина  
150 г масла  
соль  
1 чайная ложка лимонного сока



### Как готовить

Установите приспособление для смешивания («бабочку»). Положите все ингредиенты в чашу выберите программу  для смешивания в теч. 5-6 мин. при 70°C на скорости 1

## Апельсиновый соус

Подливка

100 мл сливок

Сок из 1 апельсина

Вода или белое вино

30 г муки

Соль, перец

1/4 чайная ложка прованских трав

### Как готовить

1. Положите подливку, сливки и апельсиновый сок в чашу, и наполните водой или белым вином до отметки 1/2 литра.
2. Добавьте муки, соль и перца выберите программу  для приготовления в теч.7 мин. при 100°C на скорости 1.
3. Снимите чашу и лопаткой размешайте прованские травы и другие специи по вкусу.

## Соус из белого вина

150 мл овощного бульона

150 мл белого вина (сухого)

1 столовая ложка кукурузного крахмала

Соль и перец (по вкусу)

1 щепотка сахара

Травы (по вкусу) (напр.: тимьян, укроп и т.п.)



### Как готовить

1. Положите овощной бульон, белое вино, кукурузный крахмал, соль/перец, сахар и специи в чашу выберите программу  до индикации "P2 code" для приготовления в теч.15-20 мин. при 100°C на скорости 1.
2. Добавьте сливки, выберите программу  для смешивания в теч.3 мин. при 100°C на скорости 1.
3. Далее, размешайте кусок холодного масла в теч.1 мин. на скорости 1.

# Соусы и кремы

## Спред из авокадо

- 200 мл взбитых сливок
- 1 авокадо
- 1 чайная ложка карри
- 1/2 чайной ложки соли с травами
- Сок 1/2 лимона



### Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку») и взбивайте сливки прим. 30 сек. на скорости 2.
2. Снимите приспособление для смешивания («бабочку»). Порежьте авокадо на половинки, выньте косточку, мякоть порежьте дольками и положите их во взбитые сливки вместе с карри, солью с травами и лимонным соком.
3. Смешивайте прим. 15-20 сек. на скорости 5.

## Майонез

- 1 яйцо
- 15 мл белого вина
- 5 г соли
- 300 мл подсолнечного масла



### Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку»). Положите яйцо, соль, уксус в чашу смешивайте в теч.8-10 сек. на скорости 3.
2. Далее дайте смеси отстояться в теч.прим.1 мин.
3. Снимите приспособление для смешивания («бабочку»). Запустите смешивание в теч.3,5 мин. на скорости 2, в процессе смешивания медленно добавьте масло через отверстие для долива.

## Крем из паприки

50 мл оливкового масла  
400 г красного болгарского перца  
200 г сливочного сыра  
соль

### Как готовить

1. Положите оливковое масло и очищенный порезанный перец в чашу, выберите программу  для готовки в теч.7мин. при 100°C на скорости 1.
2. Добавьте сливочного сыра, соли и размешивайте до кремообразного состояния в теч.25-30 сек. на скорости 4.



## Спред из сливочного сыра с травами и горчицей

1 пучок трав  
250 г творога  
1 чайная ложка горчицы средней остроты  
100 г сметаны  
Соль, перец, паприка (порошок)

### Как готовить

1. Измельчите травы в чаше в теч.20 сек. на скорости 5.
2. Добавьте творог, сметану, горчицу, соль, перец и паприку и смешивайте в теч.1 мин. на скорости 5.



## Паста из анчоусов

150 г анчоусов  
150 г масла  
70 г сливочного сыра  
Порошок сладкой паприки

### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу, смешивайте в теч.15-20 сек. на скорости 9-10.
2. Соскребите смесь со стенок чаши лопаткой и повторно смешивайте в теч.1 мин. на скорости 5.



## Абрикосовый джем

300 г абрикосов  
300 г сахара



### Как готовить

1. Помойте абрикосы, извлеките из них косточки и положите их в чашу, выберите программу  для приготовления в теч.7 мин. при 100°C на скорости 1.
2. Разлейте горячий джем по банкам и немедленно герметично закройте.

## Шоколадно-ореховый спред

50 г сахара  
50 г лесных орехов  
100 г шоколада  
70 г мягкого масла  
100 мл молока



### Как готовить

1. Положите сахар в чашу и размалывайте его до консистенции пудры в теч.15-20 сек. на скорости 9-10.
2. Поломайте шоколад на мелкие кусочки и сложите его вместе с орехами в чашу, измельчайте в теч.25-30 сек. на скорости 9-10.
3. Добавьте масла и молока и готовьте в теч.2 мин. при 70°C на скорости 1 до получения однородной массы.



## Грибной творог

- 1 долька чеснока
- 100 г лука
- 120 г грибов
- 25 мл оливкового масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка перца
- 2 чайная ложка тимьяна (сушеного)
- 20 мл бальзамического уксуса
- 250 г нежирного творога



### Как готовить

1. Порежьте чеснок и лук крупными кусками, положите в чашу и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 4.
2. Добавьте грибов и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 4.
3. Добавьте масла и готовьте ок.3 мин.
4. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте в теч.15 сек. на скорости 4.

## Сырно-томатный крем

- 2 дольки чеснока
- 5 вяленых помидоров (в масле)
- 1 чайная ложка томатной пасты
- 200 г сливочного сыра
- Соль и перец (по вкусу)
- Немного базилика



### Как готовить

1. Измельчите чеснок и вяленые томаты в теч.8-10 сек. на скорости 5.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте в теч.10-15 сек. на скорости 4.

## Масло из красного вина с луком

- 70 г красного лука
- 50 мл красного вина
- 70 г масла
- 1 чайная ложка соли с травами
- 1 щепотка of сахар
- 1 щепотка перца
- 40 г сметаны



### Как готовить

1. Порежьте лук на части, положите в чашу и измельчайте в теч.8 сек. на скорости 4.
2. Добавьте красного вина, выберите программу  для готовки в теч.3 мин. при 120°C на скорости 1 (выньте измерительную чашку).
3. Положите полученную смесь в маленькую чашку и поставьте остывать.
4. Положите масло, соль с травами, сахар и перец в чашу и смешивайте в теч.15-20 сек. на скорости 5.
5. Добавьте сметаны и размешивайте 8-10 сек. на скорости 5.
6. Добавьте охлажденную смесь из чашки (п.2) и смешивайте все прим. 15 сек. на скорости 1.

## Лососевое масло

- 1 маленькая луковица
- 150 г лук-порей полосками
- 125 г масла
- 1 пучок укропа
- 3 яйца, сваренных вкрутую
- 200 г филе соленого или копченого лосося



### Как готовить

1. Порежьте лосося и лук крупными кусками, положите его в чашу и измельчайте в теч.20 сек. на скорости 4.
2. При необходимости, соберите лопаткой со стенок чаши остатки смеси и повторите процедуру.
3. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте около 3 мин. на скорости 6 до получения однородной смеси.

## Чесночное Масло

- 6 долек чеснока
- 250 г натурального йогурта
- 200 г сметаны
- 20 г майонеза
- 30 г томатного кетчупа

### Как готовить

1. Положите чеснок в чашу и измельчайте в теч.8 сек. на скорости 9-10.
2. При необходимости, соберите лопаткой со стенок чаши остатки и повторите процедуру.
3. Добавьте оставшиеся ингредиенты и смешивайте в теч.8 сек. на скорости 5.



## Хумус

- 1 стакан нута (~240 г)
- 200 г творога
- 50 г кунжутной пасты
- Соль и перец (по вкусу)
- 1 щепотка сахара
- 1 долька чеснока



### Как готовить

1. Положите нут в решето и обдайте горячей водой. Дайте воде стечь, далее положите их в чашу.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 9-10.
3. При необходимости повторите процедуру до получения необходимой консистенции смеси.

# Детское питание

## Картофельно-морковное пюре

100 г картофеля  
50 г тыквы  
20 г моркови  
50 г зеленого горошка  
300 мл воды  
Соль  
1 столовая ложка масла



### Как готовить

1. Нарезьте картофель, тыкву и морковь кусочками, выберите программу  для готовки вместе с горошком, солью и водой в чаше в теч.30 мин. при 100°C на скорости 1.
2. Добавьте масло и смешивайте в теч.20-30 сек. на скорости 4.

## Пюре из мяса и овощей

150 г моркови  
150 г картофеля  
150 г телятины  
450 мл воды



### Как готовить

1. Очистите морковь и картофель, порежьте их на части, нарежьте телятину частями, положите все в чашу и измельчайте в теч.15-20 сек.
2. При необходимости, соберите лопаткой со стенок чаши остатки и повторите процедуру
3. Добавьте воды, выберите программу  для приготовления в теч.28-30 мин. при 90°C на скорости 3.



## Фруктовое пюре

150 г мякоти апельсина  
100г яблок  
100г бананов  
40 г винограда без косточек

### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу и смешивайте в теч.15-20 сек. на скорости 9-10.
2. При необходимости, соберите лопаткой со стенок чаши остатки и повторите процедуру в теч.15-20 сек. на скорости 9-10.

## Пироги и печенье

### Песочный пирог

4 яичных белка  
100 г сахара  
4 яичных желтка  
100 г сахара  
100 г муки  
100 г кукурузного крахмала  
5 г дрожжей



### Как готовить

1. Положите 4 яичных белка и 100 г сахара в чашу и смешивайте в теч.4-5 мин. при 50°C на скорости 3.
2. Добавьте 4 яичных желтка и 100 г сахара и смешивайте в теч.1 мин. на скорости 3.
3. Добавьте муки, кукурузного крахмала и дрожжей и смешивайте в теч.3 мин. на скорости 3.
4. Положите полученное тесто на блюдо покрытое маслом, накройте, и дайте подняться в теч.20 мин. в теплом месте.
5. Запекайте в духовке, уже нагретой до 180°C в теч.30-45 мин.

## Бисквит

- 3 яйца
- 150 г муки
- 150 г сахар
- 150 г сливочного масла
- 3 г дрожжей

### Как готовить

1. Положите яйца, муку, сахар, масло и дрожжи в чашу и смешивайте в теч.1 мин. на скорости 4.
2. Положите полученное тесто на блюдо покрытое маслом, накройте, и дайте подняться в теч.30 мин. в теплом месте.
3. Запекайте в духовке, уже нагретой до 180°C в теч.30-45 мин.



## Кокосовое миндальное печенье

- 4 яичных белка
- 150 г сахара
- 5-6 капель масла из горького миндаля
- 300 г кокосовых хлопьев

### Как готовить

1. Положите яичные белки и 5-6 капель масла из горького миндаля в чашу, выберите программу  для смешивания в теч.5 мин. при 50° на скорости 4.
2. Добавьте кокосовых хлопьев и размешивайте в теч.1 min при 50°C на скорости 4.
3. Положите маленькие порции полученной смеси на противень.
4. Запекайте в духовке, уже нагретой до 150°C в теч.30-45 мин.
5. По вкусу можете посыпать готовое печенье молотым шоколадом.



## Лимонный кекс

250 г сливочного масла  
250 г сахара  
250 г муки  
1 уп. разрыхлителя  
4 взбитых яйца  
1 лимон без кожуры



### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу и смешивайте в теч.4 сек. на скорости 5.
2. Положите полученное тесто на блюдо, покрытое маслом. Запекайте в духовке, уже нагретой до 180°C в теч.40 мин.
3. Положите охлаждаться на проволочную сетку.

## Банановый хлеб

200 г сливочного масла  
180 г сахара  
4 яйца  
300 г муки  
1 уп. разрыхлителя  
120 г бананов  
100 мл взбитых сливок  
100 г шоколадной глазури



### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу и смешивайте в теч. 4 сек. на скорости 5.
2. Положите полученное тесто на блюдо покрытое маслом. Запекайте в духовке, уже нагретой до 180°C в теч.40-50 мин.
3. Положите охлаждаться на проволочную сетку, покройте шоколадной глазурью по вкусу.

## Кекс с пряностями

475 г муки  
300 г сахара  
30 г имбирных специй  
3 чайная ложка порошка какао  
1.5 уп. разрыхлителя  
1.5 столовая ложка ванильного сахара  
3 яйца  
135 мл подсолнечного масла  
400 мл молока



### Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку»), положите муку, сахар, имбирные специи, какао-порошок, разрыхлитель и ванильный сахар в чашу и смешивайте в теч.35 сек. на скорости 1.
2. Снимите приспособление для смешивания («бабочку»).
3. Размешайте яйца, подсолнечное масло и молоко в теч.4 мин. на скорости 2.
4. Положите тесто на промасленный лист бумаги и выпекайте прим. 25 мин. при 200°С.
5. Поломайте плитку шоколада на кусочки и измельчите в чаше в теч.30 сек. на скорости 3.
6. Растопите шоколад, в зависимости от кол-ва, в теч.3-4 мин. при 40-50°С на скорости 1 и полейте им готовый кекс.
7. Посыпьте сахаром и поставьте остывать.

## Ореховые маффины

- 10 г шоколада
- 200 г сахара
- 1 уп. ванильного сахара
- 200 г сливочного масла
- 4 яйца
- 150 г муки
- 1 уп. разрыхлителя
- 2 столовых ложки рома
- 1 очищенный лимон
- 50 г молотых орехов



### Как готовить

1. Измельчите шоколад в теч.5 сек. на скорости 9-10 и положите его в отдельную чашку.
2. Положите оставшиеся ингредиенты в чашу и размешайте в теч.4 мин. на скорости 5.
3. Добавьте шоколад и смешивайте в теч.20 сек. на скорости 5.
4. Запекайте в духовке, уже нагретой до 180°C в теч.30 мин.

## Тесто для пиццы

- 350 г муки
- 150 мл воды
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 1 уп. сухих дрожжей
- 1 чайная ложка соли



### Как готовить

1. Положите муку, воду, оливковое масло, сухие дрожжи и соль в чашу и замесите в теч.50 сек - 1 мин. на скорости 5.
2. Накройте тесто и позвольте ему подняться в теч.20 мин. в теплом месте.
3. Раскатайте тесто, поместите на противень для запекания. Добавьте начинку по своему усмотрению.

## Ванильные рогаики

### Тесто

100 г сахара  
50 г молотого миндаля  
50 г молотых орехов  
280 г муки  
210 г холодного сливочного масла  
1 стручок ванили  
1 щепотка соли

### Присыпка

50 г сахарной пудры  
50 г ванильного сахара  
70 г сахара



### Как готовить

1. Положите 100 г сахара, муку, миндаль, орехи, масло, стручок ванили и щепотку соли в чашу и размешайте в теч.1,5 мин. на скорости 5.
2. Заверните полученное тесто в пленку и положите в холодильник прим. на 1 час.
3. Слепите из теста маленькие круассаны (рогаики) и положите их на противень для выпечки. Запекайте в духовке, уже нагретой до 175°C в теч.12 мин.
4. Смешайте сахар, ванильный сахар и сахарную пудру, посыпьте полученной смесью теплые рогаики.



## Флорентинки

- 100 г лесных орехов
- 180 г сахара
- 80 г меда
- 150 мл сливок
- 130 г масла
- 180 г наструганного миндаля
- 150 г карамели



### Как готовить

1. Положите лесных орехов в чашу, измельчайте в теч.7 сек. на скорости 4.
2. Положите сахар, мед, сливки и кусочки масла в чашу, выберите программу  для нагрева в теч.8 мин. при 90°C на скорости 1.
3. Добавьте лесные орехи и миндаль и размешивайте в теч.3 мин. при 90°C на скорости 1.
4. Простелите на противень пергаментную бумагу, раскатайте тесто. Запекайте в духовке, нагретой до 175°C в теч.12 мин. 
5. Порежьте карамель на части и выберите программу  для того, чтоб растопить ее в чаше в теч.4 мин. при 50 °C на скорости 1.
6. Положите охлаждённую ореховую смесь на рабочую поверхность, удалите пергамент и намажьте гладкую сторону карамелью.
8. Нарезьте кусочками.

## Тесто для пасты

- 200 г муки
- 2 яйца
- 1 чайная ложка соли
- 1 столовая ложка оливкового масла



### Как готовить

1. Положите муку, яйца, соль и оливковое масло в чашу и замесите прим. 50 сек.-1 мин. на скорости 5.
2. Положите тесто на покрытое блюдо и оставьте ненадолго. Далее тонко раскатайте и нарежьте так, как Вам нравится

## Миндально-ореховое печенье

300 г цельных лесных орехов  
4 яичных белка  
150 г сахара  
5-6 капель масла из горького миндаля  
Шоколад (на Ваше усмотрение)



### Как готовить

1. Положите лесные орехи в чашу и измельчите в теч.40-45 сек. на скорости 9-10. Положите молотые орехи в отдельную чашку.
2. Положите яичные белки, сахар и 5-6 капель масла из горького миндаля в чашу и смешивайте в теч.4.5-5 мин. при 50°C на скорости 4.
3. Добавьте молотых лесных орехов и размешивайте в теч.1 мин. при 50°C на скорости 4.
4. Положите маленькими порциями готовую смесь на плоский противень для выпечки
5. Запекайте в духовке, уже нагретой до 150°C в теч.35-45 мин.
6. По Вашему желанию можно полить горячее печенье шоколадом.

## Тесто для хлеба

350 г пшеничной муки  
Быстрые дрожжи (кол-во, рекомендованное производителем)  
10 г сахара  
200 мл воды  
10 г маргарина  
5 г соли



### Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу и замесите прим. 85-90 сек. на скорости 3.
2. Положите тесто в форму для запекания, накройте его и дайте ему подняться в течение 45 мин. в теплом месте.
3. Взбрызните тесто водой. Запекайте в духовке, уже нагретой до 160°C, в теч.45 мин.



# Мороженое и десерты

## Мороженое из лесных ягод

Ингредиенты – на 4 персоны

250 г ягод  
50-100 г сахара  
250 мл ванильного мороженого

Как готовить

1. Положите 250 г ягод в чашу и смешивайте в теч.20 сек. на скорости 4.
2. Добавьте ванильное мороженое и смешивайте в теч.30-40 сек. на скорости 9-10.
3. Соскребите со стенок остатки смеси лопаткой и при необходимости повторите процедуру. Далее сразу подавайте на стол.



## Печенье по-Зальцбургски

Ингредиенты – на 4 персоны

7 яичных белков  
Соль  
100 г сахара  
1 уп. ванильного сахара  
2 яичных желтка  
20 г муки

Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку») и взбейте яичные белки с солью в теч.5 мин. на скорости 3.
2. Добавьте сахар, ванильный сахар, яичные желтки, муку и смешивайте в теч.20 сек. на скорости 2.
3. Положите смесь в форму, смазанную маслом, и запекайте в духовке при 200°С в теч.10 мин.



## Ванильное мороженое

Ингредиенты – на 4 персоны

- 4 яичных желтка
- 150 г ванильного сахара
- 400 мл молока
- 100 мл взбитых сливок
- 1 щепотка соли



Как готовить

1. Положите все ингредиенты в чашу выберите программу  для нагрева в теч.5 мин. при 70°C на скорости 1.
2. Дайте смеси остыть. Разлейте смесь по формочкам для замораживания и поместите их в морозильник до замерзания.
3. Выньте полученное мороженое. Положите его в чашу и смешивайте в теч.30 сек. на скорости 5 до получения мягкой кремообразной смеси.

## Панна-котта с земляникой

Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 уп. ванильного сахара
- 50 г сахара
- 500 мл взбитых сливок
- 2 листа желатина
- 300 г земляники
- 2 столовая ложка апельсинового ликера



Как готовить

1. Выберите программу  для приготовления в чаше смеси из ванильного сахара, сахара и взбитых сливок в теч.13-15 мин. при 70°C на скорости 1.
2. Добавьте замоченный желатин, смешивайте в теч.20 сек. на скорости 2.
3. Разлейте по стаканам или креманкам и поместите в холодильник на 3-4 часа.
4. Размельчите землянику и смешайте с апельсиновым ликером в теч.15-20 сек. на скорости 5, полейте полученной смесью охлажденное желе.

## Шоколадный мусс

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 3 яичных белка
- Соль
- 250 мл сливок
- 200 г шоколада
- 1/2 чашки эспрессо
- 3 яичных желтка
- 50 г сахара
- 1 столовая ложка апельсинового ликера



### Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку»). Взбейте яичные белки в чаше в теч.3 мин. на скорости 3 и поставьте в холодильник.
2. Взбейте сливки приспособлением для смешивания («бабочкой») в теч.3 мин. на скорости 2, перелейте в отдельные чашки и тоже поставьте в холодильник.
3. Измельчите шоколад в теч.20 сек. на скорости 5, Добавьте эспрессо, яичные желтки, сахар и апельсиновый ликер и готовьте в теч.2 мин. при 70°C на скорости 1.
4. Положите готовую смесь из п.3 в чашки поверх взбитых сливок
5. Осторожно положите сверху взбитые белки, затем поместите их в холодильник на 3 часа.

## Ванильный соус

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 250 мл молока
- 1 уп. ванильного сахара
- 1 стручок ванили
- 50 г сахара

### Как готовить



Раскройте стручок ванили, выберите программу  для приготовления его вместе с оставшимися ингредиентами в чаше в теч.5 мин. при 70°C на скорости 1.

## Сливочные вафли

Ингредиенты – на 4 персоны

250 г масла  
100 г сахар  
1 уп. ванильного сахара  
4 яичных желтка  
125 г муки  
125 г кукурузного крахмала  
1 столовая ложка рома  
250 г сливок  
4 яичных белка

**Как готовить**

1. Смешайте все ингредиенты, кроме яичных белков, в чаше в теч.20 сек. на скорости 3.
2. Взбейте белки до жесткости, добавьте в тесто. Выпекайте порционно в форме для приготовления вафель.

**ПОЛЕЗНО:** Для коричневых вафель, замените ром в п.1 одной столовой ложкой корицы.



## Лимонный сорбет

Ингредиенты – на 4 персоны

200 г сахара  
4 лимона  
250 мл ванильного мороженого с  
молотым льдом (в зависимости от  
желаемой консистенции)



**Как готовить**

1. Положите сахар в чашу, чтоб размолоть его в пудру в теч.15-20 сек. на скорости 9-10.
2. Порежьте лимоны дольками, положите их в чашу к сахару и измельчайте в течение 40 сек. на скорости 5.
3. Добавьте ванильное мороженое и желаемое количество молотого льда (в зависимости от желаемой консистенции) и смешивайте ок.1-2 мин. на скорости 5.

## Сабайон

Ингредиенты – на 4 персоны

60 г сахара  
120 мл белого вина  
5 яичных желтков

Как готовить



Установите приспособление для смешивания («бабочку»). Положите все ингредиенты в чашу, выберите программу  для взбивания в теч.8 мин. при 70°C на скорости 1.

## Мороженое с марципановой нугой

Ингредиенты – на 4 персоны

300 мл сливок  
100 г сахара  
3 яйца  
100 г марципана  
100 г нуги  
100 г шоколада (горько-сладкого)

Как готовить



1. Установите приспособление для смешивания («бабочку»). Взбивайте сливки в теч.4-5 мин. на скорости 3 , далее переложите взбитые сливки в отдельную посуду.
2. Взбейте сахар и яйца до «пушистой» консистенции в теч.1 мин. на скорости 5. Отсоедините приспособление для смешивания («бабочку»).
3. Добавьте марципан, нугу, шоколад и сливки, смешивайте в теч.2-3 мин. на скорости 8.
4. При помощи лопатки разложите блюдо в формочки и поместите их в морозильник на прим.6 часов. Чтоб затем вынуть мороженое, переверните формочку над блюдцем или едите прямо из формочки.

## Имбирное мороженое

Ингредиенты – на 4 персоны

- 100 г сахарной пудры
- 3 яичных желтка
- 250 мл сливок
- 1 чайная ложка имбирных специй



### Как готовить

1. Установите приспособление для смешивания («бабочку») в чашу. Добавьте сахарную пудру и яичные желтки, смешивайте в теч.6 мин. на скорости 4.
2. Добавьте имбирных специй и взбитых сливок, смешивайте в теч.7 сек. на скорости 2.
3. Разложите полученную смесь по силиконовым формочкам и поместите в морозильник на 4-5 часов.

## Ореховое мороженое

Ингредиенты – на 4 персоны

- 100 г лесных орехов
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 500 мл молока



### Как готовить

1. Положите лесные орехи в чашу и измельчите на скорости 9-10. Положите в отдельную посуду.
2. Выберите программу  для размешивания и нагревания смеси из сахара, яиц, молока в теч.прим.6-7 мин. при 90°C на скорости 3.
3. Добавьте в смесь молотых орехов, смешивайте в теч.1 мин. на скорости 2.
4. Положите смесь в соответствующую посуду и поместите в морозильник.

# Напитки

## Томатный сок

**Ингредиенты – на 4 персоны**

1 кг помидоров  
500 мл воды  
50 мл подсолнечного масла  
Перец, соль и сахар



**Как готовить**

1. Положите все ингредиенты в чашу и смешивайте в теч.50 сек -1 мин. на скорости 9-10.
2. Процедите сок через сито и охладите его.

## Бананово-молочный шейк

**Ингредиенты – на 4 персоны**

500 мл молока  
200 г бананов  
30 г сахара



**Как готовить**

Порежьте бананы кусочками и смешайте с молоком и сахаром в чаше в теч.20-30 сек. на скорости 9-10.

## Глинтвейн

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 1 лимон
- 1 апельсин
- 200 мл воды
- 750 мл красного вина
- 100 мл рома
- 50 г сахара
- 1 щепотка гвоздики
- 1 щепотка корицы



### Как готовить

1. Очистите и порежьте на четвертинки лимон и апельсин. Положите их в чашу вместе с водой и измельчайте в теч.10 сек. на скорости 9-10.
2. Добавьте красное вино, ром, сахар, гвоздику и корицу, нагревайте в теч.8 мин. при 90°C на скорости 2.
3. Разлейте по кружкам. Употреблять горячим.

## Ликер Бэйлиз

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 500 мл сливок
- 500 мл сгущённого молока
- 300 г сахара
- 1.5 столовая ложка ванильного сахара
- 200 мл крепкого кофе
- 4 чайных ложки какао-порошка



### Как готовить

1. Положите сливки, сгущенное молоко, сахар и ванильный сахар в чашу, выберите программу  для нагрева в теч.8 мин. при 90°C на скорости 1.
2. Добавьте кофе и какао и смешивайте в теч.30 сек. на скорости 2.
3. Дайте смеси охладиться, затем добавьте ром или виски; смешивайте в теч.10 сек. на скорости 1. Употреблять рекомендуется с кубиками льда.

## Кофейный пунш с кленовым сиропом

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 1 столовая ложка рома
- 15 г изюма
- 1/4 л крепкого кофе
- 1 яйцо
- 5 кубиков льда
- 4 столовых ложки кленового сиропа
- 75 мл молока
- 25 мл сливок
- 4 столовых ложки ванильного мороженого



### Как готовить

1. Дайте изюму размокнуть в роме. Смешайте кофе, яйцо, лед, кленовый сироп, молоко и сливки в чаше в теч.20 сек. на скорости 1.
2. Разлейте пунш в высокие тонкие стаканы, положите сверху мороженое и украсьте ромовыми изюминками.

**ПОЛЕЗНО:** Вы можете использовать вишневый сироп вместо кленового !

## Ликер «Адвокат»

### Ингредиенты – на 4 персоны

- 6 яичных желтков
- 250 г сахара
- 1 уп. ванильного сахара
- 170 мл сгущенного молока 10%
- 1/2 л кукурузного шнапса



### Как готовить

1. Выберите программу  для смешивания яичных желтков, сахара и ванильного сахара в чаше в теч.4 мин. при 80°C на скорости 1.
2. Добавьте кукурузный шнапс через отверстие для долива. Добавьте сгущенное молоко и смешивайте в теч.6 мин.

## Лимонный ликер

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 2 лимона
- 100 мл лимонного сока
- 400 мл воды
- 300 г сахара
- 500 мл чистого шнапса



**Как готовить**

1. Очистите лимоны приспособлением для чистки картофеля, затем нарежьте их дольками.
2. Положите цедру, дольки, лимонный сок, воду и сахар в чашу, выберите программу  для приготовления в теч.23-25 мин. при 100°C на скорости 1.
3. Добавьте чистый шнапс и смешивайте в теч.10 сек. на скорости 4.
4. Процедите полученную смесь через сито и разлейте в стеклянные бутылки, плотно закройте их сразу после розлива.

## Зимний пунш

**Ингредиенты – на 4 персоны**

- 40 г твердой карамели
- 100 мл апельсинового ликера
- 300 мл апельсинового сока
- 700 мл красного вина
- 1 чайная ложка корицы
- 1 щепотка гвоздики



**Как готовить**

1. Измельчите твердую карамель в чаше в теч.20-25 сек. на скорости 9-10.
2. Добавьте апельсиновый ликер, апельсиновый сок, красное вино, корицу и гвоздику. Выберите программу  для приготовления в теч.8 мин. при 80°C на скорости 1.