

Коллекция рецептов Gaggenau



**GAGGENAU**

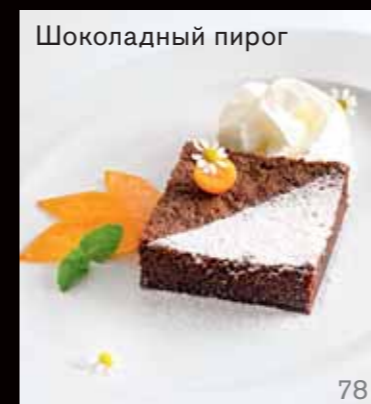
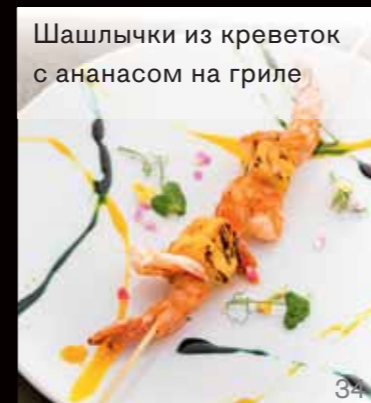


Коллекция рецептов Gaggenau	4
Духовые шкафы. Серия 400 и 200	18
Что внутри? Функциональные особенности	20
Рецепты для духовых шкафов	22
Духовой шкаф EB 333	84
Рецепты для духового шкафа EB 333	86
Духовые шкафы-пароконвектоматы	96
Разнообразие методов приготовления	98
Рецепты для духовых шкафов-пароконвектоматов	104
Ящики для вакуумирования	162
Рецепты сувид	166
Комбинированные микроволновые печи	182
Рецепты для комбинированных микроволновых печей	184
Варочные панели	198
Приборы Vario серии 400	200
Приборы Vario серии 200	202
Рецепты для варочных панелей	204
Ящики для подогрева посуды	258
Рецепты для ящиков для подогрева посуды	260
Полностью автоматические кофемашины	266
Рецепты для кофемашины	268
Холодильники Vario серии 400	280
Винотеки	282
Советы по хранению вина	284
Дополнительное оборудование	288



# Коллекция рецептов

Духовые шкафы серии 400 и 200

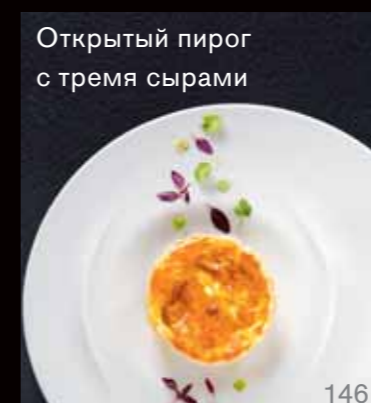




Духовой шкаф ЕВ 333



Духовые шкафы-пароконвектоматы





Комбинированные микроволновые печи



Цитрусовый пирог

152



Капкейк

154



Лимонный пудинг

156



Кофейный пудинг

158



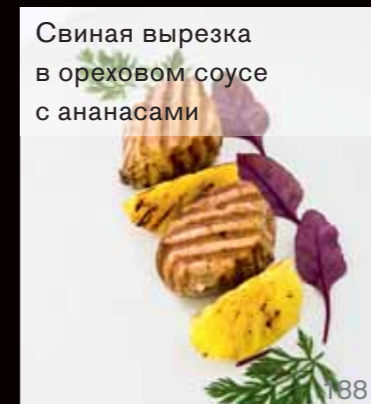
Террин из печени

184



Руллет из жига ягненка

186



Свиная вырезка в ореховом соусе с ананасами

188



Эльзасский гратен

190



Крем-брюле с соленой карамелью

160



Французская запеканка

192



Пирог «Адвокат»

194

Рецепты сувид



Гребешки сувид с сальсой верде

166



Треска с острым чоризо, фасолью и помидорами

168



Филе миньон сувид

170



Утиная грудка с капустой пак чой

172



Морковный суп с медом и имбирем

204



Суп куриный с лапшой

206



Апельсиново-томатный суп

208



Тыквенный суп с имбирем и кокосовым молоком

210



Куриная грудка с грибным ризотто

174



Куриная грудка сувид

176



Салат из свеклы с грецкими орехами

178



Салат из арбуза с сыром фета, тимьяном и бальзамическим уксусом

180



Рыбный суп в стиле буйабес

212



Паэлья

214



Курица с медом и соусом из мисо

216

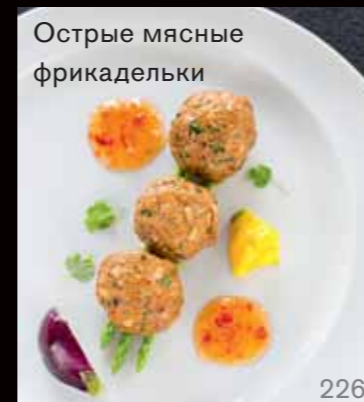


Говядина в травах

218

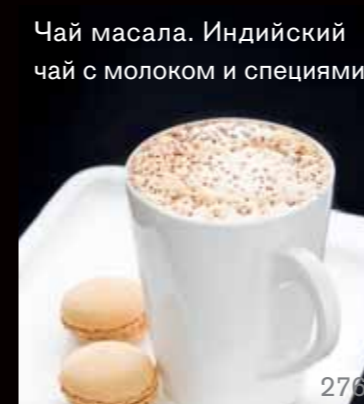
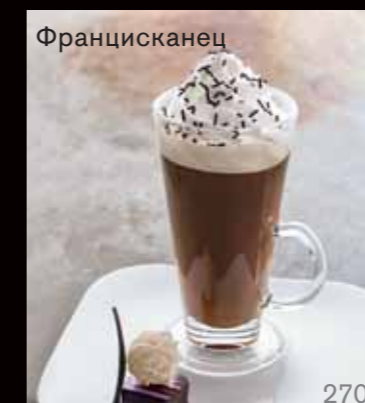
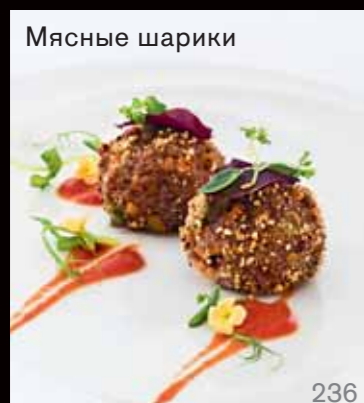
Варочные панели





Ящики для подогрева посуды

Полностью автоматические кофемашины







## The difference is Gaggenau\*

Gaggenau – ведущий производитель бытовой техники и признанный новатор в сфере технологий и дизайна, полностью соответствующих понятию «Сделано в Германии». В основе успеха бренда лежат инновационные технологии и высокая функциональность. История компании насчитывает уже более 335 лет. За это время продукция марки Gaggenau неоднократно становилась лауреатом международных премий в области дизайна бытовой техники для кухни. Gaggenau по праву является признанным пионером в мире бытовой техники, определяющим тренды также в области высокой кулинарии.

Технику Gaggenau отличает ни с чем не сравнимый дизайн вне времени, вне моды. Для создания совершенной техники мы используем материалы и технологии, доказавшие свое качество десятилетиями безупречной работы. Многие в наших приборах мы сознательно изготавливаем вручную. Мы создаем многолетнюю историю, наполненную инновациями, ведь даже создание технологических новинок стало для Gaggenau традицией.

Сегодня продуктовая линейка Gaggenau включает в себя духовые шкафы, духовые шкафы-пароконвектоматы, шкафы для подогрева посуды, микроволновые печи, полностью автоматические кофемашины, модульные варочные панели серии Vario, стеклокерамические, газовые и индукционные варочные панели, вытяжки, холодильники, винотеки и посудомоечные машины.

\* Gaggenau. Отличие очевидно.





## Добро пожаловать в мир Gaggenau!

Обладатели Gaggenau могут позволить себе все самое лучшее.

Руководствуясь требованиями и предпочтениями ведущих шеф-поваров мира, Gaggenau создает инновационные бытовые приборы, которые способны превратить домашнюю кухню в кулинарно-гастрономическое пространство профессионального уровня.

Побалуйте своих гостей, друзей и семью. Сотворите кулинарное волшебство у себя дома так, как это делают настоящие шеф-повара. Наши приборы могут многое, если не все: печь и запекать, тушить и жарить, грилировать и готовить на пару, а также готовить блюда по технологии сувид.

Gaggenau прекрасно разбирается в кулинарных культурах, где весь процесс приготовления, начиная с выбора лучших ингредиентов, рассматривается как осознанное удовольствие. Gaggenau постоянно сотрудничает и обменивается опытом со всемирно известными шеф-поварами и сомелье. Потребности профессионалов высокой кухни учитываются при разработке новых приборов и способствуют становлению стандартов амбициозной домашней кухни. Gaggenau предоставляет возможность испытать особенный опыт и максимально насладиться процессом приготовления и вкусом блюд на самом высоком уровне.

Задать вопросы или записаться на кулинарные мастер-классы с лучшими шеф-поварами Москвы можно, позвонив по телефону бесплатной горячей линии: 8 800 707 07 72.







## Духовые шкафы. Серия 400



Вместе с приборами серии 400 на домашние кухни приходят профессиональные технологии. Модели духовых шкафов этой серии оснащены самым обширным количеством функций. Духовые шкафы шириной 76 см или 60 см предлагают 17 видов нагрева, а также комплект аксессуаров, таких как термощуп и вертел. Кроме того, духовые шкафы оснащены электронной регулировкой температуры в диапазоне от 30 °С до 300 °С, функцией пиролизической самоочистки, легко обозримым и интуитивно понятным модулем управления, заменяющим привычную панель с переключателями и кнопками, панорамным стеклом двери духового шкафа с четырехслойным остеклением. И это еще не все! Внутренняя поверхность духового шкафа защищена покрытием из уникальной стойкой голубой эмали, которая и сегодня производится по старинному секретному рецепту.



# Что внутри? Функциональные особенности

## Многогранность комфорта

Все функции духовых шкафов Gaggenau серии 400 продуманы до мелочей: с помощью термощупа рыба и мясо, даже запекаемые в тесте, доводятся до идеальной готовности. На вертеле получаются продукты с хрустящей подрумяненной корочкой, например, домашняя птица, жареная рулька или ножка ягненка. Благодаря пиролизу в процессе автоматической самоочистки удаляются даже самые стойкие загрязнения. Также духовые шкафы можно дополнительно оснастить телескопическими направляющими, жаровней и камнем для выпечки.

## Модуль управления с сенсорным дисплеем

Все духовые шкафы серии 400 оснащены модулем управления с сенсорным дисплеем. Это инновация Gaggenau: наглядная информация и интуитивное использование дисплея заменяют обычную панель управления с кнопками и переключателями. Управление основными функциями осуществляется с помощью поворотных переключателей и полностью отображается на дисплее. Дополнительные функции активируются с помощью сенсоров на дисплее и появляются только тогда, когда необходимо. Например, можно использовать таймер, чтобы запрограммировать длительность программы и время окончания работы прибора.

## Температурный щуп

Температурный щуп позволяет идеально приготовить мясо или блюда, запеченные в тесте. Просто вставьте температурный щуп в центр блюда, и температура отобразится на сенсорном дисплее. Измерение температуры происходит в трех точках. Готовность блюда отслеживается по минимальной температуре. Как только заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал. Этот удобный аксессуар может использоваться как в духовом шкафу, так и в духовом шкафу-пароконвектомате.

## Вертел

Мясо на вертеле стали готовить еще в древние времена, когда люди научились добывать огонь. С развитием технологий вертел значительно усовершенствовался, и сегодня не нужно стоять и крутить ручку, чтобы приготовить блюдо при помощи этого приспособления – достаточно включить духовку и активировать соответствующий режим. При помощи вертела можно готовить фактически любые продукты: мясо, рыбу, овощи. Он позволяет жарить дичь целиком, но можно приготовить и небольшие кусочки.

Вертел освобождает вас от необходимости постоянного контроля за процессом приготовления, идеален для равномерного запекания птицы, рульки, ножки ягненка или даже целого молочного поросенка в духовых шкафах шириной 90 см. Мясо на вертеле хорошо пропекается и получается внутри сочным с хрустящей корочкой снаружи.

Многое из того, что сегодня нам кажется совершенно привычным в домашнем хозяйстве, изначально было создано компанией Gaggenau. Компания определяет направление развития бытовых приборов и считается лидером инноваций в области технологий и дизайна. Ни один другой производитель благодаря своим изобретениям не совершал такую революцию на частной кухне. Этот успех основывается на технологическом прогрессе и понятном языке форм в сочетании с прекрасной функциональностью.





## Грибы, фаршированные сыром под хрустящей панировкой

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °C
Время приготовления:	35 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	243,79 ккал

### Ингредиенты:

- 8 больших шампиньонов или портобелло
- 2 зубчика чеснока
- 300 г мягкого творожного сыра
- 120 мл сливочного масла
- 1 желток
- 70 г панировочных сухарей
- горсть листьев петрушки
- тимьян
- свежий салат для подачи
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Удалить у грибов ножки. Чеснок очистить и измельчить. Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить сливочное масло. Половину масла смешать с половиной измельченного чеснока. Приправить солью и перцем. Смазать полученной смесью шляпки. Положить их в жаропрочную форму, нижней частью шляпки вверх.

Смешать сыр с оставшимся чесноком, измельченной петрушкой и тимьяном. Равномерно разложить начинку в шляпки грибов. Обильно посыпать панировочными сухарями.

Желток взбить с оставшимся маслом. Полить слой панировочных сухарей.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 180 °C. Готовить на среднем уровне 15 мин. 🔥

Подготовьте на блюде «подушку» из микса свежих салатов. Выложите сверху горячие грибы.



## Дорада с лимоном



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	160 °С
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	139,46 ккал

### Ингредиенты:

- 2 дорады
- 3 луковичы
- 1 лимон
- 50 мл белого сухого вина
- 4 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Лук и лимон нарезать средними кольцами, толщиной 7–8 мм.

На рыбе сделать несколько неглубоких диагональных надрезов с двух сторон. Натереть рыбу оливковым маслом снаружи и внутри. Натереть солью и перцем.

В каждую прорезь вложить по кусочку лимона, оставшийся лимон положить в брюшко.

Жаропрочную форму смазать маслом. Выложить лук, на него положить рыбу, сбрызнуть маслом и белым вином. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 160 °С. Запекать на среднем уровне 20 мин. Подавать теплой. 🍴

Отделите филе, нарежьте рыбу порционными кусками. Выложите на блюдо кожей вверх. Сервируйте разрезанными на половинки помидорами черри, консервированными каперсами, свежей зеленью по вкусу.





## Запеченное рыбное филе

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	15 мин.
Количество порций:	4–6
Калорийность:	127,23 ккал

### Ингредиенты:

- 1 кг филе белой морской рыбы
- 50 г сливочного масла
- 2 зубчика чеснока
- маленькая горсть зелени укропа
- чесночный порошок
- луковый порошок
- красная молотая паприка
- сок и цедра 1 лимона плюс дольки лимона для подачи
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Смешать луковый и чесночный порошок, паприку, сок и цедру лимона. Приправить солью и перцем.

Нарезать рыбу порционными кусками, смазать подготовленной смесью. Оставить на 15 мин.

Промокнуть рыбу бумажными полотенцами. Выложить на противень, застеленный фольгой. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 180 °С. Запекать на среднем уровне 7 мин.

За это время включить варочную панель на среднюю мощность, растопить сливочное масло. Чеснок пропустить через пресс. Укроп мелко нарезать. Смешать масло, чеснок, укроп.

Достать рыбу, полить масляной смесью с двух сторон и запекать в духовом шкафу в том же режиме еще 3–5 мин. Достать, нарезать филе средними кусками. Подавать горячей. ☑

На сервировочной тарелке нарисуйте стружкой бальзамического крема геометрический узор. Выложите кусочки филе, украсьте тонко нарезанной цедрой лимона, зеленью и декоративными цветами. Эффективным дополнением станет мини-цукини, который нужно нарезать тонкими полосками, свернуть в корзиночку и декорировать миксом из мини-салатов.



# Рыба в соли



## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	1 ч 50 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	69,62 ккал

## Ингредиенты:

- 2 крупные дорады
  - 700–800 г соли плюс щепотка для пасты
  - 50 г белков
  - небольшая горсть листьев петрушки
  - 2 веточки розмарина
  - тмин
- для соуса:
- ½ луковицы
  - 400 мл сливок
  - 20 мл сухого белого вина
  - сливочное масло
  - соль
  - свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Белки взбить до однородности. Растереть с щепоткой соли до образования пасты.

Рыбу выпотрошить, очистить от чешуи, промыть, обсушить. Смазать сверху и внутри белковой пастой. Петрушку крупно нарезать, смешать с листиками розмарина и тмином. Наполнить полученной смесью брюшко рыбы.

Противень выстелить фольгой. Насыпать слой соли толщиной 1,5–2 см. Положить рыбу и полностью засыпать ее оставшейся солью. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 200 °С. Запекать на среднем уровне 40–45 мин.

Для соуса лук мелко нарезать. Варочную панель включить на среднюю мощность, разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить лук до легкого золотистого цвета. Влить вино, выпарить 2–3 мин. Переключить варочную панель на низкую мощность, готовить еще 3–4 мин. Влить сливки, переключить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, проварить 1–2 мин. Приправить солью и перцем.

Противень достать из духового шкафа. Дать рыбе немного остыть. Расколоть корку из соли, удалить. Снять с рыбы кожу. Подавать с соусом. ☑

Живописно смажьте блюдо любым красным соусом, сверху осторожно выложите филе рыбы. Сбрызните соком лимона. Украсьте свежим розмарином и полосками из цедры лимона.





## Лосось на салатной подушке

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	85 °С
Время приготовления:	50 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	66,78 ккал

### Ингредиенты:

- 1 кг филе лосося без кожи
- 2 кочана цветной капусты
- 200 г винограда кишмиш
- 100 г лепестков миндаля
- 4 ст. л. оливкового масла
- горсть листьев петрушки
- бальзамический уксус
- смесь свежих салатов для подачи
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Филе лосося нарезать средними кусочками. Приправить солью и перцем.

Жаропрочную форму смазать 1 ст. л. оливкового масла. Положить кусочки лосося, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла. Форму затянуть жаростойкой пищевой пленкой для запекания. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 85 °С. Готовить на среднем уровне 20–25 мин.

Разобрать цветную капусту на соцветия. Включить варочную панель на среднюю мощность, прогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, обжарить капусту до золотистого цвета. Добавить виноград и миндаль. Перемешать. Добавить бальзамический уксус и измельченную петрушку. Смесь прогреть 2 мин. Подавать блюдо горячим. 🍴

Проявите фантазию, сервируя готовое блюдо. Выложите кусочки рыбы на дорожку из лепестков миндаля. Горки из капусты украсьте свежим редисом и листьями зеленого салата.





## Шашлычки из морского черта на гриле

### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	1 ч 15 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	77,35 ккал

### Ингредиенты:

- 700–800 г филе морского черта
  - 3 сладких перца
  - смесь зеленых салатов для подачи
- для маринада:
- 1 красная луковица
  - 6–8 зубчиков чеснока
  - 1 перец чили
  - 1 лимон
  - большая горсть листьев кинзы
  - тмин
  - красная молотая паприка
  - оливковое масло
  - соль
  - свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Для маринада лук и чеснок мелко нарезать. Перец чили разрезать пополам, удалить семена и перегородки, нарезать. Мелкой теркой стереть цедру лимона, из лимона выдавить сок. Смешать подготовленные ингредиенты с измельченной кинзой, тмином, паприкой. Развести смесь оливковым маслом. Приправить солью и перцем.

Сладкий перец разрезать пополам. Удалить семена и перегородки. Нарезать крупными кусочками.

Рыбу нарезать крупными кубиками. Добавить сладкий перец, перемешать, залить маринадом и убрать в холодильник на 1 ч.

За 30 мин. до начала жарки рыбы замочить в холодной воде шпажки.

Шпажки достать, промокнуть от воды бумажным полотенцем. Нанизать на каждую кусочки рыбы и сладкого перца, чередуя продукты. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 200 °С, выложить шашлычки на решетку, поставить противень под решетку и обжаривать шашлычки в течение 2–3 мин. на четвертом уровне. Затем перевернуть и обжаривать еще 2–3 мин. с другой стороны. ☑

Подавайте с зеленым салатом, сбрызнув оливковым маслом и посыпав морской солью.





## Шашлычки из креветок с ананасом на гриле

### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	190 °С
Время приготовления:	10 мин.
Количество порций:	3–4
Калорийность:	129,06 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г очищенных королевских креветок
- ½ небольшого ананаса
- 6 ст. л. меда
- 3 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. рисового уксуса
- молотая красная паприка

**Приготовление.** За 30 мин. до начала приготовления замочить в холодной воде шпажки.

Для соуса смешать мед, соевый соус, паприку и уксус до однородности.

Ананас очистить, нарезать средними кубиками.

Шпажки достать, промокнуть от воды бумажным полотенцем. Нанизать на каждую креветки и ананас, чередуя продукты.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 190 °С, выложить шашлычки на решетку, поставить противень под решетку, обжарить шашлычки на четвертом уровне, 2 мин. Смазать соусом, перевернуть, смазать еще раз, готовить еще 2 мин. Подавать горячими. 🍴

Используйте для сервировки белое блюдо, предварительно использовав его как холст художника. Нанесите несколько ярких штрихов смесью из меда, соевого соуса, винного уксуса. Выложите на блюдо одну или две готовые шпажки.





## Перепел в беконе

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф, вертел

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	50 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	310,42 ккал

### Ингредиенты:

- 8 потрошенных перепелов
- 150 тонких ломтиков бекона
- оливковое масло
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Перепелов обсушить бумажным полотенцем. Натереть смесью соли и перца. Обмазать изнутри и снаружи оливковым маслом.

На разделочную доску выложить внахлест по 2–4 ломтика бекона, завернуть в них перепелов. Закрепить бекон кулинарной нитью. Тушки насадить на вертел.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 180 °С. Нанизать тушки перепела на вертел, внизу поставить поддон. Запекать 20–25 мин., пока сок, стекающий с мяса, не будет прозрачным. Подавать горячими. ☞

Пожарьте в растительном масле нарезанный длинной соломкой репчатый лук до светло-коричневого цвета. Выложите на блюдо наподобие гнезда. Перепелку уложите сверху. Красиво сервируйте овощи, обернув их полосками цукини и украсив стрелками зеленого лука.





## Куриные крылышки с чесноком и медом

Необходимое оборудование Gaggenau  
Духовой шкаф

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	2
Калорийность:	121,29 ккал

### Ингредиенты:


- 8 куриных крылышек
- 100–150 мл куриного бульона
- 500 г мелкого картофеля
- 200 г зеленой стручковой фасоли
- 6–8 зубчиков чеснока
- 5 ст. л. сливочного сыра
- 3 ст. л. зернистой горчицы
- 3 ст. л. меда
- 1 веточка эстрагона
- сухой тимьян
- растительное масло
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Смешать сливочный сыр, мед, горчицу, мелко нарезанный чеснок. Добавить бульон. Перемешать до густой консистенции. Приправить солью и перцем.

Картофель тщательно вымыть щеткой.

Переложить крылышки, картофель и фасоль в большую миску. Добавить половину сливочно-медовой смеси, перемешать руками.

Небольшую жаропрочную форму смазать растительным маслом, выложить крылышки, картофель и фасоль. Полить оставшейся сливочно-медовой смесью. Посыпать мелко нарезанными листиками эстрагона и тимьяном.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 200 °С. Запекать на третьем уровне до полной готовности картофеля и курицы 40–45 мин. 

Сделайте на тарелке красивую композицию из готовых крылышек и половинок мини-картофеля. Добавьте аккуратно выложенную зеленую фасоль.





## Курица-гриль с песто

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф

Варочная панель, вертел

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	258,59 ккал

### Ингредиенты:

- 2 курицы
  - 2 ломтика белого хлеба
- для соуса песто:
- 100 г кедровых орехов
  - 50 г пармезана
  - 1 пучок базилика
  - 2 зубчика чеснока
  - 3–5 ст. л. оливкового масла
  - морская соль

**Приготовление.** Для соуса песто включить варочную панель на среднюю мощность, на сухой сковороде обжарить кедровые орехи до золотистого цвета. Пересыпать на тарелку, остудить.

Орехи, чеснок, листья базилика измельчить в блендере. Добавить оливковое масло, натертый на крупной терке сыр, посолить, взбить в однородную массу.

Тушки куриц промыть холодной водой, обсушить. Обрезать концы куриных крылышек. Пальцами отделить кожу на грудке, стараясь не повредить ее. Положить по 2 ст. л. песто под кожу, оставшийся соус выложить внутрь тушек.

Включить варочную панель на среднюю мощность, на сухой сковороде быстро обжарить хлеб с двух сторон. Положить по ломтику хлеба внутрь куриных тушек. Выложить куриные тушки на разделочную доску грудкой вверх. Обвязать бечевкой ножки и гузку птицы. Перевернуть птицу и провести бечевку по спинке к крыльям, перекрестить и обвязать тушку, плотно прижимая крылышки. Поместить готовые тушки на вертел, закрепить. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + конвекция» до 180 °С. Запекать на среднем уровне 40–45 мин. Достать готовую курицу, разрезать на порционные куски. 🍴

Выложите порционные куски курицы на лист свежего мангольда, соус подайте отдельно в листе мини-латука. Украсьте чипсами, приготовленными из твердых сортов сыра.



## Запеченная говяжья вырезка



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф

Температурный режим:	200 °С, 180 °С
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4–6
Калорийность:	170,36 ккал

### Ингредиенты:

- 1,5 кг говяжьей вырезки
- 2–3 зубчика чеснока
- оливковое масло
- сухой тимьян
- 1–2 веточки свежего майорана
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Чеснок пропустить через пресс. Растереть с солью, перцем, тимьяном и измельченными листиками майорана.

Натереть мясо пряной смесью. Обмазать оливковым маслом. Оставить на 10–15 мин. Положить вырезку на противень, застеленный бумагой для выпечки. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Запекать мясо 20 мин. на нижнем уровне. Достать мясо, вставить температурный щуп. Установить температуру внутри мяса 56–58 °С. После достижения заданной температуры достать противень из духового шкафа. Накрыть мясо фольгой и оставить на 15–20 мин. ☑

Нарежьте говядину порционными кусками и выложите на сервировочное блюдо на «подушку» из отварных брокколи и спаржи. Украсьте слегка обжаренными лепестками репчатого лука.





## Стейк в травах и пряностях

**Необходимое оборудование Gaggenau**  
Духовой шкаф

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	10 мин. без маринования
Количество порций:	4
Калорийность:	261,92 ккал

**Ингредиенты:**

- 4 говяжьих стейка (по 250–300 г каждый)
- 150 мл оливкового масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. сухого базилика
- 0,5 ст. л. смеси перцев
- по 1 ч. л. молотого кайенского перца и сухого орегано
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Чеснок пропустить через пресс. Растереть вместе с солью и другими пряностями. Развести смесь оливковым маслом.

На каждом стейке с двух сторон сделать неглубокие надрезы. Натереть каждый кусок мяса подготовленной смесью и оставить на 2 ч.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 200 °С. Жарить на четвертом уровне на решетке до необходимой степени прожарки. ☞

Выложите готовый стейк на блюдо. В качестве гарнира отлично подходит микс-салат из овощей и листьев. Дополните блюдо шариком сливочного масла, смешанным с укропом.



## Оленина в винном соусе с кремом-пюре из сельдерея



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	2 ч
Количество порций:	3–4
Калорийность:	153,69 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г филе оленины
- клубень сельдерея весом 600 г
- 1 ч. л. майонеза
- 50 г сливочного масла
- 100 мл молока жирностью не выше 1,5%

для соуса:

- 1 кг оленины на кости
- 1 веточка свежего тимьяна
- 1 лавровый лист
- 3 ягоды можжевельника
- 200 мл красного сухого вина, лучше бордо

**Приготовление.** Для соуса оленину на кости положить в глубокую жаропрочную форму, залить вином. Добавить тимьян, лавровый лист и можжевельник. Влить 500 мл воды. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 130 °С. Готовить на среднем уровне 2 ч. Получившийся соус процедить.

Варочную панель включить на высокую мощность, на сухой сковороде обжарить филе оленины с двух сторон по 5 мин. Приготовленное мясо завернуть в фольгу и оставить на 30 мин.

Для крема-пюре половину клубня сельдерея нарезать кубиками, выложить на противень. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 180 °С. Поставить противень на средний уровень, запекать 20 мин. Взбить в блендере вместе с молоком и 20 г сливочного масла.

Оставшуюся половину клубня сельдерея разрезать на две части. Одну натереть на крупной терке и смешать с майонезом. Вторую нарезать средними кусочками, выложить на противень. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 180 °С. Готовить на среднем уровне 15 мин. Включить варочную панель на среднюю мощность, добавить в сковороду оставшееся сливочное масло, обжарить сельдерей, приготовленный в духовом шкафу до золотистого цвета, 5 мин. ☑

Готовое филе нарежьте порционными кусками и выложите на сервировочное блюдо. Украсьте кубиками из обжаренного корня сельдерея и соломкой из свежего. Соус выдавите тонкими полосками, создав на блюде живописную композицию по вашему вкусу.





## Филе свинины, запеченное с сухофруктами

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	185 °С
Время приготовления:	3 ч 15 мин.
Количество порций:	6
Калорийность:	258,79 ккал

### Ингредиенты:

- 1,5 кг свиного филе
- 100 г коричневого сахара
- 500 мл яблочного сока
- 200 мл красного сухого вина
- большая горсть кураги
- большая горсть чернослива
- 3 ст. л. дижонской горчицы
- 1 ст. л. кукурузной муки
- 2 бутона гвоздики
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** В мясе острым ножом сделать несколько проколов. Смешать горчицу, половину сахара и соль. Обмазать полученной смесью мясо, втирая ее в мякоть. Приправить перцем. Положить свинину в жаровню. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 185 °С. Готовить на среднем уровне 3 ч, каждые 30 мин. поливая 50 мл яблочного сока.

За 1 ч до готовности мяса чернослив и курагу крупно нарезать. Положить в кастрюлю с толстым дном. Добавить оставшийся сахар и гвоздику. Залить вином и оставшимся яблочным соком. Варочную панель включить на высокую мощность. Довести фруктовую смесь до кипения. Переключить варочную панель на низкую мощность, накрыть крышкой, готовить 15 мин.

Горячую фруктовую смесь добавить к мясу за 30 мин. до конца приготовления. Готовое мясо подать вместе с фруктами.

Оставшуюся подливку смешать в жаровне с кукурузной мукой. Включить варочную панель на низкую мощность, поставить жаровню, готовить, постоянно помешивая, до загустения, 5 мин. Перелить в соусник, подать к мясу. ☑

В порционной сервировке используйте сухофрукты как «подушку» для каждого кусочка мяса. Добавьте к ним слайсы из моркови. Украсьте кресс-горошком.



## Ягнати́на на гриле с фисташками



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	220 °С
Время приготовления:	40 мин.
Количество порций:	4–6
Калорийность:	206,85 ккал

### Ингредиенты:

- 1 кг ягнати́ны на ребрышках
- 50 г очищенных фисташек
- 50 г оливок без косточек
- 50 г панировочных сухарей
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 1 лимон
- горсть листьев кинзы
- оливковое масло
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Мелкой теркой стереть цедру с половины лимона. Из лимона выжать сок. Смешать в блендере вместе с фисташками, оливками, сухарями, сахаром и кинзой.

Переложить в миску. Добавить немного оливкового масла. Приправить солью и перцем.

Ягнати́ну нарезать на порционные куски. Обмазать полученной смесью. Оставить на 10–15 мин. Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль» до 220 °С и жарить по 8 мин. с каждой стороны на четвертом уровне. Достать из духового шкафа, переложить на блюдо, накрыть фольгой и дать остыть, 10–15 мин. ☒

На овальное сервировочное белое блюдо выложите порционные куски ягнати́ны. Вокруг создайте живописную овощную композицию из фисташек, мини-баклажана, помидора черри, кукурузы, зеленой фасоли и веточки розмарина.



## Сладкая пицца



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф, камень для выпечки

Температурный режим:	270 °C
Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	1
Калорийность:	194,26 ккал

### Ингредиенты:

- 30 г охлажденного сливочного масла
- 80 г муки плюс для раскатывания теста
- 4 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. овсяных хлопьев быстрого приготовления
- 3 ст. л. маскарпоне
- 130 г свежих или замороженных ягод
- жидкий мед или кленовый сироп
- пломбир для сервировки

**Приготовление.** Сливочное масло нарезать небольшими кусочками. Смешать с просеянной мукой и сахаром. Перетереть смесь при помощи вилки до состояния мелких хлебных крошек. Добавить овсяные хлопья. Вымесить однородное тесто. Скатать его в шар. Переложить в миску, затянуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 15 мин.

Раскатать тесто в круглую и тонкую лепешку, около 30 см в диаметре. Выложить на лопатку для пиццы, присыпанную мукой. Смазать маскарпоне, выложить сверху ягоды и сбрызнуть медом или кленовым сиропом. Выложить на камень для выпечки. Разогреть духовой шкаф в режиме «Функция камня для выпечки» до 270 °C. Выпекать 5–7 мин. 🍪

Выложите пиццу на плоское блюдо. Подавайте горячей с мороженым.





## Пицца с лососем

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф

Температурный режим:	300 °С
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	5
Калорийность:	83,47 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г муки плюс для раскатывания теста
- 7 г сухих дрожжей
- 200–250 мл теплой воды
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. соли без горки плюс для начинки
- щепотка сахара
- 200 г маскарпоне
- 200 г копченого лосося
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1–2 ст. л. васаби
- 1 огурец
- 2–3 веточки укропа
- горсть листьев руколы
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** В чаше кухонного комбайна смешать просеянную муку, дрожжи, оливковое масло, щепотку сахара и подсолненную теплую воду. Замесить упругое тесто.

Скатать тесто в шар, смазать оливковым маслом. Переложить в миску, накрыть полотенцем и оставить на 1 ч. Чтобы тесто для пиццы хорошо поднялось, его можно поставить на 1 ч в духовой шкаф, выставив режим «Брожение».

Тесто обмять. Быстро вымесить. Разделить на пять частей, выложить на стол и накрыть полотенцем. Оставить на 10 мин.

Для начинки смешать сыр, лимонный сок, васаби. Приправить солью и свежемолотым черным перцем.

Огурец очистить, разрезать пополам, удалить семена. Нарезать кубиками и смешать с мелко нарезанным укропом.

Каждый кусок теста раскатать в тонкую круглую лепешку. Выложить на лопатку для пиццы, присыпанную мукой. Сырную массу разложить по лепешкам. Добавить мелко нарезанный лосось. Приправить солью и перцем.

Выложить на камень для выпечки. Разогреть духовой шкаф в режиме «Функция камня для выпечки» до 300 °С. Запекать 4–5 мин. Подавать горячей. 🍽️

Выложите пиццу на плоское блюдо. Украсьте сверху тонко нарезанным огурцом и свежей руколой.



## Пирожки с мясом



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	155 °С
Влажность:	30%
Время приготовления:	1 ч + 2 ч для охлаждения теста
Количество порций:	6–8
Калорийность:	300,03 ккал

### Ингредиенты:

для теста:

- 250 г муки
- 100 г холодного сливочного масла
- 65 г топленого масла
- 3 ст. л. холодной воды
- соль

для начинки:

- 250 г постной говядины
- 25 г сливочного масла
- 1 вареное яйцо
- 1 желток
- 1 ст. л. молока
- 1 средняя луковица
- 1 зубчик чеснока
- 5 веточек укропа
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Смешать в кухонном комбайне муку, щепотку соли, сливочное и топленое масло, добавить воду и быстро замесить густое тесто. Скатать в шар, завернуть в пищевую пленку, убрать в холодильник на 1 ч.

Раскатать тесто в прямоугольный пласт длиной 50 см и шириной 16 см. Сложить в три слоя. Снова раскатать в прямоугольник и сложить в три слоя. Повторить раскатывание и складывание еще два раза. Подготовленное тесто убрать в холодильник на 1 ч.

Мясо нарезать, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, лук нарезать мелкими кубиками, чеснок порубить. Включить варочную поверхность на среднюю мощность, разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить фарш вместе с луком и чесноком до готовности, 10 мин. Немного остудить.

Яйцо очистить и нарезать кубиками. Укроп измельчить. Смешать обжаренный фарш, яйцо и укроп, хорошо посолить и поперчить.

Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и вырезать кружки диаметром 8 см. Положить в центр кружков по 1 ч. л. начинки. Накрыть начинку свободными краями теста, формируя конвертики, плотно защипнуть.

Посыпать неперфорированный противень перцем, разложить пирожки на небольшом расстоянии друг от друга. Взбить желток с молоком и смазать пироги. Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 155 °С, установить влажность 30%. Выпекать на нижнем уровне 20 мин. Подавать теплыми. 🍴

Нанесите на сервировочную тарелку дорожку из красного перца, выложите пирожки, украсьте мини-базиликом. Подавайте с теплым консоме из говядины.





## Пицца по-итальянски

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф

Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	300 °С
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	5
Калорийность:	57,83 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г муки плюс для раскатывания теста
- 7 г сухих дрожжей
- 300–350 мл теплой воды
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. соли плюс для начинки
- щепотка сахара
- 6–8 очищенных томатов
- 1 ст. л. томатного пюре
- 1 сладкий перец
- 150 г ломтиков салями
- 250 г моцареллы
- орегано
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Смешать миксером просеянную муку, дрожжи, оливковое масло, сахар и подсолненную теплую воду. Замесить упругое тесто.

Скатать тесто в шар, смазать оливковым маслом. Переложить в миску, накрыть полотенцем и оставить на 1 ч. Чтобы тесто хорошо поднялось, его можно поставить на 1 ч в духовой шкаф-пароконвектомат, выбрав функцию приготовления опары, температуру 40 °С и влажность 60%.

Тесто обмять. Быстро вымесить. Разделить на 5 частей, выложить на стол и накрыть полотенцем. Оставить на 10 мин.

Очищенные томаты смешать с томатной пастой. Приправить орегано, солью и перцем. Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Перец нарезать полукольцами, сыр – тонкими ломтиками, салями – кружочками.

Каждый кусок теста раскатать в тонкую круглую лепешку. Выложить на лопатку для пиццы, слегка присыпанную мукой. Половину томатной смеси разложить по лепешкам. Сверху выложить на каждую перец, салями и моцареллу. Покрывать оставшейся томатной смесью. Приправить солью и перцем.

Выложить на камень для выпечки. Разогреть духовой шкаф в режиме «Функция камня для выпечки» до 300 °С. Запекать 2–3 мин. Подавать горячей. ☑

Подавайте пиццу на большом круглом блюде – чуть большем по размеру, чем диаметр самой пиццы.





## Итальянский хлеб

### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	300 °С
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	10
Калорийность:	294,20 ккал

### Ингредиенты:

- 200 г муки плюс для раскатывания теста
- 100 мл оливкового масла
- 200 г мягкого козьего сыра
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. соли крупного помола
- розмарин
- тмин
- шалфей
- соль

**Приготовление.** Смешать просеянную муку с солью и 50 мл оливкового масла. Добавить немного холодной воды. Замесить тесто, скатать в шар, смазать 20 мл оливкового масла. Переложить в миску, накрыть полотенцем и оставить на 1 ч.

Козий сыр покрошить, смешать с половиной пряных трав и приправить лимонным соком.

Обмять, быстро вымесить. Накрыть полотенцем, оставить на столе на 5 мин.

Разделить тесто на две части, каждую раскатать в тонкую лепешку. На лепешку положить сыр и накрыть другой лепешкой. Плотно защипнуть края.

Хлеб посыпать сверху солью крупного помола, второй половиной пряных трав. Смазать оставшимся оливковым маслом. Выложить на камень для выпечки.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 300 °С и запекать 7 мин. 🗲

Выложите на блюдо и подавайте теплым вместе с миксом зеленых салатов. Сверху посыпьте хлеб свежей зеленью.



# Фокачча



## Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	2 ч 30 мин.
Количество порций:	4–6
Калорийность:	238,80 ккал

## Ингредиенты:

для теста:

- 500 г муки плюс для раскатывания
- 25 г свежих дрожжей
- 250 мл питьевой воды
- 50 мл оливкового масла
- 1 ст. л. меда
- 1 ч. л. соли без горки плюс для начинки

для начинки:

- 200 г мелких томатов черри
- 100 г маслин без косточек
- 2–3 зубчика чеснока
- 1–2 веточки розмарина
- сухой тимьян
- крупная морская соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Для теста дрожжи раскрошить вилкой. Растереть руками с просеянной мукой с солью. Добавить 250 мл теплой питьевой воды, мед и оливковое масло. Замесить тесто. Если оно слишком крутое, добавить еще немного воды (около 50 мл). Вымесить тесто. Сформировать шар. Переложить в миску, затянуть пищевой пленкой, поставить в духовку, выбрав функцию приготовления опары.

Тесто обмять. Быстро вымесить. Накрыть полотенцем. Оставить на 10 мин.

Для начинки чеснок мелко нарезать. Растереть в ступке с листиками розмарина, солью, тимьяном и перцем. Добавить немного оливкового масла. Хорошо перемешать.

Тесто раскатать в круглую лепешку толщиной 1,5–2 см. Смазать поверхность оливковым маслом. Сделать вилкой проколы в нескольких местах. Большим пальцем сделать углубления в тесте и выложить в них пряную смесь, сверху – помидоры и маслины, разрезанные на четвертинки. Посыпать поверхность крупной морской солью и тимьяном. Выложить на камень для запекания. Разогреть духовой шкаф в режиме «Функция камня для выпечки» до 300 °С. Запекать 7 мин. Подавать горячим. 🍽️

Украсьте фокаччи розмарином и листьями салата. Используйте для подачи простое белое блюдо в итальянском стиле, диаметром чуть больше, чем размер фокаччи.



## Хлеб с луком и беконом

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °C
Время приготовления:	2 ч 30 мин.
Количество порций:	2
Калорийность:	204,92 ккал

### Ингредиенты:

#### для теста:

- 500 г муки плюс для раскатывания
- 20 г свежих дрожжей
- 200 мл воды
- 60 мл оливкового масла плюс для смазывания
- 1 ч. л. соли

#### для начинки:

- 2 красные луковицы
- 4–5 вяленых помидоров
- 50 г бекона
- оливковое масло
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Для теста дрожжи раскрошить вилкой. Растереть руками с просеянной мукой и солью. Добавить 200 мл теплой питьевой воды и оливковое масло. Замесить тесто. Сформировать шар. Переложить в миску, затянуть пищевой пленкой, поставить в духовку, выбрав функцию приготовления опары.

За это время для начинки бекон и вяленые помидоры нарезать небольшими кусочками, лук мелко нарезать. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить в сковороде бекон до легкого хруста. Положить помидоры, перемешать, снять с варочной панели. Поставить на варочную панель вторую сковороду, обжарить в оливковом масле лук до хруста. Добавить бекон с помидорами, перемешать. Приправить солью и перцем.

Тесто обмять. Быстро вымесить. Разделить на две части. Каждую раскатать в прямоугольный пласт толщиной 2–2,5 см. Отступив от длинного края 2 см, выложить половину начинки. Скатать рулет, плотно защипнуть все края. Положить два «батона» на противень, застеленный бумагой для выпечки, швом вниз. Острым ножом или бритвой сделать сверху диагональные надрезы. Дать расстояться в теплом месте 1 ч. Перед выпечкой смазать оливковым маслом. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °C. Выпекать на среднем уровне 20–25 мин. Дать остыть. ☞

На большое сервировочное блюдо выложите кусочки вяленых помидоров с зеленью. Положите хлеб, украсьте обжаренными кусочками бекона.



## Овсяное печенье



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	35 мин.
Количество порций:	6
Калорийность:	400,10 ккал

### Ингредиенты:

- ¼ стакана муки
- 260 г овсяных хлопьев
- 210 г сахара
- 110 г грецких орехов или орехов пекан
- 170 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ст. л. ванильного экстракта
- 1 ч. л. соды
- ½ ч. л. соли
- ½ ч. л. молотой корицы
- 1 стакан сушеной клюквы
- 1 стакан вишни
- 1 стакан изюма

**Приготовление.** Достать заранее сливочное масло из холодильника, оно должно стать комнатной температуры.

Орехи выложить на противень. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Готовить на среднем уровне 8–10 мин., чтобы они немного зарумянились. Остудить и порубить.

Миксером взбить сливочное масло с сахаром до состояния легкого крема, добавить яйцо, ванильный экстракт, еще раз взбить.

В другую миску просеять муку, соду, соль и корицу. Смешать с масляной смесью, добавить орехи, хлопья, ягоды.

Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить столовой ложкой тесто на расстоянии 5 см друг от друга, немного разгладить влажными руками, чтобы получились печенье толщиной 1,25 см.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Выпекать на среднем уровне 12–15 мин., печенье должно стать золотистого цвета по краям и оставаться слегка мягким в середине. Достать противень из духового шкафа, остудить печенье на решетке. ☒

Для красивой подачи используйте плоское квадратное блюдо. Соедините по два печенья, положив между ними карамелизированные в меде и сахаре свежие или сушеные ягоды. Украсьте веточкой свежего тимьяна или мятой.





## Слоеный рыбный пирог

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4–5
Калорийность:	110,29 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г картофеля
- 500 г лука-порея (только белая часть)
- 500 мл молока
- 200 г сыра грюйер
- 100 мл сливок жирностью от 20%
- 150 г сливочного масла
- 50 г муки
- 16 мидий без ракушек
- 4 морских гребешка
- 4 очищенные королевские креветки
- 4 небольших филе хека
- оливковое масло
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Картофель очистить. Варочную панель включить на высокую мощность и отварить картофель до готовности. Слить воду. Немного остудить.

Варочную панель включить на высокую мощность, сливки перелить в сотейник, довести до кипения, сразу снять с варочной панели. Смешать картофель, горячие сливки и 50 г сливочного масла. Картофель размять до образования однородного пюре. Приправить солью и перцем.

Лук-порей нарезать полукольцами. Посолить. Варочную панель включить на среднюю мощность, обжарить лук в оливковом масле до мягкости и легкого золотистого цвета. Снять с варочной панели, остудить до комнатной температуры.

Смешать оставшееся размягченное сливочное масло, просеянную муку. Влить молоко и перемешать венчиком до образования однородного теста. Приправить солью и перцем.

Рыбу, гребешки и креветки нарезать кусочками, мидии положить целыми. Выложить в жаропрочные формочки, смазанные оливковым маслом, слой лука-порея. Потом – смесь даров моря. Залить тестом. Выложить картофельное пюре, посыпать сыром, натертым на крупной терке. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Выпекать на третьем уровне 20–25 мин. Подавать горячим. ☑

Нанесите на сервировочное квадратное белое блюдо широкой полоской сметанный соус, присыпьте его зеленью мини-салатов. Выложите пирог. Украсьте сверху креветкой, луком-пореем. Добавьте перышко шнитт-лука.



# Банановые маффины



## Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	12
Калорийность:	293,00 ккал

## Ингредиенты:

- 230 г муки
- 150 г сахара
- 113 г сливочного масла плюс для смазывания
- 2 яйца
- 150 г грецких орехов или орехов пекан
- 500 г спелых бананов
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- ¼ ч. л. соли

**Приготовление.** Противень застелить бумагой для выпечки, выложить орехи, запекать 8–10 мин. в разогретом до 180 °С духовом шкафу. Остудить и порубить.

Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить в сотейнике сливочное масло, немного остудить. Бананы очистить, взбить блендером, добавить яйца.

Растопленное сливочное масло и ванильный экстракт тщательно перемешать.

В другую миску просеять муку, корицу, соль, разрыхлитель и соду. Смешать с сахаром и орехами. Аккуратно соединить с ячно-банановой смесью при помощи деревянной ложки.

Смазать маленькие формочки для кексов маслом, выложить приготовленное тесто на ⅓ формы. Поставить в разогретый до 180 °С духовой шкаф и выпекать в режиме «Горячий воздух» 20–25 мин. при 180 °С. Готовые маффины остудить, 5–10 мин. ☒

Нарисуйте на плоском белом блюде медом красивый узор по вашему вкусу. Выложите маффины. Украсьте блюдо яркими ягодами – клюквой, малиной с листочками свежей мяты.



## Морковный пирог



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	1 ч 20 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	300,36 ккал

### Ингредиенты:

- 250 г сочной моркови
- 300 г муки грубого помола
- 200 г сахара
- 175 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 3 яйца
- 4 ч. л. разрыхлителя
- палочка ванили
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- мед и пломбир для подачи
- соль

**Приготовление.** Размягченное сливочное масло взбить миксером с сахаром до пышной однородной массы. Морковь натереть на крупной терке.

Просеять муку с разрыхлителем в миску. Добавить яйца, взбитые с щепоткой соли, семенами ванили и корицей. Смешать с масляной смесью. Вымесить тесто до гладкости.

Дно жаропрочной круглой формы с разъемными бортиками смазать сливочным маслом. Выложить тесто, разровнять. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Запекать 50–60 мин. на третьем уровне. Готовый пирог достать из духового шкафа, дать остыть. 🍴

Разрежьте пирог на порции и выложите на сервировочное блюдо. Посыпьте сверху сахарной пудрой, рядом налейте немного меда. Украсьте шариком мороженого и свежими ягодами.



# Киш лорен

## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	220 °С, 165 °С
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	8
Калорийность:	212,69 ккал

## Ингредиенты:

- 8 тонких ломтиков бекона
- 170 г сыра грюйер или фонтина
- 1 стакан сливок жирностью 35%
- ¼ стакана молока
- 3 яйца
- 2 желтка
- 1 стебель лука-порей
- 1 средняя луковица
- оливковое масло
- 3 веточки тимьяна
- 1 щепотка кайенского перца
- соль
- свежемолотый перец

Для теста:

- 160 г муки
- 130 г сливочного масла
- ¼ ч. л. соли
- ½ ст. л. уксуса
- 3–4 ст. л. ледяной воды

**Приготовление.** Для теста нарезать охлажденное сливочное масло небольшими кубиками. Смешать в миксере масло с мукой и солью в мелкие крошки. В небольшой миске смешать воду и уксус. Влить в тесто и быстро перемешать до однородной массы. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку, убрать в холодильник на 30 мин.

Раскатать тесто в круг диаметром 32–33 см, выложить в круглую форму диаметром 28 см, аккуратно распределить по дну и бортикам. Наколеть вилкой и убрать в холодильник на 20 мин.

Достать форму с тестом из холодильника. Лист пергамента слегка смять, накрыть им тесто, сверху выложить сухую фасоль. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 220 °С. Выпекать 7 мин. на среднем уровне. Достать из духового шкафа, снять пергамент с фасолью. Уменьшить температуру духового шкафа до 165 °С и выпекать еще 5 мин.

Бекон нарезать крупными кусочками, лук-порей – полукольцами, репчатый лук – мелко.

Варочную панель включить на среднюю мощность, в сковороде разогреть оливковое масло, обжарить бекон до золотистого цвета, 8–10 мин.

Переложить бекон на тарелку. В сковороду положить лук-порей и репчатый лук, приправить черным и кайенским перцем. Жарить до золотистого цвета 5–7 мин. Остудить.

Смешать в миске яйца, желтки, сливки и молоко, добавить листочки тимьяна, посолить. Сыр натереть на крупной терке.

Выложить в испеченную тестовую основу ⅔ луковой смеси. На нее распределить ⅓ бекона и ⅔ сыра. Залить половиной яичной смеси. Затем выложить оставшуюся луковую смесь, бекон и сыр и снова залить яичной смесью. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 165 °С. Запекать на среднем уровне 40–45 мин. Перед подачей остудить. ☑

Нанесите на сервировочное блюдо широкой полоской сметанный соус, присыпьте его зеленью мини-салатов и смесью разноцветных перцев. Сверху выложите киш. Украсьте ломтиком обжаренного бекона.



# Яблочный тарт



## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	220 °С
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	93,46 ккал

## Ингредиенты:

- 300–350 г песочного теста
- 1 кг небольших кисло-сладких яблок
- 150 г сахара
- 50 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 1 стручок ванили
- сок одного лимона

**Приготовление.** Яблоки очистить, разрезать, удалить сердцевину. Нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком и аккуратно смешать с 60 г сахара.

Для карамели включить варочную панель на среднюю мощность, растопить в кастрюле с толстым дном оставшийся сахар, смешанный с семенами ванили и 1–2 ст. л. воды. Добавить размягченное сливочное масло. Готовить до полного растворения масла, аккуратно перемешивая, не оставляя карамель на стенках. Снять с варочной панели.

Готовую карамель вылить на дно жаропрочной формы, смазанной сливочным маслом. Аккуратно выложить по спирали, внахлест, дольки яблок.

Накрыть форму круглым пластом теста. Края теста тщательно «заправить» внутрь формы.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 200 °С. Выпекать на третьем уровне 35–40 мин. до золотистой корочки. Готовому тарту дать постоять в форме 10–15 мин. ☑

Выложите тарт в центр прямоугольного белого сервировочного блюда, сверху положите физалис. Поместите рядом шарики и квадратики мороженого, украсьте декоративными цветами.



## Шоколадный пирог



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °C
Время приготовления:	25 мин.
Количество порций:	6
Калорийность:	411,48 ккал

### Ингредиенты:

- 150 г горького шоколада
- 150 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 30 г муки
- 100 г сахара плюс для формы
- 3 яйца
- 3 белка
- 0,5 ст. л. сока лимона
- мороженое и свежие ягоды для подачи
- соль

**Приготовление.** Белки взбить с половиной сахара, лимонным соком и солью до твердых пиков.

Яйца взбить с оставшимся сахаром до пышной белой массы.

Шоколад разломать на одинаковые средние кусочки. Растопить на водяной бане, добавить сливочное масло, нарезанное кубиками. Размешать, остудить.

Смешать взбитые яйца, просеянную муку и шоколадно-масляную смесь. Постепенно добавить белки, перемешивая массу снизу вверх.

Выложить тесто в небольшую жаропрочную форму, смазанную маслом и присыпанную сахаром.

Запекать 10–12 мин. в духовом шкафу при 180 °C. Подавать теплым с мороженым и свежими ягодами. 🍦

Украсьте блюдо декоративными цветами, а шарик мороженого положите сверху и сразу подавайте.





## Печенье с шоколадной крошкой

### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	50 мин.
Количество порций:	8
Калорийность:	430,09 ккал

### Ингредиенты:

- 300 г муки
- 250 г шоколадной крошки
- 230 г сливочного масла
- 150 сахара
- 150 г коричневого сахара
- 2 яйца
- 100 г грецких орехов
- 1 стручок ванили
- 1 ч. л. соды без горки
- соль

**Приготовление.** Яйца взбить с белым и коричневым сахаром до пышной белой массы. Сахар должен почти полностью раствориться. Отдельно взбить миксером масло. Смешать подготовленные ингредиенты между собой, добавить семена ванили.

Отдельно просеять муку с содой. Добавить к яично-масляной смеси. Перемешать. Положить измельченные орехи, шоколадную крошку. Посолить. Хорошо вымесить до однородности. Убрать в холодильник на 30 мин.

Противень застелить бумагой для выпечки. Достать тесто и выложить его при помощи ложки для мороженого, формируя небольшие круглые печенья (по 35–40 г) на некотором расстоянии друг от друга. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Выпекать на среднем уровне 15 мин. Достать из духового шкафа. Дать полностью остыть. 🍪

Выложите печенье на сервировочное блюдо. Украсьте шоколадным соусом и свежими ягодами.



## Капкейки с йогуртом и голубикой



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	12
Калорийность:	284, 20 ккал

### Ингредиенты:

- 225 г муки
- 210 г сахара
- 200 г сливочного масла и немного для смазывания формочек
- 175 г натурального йогурта
- 2 яйца
- 1 белок
- 150 г голубики
- цедра 1 лимона
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- ¼ ч. л. соды
- ¼ ч. л. соли

**Приготовление.** Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить сливочное масло, немного остудить. Натереть лимонную цедру на мелкой терке. В большой миске смешать венчиком растопленное сливочное масло, йогурт, лимонный сок и цедру, яйца, белок, 1–2 мин.

В другую миску просеять муку, соль, разрыхлитель и соду. Добавить сахар, перемешать. Пересыпать получившуюся сухую смесь в миску с жидкими ингредиентами и быстро замесить тесто.

Смазать жаропрочную форму маслом, разложить тесто, сверху украсить ягодами голубики.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С, поставить форму на средний уровень и выпекать 25 мин. Полностью остудить. 🕒

Украсьте капкейки взбитыми сливками с помощью пекарского мешка. Добавьте свежие ягоды голубики.



## Духовой шкаф EB 333



Повара-профессионалы высоко ценят эту классическую модель духовки. EB 333 – наша старейшая модель, хотя по ней этого не скажешь. Ее дизайн остается актуальным уже на протяжении 20 лет, по-прежнему задавая стандарты в своей отрасли. И как прежде, эта модель практически полностью изготавливается вручную.

Лучшие шеф-повара мира влюблены в эту модель. При ширине 90 см духовой шкаф EB 333 – один из самых вместительных приборов Gaggenau. Он настолько большой, что в нем одновременно можно готовить три-четыре курицы или баранью ногу.

Духовой шкаф комплектуется вертелом для гриля и температурным щупом, модель EB 333 оснащена пиролизической системой самоочистки. Камень для выпечки поставляется как дополнительный аксессуар.





## Осетр, запеченный целиком

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф

Температурный режим:	180 °C
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	10
Калорийность:	160,50 ккал

### Ингредиенты:

- 1 целый осетр весом 2,5–3 кг
- 150 мл белого сухого вина
- сок 1 лимона
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1,5 ст. л. соли
- свежемолотый перец

**Приготовление.** Выпотрошить осетра, отрезать голову, хвост, плавники. Надрезать хорду и вытащить визигу. Чтобы осетр легко очищался, обдайте его кипятком, тогда легко уйдет слизь и отделится кожа.

Натереть 1 ст. л. соли, оставить на 5 мин. Снова промыть холодной водой и обсушить бумажными полотенцами, оставить на 10 мин.

Посыпать осетра внутри 0,5 ст. л. соли, поперчить. Сбрызнуть рыбу лимонным соком и смазать 1 ст. л. оливкового масла.

Застелить противень фольгой в два слоя, выложить рыбу брюшком вверх, влить белое вино. Завернуть края фольги, запечатать.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Гриль + Горячий воздух» до 180 °C. Запекать на среднем уровне 7 мин.

Достать противень, развернуть фольгу. Силиконовой кисточкой смазать поверхность осетра оставшимся оливковым маслом, поставить в духовой шкаф еще на 40 мин. 🍷

Аккуратно переложите готового осетра на сервировочное блюдо. Добавьте припущенные мини-цукини в качестве гарнира. Украсьте блюдо половинками желтых помидоров черри, стружкой из цедры лимона и свежей зеленью.





## Индейка по-ирландски

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель, вертел

Температурный режим:	180 °С, 160 °С
Время приготовления:	2,5 ч
Количество порций:	12
Калорийность:	288,63 ккал

### Ингредиенты:

- 1 индейка весом до 4–5 кг
- 100 мл виски
- 150 мл оливкового масла
- 2 ст. л. розового перца
- 1 ст. л. кайенского перца
- 1 ч. л. устричного соуса
- 1 ч. л. вустерского соуса
- 2,5 ст. л. морской соли

**Приготовление.** Приготовить глазурь. Включить варочную панель на среднюю мощность, в небольшом сотейнике подогреть виски. Добавить 0,5 ст. л. морской соли, розовый и кайенский перец, влить устричный и вустерский соусы, хорошо перемешать. Переключить варочную панель в режим «Низкий режим», готовить, не доводя до кипения, 5 мин.

Индейку сполоснуть холодной водой, удалить лишнюю кожу на шее, обсушить бумажными полотенцами. Натереть смесью 2 ст. л. морской соли и оливкового масла, насадить на вертел. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Индейку готовить на вертеле 1 ч, смазывая глазурью. Снизить температуру духового шкафа до 140 °С и готовить еще 1,5 ч. ☑

Украсьте сервировочную тарелку полоской из капель бальзамического крема. Индейку нарежьте порционными кусками и подавайте с дольками апельсина, очищенных от пленок — они хороши и в качестве гарнира, и как украшение блюда. Добавить настроения и цвета помогут эффектная композиция из зелени кресс-гороха, долек кумквата и декоративных цветов.





## Цыплята «Тапака»

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф


Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	50 мин.
Количество порций:	6
Калорийность:	242,98 ккал

### Ингредиенты:

- 6 цыплят весом по 400 г каждый
- 6 ст. л. оливкового масла
- 6 зубчиков чеснока
- 1 ч. л. молотой паприки
- щепотка кайенского перца
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Тушки цыплят вымыть, обсушить бумажными полотенцами. Разрезать вдоль грудки и раскрыть как книжку. Положить на разделочную доску спинкой вверх, накрыть пищевой пленкой и отбить, чтобы тушки стали более плоскими.

Чеснок очистить, мелко порубить. Смешать с оливковым маслом, черным и кайенским перцем, паприкой, посолить. Натереть цыплят внутри и снаружи чесночной смесью. Выложить на решетку.

Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Поставить решетку с цыплятами на верхний уровень. На нижний уровень установить противень для сбора жира. Жарить цыплят до готовности 30–35 мин. 

Разрезать цыплят на порции. Красиво выложить на сервировочное блюдо, полить образовавшимся соусом. Украсить мини-зеленью.



# Свиная ножка



## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	2 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	207,39 ккал

## Ингредиенты:

- 1 свиная ножка с кожей
- 200 г коричневого сахара
- 250 мл темного пива
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Кожу на ножке надрезать ромбами. Ножку натереть солью и перцем. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Ножку выложить мякотью вниз на решетку для гриля, поставить на средний уровень. Под решетку установить противень для сбора жира. Запекать 1 ч 40 мин.

Пока готовится ножка, приготовить глазурь. В сотейнике смешать темное пиво с коричневым сахаром. Включить варочную панель на высокую мощность, довести смесь до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, и варить смесь, 10 мин.

Запеченную ножку смазать  $\frac{1}{3}$  глазури, вернуть в духовой шкаф на 5 мин. Снова достать, смазать еще  $\frac{1}{3}$  глазури, вернуть в духовой шкаф на 5 мин. В третий раз повторить процедуру. Достать ножку из духового шкафа и оставить на 5–10 мин. ☑

Нарежьте ножку порционными кусками. Подавайте с гарниром из тушеной кислой капусты и отварным картофелем. Украсьте мини-салатами.

В духовке Gaggenau шириной 90 см можно приготовить одновременно восемь свиных ножек.



## Свинные ребра на вертеле в пряной глазури



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	6
Калорийность:	315,03 ккал

### Ингредиенты:

- 1,5 кг свиных ребрышек
- 100 мл соевого соуса
- 1 ч. л. кориандра
- 3 ст. л. сладкого соуса чили
- 100 мл рисового уксуса
- 2 ст. л. кунжутного масла

**Приготовление.** Для глазури смешать в небольшом сотейнике соевый соус, соус чили, рисовый уксус и кориандр. Включить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, варить, помешивая, пока соус не уварится в 2 раза, 10–15 мин. Снять с варочной панели, добавить кунжутное масло.

Ребрышки посолить, поперчить, нанизать на вертел. Разогреть духовой шкаф в режиме «горячий воздух» до 180 °С. Поместить ребрышки в духовой шкаф на средний уровень, готовить в динамичном режиме вертела (с постоянным изменением положения продукта в автоматическом режиме) 35–50 мин. Последние 25 мин. поливать глазурью каждые 3–5 мин. 🔄

Разрежьте ребра на порционные куски. Выложите на сервировочную тарелку. Украсьте початками мини-кукурузы и зеленью мини-салата.



## Духовые шкафы-пароконвектоматы



Сколько приборов нужно для того, чтобы готовить на пару, тушить, выпекать, жарить на гриле, gratinировать, регенерировать, выжимать сок или готовить блюда по технологии сувид?

Верный ответ: достаточно одного.

Духовой шкаф-пароконвектомат не просто приготовит идеальное блюдо, но и очистит себя сам. 15 лет назад мы первыми создали и интегрировали духовой шкаф-пароконвектомат в домашнюю кухню и с тех пор постоянно совершенствуем его.

Математическая точность температур, пять уровней влажности, дополненные новинкой — ящиком для вакуумирования, — позволят вам полностью погрузиться в творческий процесс, не отвлекаясь на лишние детали. Автоматическая система самоочистки — это инновация, без которой уже трудно представить наш духовой шкаф-пароконвектомат.

Благодаря стационарному подключению к воде и специальному картриджу для очистки внутренняя поверхность вашего пароконвектомата будет сверкать чистотой, от вас потребуется нажать всего одну кнопку. Духовой шкаф-пароконвектомат доступен в вариантах «нержавеющая сталь под стеклом» или «Gaggenau Антрацит», а также со стационарным подключением к воде или со съемным контейнером.



## Откройте новый мир вкусов: разнообразие методов приготовления

Может показаться, что готовить в духовых шкафах-пароконвектоматах вдвойне сложно, однако попробовав, вы поймете, что это гораздо проще, чем кажется. Отведав блюдо, приготовленное в духовом шкафу-пароконвектомате, даже самые искушенные гурманы оценят его отменный вкус и, конечно, удобство использования этого многогранного прибора.

Профессиональные методы приготовления, описанные здесь, помогут достичь непревзойденных результатов. Тем не менее важно выбрать правильные настройки. Мы порекомендуем вам оптимальное время приготовления и объем порции. В зависимости от веса и температуры блюда, которое вы готовите, эти параметры могут различаться. Мы советуем не готовить блюда сразу из холодильника, а дать им достигнуть комнатной температуры. Духовой шкаф-пароконвектомат должен быть всегда предварительно разогрет.

Если вы не разогрели прибор предварительно, то необходимо увеличить время приготовления на 5 минут. Подробную информацию вы можете найти в таблицах по приготовлению для духовых шкафов-пароконвектоматов, а также в наших рецептах, специально разработанных для этих приборов.

### На заметку

Добавляйте приправы с осторожностью – медленное приготовление усиливает все запахи.

Обратите внимание, что при приготовлении оленины или конины не рекомендуется оставлять мясо после приготовления в духовом шкафу на пониженной температуре – мясо может стать более выдержанным и приобрести более выраженный вкус, который не все любят.

### Приготовление на пару

Температурный режим: 100–230 °C  
Влажность: 100%

Оптимальный режим для приготовления дичи: сочное мясо внутри и хрустящая корочка снаружи.

Используя этот прибор, вы можете готовить и запекать на пару без давления масла при стандартной для выпекания температуре. Таких результатов можно достичь только на профессиональной технике. Влажность предохраняет блюдо от высыхания, что особенно важно при приготовлении птицы. В то же время за счет высокой температуры корочка будет хрустящей и румяной. Горячий пар обеспечивает двойной нагрев благодаря тому, что пар проникает в каждый кусочек блюда. Курица подрумянится со всех сторон, даже под голеньями, а грудка будет сочной и нежной.

### Бланширование

Температурный режим: 100 °C  
Влажность: 100%

Более щадящий способ приготовления овощей и фруктов, чем варка в воде, при котором сохраняются все витамины, а готовые продукты выглядят куда более аппетитно.

Бланширование позволяет сохранить в продуктах растворимые в воде соли и минеральные вещества, а также их структуру и форму неизменными. Предварительно разогрев прибор, положите продукты в перфорированный лоток, разместите его на втором уровне и поставьте под него неперфорированный лоток для сбора жидкости. Весь процесс бланширования занимает до 4 минут. Если овощи не подаются на стол сразу, то, чтобы остановить процесс остаточного приготовления, их нужно обдать холодной водой и дать воде стечь. Время приготовления шпината 4 минуты. Кожицу с томатов можно будет с легкостью очистить, если предварительно надрезать ее крест-накрест и бланшировать томаты 2–4 минуты.



**Обработка с помощью пара**

Температурный режим: 100–230 °С  
Влажность: 100%

Полезный и щадящий способ приготовления. По сравнению с обычной варкой в воде при таком режиме блюдо окружено паром, а не водой. При обработке с помощью пара ни цвет, ни витамины не вымываются. Готовое блюдо сохраняет цвет и натуральный вкус. Подача пара без давления при температуре 100 °С – более щадящий режим, чем приготовление под давлением. Низкие температуры позволяют сохранить витамины и минеральные вещества. Еще одно преимущество – готовить можно во всем пространстве прибора. Можно одновременно поставить несколько емкостей с разными продуктами – ароматы не смешаются, так как пар изолирует блюда и они сохраняют свой вкус неизменным. Вы можете одновременно готовить рыбу, овощи и десерт.

**Комбинирование горячего воздуха и влажности**

Температурный режим: 150–230 °С  
Влажность: 30–80%

Идеальное сочетание для нежного мяса.

Жаркое или каре получится особенно нежным. Во время этого способа приготовления камера прибора полностью герметична, и влажность предохраняет мясо от высыхания, чего нет при обычной конвекции. При минимальном добавлении воды жаркое готовится в собственном соку. Изменяемые настройки влажности помогут идеально приготовить любое блюдо.

Температурный щуп – лучший помощник на вашей кухне. Просто установите нужную температуру, все остальное произойдет автоматически, после достижения нужной температуры блюда прибор выключится.

Не допускайте касания термощупа кости, так как она нагревается быстрее мякоти.

Внимание! Не вставляйте термощуп сквозь бумагу, она нагревается быстрее и может показать неправильную температуру.

**Тушение на низкой температуре**

Температурный режим: 70–80 °С  
Влажность: 30%

Прекрасное жаркое гарантировано. Профессиональный и наиболее надежный метод приготовления идеального жаркого. Лучший способ для нежного мяса, такого как телятина, говядина, свинина, ягненок, грудка птицы. Мясо сначала обжаривается со всех сторон, чтобы закрыть поры и сохранить внутри сок. Затем мясо доводится до готовности в пароконвектомате при температуре 70 °С и влажности 30% для небольшого куска и при 80 °С и влажности 30% для кусков побольше. Большой кусок ростбифа получается лучше, чем при любом другом методе приготовления: хрустящая корочка толщиной 1 мм и мягкое, сочное, розовое мясо внутри. Точный контроль температуры позволяет выбрать оптимальную степень прожарки мяса. Куски больших размеров, такие как антрекот, ростбиф, ножка ягненка, будут готовиться от 2 до 4 часов, маленькие куски – стейки или кубики курицы – 30–60 минут. Нет необходимости переворачивать или поливать мясо во время приготовления. Если температура уменьшается до 60 °С в конце приготовления, можно закончить готовить и оставить мясо внутри прибора без потери вкусовых качеств (большой кусок – от 1 до 2 часов, маленький кусок – от 30 до 45 минут).

**Приготовление на пару при низкой температуре**

Температурный режим: 90 °С  
Влажность: 100%

Профессиональный способ приготовления рыбы.

Воздух, насыщенный паром, передает оптимальный нагрев и не пересушивает блюдо. Низкая температура не позволяет белкам свертываться. Рыба получается сочной и мягкой и сохраняет свой натуральный вкус.

**Образование хрустящей корочки**

Температурный режим: 160 °С  
Влажность: 0%

Образование корочки без пересушивания блюда.

Булочки, белый хлеб, багеты выпекаются при температуре 160 °С на решетке без пересушивания. Весь секрет приготовления кроется в паре: сразу после закрывания дверцы активируйте один или два раза функцию подачи пара. Выпекайте хлеб около 5 минут.

**Образование пара и приготовление на пару**

Температурный режим: в зависимости от блюда  
Влажность: значок «подача пара» на панели управления

Подача пара возможна только в режиме конвекции – мгновенная подача нажатием одного символа. Эта функция используется для выпекания хлеба и получения хрустящей корочки.

После нажатия клавиши пар подается в течение одной секунды и конденсируется в духовке в течение 20 секунд.

**Режим «Брожение»**

Температурный режим: 40 °С  
Влажность: 60%

Идеальная среда для поднятия теста.

Тепло и влажность – идеальные условия для поднятия, ферментации теста и приготовления опары. В процессе тесто не нужно накрывать. Просто поставьте чашу в предварительно разогретую духовку до 30–40 °С и установите влажность 60%.





#### Конвекция

Температурный режим: 150–230 °C  
Влажность: 0%

Идеальное решение для пирогов: тонкое тесто снизу, сочная начинка сверху.

Благодаря системе вентилирования именно в этом духовом шкафу вся ненужная влага уходит через специальное отверстие. Это является особенно важным для выпечки, когда во время процесса приготовления выпечка отдает влагу: чизкейки, фруктовые пироги, бисквиты и киш-лоран будут приготовлены идеальным образом.

#### Консервирование

Температурный режим: 100 °C  
Влажность: 100%

Процесс консервирования очень трудоемкий.

С этим прибором у вас нет необходимости делать водяные бани или подвергать посуду температурному шоку. Поставьте закрытые банки на решетку или перфорированный лоток и установите температуру 100 °C и влажность 100%. Банки не должны касаться друг друга. Как только содержимое банок начнет закипать, выключите духовку. Оставьте банки до полного охлаждения.

#### Приготовление йогурта

Температурный режим: 40 °C  
Влажность: 80%

Для приготовления йогурта подходят любые виды пастеризованного молока или молока с коротким сроком хранения, в том числе и с низким содержанием жира.

Сначала емкость необходимо стерилизовать, нагреть ее до 90 °C. Затем молоко охладить на водяной бане до 40 °C.

На каждый 1 л молока нужно положить 100 мл натурального йогурта. Заготовка раскладывается в тщательно промытые емкости, настройки прибора нужно установить на 45 °C, и влажность – на 80%. Время приготовления 4–6 часов. Если используется холодное молоко, время приготовления может удлиниться.

#### Получение сока

Температурный режим: 100 °C  
Влажность: 100%

Лучшее, что можно получить из ягод и фруктов – просто и быстро.

Предварительно разогрейте прибор, положите фрукты или целые ягоды в перфорированный лоток, на нижний уровень нужно поставить неперфорированный лоток, куда будет собираться сок.

Оставьте фрукты и ягоды в пароконвектомате после выключения, чтобы весь сок стек.

#### Размораживание

Температурный режим: 45–55 °C  
Влажность: 80%

Быстрое и бережное размораживание.

В этом режиме замороженные продукты оттаивают намного быстрее, чем при комнатной температуре. Положите замороженные продукты в перфорированный лоток на средний уровень. Нет необходимости размораживать рыбу полностью, достаточно, чтобы она была разморожена только снаружи.

#### Регенерация (подогревание)

Температурный режим: 120 °C  
Влажность: 60%

Подогрев уже приготовленных блюд без потери качества и вкуса.

Самый бережный способ разогрева. Положите уже приготовленное холодное блюдо в предварительно разогретый духовой шкаф на решетку и оставьте на 7–15 минут. Для овощей и пасты необходим более высокий уровень влажности. Еда, предназначенная для разогрева в микроволновой печи, также может быть приготовлена в духовом шкафу-пароконвектомате. Следуйте инструкции на упаковке и в настройках прибора установите 100 °C и 100% влажность.





## Салат из зеленых овощей



Необходимое оборудование Gaggenau  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	90 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	15 мин.
Количество порций:	2
Калорийность:	172,62 ккал

### Ингредиенты:

- 100 г зеленого горошка в стручках
- 1 кочан брокколи
- 1 цукини
- 3–4 ст. л. бальзамического уксуса
- 4 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Брокколи разделить на соцветия. Цукини очистить, разрезать пополам, удалить семена, нарезать кусочками.

Брокколи, цукини, зеленый горошек выложить на поддон для пароконвектомата. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 90°С. Готовить на среднем уровне 10 мин.

Для заправки взбить блендером уксус и масло. Не прекращая взбивать, добавить соль и перец. 📏

Переложите рядами приготовленные теплые овощи на сервировочную глубокую тарелку. Полейте заправкой. Украсьте сверху натертым на средней терке сыром.





## Гратин из цикория

Необходимое оборудование Gaggenau  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	200 °С
Влажность:	100%, 0%
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	119,39 ккал

### Ингредиенты:

- 4 кочана цикория
- 12 помидоров черри
- 2 зубчика чеснока
- 5 веточек петрушки
- 6 ст. л. панировочных сухарей
- 3 ст. л. сливочного масла плюс масло для смазывания
- 4 ст. л. тертого твердого сыра
- соль, свежемолотый черный перец

для соуса бешамель:

- 250 мл молока
- 20 г сливочного масла
- 20 г муки
- щепотка свежемолотого мускатного ореха
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Цикорий разрезать вдоль пополам, удалить основание кочана. Выложить в жаропрочную форму, смазанную маслом, посолить, поперчить. Запекать в духовом шкафу-пароконвектомате в течение 10 мин. при 200 °С и влажности 100%.

Приготовить соус. Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить сливочное масло в небольшом сотейнике, добавить муку и жарить при постоянном помешивании 3 мин. Влить молоко, помешивая соус венчиком. Довести смесь до кипения в том же режиме, варить до загустения, 5 мин. Посолить и поперчить, добавить мускатный орех.

Петрушку мелко нарезать, чеснок очистить и порубить. Смешать панировочные сухари со сливочным маслом, с сыром, чесноком и петрушкой.

Помидоры черри разрезать пополам, выложить на цикорий. Залить соусом бешамель, посыпать смесью из сухарей и сыра. Запекать в духовом шкафу-пароконвектомате в течение 10 мин. при 200 °С и влажности 0%. 🍴

Выложите готовый гратин на сервировочное блюдо, рядом положите мелко нарезанный зеленый лук. Украсьте блюдо чипсами из сыра, свежими овощами: редисом, помидорами и кресс-салатом.



## Роллы из пасты



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	100 °С, 180 °С
Влажность:	100%, 0%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	98,34 ккал

### Ингредиенты:

для теста:

- 300 г муки из твердых сортов пшеницы
- 3 яйца
- 1 ч. л. соли
- мука для раскатывания теста

для начинки:

- 500 г шпината
- 250 г рикотты
- 100 г тертого пармезана
- 50 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 1–2 ст. л. лимонного сока
- соль
- свежемолотый черный перец

для томатного соуса:

- 750 г помидоров
- 2 луковицы шалота
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл красного сухого вина
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Просеять муку в чашу комбайна, добавить яйца, соль. Промесить тесто в кухонном комбайне, скатать в шар и завернуть его в пищевую пленку, оставить на 20 мин.

В это время приготовить соус. Очистить шалот и чеснок, шалот нарезать маленькими кубиками, чеснок порубить. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Включить варочную панель на среднюю мощность. Обжарить шалот и чеснок в оливковом масле до мягкости. Добавить помидоры и жарить 10 мин. Влить вино, посолить и поперчить.

Бланшировать шпинат в духовом шкафу-пароконвектомате в течение 4 мин. при 100 °С и влажности 100%. Затем измельчить блендером. Очистить, порубить чеснок и смешать со шпинатом. Добавить рикотту, лимонный сок и половину пармезана, посолить, поперчить и перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт. Разрезать на прямоугольники размером 25 x 35 см. Распределить смесь из шпината и сыра по тесту и свернуть в рулеты. Разрезать рулеты на роллы длиной 5 см.

Налить в форму для запекания томатный соус и выложить роллы срезом вверх. Разложить сверху кусочки сливочного масла и посыпать оставшимся сыром. Запекать пасту в предварительно разогретом духовом шкафу-пароконвектомате в течение 10 мин. при температуре 100 °С и влажности 100%. Для удобства включить таймер. При звуке таймера переключить влажность на 0% и запекать еще 10 мин. при 180 °С до образования румяной корочки. ☑

Выложите на большое овальное сервировочное блюдо томатный соус островками разного размера. На одну часть поместите роллы, на другую – слайсы из свежего огурца. Украсьте миксом из мини-салатов и декоративными цветами.



## Брокколи на пару с чесноком и лимоном



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель


Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	10 мин.
Количество порций:	2
Калорийность:	217,02 ккал

### Ингредиенты:

- 1 кочан брокколи
- 2 зубчика чеснока
- 1,5 ст. л. оливкового масла
- 1,5 ст. л. лимонного сока
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Брокколи разобрать на соцветия. Выложить на поддон для пароконвектомата. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С. Готовить на нижнем уровне 5 мин.

Пока брокколи готовится, чеснок мелко нарезать. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить чеснок на оливковом масле вместе с лимонным соком, 3–5 мин. Приправить солью и перцем.

Выложить брокколи и готовую чесночную смесь в отдельную емкость, перемешать. 

Сбрызните сервировочное блюдо оливковым маслом, смешанным с лимонным соком. Капусту выложите живописной зеленой дугой, украсьте зеленью пророщенного кресс-гороха и декоративными цветами.





## Креветки с чесноком

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	25 мин.
Количество порций:	2
Калорийность:	89,84 ккал

### Ингредиенты:

- 10 очищенных королевских креветок
- 5–6 зубчиков чеснока
- 50 мл сухого белого вина
- оливковое масло
- соль

**Приготовление.** Креветки надрезать по спинке, не прорезая насквозь, раскрыть. Сбрызнуть вином и посолить. Оставить на 15 мин.

Чеснок разрезать на 2–4 части. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить чеснок в масле до золотистого цвета. Снять с варочной панели, перемешать, дать настояться 5 мин. Удалить чеснок.

Креветки выложить на поддон. Полить чесночным маслом. Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 100 °С, установить влажность 100%. Готовить на нижнем уровне 5 мин. 🕒

Разложите на порционных тарелках листочки мини-салата романо или айсберг. Выложите на них креветки, сбрызните оливковым маслом и украсьте зеленым луком.



# Рыбный суп



Необходимое оборудование Gaggenau  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	91,37 ккал

### Ингредиенты:

- 800 г филе морской белой рыбы без кожи
- 200 г маринованных огурцов с рассолом, лучше корнишонов
- 200 мл овощного бульона
- 400 г картофеля
- 2 морковки
- 1 луковица
- 3 см корня свежего имбиря
- небольшой пучок петрушки
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Рыбу нарезать средними кусочками, картофель и морковь – маленькими кубиками. Огурцы, лук и петрушку мелко нарезать. Имбирь натереть на мелкой терке.

Приготовить маринад. Петрушку растереть с имбирем и солью до пасты. Развести небольшим количеством огуречного рассола, добавить огурцы и лук.

Рыбу залить маринадом и оставить на 30 мин. Достать, протереть бумажными полотенцами, положить в емкость пароконвектомата. Залить бульоном. Добавить картофель и морковь. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С. Готовить 20 мин. на нижнем уровне. 🍲

Разлейте горячий суп по глубоким тарелкам. Украсьте каждую ломтиками лайма. Картофель и морковь при приготовлении можно нарезать фигурно: в прозрачном бульоне они будут смотреться особенно эффектно.



## Картофель по-швейцарски



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	100 °С, 180 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	2 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	118,98 ккал

### Ингредиенты:

- 8 крупных круглых картофелин
- 8 яиц
- 60 г сливочного масла
- 50 г тертого сыра грюйер
- 50 г тертого эмментальского сыра
- 2 ст. л. молока
- неострая паприка
- щепотка мускатного ореха
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Картофель помыть щеткой, положить в емкость пароконвектомата. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100 °С. Готовить 45–50 мин. на нижнем уровне. Готовый картофель вынуть, остудить.


Срезать у картофелин нижнюю часть (0,5–1 см) для устойчивости. Чайной ложкой аккуратно вынуть большую часть мякоти сверху картофелины так, чтобы получилось углубление. Мякоть отложить.

Картофельную мякоть размять, добавить теплое молоко, размешать до консистенции густого пюре, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Сыры смешать, половину перемешать с картофельным пюре. Сформировать восемь лепешек.

Выложить картофельные лепешки в смазанную маслом керамическую форму для запекания, положить по кусочку сливочного масла, посыпать паприкой. Сверху установить картофелины.

Яйца разбить по одному, перелить в картофелины, немного посолить.

Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить в сотейнике оставшееся сливочное масло, полить картофель, посолить и поперчить. Посыпать оставшейся смесью тертых сыров.

Разогреть духовку до 180 °С, влажность не устанавливать. Поместить в духовой шкаф керамическую форму, запекать на среднем уровне до образования хрустящей корочки на сыре 20 мин. 

Подайте блюдо с салатом из свежих помидоров черри и зеленым базиликом. Положите рядом с каждой картофелиной по чипсу из эмментальского сыра.





## Морковь, запеченная в пармской ветчине

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	100 °С, 180 °С
Влажность:	100%, 60%
Время приготовления:	35 мин.
Количество порций:	5
Калорийность:	105,60 ккал

### Ингредиенты:

- 10 тонких морковок
- 10 ломтиков пармской ветчины
- 100 г мягкого сыра
- 100 г тертого пармезана
- 1 зубчик чеснока
- 20 листьев базилика
- 2 ст. л. малинового уксуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Морковь очистить и разрезать пополам вдоль. Выложить на перфорированный противень. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С. Готовить на нижнем уровне 10–12 мин.

Чеснок мелко порубить. Смешать с мягким сыром и пармезаном, посолить и поперчить. Ломтики ветчины намазать полученной смесью, накрыть листьями базилика.

Готовую морковь достать из духового шкафа-пароконвектомата, поместить перфорированный противень на неперфорированный. Взбить масло с уксусом, полить этой смесью морковь. Положить морковь на ломтики ветчины и завернуть в рулет. Установить влажность 60% и увеличить температуру духового шкафа-пароконвектомата до 180 °С. Готовить на среднем уровне еще 5 мин. Подавать в горячем или холодном виде. 🍴

Аккуратно выложите в центр продолговатого блюда свежий соус песто. Посыпьте его тертым сыром. Сверху крестообразно положите готовую морковь.



# Равиолли с лососем и шалфеем



## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	30 °С, 100 °С
Влажность:	60%, 100%
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	208,55 ккал

## Ингредиенты:

для теста:

- 500 г муки
- 4 яйца
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. соли

для начинки:

- 350 г филе лосося
- 2 луковицы шалота
- 1 пучок базилика
- 1 ст. л. лимонного сока
- 4 ст. л. сливок
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

для шалфейного масла:

- 60 г сливочного масла
- 5 листьев шалфея

**Приготовление.** Просеять муку горкой, в центре сделать углубление. Смешать яйца, соль и оливковое масло, вылить на муку, замесить тесто. Скатать в шар, выложить на противень. Выбрать режим «60% влажность» и установить температуру 30 °С. Поставить противень на средний уровень на 20 мин. (если тесто получилось довольно мягким, установить влажность 30%).

Для начинки филе лосося нарезать маленькими кубиками. Приготовить соус песто. Шалот, листья базилика измельчить в блендере. Добавить лимонный сок, оливковое масло, сливки, взбить до однородной массы, посолить и поперчить.

Достать тесто из духового шкафа. Разделить на четыре части, раскатать в пласты шириной 6 см и толщиной 1 мм. Смазать приготовленным соусом песто. По центру одного пласта выложить кусочки лосося на расстоянии 5–6 см друг от друга. Накрыть сверху вторым пластом и вырезать круги диаметром 5–6 см так, чтобы в центре каждого был кусочек лосося. Смочить края теста водой и прижать. Повторить с оставшимся тестом.

Сбрызнуть перфорированный противень оливковым маслом, выложить ravioli. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100 °С. Поставить противень на средний уровень и готовить в течение 8–10 мин.

В это время приготовить шалфейное масло. Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить в сотейнике сливочное масло. Добавить нарезанные листья шалфея, слегка обжарить. ☑

Выложите ravioli на простое блюдо в итальянском стиле. Полейте шалфейным маслом, украсьте половинками помидоров черри и листьями шалфея или базилика.



## Филе дорады с листьями шпината



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	230 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	30 мин. плюс 1 ч для маринования
Количество порций:	4
Калорийность:	74, 62 ккал

### Ингредиенты:

- 600 г филе дорады
- 200–250 г шпината
- 1 небольшой огурец
- 100 г помидоров черри
- 2 луковицы шалота
- 3 ст. л. лимонного сока
- 3 веточки укропа
- 3 веточки эстрагона
- 3 ст. л. оливкового масла
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Филе дорады разделить на четыре порционных куска. Листочки эстрагона и укропа измельчить. Очистить шалот и нарезать кубиками. Смешать лимонный сок с травами и шалотом, приправить перцем. Посыпать полученной смесью рыбу и оставить мариноваться на 1 ч.

Шпинат промыть. Огурец очистить, разрезать вдоль пополам и с помощью чайной ложки удалить семена, нарезать мелкими кубиками. Помидоры разрезать пополам.

Смазать перфорированный противень оливковым маслом и выложить шпинат. Разложить помидоры, на них выложить маринованное филе и огурцы. Посолить и сбрызнуть оливковым маслом. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 230°С. Поставить противень в духовой шкаф на нижний уровень и готовить 8–11 мин., в зависимости от толщины филе. Подавать горячим. ☞

Выложите рыбу на сервировочное блюдо на «подушку» из шпината. Украсьте кубиками свежих огурцов и томатов.



## Филе лосося в миндальной корочке



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	230 °С
Влажность:	80%
Время приготовления:	25 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	176,11 ккал

### Ингредиенты:

- 600 г филе лосося
- 3–4 ст. л. лимонного сока
- 60 г сливочного масла
- 2 зубчика чеснока
- 50 г миндаля или фундука
- 5 веточек петрушки
- 1 ст. л. сухого шерри
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Филе лосося обсушить бумажными полотенцами, нарезать порционными кусками, посолить и сбрызнуть лимонным соком.

Чеснок очистить и очень мелко порубить. Отделить листочки петрушки от стеблей, очень мелко нарезать. Смешать с миндалем, сливочным маслом, петрушкой и шерри. Смазать форму для запекания сливочным маслом и положить в нее кусочки рыбы. Смазать их небольшим количеством миндального масла. Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 230 °С в режиме «Гриль», установить влажность 80%. Готовить на верхнем уровне 10 мин.

Смешать оливковое масло с уксусом и сбрызнуть готовую рыбу, посыпать перцем и сразу же подавать к столу. 🍴

Идеальный гарнир и эффектная сервировка – припущенная молодая спаржа. Выложите ее на блюдо в виде «подушки». Положите сверху рыбу красивой корочкой вверх, украсьте мини-базиликом.





## Мидии с лемонграссом и КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

**Необходимое оборудование Gaggenau**  
Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель с функцией WOK

Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	83,71 ккал

### Ингредиенты:

- 2 кг мидий
- 400 мл кокосового молока
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 побега лемонграсса
- 2 перца чили
- 2,5 см корня свежего имбиря
- 2 пучка кинзы
- 1 пучок зеленого лука
- 1–2 ч. л. кунжутного масла

**Приготовление.** Мидии тщательно очистить щеткой, удалить поврежденные и незакрытые. Выложить на перфорированный противень. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С.

Поместить противень на нижний уровень, готовить до тех пор, пока мидии не раскроются, 10–12 мин.

Корень имбиря очистить, перец чили разрезать и удалить семена. У лемонграсса удалить верхние сухие листья, стебель расплющить пестиком или молоточком для мяса, нарезать на кусочки. Лемонграсс, имбирь и чили измельчить в миксере. Зеленый лук и кинзу мелко нарезать.

Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в сковороде вок оливковое масло. Обжарить пряную пасту и зеленый лук 2–3 мин. Добавить кокосовое молоко и кинзу. Переключить варочную панель на высокую мощность, довести смесь до кипения. Вернуть варочную панель на среднюю мощность, приправить блюдо кунжутным маслом, солью и перцем, готовить еще 2 мин. 🍲

Используйте для сервировки глубокие тарелки. Постарайтесь не залить мидии соусом полностью, часть из них должна быть хорошо видна в раскрытых раковинах. Украсьте блюдо стрелками зеленого лука, листочками кинзы и колечками перца чили.



## Лимонная утка с фенхелем



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	200 °С, 180 °С, 80 °С
Влажность:	80%
Время приготовления:	3,5 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	270 ккал

### Ингредиенты:

- 1 утка весом 1,8–2 кг
- 50 г бекона с прослойками
- 1 кг фенхеля
- 2 лимона
- 20 мл анисового шнапса
- 2 лавровых листа
- 1 ч. л. семян фенхеля
- соль
- молотый белый перец

**Приготовление.** Стереть цедру с лимонов мелкой теркой, из лимонов выдавить сок.

Утку промыть, обсушить бумажными полотенцами. Натереть утку солью и перцем снаружи и изнутри, начинить лимонной цедрой. Привязать крылья к тушке. Влить внутрь анисовый шнапс. Выложить утку грудкой вниз на противень или жаровню.

Выбрать режим «80% влажность» и установить температуру 200 °С. Поставить противень на средний уровень, готовить 1 ч, перевернув утку в середине приготовления.

Пока готовится утка, фенхель очистить, срезать молодые побеги и зелень, разрезать луковицы на четыре части. Варочную панель включить на высокую мощность, в кастрюле довести до кипения воду, добавить лавровый лист и семена фенхеля, опустить луковицы фенхеля. Переключить варочную панель на низкую мощность, варить 10 мин., вынуть луковицы фенхеля, нарезать дольками.

Достать противень с уткой из духовки, ложкой удалить с противня жир. Дольки фенхеля разложить вокруг утки. Снизить температуру духового шкафа-пароконвектомата до 180 °С, оставить влажность 80%. Вставить температурный щуп в бедро или грудку утки, установить требуемую температуру на щупе 80 °С. Продолжать готовить 20–25 мин.

Бекон нарезать мелкими кусочками. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить на сковороде 5 мин. Побеги фенхеля тонко нарезать, добавить к бекону, жарить вместе еще 5 мин. ☒

Готовую утку разрежьте на порционные куски, положите на дольки фенхеля золотистой корочкой вверх. Рядом выложите декоративную дорожку из микса мини-салатов и капель бальзамического соуса.





## Цыпленок в кальвадосе С ТМИНОМ

Необходимое оборудование Gaggenau  
Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	200 °С, 85 °С
Влажность:	100%, 0%
Время приготовления:	2 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	141,30 ккал

### Ингредиенты:

- 1 цыпленок весом 1,5–1,7 кг
- 4 зеленых яблока
- 5 веточек тимьяна
- 50 г сливочного масла
- 7 ст. л. кальвадоса
- соль

для соуса:

- 125 мл сухого сидра
- 100 г жирной сметаны
- соль
- молотый белый перец

**Приготовление.** Цыпленка помыть и обсушить бумажными полотенцами, натереть солью изнутри и снаружи. Яблоки разрезать на дольки, удалить семена. Начинить цыпленка половиной яблок, добавить две веточки тимьяна. Аккуратно отодвинуть кожу с грудки и ножек, засунуть под нее листочки одной веточки тимьяна. Полить цыпленка 5 ст. л. кальвадоса и мариновать 30 мин.

Выложить цыпленка на неперфорированный противень, полить половиной растопленного сливочного масла. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 200 °С. Поместить противень на средний уровень и запекать 25 мин., затем перевернуть. Оставшиеся яблоки и тимьян разложить вокруг цыпленка. Полить оставшимся кальвадосом и растопленным маслом. Запекать еще 20 мин. Снова перевернуть цыпленка, вставить температурный щуп в ножку и готовить 10–15 мин. при нулевой влажности, пока внутренняя температура не достигнет 85 °С. Оставить в выключенном духовом шкафу с приоткрытой дверцей.

В это время приготовить соус. Собрать с противня выделившийся сок, процедить, перелить в сотейник, добавить сидр. Включить варочную панель на среднюю мощность, довести смесь до кипения. Снять сотейник с варочной панели, добавить сметану, перемешать, посолить и поперчить. ☑

Разделите цыпленка на порции. Выложите на сервировочное блюдо, полейте соусом. Сервируйте дольками яблок и веточками тимьяна.





## Кролик по-домашнему

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	100 °С, 160 °С
Влажность:	100%, 80%, 0%
Время приготовления:	1,5 ч
Количество порций:	4–6
Калорийность:	134,59 ккал

### Ингредиенты:

- тушка кролика весом 1,6–1,8 кг
- 4 крупных мясистых помидора
- 3 средние луковицы
- 3 морковки
- 3 зубчика чеснока
- 12 маслин без косточек
- пучок петрушки
- 4 веточки шалфея
- 2 ст. л. топленого масла
- 2 ст. л. оливкового масла
- 500 мл белого вина
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Сделать крестообразные надрезы на помидорах, поместить на перфорированный противень. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100 °С. Готовить на нижнем уровне 3–6 мин. Нажать кнопку конденсации пара, спустя 1 мин. вынуть помидоры из духового шкафа. Немного остудить, очистить от кожицы и мелко нарезать.

Кролика разрезать на порционные куски, посолить и поперчить. Включить варочную панель на высокую мощность, разогреть в глубокой жаропрочной сковороде топленое и оливковое масло, обжарить куски кролика со всех сторон до золотистой корочки.

Лук, чеснок и морковь очистить и нарезать кубиками. Добавить в сковороду с обжаренными кусками кролика, перемешать. Добавить помидоры, маслины, шалфей, влить вино. Выбрать режим «80% влажность» и установить температуру 160 °С. Готовить на среднем уровне 45 мин. Для удобства включить таймер. При звуке таймера переключить влажность на 0% и запекать еще 15 мин. при температуре 160 °С. 🍴

Для сервировки уместнее выбрать глубокое блюдо. Выложите кусочки кролика, добавьте готовые помидоры, маслины. Полейте соусом. Подавайте на стол, посыпав свежей рукотой.



## Баранья нога под корочкой из сыра пекорино



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	200 °С, 65 °С, 225 °С
Влажность:	100%, 30%
Время приготовления:	3 ч 40 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	295,83 ккал

### Ингредиенты:

- 1,8–2 кг бараньей ноги на косточке
- большой пучок петрушки
- сок и цедра 1 лимона
- 100 г тертого сыра пекорино или пармезана
- 7 ст. л. панировочных сухарей
- 5 зубчиков чеснока
- 6 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Баранью ногу обсушить бумажными полотенцами, натереть лимонным соком. Смазать форму или перфорированный противень 1 ст. л. оливкового масла. Измельчить петрушку и чеснок, цедру натереть на мелкой терке, смешать с панировочными сухарями. К  $\frac{2}{3}$  полученной смеси добавить 5 ст. л. оливкового масла.

Ножку натереть солью и перцем, затем смазать получившейся пастой. Выложить на противень. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 200 °С, поставить противень на нижний уровень, запекать 30 мин. Снизить влажность до 30% и температуру до 65 °С (не открывать дверцу духового шкафа!) и готовить еще 2,5–3 ч, в зависимости от размеров ножки.

К оставшейся части сухарной смеси добавить натертый на крупной терке сыр. Слить мясной сок из противня, процедить через сито, добавить в сухарную смесь и перемешать.

Для получения хрустящей корочки разогреть духовой шкаф-пароконвектомат в режиме «Гриль + конвекция» до 225 °С. Смазать ножку получившейся пастой с сыром и готовить еще 10 мин. до образования корочки. Достать противень из духового шкафа, прикрыть ножку фольгой и оставить на 5–10 мин. ☑

Используйте для подачи большое овальное блюдо, на котором нанесите узор соусом, оставшимся после жарки. Нарезьте баранью ножку порционными кусками. Подавайте с дольками хрустящего картофеля, приправленного розмарином.





## Рулетики из телятины в бургундском соусе

### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	225 °С
Влажность:	60%
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	105,24 ккал

### Ингредиенты:

- 4 тонких ломтика телятины
- 10 мл белого бургундского вина
- 50 мл сливок
- соль
- свежемолотый черный перец
- сливочное масло для смазывания

Для начинки:

- 150 г шампиньонов
- 1 средняя луковица
- 1 небольшой пучок петрушки
- 30 г сливочного масла
- 1 ч. л. лимонного сока
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Для начинки грибы нарезать ломтиками, лук – тонкими полукольцами. Петрушку порубить. Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить грибы и лук, 4 мин. Заправить солью, перцем, лимонным соком и измельченной петрушкой.

Ломтики телятины обернуть пищевой пленкой, отбить, пленку снять, посолить и поперчить с обеих сторон. Выложить грибную смесь на мясо, завернуть рулетики, закрепить с помощью шпажек. Переложить в смазанную маслом форму. Вино смешать со сливками, залить рулеты. Выбрать режим «60% влажность» и установить температуру 225°С. Поставить форму на средний уровень, запекать 20 мин. 🍳

Выложите готовые рулетики на блюдо. Сервируйте дольками запеченного картофеля. Украсьте свежими шампиньонами и листьями латука.



## Филе говядины с луком-шалотом



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	170 °С, 60 °С (внутри мяса)
Время приготовления:	1 ч 10 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	152, 01 ккал

### Ингредиенты:

- кусок говяжьей вырезки весом 1,2–1,3 кг
- половина среднего пучка петрушки
- 1 веточка розмарина
- 8 веточек тимьяна
- 8 веточек майорана
- 1 зубчик чеснока
- 3 ст. л. горчицы
- 2–3 ст. л. орехового масла
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

для гарнира:

- 1 кг лука-шалота
- 300 мл овощного бульона
- 500 мл красного портвейна
- 2 ст. л. томатной пасты
- 3 ст. л. бальзамического уксуса
- 2 ч. л. соевого соуса
- 2 ч. л. вустерского соуса
- 3 ст. л. оливкового масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Листочки петрушки, розмарина, тимьяна и майорана отделить от стеблей и положить в чашу блендера. Чеснок очистить и добавить к травам. Посолить, поперчить, добавить горчицу и ореховое масло, измельчить в блендере до однородной массы.

Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть сковороду с 2 ст. л. оливкового масла, обжарить говядину со всех сторон до румяной корочки. Переложить на неперфорированный противень и полить смесью из трав.

Поставить противень в духовой шкаф-пароконвектомат на средний уровень. Вставить температурный щуп в наиболее плотную часть филе, выставить режим «0% влажности» и температуру 170 °С. Далее задать температуру продукта 58–60 °С и подтвердить ввод. Подождать, пока по достижении мясом заданной температуры (приблизительно через 30 мин.) раздастся звуковой сигнал.

Пока готовится мясо, приготовить луковый гарнир. Включить варочную панель на высокую мощность, вскипятить в большой глубокой сковороде воду. Переключить варочную панель на среднюю мощность, опустить в кипящую воду неочищенный лук-шалот и бланшировать 1 мин. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, очистить шалот, разрезать пополам или на четыре части в зависимости от размера. Включить варочную панель на высокую мощность, разогреть в глубокой сковороде оливковое масло, жарить лук в кипящем масле до светло-коричневого цвета. Переключить варочную панель на среднюю мощность, добавить томатную пасту, бальзамический уксус, перемешать. Влить бульон и портвейн, посолить и поперчить. Готовить, пока соус не загустеет. Готовый лук заправить соевым и вустерским соусами. Достать мясо из духовки, накрыть фольгой и оставить на 10 мин. ☑

Нарежьте запеченное мясо на порционные куски. Красиво разместите на сервировочном блюде. Аккуратно покройте мясо соусом песто и выложите рядом лук-шалот.



## Свиная грудинка на пару



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	2–3
Калорийность:	279,67 ккал

### Ингредиенты:

- 400 г свиной грудинки
- 100 мл овощного бульона
- 3–4 см свежего корня имбиря
- 1 перец чили
- 3 зубчика чеснока
- 0,5 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. сахара

**Приготовление.** Свинину нарезать тонкими кусочками.

Для маринада корень имбиря натереть на мелкой терке. Перец чили разрезать пополам, удалить перегородки и семена, нарезать кусочками. Чеснок измельчить. Подготовленные овощи смешать с соевым соусом и сахаром. Выложить в чашу пароконвектомата, залить бульоном. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100 °С. Поместить чашу пароконвектомата на средний уровень, довести до кипения. Добавить свинину, перемешать. Готовить еще 15 мин. Подавать горячей. ☑

Выложите кусочки свинины на блюдо. Полейте бульоном. Украсьте мелкими кубиками перца чили и кресс-горошком.



# Кофейный флан



## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная панель

Температурный режим:	90 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4–6
Калорийность:	110,95 ккал

## Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 350 мл сливок жирностью 30%
- 60 мл кофе эспрессо
- 2 яйца
- 2 желтка
- 60 г сахара

**Приготовление.** Молоко и 200 мл сливок смешать в сотейнике. Включить варочную панель на высокую мощность, довести смесь до кипения, сразу снять с варочной панели. Добавить кофе. Дать остыть.

По отдельности взбить миксером яйца, желтки и сахар до однородной пышной белой пены. Аккуратно перемешать взбитые массы. Постепенно добавить остывшую сливочно-кофейную смесь. Процедить через сито и наполнить порционные формочки. Затянуть жаростойкой пищевой пленкой и поставить в емкость пароконвектомата. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 90 °С. Готовить на нижнем уровне 30–40 мин. Достать и немного остудить. ☑

Флан будет выглядеть особенно эффектно, если оформить его шоколадной пластиной. Растопите немного шоколада, вылейте на пергаментную бумагу в виде дуги. Остывший шоколад украсьте свежей малиной или любыми другими ягодами по вкусу.





## Нормандский пирог

### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	200 °C
Влажность:	30%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	330,83 ккал

### Ингредиенты:

- 450 г слоеного теста
- 400 г телячьей печени
- 200 г отварной свинины
- 150 г тонких ломтиков бекона с прослойками
- 1 небольшое яблоко
- 3 луковицы шалота
- 1 зубчик чеснока
- 2 веточки майорана
- 1 веточка тимьяна
- 1 лавровый лист
- 1 желток
- 2 ст. л. молока
- 20 мл кальвадоса
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Свинину нарезать средними кубиками. Яблоко очистить, удалить сердцевину, нарезать маленькими кубиками. Очистить лук-шалот и чеснок.

Телячью печеньку, чеснок и шалот измельчить в миксере. Полученную массу смешать со свининой и яблоками. Влить кальвадос, посолить и поперчить, добавить измельченные лавровый лист, листочки майорана и тимьяна, тщательно перемешать.

Застелить противень или форму для выпекания пергаментом. Раскатать слоеное тесто. Выложить половину теста, на него положить ломтики бекона. Выложить фарш и накрыть второй половиной теста. Защипнуть края. Смешать молоко с желтком и смазать пирог. Выбрать режим «30% влажность» и установить температуру 200°C.

Поставить противень или форму с пирогом на средний уровень, выпекать 40 мин. 🍪

подавайте пирог порционно на блюде. По вкусу – горячим или холодным. Украсьте карамелизированным яблоком, палочкой с кунжутом и декоративными цветами.



## Открытый пирог с тремя сырами



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	200 °С, 175 °С
Влажность:	30%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4–6
Калорийность:	228,52 ккал

### Ингредиенты:

- 1 корж слоеного теста (230 г)
- 150 г помидоров черри
- 100 г тертого сыра рокфор
- 100 г тертого сыра эмменталь
- 100 г козьего сыра
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- 500 мл молока
- свежемолотый мускатный орех
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Раскатать слоеное тесто в круг диаметром 32–33 см. Выложить в невысокую форму диаметром 28 см, аккуратно распределить по дну и бортикам. Вилкой наколоть тесто в нескольких местах, поставить в холодильник на 10 мин.

Смешать яйца со сметаной и молоком, посолить и поперчить, приправить мускатным орехом. Полученную смесь разлить по трем мискам. Добавить в каждую миску по одному виду сыра, перемешать.

Помидоры черри разрезать пополам и выложить на дно пирога. Вылить сырную смеси по одной на каждую треть пирога. Выбрать режим «30% влажность» и установить температуру 200 °С. Выпекать на среднем уровне 15 мин. Снизить температуру духового шкафа-пароконвектомата до 175 °С и готовить до появления золотистой корочки 30–35 мин. 🍴

Пирог можно выпекать порционно в формах диаметром 10–12 см. Выложите готовый пирог на большую овальную сервировочную тарелку. Украсьте листьями мини-салата.



## Штрудель с бараниной и савойской капустой



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат,  
Варочная панель

Температурный режим:	100 °С, 200 °С
Влажность:	100%, 30%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4–6
Калорийность:	269,54 ккал

### Ингредиенты:

- 250 г слоеного теста
- 500 г фарша из ягненка (лопатка)
- 1 кочан савойской капусты
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 3 маленьких пучка петрушки
- 10 веточек тимьяна
- 10 веточек майорана
- 40 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 желток
- 1 ст. л. молока
- соль
- молотый белый перец

**Приготовление.** Отрезать листья капусты от основания, самые темные удалить. Положить четыре самых крупных листа на противень. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С. Готовить на среднем уровне 4 мин. Затем обдать холодной водой и обсушить бумажными полотенцами.

Оставшиеся капустные листья нарезать соломкой, положить на противень. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С. Готовить на среднем уровне 4 мин. Обсушить бумажными полотенцами.

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в сковороде сливочное масло. Добавить лук, обжарить до золотистого цвета. Положить чеснок и жарить 5–7 мин. Остудить.

Листья петрушки, майорана и тимьяна измельчить, смешать с фаршем. Добавить яйцо, нарезанную капусту, обжаренный лук и чеснок, приправить солью и перцем, хорошо перемешать.

Тонко раскатать слоеное тесто, переложить на кухонное полотенце, присыпанное мукой. Выложить на тесто листья савойской капусты и мясную начинку. Свернуть штрудель в рулет с помощью полотенца и защипнуть края. Переложить штрудель на перфорированный противень, смазанный маслом, швом вниз. Смешать желток с молоком и смазать штрудель. Выбрать режим «30% влажность» и установить температуру 200°С.

Поместить противень на средний уровень и выпекать 20–25 мин. до румяной корочки. Достать из духовки и оставить на 10 мин. ☑

Разрежьте штрудель на порционные куски и разложите на подогретые тарелки. Украсьте листьями салатов радиккьо и фризе и капельками сливочного соуса.



# Шоколадный фондан



## Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат;  
Варочная панель

Температурный режим:	180 °С
Влажность:	30%
Время приготовления:	25 мин.
Количество порций:	6
Калорийность:	411,48 ккал

## Ингредиенты:

- 150 г горького шоколада
- 150 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 30 г муки
- 100 г сахара плюс для формы
- 3 яйца
- 3 белка
- 0,5 ст. л. сока лимона
- мороженое и свежие ягоды для подачи
- соль

**Приготовление.** Белки взбить с половиной сахара, лимонным соком и солью до твердых пиков.

Яйца взбить с оставшимся сахаром до пышной белой массы.

Шоколад разломать на одинаковые небольшие кусочки. Включить варочную панель на высокую мощность, довести воду в сотейнике до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, на водяной бане растопить шоколад. Добавить сливочное масло, нарезанное кубиками. Размешать. Остудить до комнатной температуры.

Смешать взбитые яйца, просеянную муку и шоколадно-масляную смесь. Постепенно добавить белки, перемешивая массу снизу вверх.

Выложить тесто в небольшую жаропрочную форму, смазанную маслом и присыпанную сахаром.

Выбрать режим «30% влажность» и установить температуру 180°С. Запекать на среднем уровне 10–12 мин. Подавать теплым с мороженым и свежими ягодами.



Украсьте сервировочное блюдо декоративными цветами. Шарик мороженого положите сверху пирога и сразу подавайте.



## Цитрусовый пирог



### Необходимое оборудование Gaggenau Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	160 °С
Влажность:	30%
Время приготовления:	50 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	394,95 ккал

### Ингредиенты:

- 175 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 175 г сахара
- 3 яйца
- 175 г муки
- 1 ч. л. соды
- цедра и сок половины апельсина
- цедра и сок половины небольшого лимона
- соль

**Приготовление.** В миску просеять муку и соду. Добавить охлажденное сливочное масло, нарезанное средними кусочками, и сахар. Растереть смесь ложкой или смешать при помощи вилки.

Добавить лимонный сок, натертую на мелкой терке цедру цитрусовых и яйца, взбитые до пышной пены с щепоткой соли. Замесить тесто.

Дно жаропрочной формы для выпечки смазать маслом. Переложить в нее тесто. Выбрать режим «30% влажность» и установить температуру 160°С. Выпекать на среднем уровне 30–35 мин. Вынуть форму из духового шкафа. Дать остыть. Провести острым ножом вдоль бортика и перевернуть пирог на сервировочное блюдо. Сбрызнуть апельсиновым соком и подавать. 🍊

Выложите на овальное белое сервировочное блюдо кусок пирога. Посыпьте сахарной пудрой и цедрой апельсина, натертой тонкой соломкой. Рядом с пирогом нанесите ягодным соусом небольшие островки, на каждый положите по дольке кумквата. Украсьте декоративными цветами.



# Капкейк



**Необходимое оборудование Gaggenau**  
 Духовой шкаф-пароконвектомат  
 Варочная панель

Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	15 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	396 ккал

#### Ингредиенты:

- 4 яйца
- 250 г сливочного масла
- 150 г коричневого сахара
- 30 г сгущенного молока
- 250 г муки
- 1 ч. л. лимонного сока
- 0,5 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя

**Приготовление.** Включить варочную панель на среднюю мощность, растопить в сотейнике масло. Снять с варочной панели, немного остудить.

Половину масла смешать с двумя яйцами. Ввести оставшиеся яйца и масло, не прекращая перемешивать.

Добавить сахар, сгущенное молоко, лимонный сок, просеянную с содой и разрыхлителем муку. Тщательно вымесить.

Разлить тесто по небольшим формочкам.

Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С, готовить на нижнем уровне 15 мин. Вынуть из духового шкафа, дать остыть, 15–20 мин., извлечь капкейки из формочек. Сразу подать. ☑

Нарисуйте на сервировочной тарелке любой рисунок медом или ягодным соком. В центр фруктовой подложки из долек кумквата, инжира, зеленого яблока и декоративных цветов выложите капкейк. Украсьте его яркой долькой кумквата и нежными листочками мяты.





## Лимонный пудинг

**Необходимое оборудование Gaggenau**  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	100 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	2 ч 30 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	312,16 ккал

**Ингредиенты:**

- 100 г муки
- цедра 1 лимона
- сок 2 лимонов
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 25 г коричневого сахара

**Приготовление.** Натереть цедру лимона на мелкой терке. Половину лимонного сока смешать с сахаром, растереть до полного растворения сахара. Добавить цедру, перемешать.

Смешать размягченное сливочное масло, смесь цедры, взбитые до пышности яйца и 30 г просеянной муки.

Оставшуюся муку смешать с оставшимся лимонным соком. Добавить к сливочно-яичной смеси. Замесить тесто. Переложить в чашу для пароконвектомата. Лимонный сироп поднимется по краям. Не перемешивать!

Накрыть чашу двойным слоем фольги. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100°С, установить влажность 100%. Выпекать на среднем уровне 2 ч. Вынуть чашу, немного остудить. ☒

Карамелизируйте дольки свежего мини-ананаса, не обрезая зеленые хвостики. Украсьте ими пудинг. Подавайте с мороженым, взбитыми сливками или карамельным соусом.



# Кофейный пудинг



Необходимое оборудование Gaggenau  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	85 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	40 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	206,59 ккал

## Ингредиенты:

- 3 яйца
- 50 г сахара
- половина стручка ванили
- 250 мл молока
- 100 мл кофе эспрессо
- молотая корица
- 100 г горького шоколада

**Приготовление.** Шоколад охладить, натереть на мелкой терке. Яйца взбить с сахаром в пышную пену. Смешать с шоколадом, семенами ванили, молоком, эспрессо, корицей до однородности. Процедить через сито.

Разложить тесто по четырем формочкам. Накрыть фольгой. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 85 °С Выпекать на нижнем уровне 20 мин. Подавать теплым. ☑

Присыпьте готовый пудинг цедрой лимона, натертой тонкой соломкой. Украсьте декоративными цветами и зернами кофе.





## Крем-брюле с соленой карамелью

**Приготовление.** Для карамели нарезать масло небольшими кусочками. Растопить сахар с небольшим количеством воды в сковороде на варочной поверхности, мощность 7, не помешивая, до образования коричневого цвета. Рядом в сотейнике на мощности 4 подогреть сливки. Когда сахар растает, сразу же добавить масло. Будьте осторожны, поскольку карамель после добавления масла сразу же начнет активно пениться. Вмешать масло в карамель до полного растворения в течение 2-3 мин. Мешать венчиком, если масло отслаивается от сахара. Очень осторожно по каплям добавить воду в процессе помешивания. Влить горячие сливки (осторожно! Карамель будет брызгаться!) и дать прокипеть 1 мин. Снять с огня и добавить хлопья соли. Остудить.

Для крем-брюле разрезать стручок ванили вдоль пополам, кончиком ножа выскрести семена и смешать со сливками в сотейнике с толстым дном. Поставить на варочную поверхность, мощность 6, довести до почти кипения. Снять с огня.

Тем временем смешать до однородности желтки, яйца и сахар. Постепенно, тонкой струйкой, не переставая перемешивать венчиком, влить горячие ванильные сливки в яичную смесь. Процедить сквозь тонкое сито, разлить в порционные жаропрочные формы - ремекины - и оставить на 5 мин.

В духовке выбрать функцию «100% влажности» и температуру 95 °С, поместить противень на второй уровень снизу. В каждую форму добавить по чайной ложке карамели. Поставить формы на противень в духовку, накрыть пленкой и готовить на пару 12 мин. Полностью остудить и охладить, минимум 3 ч, лучше 10–12 ч. Перед подачей посыпать сахаром и обжечь горелкой или под разогретым до максимума грилем, чтобы образовалась хрустящая карамельная корочка. ☑

Соль придает глубину этому нежному заварному крему и не дает ему стать слишком сладким. Для лучшего результата используйте формочки глубиной примерно 2 см. После запекания заварной крем должен охлаждаться в течение как минимум двух часов и могут выдерживаться в течение 2 дней, делая этот десерт отличным вариантом для званых ужинов.

### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Варочная поверхность

Температурный режим:	95 °С
Время приготовления:	30 мин. + 4 ч
Количество порций:	6
Калорийность на 100г:	360 ккал

### Ингредиенты:

- 600 мл сливок жирностью 33–38%
- 7 яичных желтков
- 80 г сахара + еще сахар для посыпки
- 1 стручок ванили

Для карамели:

- 300 г сахара
- 200 г сливок жирностью 33–38%
- 240 г сливочного масла
- 50 мл воды
- 5 г флер де сель, хлопьев соли



## Выдвижной ящик для вакуумирования



Ящик для вакуумирования – незаменимый инструмент не только для приготовления по технологии сувид. С его помощью можно быстро мариновать, запаивать в пакеты для удобного и длительного хранения разные виды продуктов: рыбу, мясо, овощи, фрукты, соусы. Но и это еще не все, что он умеет: используя внутреннюю камеру можно герметично закрыть банки с джемом, чатни или любым другим содержимым, а при помощи дополнительных аксессуаров сохранить содержимое бутылок намного дольше обычного.

Все эти прекрасные возможности компактно уместятся за фасадом выдвижного ящика высотой всего 14 см, с системой открытия нажатием. Управление осуществляется посредством сенсорной панели, где можно выбрать уровень вакуумирования (для разных типов продуктов) и уровень запаивания (для разных типов вакуумных пакетов). Кроме пакетов возможно вакуумирование внешних контейнеров, а также жидкостей в бутылках.



**Режим сувид**

Температурный режим: от 50–95 °С

Влажность: 100%

Приготовление в режиме сувид является бережным способом приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов с минимальным количеством жира. Продукт помещается в специальный, герметично запаиваемый жаропрочный пакет и вакуумируется.

**Преимущества технологии сувид:**

- Сохранение всех вкусов и ароматов благодаря специальной вакуумной упаковке
- При низкотемпературной обработке клеточные мембраны не разрушаются – блюда получаются намного более сочными
- Температура внутри и снаружи будет одинакова, ничего не высохнет и не подгорит
- Правильный подбор температуры позволяет мышечному коллагену преобразоваться в желатин, не допуская денатурации белков – именно из-за нее мясо получается жестким и сухим
- Овощи сохраняют свежую хрустящую структуру

**5 этапов приготовления:****1. Разогрев**

Выберите режим сувид, и установите необходимую температуру: предварительно разогрейте духовой шкаф-пароконвектомат (или уменьшите температуру до необходимой, если прибор уже разогрет).

**2. Подготовка**

Как и в других способах приготовления, продукты необходимо предварительно подготовить: измельчить, замариновать (например, в рассоле из морской воды), приправить специями.

**3. Вакуумирование**

На этом этапе необходимо поместить подготовленные ингредиенты в специальный пакет, добавить соус или масло и запечатать в вакууматоре.

**4. Приготовление**

Как только температура в приборе достигнет заданного значения, поместите продукты в вакуумном пакете на перфорированный лоток. Время приготовления и температура будут зависеть от типа продуктов, толщины кусков, ваших личных предпочтений и минимального времени, необходимого для безопасного приготовления продуктов.

**5. Подача**

После приготовления продукты можно быстро обжарить для придания традиционной аппетитной корочки и усиления вкуса.

**Особенности технологии:****Приготовление по технологии сувид усиливает вкус продуктов**

При приготовлении в вакууме ароматические вещества не испаряются, и специфический вкус продукта становится более интенсивным. Учитывайте, что соль, специи, зелень и чеснок, добавляемые в обычном количестве, могут значительно воздействовать на вкус. Сначала добавьте количество вдвое меньше обычного.

**Сервировать на теплых тарелках незамедлительно**

Продукты приготовленные при низких температурах, остывают быстрее обычного. Подавайте сразу!

**Технология сувид придаёт изысканный вкус многим продуктам.**

Этот метод приготовления идеален для мяса, морепродуктов, корнеплодов, яиц, заварных кремов и фруктов. Мы не рекомендуем готовить зеленые овощи (например, брокколи или фасоль) по технологии сувид, так как их вкус не сильно изменится по сравнению с обычным способом приготовления - бланшированием.

**Время приготовления зависит от толщины и нежности ингредиентов.\***

Оно может варьироваться от всего лишь 20–30 минут (белая рыба, фуа-гра) до 72 часов (ребра, более жесткие отрезки мяса).

Толщина кусков (а не вес) определяет, сколько времени потребуется для достижения необходимой температуры. Мы рекомендуем использовать тонкие куски мяса, чтобы уменьшить время приготовления.

Мягкие срезы обычно готовятся быстрее (от 45 минут до 2 часов в зависимости от толщины. Если готовить их более 3 часов текстура может стать слишком мягкой).

Более жесткие срезы (жилистые или мускульные части) доводятся до температуры, в зависимости от толщины порций. При длительном приготовлении мясо станет более нежным, как при тушении, при желании время можно увеличить до 48–72 часов.

\* руководствуйтесь рекомендуемым для каждого вида продуктов временем приготовления

**Морепродукты**

Нежные и деликатные продукты, такие как рыбу, гребешки или ракушки можно легко пересушить. Приготовление методом сувид позволяет им проявить свои лучшие вкусовые качества. Вы сможете открыть для себя новую текстуру знакомого продукта.

Морепродукты очень легко готовить в сувиде, процесс занимает меньше времени и можно варьировать температурные режимы. Такой способ дает вам больше возможностей для приготовления и креативной подачи блюда. Но будьте осторожны при сервировке – готовые блюда из морепродуктов очень нежные.

**Лобстер, креветки и гребешки**

Настройки и время приготовления: выбрать режим приготовления сувид; для степени готовности medium rare – температура 50 °С время – 30 мин.; для степени готовности medium – 58 °С, время – 30 мин.; для очищенных морепродуктов температура максимум 52 °С.

Нежирная рыба (тунец, нерка, кета, горбуша, чавыча, треска, пикша, камбала, хек, морской язык, сайда, кефаль, сибас, морской лещ, тюрбо, путасу, морской окунь)

Настройки и время приготовления: выбрать режим сувид; для степени готовности medium – температура 58 °С время – 20 мин., если толщина куска до 2,5 см; если больше – то 30 мин.

Жирная рыба (морская форель, зубатка, палтус, семга, лосось)

Настройки и время приготовления: выбрать режим сувид; для рыбы толщиной больше 2,5 см для степени готовности rare – температура 43 °С, время – 30 мин.; medium rare – 50 °С время – 30 мин.; medium – 58 °С и 30 мин., medium well – 62 °С и 30 мин. Для рыбы толщиной меньше 2,5 см время приготовления во всех случаях – 20 мин.

**Совет**

Лососевую красную рыбу, чтобы предотвратить выделение белка, нужно до приготовления поместить в соляной раствор. Этот простой метод сделает мясо более плотным и поможет сохранить яркий розово-оранжевый цвет даже после приготовления.





## Гребешки сувид с сальсой верде



### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования  
Варочная поверхность

Температурный режим:	51 °С
Время приготовления:	40 мин.
Количество порций:	2
Калорийность на 100г:	97 ккал

### Ингредиенты


- 8 филе морского гребешка
- оливковое масло
- 1 ст. л. топленого или сливочного масла
- 1 средний пучок смешанной зелени: петрушка, базилик, кинза, зеленый лук
- сок половинки лимона
- 1 небольшая луковичка шалота
- 1 зубчик чеснока
- розовая гималайская соль и свежемолотый черный перец

**Приготовление.** В духовом шкафу-пароконвектомате выбрать функцию «Приготовление по технологии Sous-vide» и установить температуру 51 °С, противень помещается на второй уровень.

Гребешки посолить и поперчить с обеих сторон, поместить в вакуумный пакет, добавить 1 ст. л. оливкового масла. Завакуумировать пакет (степень вакуумирования 2).

Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 30 минут.

Для зеленого соуса сальса верде разогреть на варочной панели на мощности 6 сковороду, выложить топленое или сливочное масло. Добавить нарезанную зелень, шалот, чеснок и лимонный сок, перемешать. Готовить 5 минут, затем добавить 50 г оливкового масла и снять с огня.

Достать готовые гребешки из пакета и хорошенько обсушить бумажными полотенцами. Обжарить на топленом масле примерно 45 секунд с каждой стороны. Подать с зеленым соусом. 

Очень красиво подавать гребешки в их собственных половинках раковины, разумеется, предварительно хорошенько вымыв их и обдав кипятком.





## Треска с острым чоризо, фасолью и помидорами

### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования  
Варочная поверхность

Температурный режим:	58 °С
Время приготовления:	1 час 30 мин.
Количество порций:	2
Калорийность на 100г:	95 ккал

### Ингредиенты:


- 2 филе трески без кожи
- 100 г колбасы чоризо
- 1 красный острый перец чили
- 200 г готовой фасоли
- 400 г помидоров
- 50 г маслин без косточек
- 50 г листочков мини-шпината
- оливковое масло
- соль, свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Развести 2 ст. л. соли в большой миске с 500 мл воды. Опустить рыбное филе в рассол и поставить в холодильник на 1 час.

Затем вынуть рыбу из рассола и обсушить бумажными полотенцами. Поместить рыбу в вакуумный пакет, добавить 1 ст. л. оливкового масла и завакуумировать при помощи выдвижного ящика для вакуумирования (степень вакуумирования 2). Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 58 °С, выбрав режим сувид. Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 20 мин.

Для гарнира нарезать чоризо и помидоры кубиками 1,5 см. Тонко нарезать чили, удаляя семечки и перегородки.

Обжарить кубики чоризо и чили в сковороде с оливковым маслом на мощности 6 на варочной поверхности, 3 минуты. Добавить фасоль, помидоры и маслины. Готовить еще 3 минуты, добавить соль и перец по вкусу, а затем шпинат. Снять с огня и перемешать.

Готовое филе трески выложить на тарелки на «подушку» из овощей, поперчить и немедленно подавать. 

Это блюдо – настоящий хит для холодного времени года – здоровая и легкая пища. Пикантный чоризо добавляет интересного вкуса рыбе и тушеным помидорам. Подайте его с поджаренным хлебом в компании бокала белого сухого вина – тогда ни одна капля вкусной подливки не пропадет!



## Филе миньон сувид



### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования  
Варочная поверхность

Температурный режим:	90 °С
Время приготовления:	3 ч 20 мин.
Количество порций:	6
Калорийность на 100г:	254 ккал

### Ингредиенты:

- 1000-1200 г говяжьей вырезки одним куском
- оливковое масло «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый черный перец
- «цветы соли»

Дляпряного кофейного масла:

- 200 г сливочного масла
- 50 г кофе в зернах (арабика средней обжарки)
- 5 коробочек кардамона
- 1/8 мускатного ореха
- соль

**Приготовление.** Дляпряного масла: сливочное масло положить в пакет для вакуумирования, добавить щепотку соли и слегка растолченные коробочки кардамона и зерна кофе. Завакуумировать пакет (степень вакуумирования 3).

Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 90 °С, выбрав режим сувид. Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 2 часа. Немного остудить, процедить через сито и хранить в холодильнике.

Вырезку нарезать поперек кусками толщиной 2,5 см. Щедро посолить и поперчить, очень быстро обжарить до образования корочки с обеих сторон на горячей сковороде в оливковом масле на варочной поверхности на мощности 8.

Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 55 °С, выбрав режим сувид. Положить мясо в вакуумный пакет, добавив немного пряного кофейного масла и завакуумировать (степень запаивания 3). Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат на 1 час.

Перед подачей снова быстро обжарить мясо с двух сторон в сливочном масле на варочной поверхности на мощности 7, подавать с пряным маслом, посыпав «цветами соли».

Вы можете попробовать добавлять в пряное масло другие специи: палочку корицы, звездочку бадьяна, 1–2 бутона гвоздики, душистый или розовый перец горошком.



## Утиная грудка с капустой пак чой



### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования  
Варочная поверхность

Температурный режим:	medium 60 °C medium well 65 °C
Время приготовления:	55 мин.
Количество порций:	2
Калорийность на 100г:	165 ккал

### Ингредиенты:

- 2 крупных филе утиной грудки на коже
- 2 ч. л. смеси «Пять специй»
- соль, свежемолотый черный перец
- 2 зубчика чеснока
- 250 г капусты пак чой
- 2-3 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. жидкого меда


**Приготовление.** Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до нужной температуры, выбрав режим сувид: если хотите получить степень прожарки medium – то 60 °C, если medium well – 65 °C. Вилкой наколоть утиную кожу нескольких местах, не касаясь мяса. Натереть грудки со стороны кожи смесью «Пять специй» и солью. Поместить утку в вакуумный пакет и завакуумировать при помощи выдвижного ящика для вакуумирования (степень вакуумирования 3). Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 30 мин. в режиме сувид.

Смешать мед и соевый соус, нагреть (можно 1 минуту в микроволновке) до появления пузырьков. Измельчить чеснок, капусту пак-чой нарезать вдоль.

Вынуть из духовки утку, включить режим 100% пара. Поставить в пароконвектомат пак-чой на 3 минуты.

Вынуть утку из пакета и выложить на бумажные полотенца. Посолить и поперчить утиную кожу. Нагреть на варочной панели сковороду с толстым дном на мощности 7, обжарить утиные грудки кожей вниз до золотистой корочки, 3 мин. Перевернуть грудки и обжаривать еще 10–20 сек. Переложить готовые грудки на тарелку.

В той же сковороде, где жарилась утка, в вытопленном жире быстро обжарить чеснок.

Выложить пак-чой в верхнюю часть тарелки, слегка посолить и приправить обжаренным чесноком. Щедро полить соусом свободную часть тарелки. В центр тарелки выложить нарезанную поперек утиную грудку. 

По этому же рецепту вполне можно приготовить филе крупных куриных бедрышек или филе грудки – только обязательно на коже! Курицу нужно готовить при температуре 68 °C, грудку – 20 мин., бедрышки – 35 мин..



## Куриная грудка с грибным ризотто



### Необходимое оборудование Gaggenau

Духовой шкаф-пароконвектомат

Выдвижной ящик для вакуумирования

Температурный режим:	65 °С
Влажность:	100%
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	5
Калорийность:	141,30 ккал

### Ингредиенты:

- 5 куриных грудок
- 300 г риса арборио
- 1 л куриного бульона
- 70 г твердого сыра, лучше пармезана
- 20 г сливочного масла
- 200 мл белого сухого вина
- 500 г шампиньонов
- 3 луковицы шалота
- 2 зубчика чеснока
- оливковое масло
- 1–2 веточки розмарина
- тмин
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Чеснок пропустить через пресс. Растереть в ступке с солью, перцем, тмином, листиками розмарина. Добавить оливковое масло. Курицу смазать полученной смесью.

Куриные грудки положить в специальный герметичный пакет для приготовления блюд сувид. Плотнo закрыть пакет, предварительно выпустив из него воздух. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 65 °С. Готовить на среднем уровне 15 мин. Вынуть, достать из пакета, обсушить бумажными полотенцами. Включить варочную панель на высокую мощность, быстро обжарить грудки на сковороде в оливковом масле до золотистого цвета.

Лук и шампиньоны мелко нарезать. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить лук и грибы на сковороде в оливковом масле до мягкости. Добавить рис, посолить. Готовить, постоянно помешивая, пока рисовые зернышки не станут по краям прозрачными, 5 мин. Влить вино. Выпарить его, 5–6 мин. Влить порциями – по одному небольшому половнику – бульон, постоянно помешивая. Готовить еще 15–18 мин. Снять сковороду с варочной поверхности, сразу добавить сливочное масло, энергично вымесить. Добавить натертый на мелкой терке сыр и перец. Дать настояться 5–10 мин. ☑

Выложите на сервировочное блюдо кусочки курицы и полейте их соусом, образовавшимся в процессе приготовления. Рядом положите ризотто. Украсьте блюдо грибами в «лодочке» из стебля сельдерея, декоративными цветами и зеленью.





## Куриная грудка сувид

### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования  
Варочная поверхность

Температурный режим:	65 °С
Время приготовления:	1 час 20 мин.
Количество порций:	2–4
Калорийность на 100г:	260 ккал

### Ингредиенты:

- 2 куриные грудки без кости на коже
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 веточка тимьяна
- 1-2 зубчика чеснока
- соль, свежемолотый черный перец
- лимон и свежий тимьян для подачи

### Для лимонного крема:

- 1 лимон
- 40 г сахара
- 70 г сливочного масла
- 15 г кукурузного крахмала
- 50 г воды
- соль

**Приготовление.** Для лимонного крема стереть цедру лимона мелкой теркой и выжать сок. Всыпать в сотейник сахар, добавить цедру и сок лимона, щепотку морской соли. Прогреть на варочной поверхности на мощности 5, примерно 2 мин.

Смешать в отдельной емкости воду с крахмалом и добавить в сотейник. Довести до кипения и прогревать, помешивая, 1-2 мин. Снять с огня и добавить в получившуюся смесь сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками, по одному кубику. Остудить.

Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 65 °С, выбрав режим сувид. Обсушить куриные грудки бумажными полотенцами, слегка посолить, поместить их в пакет для вакуумирования. Завакуумировать пакет (степень вакуумирования 3).

Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 50 мин.

В сотейник среднего размера влить оливковое масло, добавить измельченный чеснок, листики тимьяна, соль и перец.

Достать куриные грудки из пакета и обсушить. Если вы взяли куриные грудки с кожей, то обжарьте их со стороны кожи или с той стороны, где она была, примерно 2 мин. Подать с лимонным кремом, украсив свежим тимьяном и дольками лимона. ☑

Вы можете порционно вакуумировать мясо, птицу, рыбу, морепродукты или овощи. Прежде чем поместить пакет в холодильник или морозильник, пометьте дату вакуумирования. В холодильнике продукты в вакууме могут храниться до 6 недель. Если вы собираетесь готовить замороженные продукты, то добавьте к указанному времени приготовления по технологии сувид 30 мин. на оттаивание.



## Салат из свеклы с грецкими орехами



### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования

Температурный режим:	95 °С
Время приготовления:	1 час 20 мин.
Количество порций:	6
Калорийность на 100г:	125 ккал

### Ингредиенты:

- 8 средних свекол
- цедра 1 апельсина
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец

Для гарнира:

- 3 мандарина
- 1 кочанчик салата фризе
- 150 г сыра с голубой плесенью
- 50 г орехов пекан или грецких
- оливковое масло

**Приготовление.** Очистить свеклу, нарезать ее небольшими ломтиками, положить в вакуумный пакет. Толщина пакета не должна превышать 2,5 см.

Добавить в пакет апельсиновую цедру, соль и перец, а также мед и масло. Завакуумировать при помощи ящика для вакуумирования (степень вакуумирования 3). Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 95 °С, выбрав режим сувид. Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 70–80 мин.

Для гарнира очистить мандарины, удалить все пленки с долек, чтобы получилось чистое филе. Разобрать салат фризе на листочки. Порубить орехи не слишком мелко, нарезать сыр кубиками.

Выложить свеклу на тарелки. Рядом выложить фризе, на него – дольки мандаринов, голубой сыр и орехи. Полить оливковым маслом, посолить и поперчить. 🍴

В зависимости от сорта оливкового масла очень меняется вкус блюда. Экспериментрируйте! Или же возьмите не оливковое, а, скажем, тыквенное масло, или масло грецкого ореха, или фундука.



## Салат из арбуза с сыром фета, тимьяном и бальзамическим уксусом



### Необходимое оборудование Gaggenau:

Духовой шкаф-пароконвектомат  
Выдвижной ящик для вакуумирования

Температурный режим:	65 °С
Время приготовления:	
Количество порций:	2
Калорийность на 100г:	60 ккал


### Ингредиенты:

- 500 г мякоти арбуза
- 1 ст. л. выдержанного бальзамического уксуса
- 1 ст. л. сахарного сиропа или мелкого сахара

### Для гарнира:

- 1 большой спелый помидор
- 2-3 помидора черри, по желанию
- 100 г сыра фета
- свежий тимьян или базилик
- оливковое масло
- 1-2 ст. л. крема бальзамико
- хлопья морской соли, свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Арбуз нарезать ломтиками примерно 2,5 см, удалить семечки. Выложить кусочки арбуза в вакуумный пакет, добавить уксус, сахар и 1 ст. л. воды и вакуумировать (степень запаивания 3). Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 65 °С, выбрав режим сувид. Запаянный пакет положить в перфорированную емкость, поставить в разогретую духовку-пароконвектомат и готовить 8 мин.

Помидоры крупно нарезать. У зелени удалить стебель, листочки разобрать. Сыр фета разломать на кусочки. Выложить арбуз на тарелку вместе с фетой и помидорами, приправить оливковым маслом, кремом бальзамико, листочками зелени, хлопьями соли и перцем. 

В последние годы очень выросла популярность фруктов, в том числе арбуза, приготовленных по технологии сувид. Арбуз в вакууме приобретает яркий насыщенный красный цвет и более плотную текстуру.





## Комбинированные микроволновые печи

Микроволновая печь – один из самых удобных и незаменимых приборов на кухне. В модельном ряду Gaggenau представлены не только микроволновые печи, но и комбинированные микроволновые печи, сочетающие в себе режим духового шкафа, гриля и микроволн. Это уникальный прибор, позволяющий не только подогреть и разморозить, а также полноценно готовить: тушить, жарить, запекать, делать выпечку, готовить на гриле. Режимы нагрева можно использовать как отдельно, так и в сочетании между собой, что дает безграничный простор для кулинарных фантазий. В памяти прибора есть возможность сохранить до 50 индивидуальных рецептов. Кроме того, прибор оснащен 15 автоматическими программами для разморозки, доведения блюда до готовности, в нем также есть комбинированные режимы для выпечки и приготовления мясных блюд.



## Террин из печени



**Необходимое оборудование Gaggenau**  
Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

Температурный режим:	160 °С, 180 Вт
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	361,40 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г говяжьей печени
- 1 луковица
- 1 небольшая морковь
- 50 мл коньяка
- 100 г сливок
- 2 яйца
- 1 ломтик пшеничного хлеба
- 1 крупная груша
- 60–70 г тонких кусочков шпика или бекона
- тертый мускатный орех
- соль

**Приготовление.** У печени удалить пленки и желчные протоки, нарезать крупными кусками, измельчить блендером.

У хлеба срезать корки, сбрызнуть коньяком. Лук и морковь нарезать крупными кубиками. Добавить к печени вместе с яйцами, взбитыми с щепоткой соли. Измельчить в блендере до однородности. Залить сливками, быстро взбить. Приправить солью и мускатным орехом.

Грушу очистить, разрезать пополам. Удалить сердцевину. Половину груши нарезать мелкими кубиками и добавить в паштетную массу, перемешать. Вторую половину груши нарезать тонкими ломтиками.

Форму для запекания выложить кусочками шпика или бекона. Выложить паштетную массу. Сверху уложить ломтики груши. Закрыть фольгой.

Готовить 1 ч 20 мин. в духовом шкафу-микроволновке при 180 Вт в режиме «Горячий воздух» при 160 °С. Подавать холодным. ☑

Сделайте на сервировочном блюде «подушку» из тонко нарезанной зрелой хурмы. Выложите сверху остывший террин. Посыпьте мелко порубленным зеленым луком. Украсьте свежими ягодами клюквы и кубиками груши.



## Руллет из жига ягненка



**Необходимое оборудование Gaggenau**  
Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

Температурный режим:	160 °С, 180 Вт
Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	236,93 ккал

### Ингредиенты:

- 1,5 кг жига ягненка
- 6–7 зубчиков чеснока
- 2–3 ст. л. зерновой горчицы
- 4–5 веточек розмарина
- 6–7 ст. л. оливкового масла
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Мясо срезать с кости так, чтобы получился один ровный кусок. Обмыть, вытереть насухо бумажными полотенцами.

Листики розмарина, два зубчика чеснока, горчицу, оливковое масло взбить в блендере до однородности.

Мясо обмазать с двух сторон полученной масляной смесью. Хорошо посолить и поперчить. Сделать глубокие надрезы в нескольких местах. Оставшийся чеснок разрезать на 3–4 части, вставить в надрезы. Свернуть мясо в рулет, перевязать кулинарной нитью. Выложить на стеклянный противень.

Готовить 1 ч 20 мин. в духовом шкафу-микроволновке при 180 Вт плюс режим «Горячий воздух» при 180 °С. Подавать горячим. 🍴

Разрежьте готовый рулет на необходимое количество порций, кусочками не менее трех сантиметров. Выложите на тарелке и слегка полейте образовавшимся во время приготовления соком. Украсьте свежими листиками розмарина и капельками бальзамического крема.



## Свиная вырезка в ореховом соусе с ананасами



**Необходимое оборудование Gaggenau**  
Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

Температурный режим:	180 °С, 350 Вт
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	355,40 ккал

### Ингредиенты:

- 4 порционных куска свиной вырезки
- небольшой спелый ананас
- ореховый соус для блюд японской кухни

**Приготовление.** Ананас очистить, разрезать пополам. Удалить жесткую сердцевину. Мякоть нарезать средними кусочками.

Свинину обмазать ореховым соусом. Выложить на стеклянный противень для микроволновки. Мариновать 30 мин.

Готовить 15 мин. в духовом шкафу-микроволновке при 350 Вт в режиме «Горячий воздух» при 180 °С. Мясо перевернуть, выложить сверху ананас и запекать в том же режиме еще 15 мин. Вынуть поддон, оставить мясо на 20 мин. ☒

Выложите кусочки свинины на блюдо, перемежая их дольками ананаса. Остатки соуса из поддона красиво вылейте на блюдо. Украсьте листочками орегано и петрушки.



## Эльзасский гратен



### Необходимое оборудование:

Комбинированный духовой шкаф-микроволновка  
Варочная панель

Температурный режим:	160 °С, 360 Вт
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4–6
Калорийность:	79,97 ккал

### Ингредиенты:

- 800 г шампиньонов
- 2 зубчика чеснока
- 3 небольшие луковицы
- 240 г рикотты
- 240 г эмменталя
- 60 г сливочного масла
- 250 сливок жирностью 22%
- 2 ст. л. муки
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Шампиньоны и лук мелко нарезать. Чеснок нарезать на 2–4 части.

Включить варочную панель на высокую мощность, в сковороде с толстым дном разогреть оливковое масло. Обжарить лук и чеснок до золотистого цвета, 3–4 мин. Переключить варочную панель на среднюю мощность. Добавить сливочное масло и шампиньоны. Перемешать, приправить солью и перцем. Продолжать обжаривать, постоянно помешивая, 5–6 мин. Всыпать муку, перемешать. Готовить еще 2–3 мин. Залить сливками, добавить рикотту, тщательно перемешать. Переключить варочную панель на низкую мощность, готовить еще 4–5 мин. Снять сковороду с варочной панели. Разложить смесь по кокотницам или небольшим жаропрочным формочкам.

На крупной терке натереть эмменталь. Посыпать подготовленную смесь. Готовить 15 мин. в микроволновке в режиме 360 Вт плюс режим «Горячий воздух» при 160 °С. Подавать горячим. 🍽️

Поставьте гратен на сервировочное блюдо прямо в формочке. Положите рядом гренки из багета, тонко нарезанные овощи – морковь и редис. Полейте соусом песто.



## Французская запеканка



### Необходимое оборудование:

Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

Температурный режим:	180 °С, 360 Вт
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	4
Калорийность:	106,01 ккал

### Ингредиенты:

- 2 кг молодого картофеля
- 200 г эмменталя
- 100 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 500 мл сливок жирностью 22%
- 2 зубчика чеснока
- сухой тимьян
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Чеснок разрезать пополам. Натереть им стеклянную жаропрочную форму для запекания. Затем смазать сливочным маслом и слегка присыпать солью.

Очищенный картофель нарезать ломтиками толщиной 3 мм. Промыть под проточной водой. Обсушить бумажными салфетками. Выложить в форму слоями. Каждый слой присыпать молотым тимьяном и сыром, натертым на крупной терке.

Когда весь картофель будет выложен, залить запеканку сливками и положить сверху сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками.

Готовить 45 мин. в духовом шкафу-микроволновке при 360 Вт плюс режим «Горячий воздух» при 180 °С. Подавать горячей. ☑

Сервируйте запеканку сырными чипсами с миксом зеленых салатов. Украсьте блюдо рисунком из бальзамического соуса.



## Пирог «Адвокат»



### Необходимое оборудование:

Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

Температурный режим:	170 °С, 180 Вт
Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	6
Калорийность:	389,90 ккал

### Ингредиенты:

- 5 яиц
- 250 г сахарной пудры
- 250 г сливочного масла плюс для смазывания формы
- 200 мл ликера «Адвокат»
- 125 г муки
- 125 г крахмала
- 1 палочка ванили
- 1 ч. л. разрыхлителя

**Приготовление.** Яйца взбить с сахарной пудрой и семенами ванили до пышной пены. Разрыхлитель смешать с мукой и просеять. Добавить во взбитые яйца размягченное масло, ликер, крахмал, муку с разрыхлителем. Смешать, затем взбить миксером до однородности.

Дно круглой жаропрочной формы с разъемными бортиками смазать сливочным маслом. Вылить в форму тесто.

Выпекать 45 мин. в духовом шкафу-микроволновке при 180 Вт плюс режим «Горячий воздух» при 170 °С. Дать остыть в духовом шкафу-микроволновке. 🗲

Остывший пирог выложите на блюдо. Посыпьте сверху сахарной пудрой. Выложите свежие ягоды по вкусу. Украсьте листочками свежей мяты и декоративными цветами.







## Варочные панели



Профессиональная и амбициозная кухня предъявляет высочайшие требования к спектру возможностей.

В приборах Gaggenau серии Varjo есть все, чтобы вы могли свободно выбирать любую комбинацию функций, исходя из ваших индивидуальных предпочтений и кулинарных задач.

Интенсивное подрумянивание на высоких температурах, кипение на низкой температуре, возможность варить, жарить, тушить, фритировать, готовить на пару или на гриле, или в лучших традициях азиатской кухни на тепане и воке – для отлично комбинирующихся друг с другом приборов Varjo нет ничего невозможного.



## Приборы Vario серии 400

Варочные приборы серии Vario 400 – это превосходным образом специализированная техника начиная с классических стеклокерамических, газовых и индукционных варочных панелей, специальных приборов для приготовления на гриле, во фритюре, на пару, в традициях азиатской кухни и заканчивая подходящими вентиляционными элементами.

Благодаря широкому выбору размеров и функций индукционных и газовых плит можно подобрать комбинацию, соответствующую любым пожеланиям, требованиям и предпочтениям.

Эксклюзивные материалы, профессиональные функции и впечатляющий эффект присутствия в любом помещении – приборы серии 400 сочетают в себе профессиональные технологии для домашнего использования и скульптурный дизайн. Теперь разные приборы шириной от 38 до 90 см могут комбинироваться друг с другом и создавать эстетически неразделимую композицию.

Индукционная WOK-панель, электрический гриль, тепан, индукционная варочная поверхность с единой зоной нагрева – приборы Vario серии 400 помогут создать подходящее решение для любых предпочтений, вкусов и задач.

Одна из самых значимых инноваций – это варочная панель с зоной нагрева по всей площади, которая задает абсолютно новые стандарты в индукции. Вся варочная поверхность может быть использована как единая большая зона нагрева. Таким образом исполняется желание честолюбивых и амбициозных шеф-поваров иметь больше места для творчества, а также и наша собственная цель – находить новые идеи и инновационные решения для модернизации домашней кухни.



## Приборы Vario серии 200



Варочные панели Vario серии 200 предлагают вам еще одну возможность создать индивидуальную варочную поверхность. Модули шириной 28 см значительно уже, чем у серии 400, поэтому диапазон комбинаций достаточно широк, особенно на небольших пространствах. Эта серия представляет собой разнообразие приборов: классическая стеклокерамика, газ, индукционные варочные панели и, конечно, гриль, фритюрница и пароварка с подходящими вытяжками.

Безграничный простор для кулинарного творчества и решение любых задач!



## Морковный суп с медом и имбирем



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	50 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	96,63 ккал

### Ингредиенты:

- 800 г моркови
- 800 мл овощного бульона
- 150–200 сливок жирностью 30%
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 6–8 см корня свежего имбиря
- 3 черешка сельдерея
- 2 ст. л. оливкового масла
- молотый мускатный орех
- мед
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Морковь нарезать средними кубиками, лук и сельдерей – полукольцами. Чеснок разрезать пополам. Имбирь натереть на мелкой терке.

Включить варочную панель на среднюю мощность. В кастрюле с толстым дном прогреть масло. Выложить подготовленные овощи. Приправить солью и перцем. Обжарить, помешивая, 10 мин. Влить бульон, накрыть крышкой, готовить еще 15 мин. Немного остудить. Измельчить блендером до однородности.

Включить варочную панель на среднюю мощность. В кастрюлю добавить сливки, прогреть до кипения. Дать настояться 10–15 мин. Приправить мускатным орехом, солью и перцем. Сбрызнуть медом и оливковым маслом.



Разлейте суп по порционным тарелкам. Добавьте в каждую по столовой ложке взбитых сливок, сверху осторожно выложите карамелизированный сахар, придав ему любую форму. Украсьте перьями свежего зеленого лука и миксом из мини-салатов.



## Суп куриный с лапшой



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	20 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	68,12 ккал

### Ингредиенты:

- 1 филе куриной грудки
- 350–400 г брюссельской капусты
- 3–4 вяленых томата
- 1 л куриного или овощного бульона
- 300 г пшеничной лапши
- 20 мл оливкового масла
- горсть листьев петрушки
- соль

**Приготовление.** Курицу нарезать небольшими длинными кусочками. Капусту разрезать на 2–4 части, в зависимости от размера. Томаты нарезать крупными кусками.

Капусту смешать с оливковым маслом, выложить в глубокую сковороду. Включить варочную панель на низкую мощность, томить капусту в течение 10 мин.

В это время включить варочную панель на высокую мощность, отварить лапшу в кипящей подсоленной воде, 3 мин. Откинуть на дуршлаг.

В капусту добавить курицу, лапшу и томаты. Залить бульоном. На высокой мощности довести до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность и готовить 10–12 мин. 🔥

Подавайте лапшу горячей в глубоких порционных тарелках. Украсьте каждую половинкой помидора черри и завитком из шнитт-лука.



## Апельсиново-томатный суп



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	29,10 ккал

### Ингредиенты:

- 300 мл овощного бульона
- 100 мл сливок жирностью 30%
- 1 банка консервированных очищенных помидоров (800 г)
- 2 луковицы
- 1 апельсин
- 1 ст. л. сахара
- оливковое масло
- зеленый лук и листья базилика для подачи
- тертый мускатный орех
- черная соль
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Лук мелко нарезать. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить лук на сковороде с оливковым маслом до мягкости, 3–4 мин.

Овощечисткой срезать с апельсина цедру. Нарезать соломкой. Из апельсина выдавить сок.

Добавить к луку половину апельсинового сока и сахар. Накрыть крышкой и готовить еще 10–15 мин. Переложить в чашу блендера, измельчить до однородности. Добавить помидоры, еще раз перемешать в блендере.

Добавить оставшийся апельсиновый сок и цедру. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.

Перелить в кастрюлю, влить бульон, добавить сливки. Перемешать. Включить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, варить 1–2 мин. Сразу снять с огня. ☒

Разлейте горячий суп по тарелкам. В каждую положите бланшированный помидор, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком, базиликом. Приправьте черной солью. Украсьте стружкой из цедры апельсина.



## Тыквенный суп с имбирем и кокосовым молоком



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	93,26 ккал

### Ингредиенты:

- 1 л овощного или куриного бульона
- 500 мл кокосового молока
- 800 г мякоти тыквы
- 600 г моркови
- 1 луковица
- 5 см корня имбиря
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. соевого соуса
- сок 1 лимона
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Овощи почистить. Тыкву, морковь и лук нарезать средними кубиками, имбирь натереть на терке. Положить в кастрюлю с толстым дном тыкву и морковь, полить 2 ст. л. масла. Включить варочную панель на среднюю мощность, жарить 10 мин.

В том же режиме разогреть сковороду с оливковым маслом и обжарить имбирь и лук до мягкости, 5 мин. Переложить в кастрюлю к овощам и прогреть вместе 2–3 мин.

Влить в кастрюлю бульон, переключить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения, переключить варочную панель на среднюю мощность и варить 15–20 мин., пока овощи не станут мягкими. Измельчить суп блендером или протереть через сито. Влить кокосовое молоко, добавить соль, перец, соевый соус и сок лимона, размешать. Включить варочную панель на среднюю мощность и подогреть суп, 1–2 мин. ☞

Разлейте суп по тарелкам. Добавьте в каждую ложку взбитых сливок, сверху выложите очищенные креветки. Украсьте имбирными чипсами и листьями кресс-салата.





## Рыбный суп в стиле буйабес

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	1 ч 15 мин.
Количество порций:	6–8
Калорийность:	62,34 ккал

#### Ингредиенты:

- 1,6–1,8 л рыбного бульона
- 1,3 кг филе белой рыбы
- 8–10 очищенных королевских креветок
- 6–8 гребешков
- 300 мл белого сухого вина
- 300 г помидоров кусочками в собственном соку
- 1 большой стебель лука-порей
- половина клубня сельдерея
- 1 головка фенхеля
- 2 луковицы
- 1 морковка
- сок 1 лимона
- 2 бутона гвоздики
- 1 лавровый лист
- семена фенхеля
- оливковое масло
- черный перец горошком
- душистый перец горошком
- соль

#### для гренок:

- 6 кусочков багета
- 2–3 зубчика чеснока
- горсть листьев кинзы
- сливочное масло

**Приготовление.** Сельдерей, морковь и лук нарезать средними кубиками. Влить бульон в кастрюлю, оставив примерно 100–150 мл. Добавить подготовленные овощи. Включить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения, переключить варочную панель на среднюю мощность, варить 20 мин.

Перец крупно растолочь в ступке. Смешать с семенами фенхеля. Вместе с помидорами, гвоздикой и лавровым листом добавить к бульону и варить еще 10 мин. Бульон процедить через мелкое сито. Вернуть в чистую кастрюлю. Посолить. Держать в тепле.

Фенхель нарезать тонкими ломтиками, лук-порей – полукольцами. Включить варочную панель на среднюю мощность, на сковороде прогреть оливковое масло, обжарить фенхель, помешивая, 3–4 мин. Добавить лук-порей и продолжать готовить овощи еще 2–3 мин. Влить оставшийся бульон и вино, довести до кипения и готовить еще 8–10 мин.

В горячий бульон положить рыбу, нарезанную на кусочки, и креветки. Добавить луковую заправку и лимонный сок. Включить варочную панель на высокую мощность, довести бульон до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность и готовить 5 мин. Добавить гребешки, довести до кипения и снять с огня.

Для гренок включить варочную панель на среднюю мощность, прогреть сливочное масло на чистой сковороде. Переключить варочную панель на высокую мощность, обжарить до золотистого цвета кусочки багета с двух сторон. Выложить на бумажные полотенца, промокнуть от излишков масла. В ступке растереть чеснок и измельченную кинзу в однородную пасту. Смазать гренки с одной стороны. 🍴

Перед подачей подогрейте глубокие тарелки или миски в шкафу для подогрева посуды в режиме «1». Шумовкой разложите по тарелкам рыбу с морепродуктами. Аккуратно влейте горячий бульон и подавайте вместе с теплыми гренками.



## Паэлья



## Необходимое оборудование Gaggenau

## Варочная панель

Время приготовления:	1 ч
Количество порций:	8–10
Калорийность:	101,89 ккал

## Ингредиенты:

- 150 г среднезерного риса, лучше испанского
- 350 г филе куриной грудки
- 250 г зеленой стручковой фасоли
- 150 г чоризо
- 1 сладкий перец
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 350 г мидий в ракушках
- 250 г филе морской рыбы
- 250 г кальмаров
- 250 г очищенных крупных креветок
- 250 мл белого сухого вина
- 150 мл куриного бульона
- куркума
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Включить варочную панель на высокую мощность, в кастрюле довести подсоленную воду до кипения, добавить рис с куркумой. Сварить согласно инструкции на упаковке. Отбросить на сито, дать стечь излишкам жидкости.

Курицу и чоризо нарезать небольшими кусочками. Фасоль разрезать пополам. Лук, сладкий перец и чеснок мелко нарезать.

Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить лук до мягкости на оливковом масле, 5 мин. Положить курицу. Готовить еще 5 мин. Добавить чеснок, сладкий перец, фасоль, чоризо. Готовить еще 5 мин.

Рыбу и кальмары нарезать небольшими кусочками. Ракушки мидий тщательно вымыть щеткой. Креветки разрезать вдоль на две равные части. Добавить подготовленные дары моря к курице и овощам. Готовить 8 мин.

Залить смесью бульона и вина. Включить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, тушить 1 мин. Добавить рис. Перемешать и готовить еще 2 мин. Приправить солью и свежемолотым черным перцем. Подавать сразу. ☑

Раскладывая паэлью на сервировочное блюдо, выложите часть морепродуктов отдельно: гребешки, креветки и ракушки мидий оживят блюдо. Дополните сервировку листочками зеленого базилика и цветками фиалки.



## Курица с медом и соусом из мисо



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	1 ч 30 мин.
Количество порций:	3
Калорийность:	182,13 ккал

### Ингредиенты:

- 3 куриных бедра
  - 2 ст. л. слабосоленого соевого соуса
  - 1 ст. л. рисового вина
  - растительное масло
- для соуса:
- 1 зубчик чеснока
  - 1 ст. л. светлой мисо-пасты
  - 4 ст. л. меда
  - 2 ст. л. темного соевого соуса
  - 1 ст. л. рисового вина
  - 1 ст. л. растительного масла
  - 2 ст. л. воды

**Приготовление.** Разрезать бедра на четыре части. Смешать соевый соус с рисовым вином, залить смесью курицу. Поставить мариноваться в холодильник на 1 ч.

Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в сковороде растительное масло, обжарить кусочки курицы до золотистой корочки, затем переложить на бумажные полотенца.

Приготовить соус. Чеснок мелко нарезать. Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в сотейнике растительное масло, слегка обжарить чеснок до золотистого цвета и появления запаха. Добавить оставшиеся ингредиенты соуса, помешивая, довести до кипения и снять с огня. Положить в сотейник с соусом обжаренные куски курицы и перемешать. 🍴

На сервировочную тарелку нанесите широкой полосой соевый соус, сверху положите кусочки курицы. Рядом выложите дорожку из обжаренных лепестков миндаля и кусочков красного перца чили, за ней — из капель соевого соуса. Рис оберните в виде ролла в полоску из водорослей нори и украсьте стручком зеленого перца чили.





## Говядина в травах

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	2 ч 45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	82,27 ккал

### Ингредиенты:

- 1 кг говяжьей рульки без кости
- 500 г лука
- 40 г свежего корня имбиря
- 1 л мясного бульона или воды
- 125 мл оливкового масла
- 4 средние картофелины
- 2 средние морковки
- 1,5 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. уксуса
- половина палочки корицы
- 8 гвоздичек
- 2 звездочки аниса
- 1 ст. л. черного перца горошком
- соль

**Приготовление.** Корицу, гвоздику, анис и черный перец горошком измельчить в блендере. Мясо нарезать крупными кубиками. Лук и имбирь очистить. Имбирь натереть на терке, лук мелко нарезать. Смешать половину лука и имбирь со специями и соевым соусом. Добавить мясо, перемешать и оставить на 20 мин.

Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в большой толстостенной кастрюле масло и обжарить оставшийся лук до золотистого цвета. Добавить мясо с маринадом и обжарить до румяной корочки, 10 мин. Влить в кастрюлю бульон, переключить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения. Переключить варочную панель на среднюю мощность, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 1 ч 20 мин.

В это время очистить картофель и морковь. Картофелины разрезать пополам, морковь нарезать ломтиками. Добавить к мясу картофель, морковь, переключить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения, переключить варочную панель на среднюю мощность и готовить 10 мин. Влить уксус, посолить, переключить варочную панель на низкую мощность и продолжать готовить еще 30 мин. ☑

Нарежьте говядину порционными кусками и выложите на сервировочное блюдо. Украсьте решти из картофеля и веточками тимьяна.



## Оладьи с малиновым кремом



### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Варочная панель

Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	158,41 ккал

### Ингредиенты:

- 150 г муки
- 250 мл молока
- 3 яйца
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. ванильного сахара
- сливочное масло
- растительное масло для жарки

#### Для крема:

- 200–300 г малины
- 250 г деревенского творога
- 250 г сливочно-творожного сыра, лучше маскарпоне
- 60 г сахара
- сахарная пудра для подачи
- соль

**Приготовление.** Для теста разделить яйца. Желтки взбить с сахаром в пышную пену. Белки взбить с щепоткой соли и ванильным сахаром до мягких пиков.

В миску просеять муку. Добавить молоко и взбитые желтки. Вымесить гладкое тесто. Ввести взбитые белки. Быстро перемешать до однородности.

Включить варочную панель на высокую мощность, выпекать оладьи на раскаленной чугунной сковороде с растительным маслом. Выкладывать оладьи на блюдо, смазывая с одной стороны небольшим количеством сливочного масла.

Для крема творог протереть через сито. Добавить сыр и сахар. Аккуратно перемешать с полученной массой малину.

Половину оладий смазать полученным кремом, накрыть оставшейся выпечкой. Подавать теплыми. 🍴

Выложите готовые оладьи на блюдо. Посыпьте сахарной пудрой. Остатки крема положите рядом и украсьте свежими ягодами и зеленью мяты.



# Солянка



## Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель  
Духовой шкаф

Время приготовления:	2 ч
Количество порций:	4–6
Калорийность:	76,84 ккал

## Ингредиенты:

- 3,5–4 л овощного бульона
- 400 г постной говядины
- 200 копченого бекона
- 200 г варено-копченой колбасы
- 200 г копченой грудинки
- 400 г картофеля
- 1 луковица
- 2 морковки
- 1 сладкий перец
- 2–3 соленых огурца
- 60–70 г маслин без косточек
- 20–30 г каперсов
- 2–3 ст. л. томатной пасты
- 3 зубчика чеснока
- 1 лавровый лист
- оливковое масло
- горсть листьев петрушки
- лимон для подачи
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Нарезать средними кубиками. Так же нарезать морковь, лук, соленые огурцы, картофель, мясо и все копчености, за исключением бекона.

Бекон нарезать небольшими кусочками. Включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть сковороду и вытопить жир из бекона, 3–5 мин. Добавить немного оливкового масла, томатную пасту, перец, лук и морковь. Обжарить овощи до золотистого цвета, 5–7 мин. В самом конце добавить измельченный чеснок. Приправить солью и перцем.

Зажарку вместе со всем содержимым сковороды положить в жаропрочную форму с высокими стенками или лучше в горшок. Залить бульоном. Добавить мясо и все копчености, лавровый лист. Накрывать крышкой или плотно закрыть форму фольгой. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 120 °С. Готовить на среднем уровне 90 мин.

Аккуратно достать форму или горшок из духового шкафа. Снять крышку. Добавить картофель, огурцы, маслины и каперсы. Снова закрыть крышкой или фольгой. Продолжать готовить в духовом шкафу при температуре 120 °С еще 10–15 мин. Подавать горячим. ☑

Разлейте суп по тарелкам, добавьте каперсы. Украсьте перьями шнитт-лука и колбасными чипсами.





## Мясной суп по-ирландски

### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель  
Духовой шкаф

Время приготовления:	1 ч 40 мин.
Количество порций:	4–6
Калорийность:	58,85 ккал

### Ингредиенты:

- 700–800 мл мясного бульона
- 750 г филе телятины, лучше лопаточная часть
- 50–60 г топленого масла
- 3 луковицы
- 4 морковки
- половина небольшого кочана белокочанной капусты
- 600–700 г картофеля
- горсть листьев петрушки
- тмин
- сухой тимьян
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Лук нарезать кольцами, морковь – кружочками, картофель – средними кубиками. Капусту разрезать на четыре части. Вырезать кочерыжку, мелко нашинковать.

Мясо нарезать средними кусочками. Переложить в жаропрочную кастрюлю с толстым дном. Включить варочную панель на среднюю мощность, обжарить в разогретом топленом масле со всех сторон, 3–4 мин.

Подготовленные овощи добавить к мясу. Приправить тмином, тимьяном, солью и перцем. Залить бульоном. Накрыть кастрюлю крышкой или плотно закрыть фольгой. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Готовить 1 ч на среднем уровне.

Кастрюлю вынуть из духового шкафа. Дать супу настояться 15–20 мин. ☒

подавайте блюдо в супнице. Или выберите для порционной подачи оригинальные суповые миски белого цвета. В них прозрачный бульон с кусочками мяса и яркими овощами будет выглядеть безупречно.



## Острые мясные фрикадельки



### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель  
Духовой шкаф

Время приготовления:	40 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	234,99 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г мясного фарша
- 1 луковица
- 3–4 зубчика чеснока
- 2 ст. л. горчицы
- 1 яйцо
- 50 г панировочных сухарей
- 20 г петрушки
- растительное масло
- молотая красная паприка
- молотый сушеный перец чили
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Лук нарезать как можно мельче. Чеснок пропустить через пресс. Подготовленные овощи и измельченную петрушку смешать с фаршем.

Яйцо взбить с щепоткой соли до однородности. Добавить к фаршу вместе с панировочными сухарями и горчицей. Вымесить массу до однородности. Приправить паприкой, перцем чили, солью и черным перцем.

Разделить фарш на 15–16 равных кусочков. Из каждого скатать шарик.

Включить варочную панель на среднюю мощность, прогреть в сковороде масло. Обжарить фрикадельки до золотистой корочки 2–3 мин.

Переложить фрикадельки в жаропрочную форму, смазанную маслом. Разогреть духовой шкаф в режиме «Горячий воздух» до 180 °С. Запекать на среднем уровне 15 мин. Подавать горячими. ☑

Выберите для сервировки простое белое блюдо. В центре выложите припущенную молодую спаржу. Положите на нее фрикадельки. Сервируйте ломтиками припущенных овощей – перца, баклажана, патиссона. Налейте рядом немного готового кисло-сладкого соуса.





## Бананы в кунжуте

### Необходимое оборудование Gaggenau

Тепан

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	20 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	162,07 ккал

### Ингредиенты:

- 8 мини-бананов (пальчиковых бананов)
- 3 белка
- сок большого лимона
- сок и цедра сочного апельсина
- 2 см корня свежего имбиря
- 3 ст. л. меда
- 3 ст. л. крахмала
- 150–200 г кунжута
- 2 ст. л. арахисового масла
- соль

**Приготовление.** Очистить бананы от кожуры, разрезать по длине вдоль на 2–3 части. Сбрызнуть лимонным соком со всех сторон.

Смешать мед, натертый имбирь, апельсиновый сок и цедру. Бананы залить полученной смесью и оставить на 15 мин.

Белки с добавлением щепотки соли взбить до пышной пены. Бананы сначала обвалить в крахмале, потом опустить в белки и обвалить в кунжуте.

Разогреть тепан до 180 °С, налить арахисовое масло, обжарить бананы с каждой стороны до золотистой корочки по 3–4 мин. 🍳

Выложите горячие кусочки на блюдо. Украсьте ягодным соусом и соусом из цедры лайма и лимона с медом.





## Тунец с имбирем в японском стиле

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Тепан

Температурный режим:	240 °С
Время приготовления:	1 ч 10 мин.
Количество порций:	2–4
Калорийность:	135,82 ккал

### Ингредиенты:

- 400 г тунца
- 3 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. сладкого рисового вина
- 2 ст. л. саке
- 2–3 см корня свежего имбиря
- 2 ст. л. кунжутного масла

**Приготовление.** Для маринада имбирь натереть на мелкой терке. Смешать с вином, соевым соусом и саке.

Тунца нарезать средними кусочками толщиной 1 см. Смешать с маринадом и оставить на 1 ч.

Рыбу вынуть из маринада, обсушить бумажными полотенцами и обмазать кунжутным маслом со всех сторон.

Разогреть тепан до 240 °С, обжарить тунца с каждой стороны по 1 мин. 🍳

Выложите кусочки тунца на прямоугольное белое сервировочное блюдо. Дайте остыть 10 мин. Дополните молодой спаржей и украсьте лепестками редиса.





## Фишболы из тунца

### Необходимое оборудование Gaggenau

Тепан

Температурный режим:	170 °С
Время приготовления:	25 мин.
Количество порций:	10
Калорийность:	169,04 ккал

### Ингредиенты:


- 500 г консервированного тунца в собственном соку
  - 4 пера зеленого лука
  - 1 зубчик чеснока
  - 1 красный перец чили
  - 4 веточки петрушки
  - 1 ст. л. рыбного соуса
  - 1 ст. л. сахара
  - 1 яйцо
  - 1 ст. л. винного уксуса
  - мука
  - оливковое масло
  - соль
- для соуса:
- 4 ст. л. майонеза
  - сок и цедра 1 лайма
  - 1 перец чили

**Приготовление.** Тунец откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, переложить в миску и размять вилкой на небольшие кусочки.

Чеснок очистить и мелко порубить. Зеленый лук и листья петрушки тонко нарезать. Перец чили разрезать вдоль, удалить семена, мелко нарезать.

Смешать мясо тунца, лук, чеснок, чили, петрушку, рыбный соус, уксус, сахар и яйцо, посолить. Скатать из получившегося фарша небольшие шарики, затем сплющить их в форме дисков. Обвалять в муке и положить в холодильник на 30 мин.

В это время приготовить соус. Перец чили разрезать вдоль, удалить семена и мелко нарезать. Смешать чили, сок и тертую цедру лайма с майонезом.

Разогреть тепан до 170 °С, налить масло и обжарить котлетки с двух сторон, 5 мин. 

Выложите на сервировочное блюдо ложкой густой соус, чтобы он не растекался. Погрузите в каждый кружок соуса фишбол и украсьте мелко порубленным чили.





## Морской черт в шубе из кунжута с овощами

### Необходимое оборудование Gaggenau Тепан

Температурный режим:	180 °С
Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	293,53 ккал

### Ингредиенты:

- 600 г филе морского черта
- 1 белок
- 1 небольшой кочан пекинской капусты или пак-чой
- ½ красного болгарского перца
- ½ желтого болгарского перца
- 1 пучок листового кервеля
- 6 ст. л. масла зародышей пшеницы
- 70 г семян кунжута
- 50 мл сухого хереса
- 2 ст. л. винного уксуса
- 1 ст. л. крахмала
- 1 ч. л. порошка карри
- свежемолотый мускатный орех
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Филе морского черта обсушить бумажными полотенцами, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

В миске взбить белок в легкую пену, добавить крахмал, перемешать. Кусочки рыбы обмакнуть сначала во взбитую массу, затем обвалить в кунжуте, прижимая панировку плотнее, переложить на тарелку и поставить в холодильник.

Кочан пекинской капусты разрезать пополам, мелко нарезать. Сладкий перец нарезать соломкой.

Разогреть тепан до 180 °С, налить масло, обжарить рыбу в панировке с каждой стороны по 2–3 мин. Отодвинуть в сторону. В оставшееся от жарки масло положить овощи, обжарить 5–6 мин. Посыпать карри и молотым мускатным орехом, влить херес и уксус. Дать закипеть, тщательно перемешать, готовить еще 1–2 мин. ☞

Выложите горячую овощную смесь на тарелки, сверху аккуратно, чтобы они не развалились, положите кусочки рыбы. Украсьте кервелем и подавайте на стол.



# Мясные шарики



## Необходимое оборудование Gaggenau Тепан


Температурный режим:	220 °C
Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	242,74 ккал

## Ингредиенты:

- 500 г говяжьего фарша
- 1 яйцо
- 1 небольшой красный сладкий перец
- 1 горсть кураги без косточек
- 1 ст. л. кедровых орехов
- 1 ст. л. фисташек
- щепотка душистого перца
- шафран на кончике ножа
- 2 ст. л. оливкового масла
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена и перегородки, мелко нарезать. Курагу нарезать маленькими кубиками. Кедровые орехи и фисташки измельчить в блендере в мелкую крошку.

Смешать фарш, яйцо, сладкий перец, курагу и молотые орехи, добавить специи, посолить и поперчить. Мокрыми руками сформировать шарики диаметром 3 см.

Разогреть тепан до 220 °C, налить масло, разогреть и обжарить шарики со всех сторон до готовности 6–8 мин. 

Подавайте шарики без гарнира. Используйте в сервировке соус на томатной основе. Украсьте блюдо декоративными цветами и зеленью.





## Средиземноморское блюдо с ягненком и королевскими креветками

### Необходимое оборудование Gaggenau

#### Тепан

Температурный режим:	220 °С
Время приготовления:	4 ч 40 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	145,90 ккал

### Ингредиенты:

- 400 г филе ягненка
- 400 г очищенных королевских креветок
- 1 баклажан
- 1 луковица
- 2 цукини
- сок ½ лимона
- 1 зубчик чеснока
- 1 веточка розмарина
- 200 мл белого сухого вина
- 2 ст. л. меда
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- соль

#### для соуса:

- 2 анчоуса
- 1 небольшой пучок укропа
- 1 небольшой пучок базилика
- 3 веточки мяты
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. каперсов
- сок ½ лимона
- 2 зубчика чеснока
- 200 мл оливкового масла

**Приготовление.** Для маринада чеснок мелко нарезать. Растереть в ступке с листиками розмарина, солью и перцем. Добавить вино, мед, лимонный сок и оливковое масло. Перемешать.

Баклажан, лук и цукини нарезать соломкой. Переложить в миску и перемешать с маринадом. Оставить на 1 ч.

Овощи в маринаде отбросить на сито, промокнуть бумажными полотенцами. Мясо нарезать средними кусочками.

Тепан разогреть до 220 °С, налить масло, обжарить порционно овощи, ягненка, креветки до полной готовности по 2–4 мин.

Для соуса все ингредиенты измельчить в блендере.

Подавать горячим. 🍴

Разложите на тарелке креветки, сверху поместите кусочек мяса. Рядом выложите готовые овощи горкой, полейте соусом.





## Блины с лососем

### Необходимое оборудование Gaggenau Тепан

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	15 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	177,58 ккал

### Ингредиенты:

для теста:

- 200 мл молока
- 2 яйца
- 125 г муки
- соль

для начинки:

- 4 ломтика слабосоленого лосося
- 250 г творожного сыра
- 2 ст. л. сливок жирностью от 30%
- 1 ст. л. сливочного хрена
- сливочное масло для смазывания блинчиков
- растительное масло для жарки
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Для теста взбить яйца с щепоткой соли до пышной пены. Добавить молоко и просеянную муку. Замесить однородное тесто.

Для начинки сыр взбить со сливками и хреном. Приправить солью и перцем.

Разогреть тепан до 200 °С, налить растительное масло, испечь тонкие блинчики, периодически добавляя немного масла. Выложить на тарелку, смазывая сливочным маслом. Дать немного остыть.

Каждый блинчик смазать сырной смесью, выложить половину ломтика лосося и свернуть. 🍴

Сервируя блюдо, нарежьте свернутые блинчики роллами, украсьте их ломтиком лосося и укропа, сбрызните соком лимона. Рядом выложите сырную начинку, украшенную листьями мини-салата.





## Жареный лосось с соусом из спаржи

### Необходимое оборудование Gaggenau

Тепан

Духовой шкаф-пароконвектомат

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	51,69 ккал

### Ингредиенты:

- 4 филе лосося
- 10 стеблей белой спаржи
- 20 стеблей зеленой молодой спаржи
- 100 г салата фризе
- 120 мл сливок жирностью 30%
- 100 мл овощного бульона
- 40 г сливочного масла
- 1 ст. л. сахара
- мука для панировки
- сок и цедра половины лимона
- бальзамический уксус
- горсть листьев кинзы
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Для соуса стебли белой спаржи очистить. Срезать жесткие концы у зеленой.

Спаржу переложить в чашу пароконвектомата, добавить овощной бульон, размягченное сливочное масло, лимонный сок и цедру. Приправить сахаром, солью и перцем. Выбрать режим «100% влажность» и установить температуру 100 °С. Готовить на нижнем уровне 10 мин. Переложить в ледяную воду. Откинуть на дуршлаг, слить воду.

Срезать верхушки у белой спаржи и у половины зеленой. Измельчить в блендере по отдельности до однородности. Протереть через сито. Добавить к белой и зеленой спарже по 60 мл сливок. Приправить солью и перцем. Повторно взбить. Соусы убрать в холодильник.

Для салата оставшуюся зеленую спаржу с корешками нарезать средними кусочками. Смешать с листьями салата. Отдельно взбить оливковое масло, бальзамический уксус и измельченную кинзу. Заправить салат.

Рыбу нарезать средними кусочками. Приправить солью и перцем, обвалить в муке. Стряхнуть излишки.

Разогреть тепан до 200 °С, налить оливковое масло, обжарить лосося с каждой стороны по 2 мин. 🗲

Подавайте рыбу порционно. Сервировочную тарелку украсьте двумя соусами – из зеленой и белой спаржи, лосось – миксом из мини-салатов и декоративными цветами.



# Бургер



## Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель  
Тепан

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	20 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	314, 78 ккал

## Ингредиенты:

- 500 г говяжьего фарша
- 4 двойные булочки для бургера
- 1 крупный помидор
- 2 красные луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 5 яиц
- 1 ст. л. панировочных сухарей
- ½ ч. л. горчицы
- 2 ст. л. оливкового масла
- 4 ст. л. домашнего майонеза
- листья зеленого салата
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Для начинки одну луковицу мелко нарезать. Чеснок разрезать на четыре части. Включить варочную панель на низкую мощность, томить на сковороде лук с оливковым маслом до светлого золотистого цвета, 4–5 мин. Добавить чеснок, переключить варочную панель на среднюю мощность, жарить еще 2–3 мин.

В миске смешать фарш, панировочные сухари, горчицу. Приправить солью и перцем. Добавить одно яйцо и готовую овощную смесь. Хорошо вымесить. Сформировать мясные бургеры.

Разогреть тепан до 200 °С, налить оливковое масло, разогреть, обжарить бургеры с каждой стороны до полной готовности, по 1–2 мин. Дать немного остыть, 5 мин. На разогретом тепане в оставшемся после жарки масле приготовить четыре яичницы-глазуньи.

Помидор нарезать средними кружками, одну луковицу – кольцами.

На каждую половину булочки намазать майонез, положить лист салата, помидор, кольца лука, мясной бургер, накрыть листиком салата, сверху выложить яичницу-глазунью. Завершить второй половинкой булочки. 🍷

Сервируя бургер, отдайте предпочтение посуде темных тонов. На ней особенно эффектно выглядят и сочная зелень, и аппетитные красные помидоры.



## Овощи с тофу, жаренные на тепане



Необходимое оборудование Gaggenau  
Варочная панель с конфоркой вок

Температурный режим:	200 °С
Время приготовления:	20 мин.
Количество порций:	4–5
Калорийность:	37,72 ккал

### Ингредиенты:

- 300 г тофу
- 2 цукини
- 1 сладкий перец
- 250 г брокколи
- 200 г шампиньонов
- 4 сочные морковки
- 100 г проростков сои
- 30 г кедровых орехов
- панировочные сухари
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. кунжутного масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Перец, цукини, морковь и шампиньоны нарезать соломкой. Брокколи разобрать на мелкие соцветия.

Тофу нарезать средними кубиками. Сбрызнуть соевым соусом и кунжутным маслом. Обвалять в панировочных сухарях, излишки стряхнуть.

Включить конфорку вок на высокую мощность, раскалить кунжутное масло на сковороде вок, обжарить порционно грибы, овощи и ростки сои, сдвигая их по мере готовности на край сковороды. Обжарить тофу 2 мин. Добавить кедровые орешки и готовить еще 1 мин. 🔥

Выложите кусочки тофу на сервировочное блюдо на «подушку» из нарезанных соломкой овощей: сладкого перца, моркови, цукини и брокколи. Украсьте тонким ломтиком шампиньона.





## Рыба, жаренная с овощами и грибами в китайском стиле

### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель с конфоркой вок

Время приготовления:	35 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	140, 57 ккал

### Ингредиенты:

- 500 г филе морской белой рыбы
- 100 мл рыбного бульона
- 100 г крабового мяса
- 100 г шиитаке
- 1 кочан китайской капусты
- 1 стебель лука-порей, только белая часть
- 1 сладкий перец
- 100 г ростков сои
- 2 стебля лемонграсса
- 200 г пшеничной лапши
- сок ½ лимона
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. соуса табаско
- 1 ст. л. кунжутного масла
- горсть листьев кинзы
- соль

**Приготовление.** В кастрюлю влить бульон, добавить лемонграсс. Включить варочную панель на высокую мощность, довести до кипения, снять с плиты, дать настояться 25–30 мин.

В это время рыбу нарезать небольшими кусочками, смешать с измельченной кинзой, сбрызнуть кунжутным маслом и лимонным соком, отставить.

Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Нарезать тонкой соломкой перец, капусту, лук-порей и шиитаке.

Включить варочную панель на высокую мощность, отварить лапшу согласно инструкции на упаковке. Отбросить на сито, дать стечь излишкам жидкости. Держать в тепле.

Включить конфорку вок на высокую мощность, раскалить кунжутное масло на сковороде вок и обжарить порционно грибы, овощи и ростки сои, сдвигая их по мере готовности на край сковороды. Обжарить рыбу 2 мин. Приправить рыбу солью, добавить табаско, быстро перемешать все ингредиенты на сковороде.

Вынуть лемонграсс, влить бульон. Добавить соевый соус, лапшу, нарезанное крабовое мясо. Переключить конфорку на среднюю мощность, готовить 1–2 мин. ☞

Выберите для сервировки глубокое блюдо в минималистском стиле. Выложите готовую лапшу так, чтобы рыба и крабовое мясо были сверху. Украсьте перышками лемонграсса.



## Жареные гребешки с пак-чой и арахисово-кокосовым соусом



### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель с конфоркой вок

Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	145,91 ккал

### Ингредиенты:

- 14–16 гребешков
- 500–700 г китайской капусты пак-чой
- 2 ст. л. рыбного соуса
- 1 ст. л. кунжутного масла
- соль
- свежемолотый черный перец

### Для соуса:

- 150–200 мл кокосового молока без сахара
- 100 г несоленого жареного арахиса
- 1 зубчик чеснока
- 2 см свежего корня имбиря
- 1 зеленый перец чили
- 1–2 ст. л. коричневого сахара
- цедра 1 лимона
- большая горсть листьев кинзы

**Приготовление.** Мясо гребешков обсушить бумажными полотенцами. Выложить в миску, сбрызнуть кунжутным маслом и перемешать руками, чтобы гребешки были полностью им покрыты. Накрыть миску и оставить при комнатной температуре настаиваться 15 мин.

Для орехово-кокосового соуса смешать миксером до консистенции песто арахис, чеснок, имбирь, натертый на мелкой терке, перец чили (с семенами или без, по желанию), сахар, постепенно подливая в соус кокосовое молоко.

Включить конфорку вок на высокую мощность, раскалить сковороду вок, обжарить гребешки небольшими порциями (по 3–4 штуки) с каждой стороны, по 1 мин. Посолить и поперчить. Держать в тепле.

Капусту нарезать тонкими полосками. Включить конфорку вок на высокую мощность, обжарить капусту на сковороде вок с кунжутным маслом 2–3 мин. Влить рыбный соус. Перемешать и сразу добавить орехово-кокосовый соус. Довести смесь до кипения. Положить в вок гребешки и прогреть 1 мин. 🔥

На сервировочной порционной тарелке выложите готовые гребешки и листочки капусты пак-чой. Рядом разложите кокосово-ореховый соус, украшенный декоративными цветами, мини-зеленью кресс-салата и живописными каплями бальзамического крема.



## Ягненок карри в азиатском стиле



### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель с конфоркой вок

Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	162,96 ккал

### Ингредиенты:

- 700 г ягнатины из тазобедренной части
- 400 мл кокосового молока без сахара
- 1 луковица
- 1 лимон
- 3–4 зубчика чеснока
- 4–5 см корня свежего имбиря
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. острой пасты чили
- 1 ч. л. молотой корицы без горки
- 1 ч. л. молотых семян кориандра
- 1–1,5 ч. л. порошка карри
- 1–2 ч. л. куркумы
- оливковое масло
- горсть листьев кинзы
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Мясо обсушить бумажными полотенцами. Нарезать небольшими длинными кусочками, переложить в миску.

Для маринада при помощи мелкой терки снять цедру с лимона, имбирь натереть на мелкой терке. Выдавить сок из лимона, смешать с цедрой, пастой чили, сахаром, семенами кориандра, корицей, имбирем. Приправить солью и перцем. Добавить немного оливкового масла. Смешать мясо с маринадом и оставить на 15–20 мин.

Лук нарезать полукольцами, чеснок разрезать пополам.

Включить конфорку вок на высокую мощность, раскалить оливковое масло на сковороде вок, обжарить лук и чеснок 1–2 мин., сдвинуть на край. Обжарить на той же сковороде мясо 2 мин. Перемешать лук, чеснок и мясо. Добавить оставшийся маринад. Приправить карри, куркумой, солью и перцем. Залить кокосовым молоком. Довести до кипения. Переключить конфорку на среднюю мощность, готовить еще 2–3 мин. 🔪

Выберите для сервировки ягненка карри посуду в азиатском стиле. Простую по форме и необычную по цветовой гамме. Выложите дикий рис нижним слоем, сверху – мясо ягненка. Сделайте соусом карри длинные полоски с обеих сторон.



## Курица в кисло-сладком соусе



### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель с конфоркой вок  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	139,09 ккал

### Ингредиенты:

- 400 г филе куриной грудки
- половина небольшого ананаса
- 1 сладкий перец
- 1 луковица
- 1 цукини
- 1 перец чили
- 2 зубчика чеснока
- 50 г ростков сои
- 50 г кешью
- 200 г длиннозерного риса
- растительное масло
- соль

### для соуса:

- 75 мл уксуса
- 2 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. кетчупа
- 2 ст. л. вустерского соуса

**Приготовление.** Сладкий перец и перец чили разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Сладкий перец, чили, цукини, лук нарезать тонкой соломкой. Чеснок разрезать на 2–4 части. Кешью порубить. Ананас очистить, нарезать небольшими кусочками.

Курицу нарезать полосками.

Рис положить в емкость для пароконвектомата. Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 100 °С, с выбранной влажностью 100%. Готовить на нижнем уровне в течение времени, указанного на упаковке. Вынуть емкость, держать в тепле.

Включить конфорку вок на высокую мощность, раскалить растительное масло на сковороде вок, обжарить порционно сладкий перец, лук, цукини 2–3 мин. Сдвинуть на край сковороды. Обжарить курицу 2 мин., затем ананас, 1 мин.

Перемешать содержимое сковороды. Приправить солью. Добавить все ингредиенты соуса. Активно перемешать.

Добавить ростки сои, чили перец, чеснок и кешью. Готовить еще 1–2 мин.

Рис подать на гарнир. 🍴

Сделайте стружкой оливкового масла рисунок и по его оси выложите все ингредиенты. Полоски цукини сверните гнездами, рис сформируйте в чашке с круглым дном и аккуратно переверните на тарелку. Кусочки ананаса, выложенные веером, придадут блюду азиатский акцент. В центре, рядом с курицей, положите свежий кешью и колечко перца чили.



## Быстрая паэлья



### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель с конфоркой вок  
Духовой шкаф-пароконвектомат

Время приготовления:	30 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	103,39 ккал

### Ингредиенты:

- 300 г среднезерного риса, лучше испанского
- 600 г очищенных королевских креветок
- 300 г каракатиц или осьминожек
- 250 г брокколи
- 250 г помидоров черри
- 2 луковицы
- 200 мл белого сухого вина
- 200 мл овощного бульона
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- соль

**Приготовление.** Рис положить в емкость для пароконвектомата. Разогреть духовой шкаф-пароконвектомат до 100 °С, с выбранной влажностью 100%. Готовить на нижнем уровне в течение времени, указанного на упаковке, минус 5 мин. Вынуть емкость, держать в тепле.

Брокколи разобрать на соцветия. Лук нарезать полукольцами.

Включить конфорку вок на высокую мощность, раскалить оливковое масло на сковороде вок, обжарить порционно лук и брокколи 2–3 мин. Сдвинуть на край сковороды. Обжарить креветки и каракатицы (или осьминожки) 1 мин.

Перемешать содержимое сковороды. Добавить рис. Приправить солью и перцем. Перемешать. Влить вино и бульон. Положить помидоры черри. Готовить еще 5–7 мин. Подавать горячей. ☑

Сначала выложите на тарелку двумя-тремя красивыми горками рис. Сверху поместите креветки и осьминожки. Украсьте блюдо листьями свежего салата и несколькими зелеными горошинами.





GAGGENAU

## Выдвижной ящик для подогрева посуды

GAGGENAU

Ящик для подогрева посуды не так прост, как может показаться на первый взгляд. Это ящик с секретами, ведь он может делать много больше, чем просто подогревать тарелки. Работая в диапазоне от 40 до 80 °С, прибор может использоваться для подрумянивания хлеба, поднятия теста, поддержания супов в теплом состоянии, он также идеален для бережного размораживания и приготовления домашнего йогурта. А еще он свободно вмещает и подогревает от 6 до 12 обеденных тарелок, в зависимости от модели, включая тарелки для супа.



# Паста с лососем



## Необходимое оборудование Gaggenau

Ящик для подогрева посуды  
Варочная панель

Температурный режим:	80 °C/8, 6, 4
Время приготовления:	45 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	167,04 ккал

## Ингредиенты:

- 350 г пасты
- 300 г филе лосося без кожи
- 4 зубчика чеснока
- 1 зеленый перец чили
- 1 красный перец чили
- 30 мл оливкового масла
- 30 г сливочного масла
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Филе лосося нарезать полосками по 100 г. Смазать размягченным сливочным маслом и выложить в форму. Накрыть пленкой, оставить при комнатной температуре.

Ящик для подогрева посуды включить в режим «2», поместить форму с рыбой, оставить на 25 мин. Вынуть, остудить, нарезать кусочками.

Чеснок мелко порубить. Перцы чили разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать тонкой соломкой.

Варочную панель включить на высокую мощность, вскипятить в большой кастрюле 4 л воды, добавить соль. Переключить варочную панель на среднюю мощность, положить пасту, варить до состояния «аль денте» согласно инструкции на упаковке.

Пока варится паста, включить варочную панель на среднюю мощность, разогреть в сковороде оливковое масло, обжарить чеснок и перец чили до мягкости, 5 мин. Готовую пасту откинуть на дуршлаг, переложить в сковороду с чесноком и перцем.

Перемешать, посолить, поперчить, готовить 1–2 мин. Сковороду снять в варочной панели, добавить лосось. Сразу же подавать. ☑

Выложите готовую пасту гнездами на блюдо. Рядом положите кусочки рыбы. Между ними рассыпьте тонко нарезанную соломкой смесь из красного сладкого перца и перца чили. Украсьте листочками петрушки.





## Английский ростбиф

### Необходимое оборудование Gaggenau

Ящик для подогрева посуды  
Гриль Vario

Температурный режим:	80 °C
Время приготовления:	1 ч 30 мин. – 3 ч
Количество порций:	6
Калорийность:	187,20 ккал

### Ингредиенты:

- 1 кг толстого или тонкого края говядины
- соль
- свежемолотый черный перец

**Приготовление.** Обсушить мясо бумажными полотенцами, посолить и поперчить. Разогреть гриль Vario, обжарить мясо со всех сторон до румяной корочки. Предварительно разогреть вместе с посудой ящик для подогрева в режиме «4». Переложить ростбиф в подогретую посуду, поместить в ящик и томить от 1 ч 30 мин. до 2 ч в зависимости от степени прожарки мяса. Готовый ростбиф вынуть из ящика, накрыть фольгой и оставить отдыхать на 10 мин. ☒

Нарежьте мясо тонкими, не более 5 мм, кусками. Выложите в ряд на овальном блюде, свернув края кусочков внутрь. Сервируйте овощами: цукини, помидорами, болгарским перцем.





## Домашний йогурт с ягодами

### Необходимое оборудование Gaggenau

Ящик для подогрева посуды

Температурный режим:	40 °С
Время приготовления:	8–10 ч
Количество порций:	14–16
Калорийность:	59,33 ккал

### Ингредиенты:

- 2 л пастеризованного молока
- 125 мл натурального йогурта с коротким сроком хранения

**Приготовление.** Выложить йогурт в плоскую стеклянную форму с высокими краями. Добавить молоко и хорошо размешать. Включить ящик для подогрева посуды в режим «1», поставить форму с молоком, оставить на 6–8 ч.

Готовый йогурт убрать в холодильник на 2 ч, чтобы он загустел. ☑

Эффектно выглядит йогурт, поданный в стеклянном стакане, заполненном наполовину. В качестве украшения положите сверху цветок фиалки и ягоды свежей ежевики.



## Полностью автоматическая кофемашина



Полностью автоматическая кофемашина Gaggeneau как настоящий профессионал за считанные секунды приготовит идеальный кофе у вас дома.

С помощью точных настроек крепости, степени помола и температуры воды, вы сможете создать свой собственный идеальный кофейный напиток и даже на вкус каждого члена семьи. Занесите в память персональные настройки и нужный напиток будет моментально приготовлен одним нажатием клавиши. Кофемашина оснащена семью режимами подсветки, чтобы представить готовый напиток в самом выгодном свете. И это еще не все, что она умеет! Воспользуйтесь функцией одновременного приготовления двух напитков и вы сможете очень быстро сервировать кофе для целой компании гостей.

Кофемашина представлена в двух вариантах: контейнерная и с подключением к сливу и заливу воды.

Дверца кофемашины открывается с помощью сенсора предоставляя легкий доступ к воде, молоку и кофейным зернам.

Дополните кофемашину выдвижным ящиком для подогрева посуды и теплые чашки для ароматного напитка будут всегда у вас под рукой.





## Капучино по-венски

### Необходимое оборудование Gaggenau

Кофемашина

Время приготовления:	10 мин.
Количество порций:	1
Калорийность:	271,99 ккал

### Ингредиенты:

- 1 порция латте-макиато
- 30 мл молока
- 10 г шоколада
- сахар

**Приготовление.** Охладить шоколад в морозильной камере. Натереть на крупной терке или на диске комбайна.

Сварить в кофемашине порцию латте-макиато. Посыпать тертым шоколадом. ☒

Подавайте напиток в прозрачном высоком стакане с ручкой. Сервируйте ягодным пирожным макарони и свежей малиной. Отдельно подайте сахар.



## Францисканец



### Необходимое оборудование Gaggenau

Кофемашина

Время приготовления:	10 мин.
Количество порций:	1
Калорийность:	343,77 ккал

### Ингредиенты:

- 1 порция кофе с молоком
- 30 мл молока
- 20 мл сливок жирностью 35%
- 10 г шоколада
- сахар

**Приготовление.** Охладить шоколад в морозильной камере. Натереть на крупной терке или на диске комбайна.

Взбить сливки в миксере в крепкую пену. Сварить в кофемашине порцию кофе с молоком. Аккуратно выложить взбитые сливки и посыпать тертым шоколадом. ☞

Подавайте кофе в высоком прозрачном стакане. Сервируйте трюфельным пирожным и конфетой из белого шоколада с кокосовой стружкой. Сахар подайте отдельно.



# Мариломан



**Необходимое оборудование Gaggeneau**  
Кофемашина

Время приготовления:	5 мин.
Количество порций:	1
Калорийность:	248,40 ккал

#### Ингредиенты:

- 1 большая порция кофе
- 20 мл коньяка
- сахар

**Приготовление.** Сварить в кофемашине порцию кофе. Влить коньяк. Отдельно подать сахар. ☞

Сервируйте мариломан трюфелем и горьким шоколадом.



## Холодный кофе с ромом



### Необходимое оборудование Gaggenau

Кофемашина

Время приготовления:	5 мин. плюс время на охлаждение
Количество порций:	1
Калорийность:	224,19 ккал

### Ингредиенты:

- двойной эспрессо
- 10 мл рома
- 2 ч. л. сахара
- лед

**Приготовление.** Сварить в кофемашине порцию эспрессо и полностью остудить. Кофе смешать с ромом и сахаром. Наполнить льдом высокий стакан и влить кофе. Сразу же подавать с коктейльной соломинкой. ☑

Налейте кофе в высокий бокал. Поставьте на плоское сервировочное блюдо, посыпанное сахарной пудрой и украшенное ягодами малины.





## Чай масала. Индийский чай с молоком и специями

### Необходимое оборудование Gaggenau

Варочная панель  
Кофемашина

Время приготовления:	15 мин.
Количество порций:	4
Калорийность:	43 ккал

### Ингредиенты:

- 3 чашки воды
- 3 чашки молока
- 1½ ч. л. (5–7 г) смеси специй (семена зеленого кардамона, гвоздика, семена фенхеля, анис, корица)
- ¼ ст. л. свежемолотого имбиря
- 3 ч. л. сахара (или меньше по вкусу)
- 2 ч. л. чая Ассам
- корица для сервировки

**Приготовление.** Включить варочную панель на среднюю мощность, соединить в кастрюле воду, одну чашку молока, имбирь и смесь специй. Поставить на варочную поверхность и довести до кипения. Помешать и оставить на медленном огне еще на минуту. Добавить чай и снова довести до кипения. После закипания сразу же уменьшить огонь и оставить вариться 10–15 мин. Взбить оставшееся молоко в кофемашине, используя режим «Молочная пена». Процедить чай со специями и разлить по заранее подогретым в ящике для подогрева посуды чашкам или стаканам. Сервировать, украсив молочной пеной и посыпав корицей. ☒

К чаю можно подать сладости или соленые орешки.







## Холодильники Vario серии 400



Соответствовать самым высоким требованиям – одна из наших задач и поэтому мы непрерывно совершенствуем наши приборы. Новые Vario-приборы серии 400 - это линейка полностью встраиваемых модульных систем охлаждения: холодильники, морозильники, холодильно-морозильные комбинации. Приборы выполнены в едином дизайне и особо эффектно смотрятся при встраивании в сплошную стену.

За массивной дверью скрывается интерьер, соответствующий профессиональному холодильному оборудованию: нержавеющая сталь с элементами из анодированного алюминия цвета «антрацит». Прозрачные стеклянные полки и полки на двери из цельного алюминия прекрасно сочетаются с теплым белым светодиодным освещением, не создающим бликов.

Наши приборы – результат инновационных инженерных решений и технологически совершенны: продукты хранятся в оптимальных условиях влажности и температуры, поэтому radicкки остается хрустящим, виноград сочным, а мясо и рыба свежими.



## Винотеки



Настоящие знатоки и коллекционеры прекрасно знают, как важно не только правильно выбрать вино хорошего года и урожая, но и правильного его хранить. В обновленном модельном ряду винотек Varío серии 400 всё продумано до мелочей.

Выдвижные полки винотек, выполнены из дуба в комбинации с алюминием цвета «антрацит». Благодаря новой конструкции телескопических направляющих, полки полностью выдвигаются, что невероятно удобно. Дополнительные преимущества хранения благородных вин обеспечивают низкая вибрация прибора, система регулировки влажности и угольный фильтр. Все винотеки серии 400 оснащены 3-мя независимыми климатическими зонами, температуру в которых легко регулировать с помощью сенсорного TFT-дисплея.

Яркое светодиодное освещение, с возможностью выбора 5-ти режимов презентационной подсветки, представит винную коллекцию в самом выгодном свете как дорогой арт-объект. Мы предусмотрели все, а вам осталось только откупорить пробку и наслаждаться напитком.



## Советы по хранению вина



В модельном ряду Gaggenau представлен широкий ассортимент винотек, различных по размеру и технической оснащенности, но всех их объединяет одно – высочайшие требования, предъявляемые к хранению вина.

Мы знаем все секреты сохранения вкуса и аромата этого напитка и не идем на компромиссы.

### Секрет № 1. Температура

- Нормальные пределы температуры для хранения вина – диапазон 5–18 °С.
- Идеальными же значениями являются 10–12 °С (так называемая температура погреба).
- При более низких температурах процесс выдержки чрезмерно замедляется, вино почти перестает эволюционировать, при более высоких – преждевременно стареет, не приобретая того богатства оттенков, сбалансированности и тонкости, которых от него можно было бы ожидать.
- Температуры выше 15 °С хуже переносятся винами, в особенности белыми и старыми, чем низкие. Однако вино не должно заморозиться, в противном случае оно будет безнадежно испорчено.
- Колебания температур не желательны, особенно чрезмерно резкие. Если резкие перепады температур имеют суточный характер, вино быстро «устает», что проявляется в первую очередь в потере аромата.
- Также резкое изменение температуры зачастую приводит к пересыханию пробок и, как следствие, к подтеканию, проникновению в бутылку воздуха и болезнетворных микроорганизмов, а затем и скисанию вина.

### Секрет № 2. Темнота

- Свет вообще и его ультрафиолетовая составляющая в особенности способны очень быстро нанести непоправимый вред вину, вызывая процесс окисления органических веществ.

- Свет является одним из главных врагов вин, в особенности белых и игристых, потому что приводит к их слишком быстрому старению, потере свежести и провоцирует развитие пороков, прежде всего так называемого вкуса света – характерного неприятного запаха сероводорода и меркаптана.
- Именно этим объясняются традиция хранения вина в подземных помещениях (погребах) и использование при разливе бутылок окрашенного стекла, которое выступает своего рода светофильтром.
- Вино следует держать в темноте, ни при каких условиях не допуская попадания на бутылки прямых солнечных лучей. Использование ламп дневного света крайне нежелательно.

### Секрет № 3. Вентиляция

- Качество окружающего воздуха и его обновление являются определяющими факторами при хранении вина. Постоянный приток свежего очищенного воздуха предотвратит появление неприятных запахов и образование плесени.
- Хотя вино и находится в герметично закрытой бутылке, оно может быть испорчено проникающими через пробку запахами.
- Существует множество пахучих субстанций, способных привести вино в негодность при хранении в гараже (бензин, машинное масло), хозяйственном сарае (олифа, краска, химические реагенты, пропитанная различными веществами древесина), на кухне (чад, пищевые продукты), в баре (табачный дым), овощном складе и т.д. Это является еще одним аргументом в пользу того, чтобы держать вина только в специально приспособленных и оснащенных необходимым оборудованием помещениях.





**Секрет № 4. Влажность**

- В месте, где хранится вино, необходимо поддерживать достаточную влажность. Ее допустимыми значениями считаются 50–100%, однако лучше, если она не будет выходить за пределы 60–80%. При слишком низкой влажности пробки неизбежно будут ссыхаться и, как следствие, подтекать. Более высокая влажность хотя и не вредит вину непосредственно, может привести к короблению и отклеиванию этикеток, гниению картонных ящиков, деревянных полок, да и самих пробок. Запах гнили и плесени легко передается вину, которое в этом случае бывает окончательно испорчено.
- Проще всего поддерживать влажность в заданных пределах в помещениях со стенами из пористого камня (идеально подходит известняк) или кирпича. Бетонные стены не «дышат», а потому требуют усиленной вентиляции.
- Вина не следует хранить в ящиках или коробках, используемых для их транспортировки.

**Секрет № 5. Полный покой**

- Если вино в течение длительного времени подвергается вибрации или воздействию звуковых волн, это неизбежно приводит к заметному ухудшению его качества.
- Во-первых, оно «устает», преждевременно стареет, как и при резких колебаниях температуры.
- Во-вторых, формирование осадка должно проходить по возможности медленно, без внешних воздействий. Тогда он образует более плотный слой, и декантировать такое вино бывает значительно легче. Напротив, осадок в вине, которое постоянно взбалтывалось, осаждается значительно хуже; вино становится мутным, так что его декантация часто не дает желаемого результата.
- Не следует держать вино в тех местах, где будет нарушаться его покой: в шатком шкафу, на полке под лестницей, вблизи бытовых электроприборов.
- Отсюда два следствия: всякое лишнее движение вину не на пользу, поэтому бутылки при хранении нужно располагать таким образом, чтобы их не приходилось переключивать с места на место вплоть до момента подачи; после транспортировки вино прежде чем подавать на стол, должно «отдохнуть» в течение нескольких суток.



**Секрет № 6. Горизонтальное положение**

- Бутылки должны храниться в горизонтальном положении, чтобы пробки постоянно смачивались вином и не пересыхали. Это необходимо для обеспечения их герметичности.
- Впрочем, бутылки могут быть размещены и под небольшим углом к горизонтали — так, чтобы с одной стороны зеркало пробки оставалось мокрым, а с другой — осадок опускался на дно. На практике этот метод используется редко.
- Этикетки должны располагаться с нижней стороны, в этом случае они дольше не потеряют вида. Если при хранении применяется повышенная влажность или предполагается хранить вино в течение

продолжительного времени, этикетки могут отклеиться, так что лучше прихватить их резинкой или бечевкой.

- При этом бутылки с крепкими спиртными напитками и ликерами при хранении ставятся вертикально.

**Секрет № 7. Поддержание чистоты**

- Недопустимо, чтобы в месте, где хранится вино, развивались грибы и прочие микроорганизмы, способные, проникнув в бутылку, привести к его болезням, придать запах затхлости и плесени. Винный погреб лучше обработать дезинфицирующим средством, не имеющим сильного запаха, стены побелить известью и обязательно обеспечить хорошую вентиляцию, которая в зависимости от размеров и изолированности помещения может быть как активной, так и пассивной.

**Хранение вина в винном погребе и в винотеке**

Винный погреб	Винотека
<b>Медленная и постоянная вентиляция</b>	
Медленный постоянный приток воздуха через приоткрытую дверь и вентиляционное отверстие осуществляется за счет разницы давлений воздуха в погребе и за его пределами.	Благодаря работе вентилятора осуществляется принудительная циркуляция воздуха в полости шкафа. Есть также шкафы с естественной вентиляцией, где медленная циркуляция очищенного воздуха происходит за счет перепада давления между верхним и нижним вентиляционным отверстиями шкафа.
<b>Защита от вибраций</b>	
Земная толща вокруг погреба поглощает внешние вибрации.	Специальные антивибрационные системы поглощают вибрации компрессора.
<b>Стабильная температура</b>	
Благодаря толстому слою земли, являющемуся прекрасной теплоизоляцией, в естественных погребах поддерживается постоянная температура: 10–14 °С.	Шкафы для хранения вина производятся из материалов с улучшенной теплоизоляцией, а специальное остекление дверей снижает утечки тепла.
<b>Защита от ультрафиолета</b>	
В погребах темно. Стены и двери не пропускают свет, защищая вино от порчи.	Сплошные или тонированные стеклянные двери шкафа непроницаемы для ультрафиолетовых лучей.
<b>Поддержание необходимой влажности</b>	
Стены и потолок из необработанного камня абсорбируют влагу из окружающего воздуха, обеспечивая тем самым необходимый уровень влажности. Избыток влаги отводится через прослойку гравия на полу.	Влага конденсируется на внутренних стенках шкафа, что гарантирует поддержание идеального уровня влажности. Избыток влаги удаляется в дренажную емкость.



## Дополнительное оборудование

Инженеры и дизайнеры Gaggenau постоянно совершенствуют внутренние и внешние стороны приборов, поэтому наряду с уникальным дизайном они обладают широким набором функций. Gaggenau стремится соответствовать самым высоким стандартам и взыскательным вкусам шеф-поваров и гурманов. Специалисты компании сделали все, чтобы приборы, встроенные в домашние кухни, работали на профессиональном уровне. Но возможности для улучшения и движения вперед на этом не кончаются.

Используя специальные принадлежности, можно расширить и без того обширные возможности приборов и открыть новые методы приготовления. Стоит попробовать!

Переверните страницу и узнайте о дополнительных принадлежностях, изготовленных из качественных и экологичных материалов.





#### Камень для выпечки.

С помощью камня для выпечки из натуральной керамики, можно выпекать пиццу, хлеб и пышные пироги как в настоящей каменной печи. Отдельный нагревательный элемент нагревает керамический камень снизу до 300 °С. Сверху на камень дополнительный жар не подается. Результат оправдывает ожидания: выпечка получится такой же вкусной, как в Дании, пицца такой же ароматной, как в Италии, а хлеб душистым, как из настоящей хлебопечарни.



#### Противень тепан.

Дополнительный аксессуар, который превращает индукционную варочную панель в единую зону тепан. Идеальное решение для приготовления в азиатском стиле. На этом противне можно одновременно жарить или тушить самые разнообразные продукты - мясо, рыбу, овощи. Благодаря высокой температуре, блюдо готовится быстро, сохраняя свою структуру и приобретая насыщенный вкус. Жира и масла в процессе обработки практически не требуется, а специи призваны лишь подчеркнуть натуральный вкус блюд. Овощи предварительно мелко нарезают и готовят, постоянно перемешивая. Мясо, как правило, жарят крупным куском, чтобы оно сохранило сок, и только непосредственно перед подачей нарезают на ломтики.



#### Противень-гриль из литого алюминия.

Данный противень подходит для варочных панелей с зоной Flex. Одним нажатием на панель управления две конфорки объединяются в зону Flex, на которую помещается противень-гриль. Теперь можно обжаривать на гриле мясо, овощи, рыбу с идеальной золотистой корочкой без использования масла.



#### Телескопические направляющие.

Полностью выдвижные телескопические направляющие для духовых шкафов позволяют удобно разместить тяжелый противень или жаровню, выдвинуть решетки и противни, полить жаркое соусом. Надежны, безопасны и удобны в очистке.



#### Жаровня из литого алюминия, с антипригарным покрытием. Дополнительный аксессуар для духовых шкафов с режимом «Жаровня».

С этим аксессуаром можно без проблем приготовить большие куски мяса, потушить большие порции продуктов, запечь целиком птицу, сделать фаршированные овощи, рулеты, овощное рагу и многое другое. Приготовленное блюдо можно оставить томиться в жаровне для доведения до нужной консистенции или просто для поддержания в теплом состоянии до момента подачи.



#### Сенсор приготовления для контроля температуры внутри посуды.

Данный сенсор автоматически поддерживает заданную температуру внутри посуды, где готовится пища. Процесс приготовления идет при соблюдении оптимальной заданной температуры. Это безопасно и можно быть уверенным, что еда не пригорит, а жидкость не выкипит.