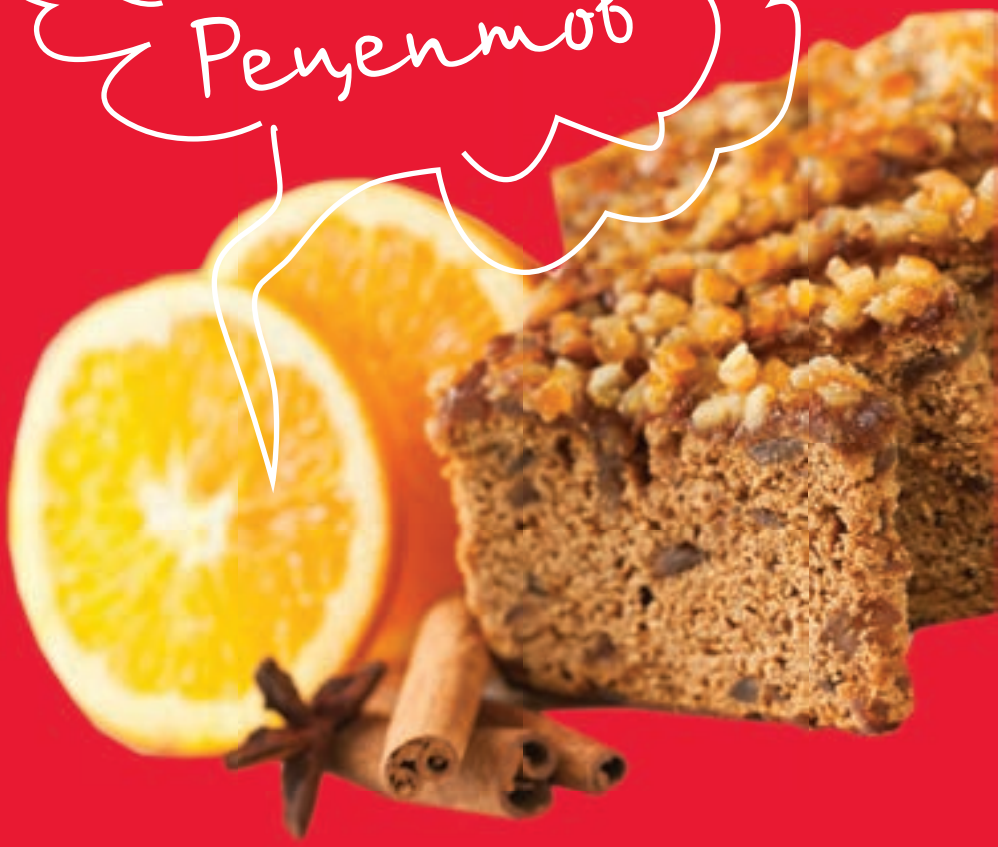
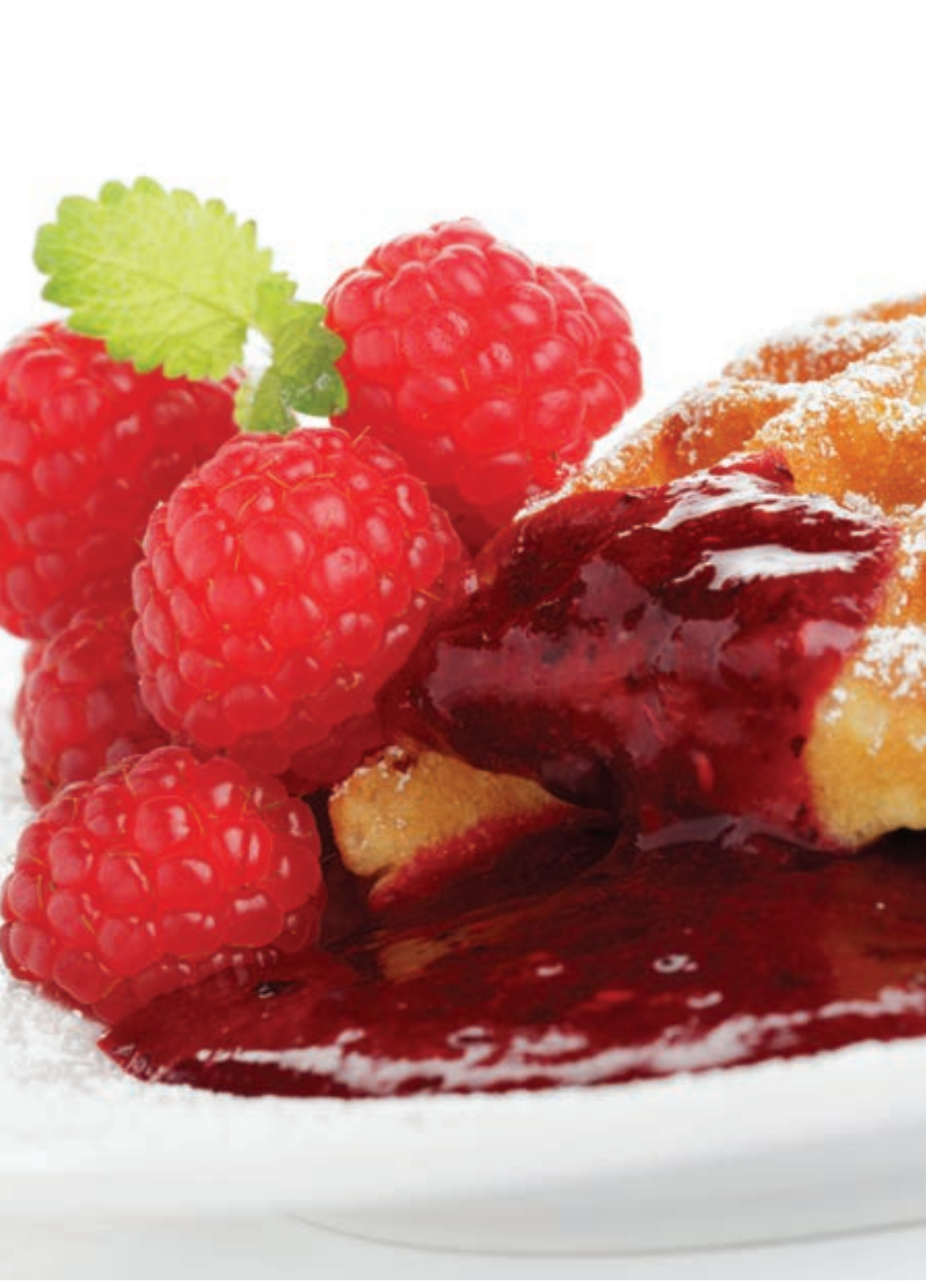
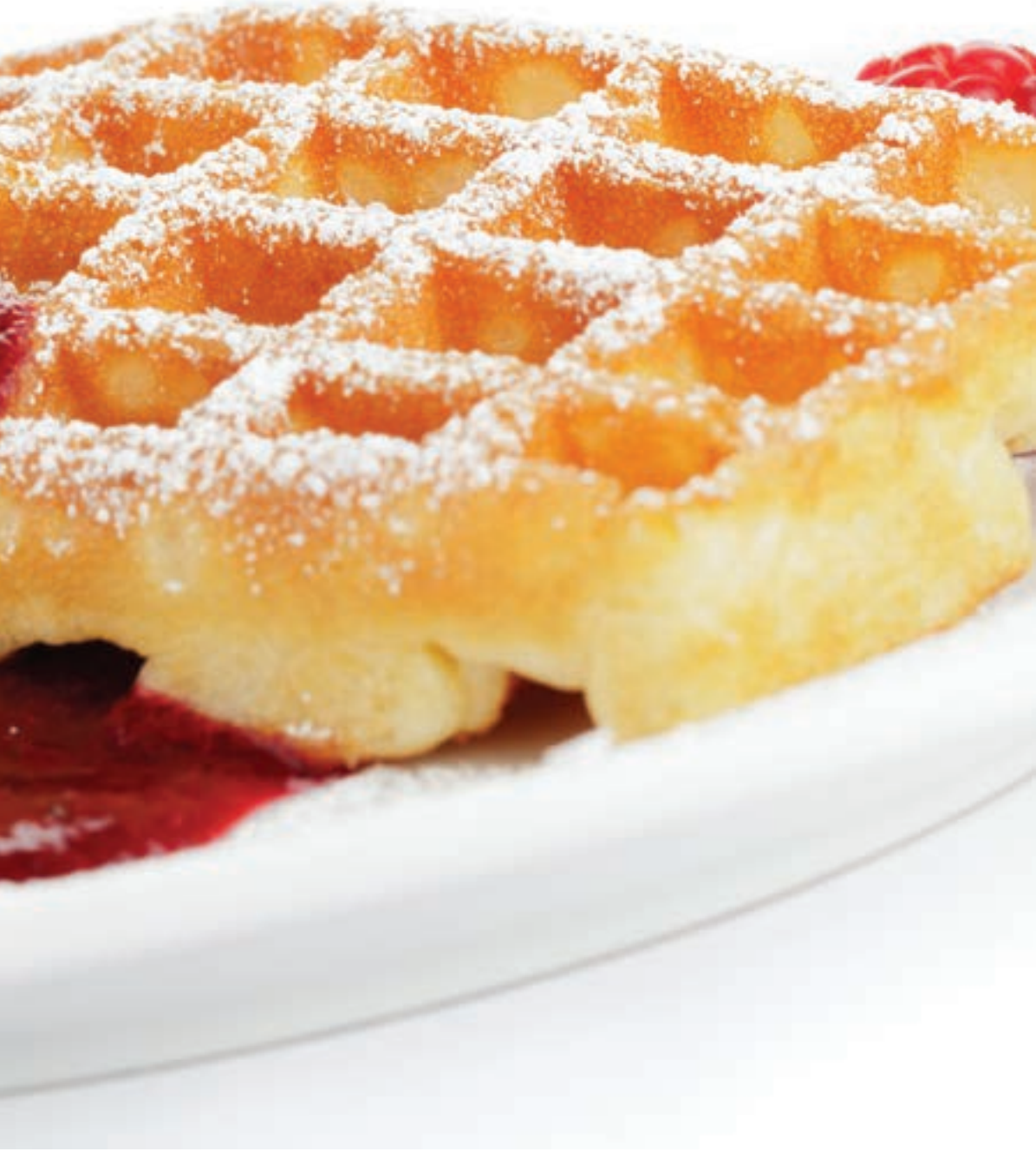
oursson

bon appétit

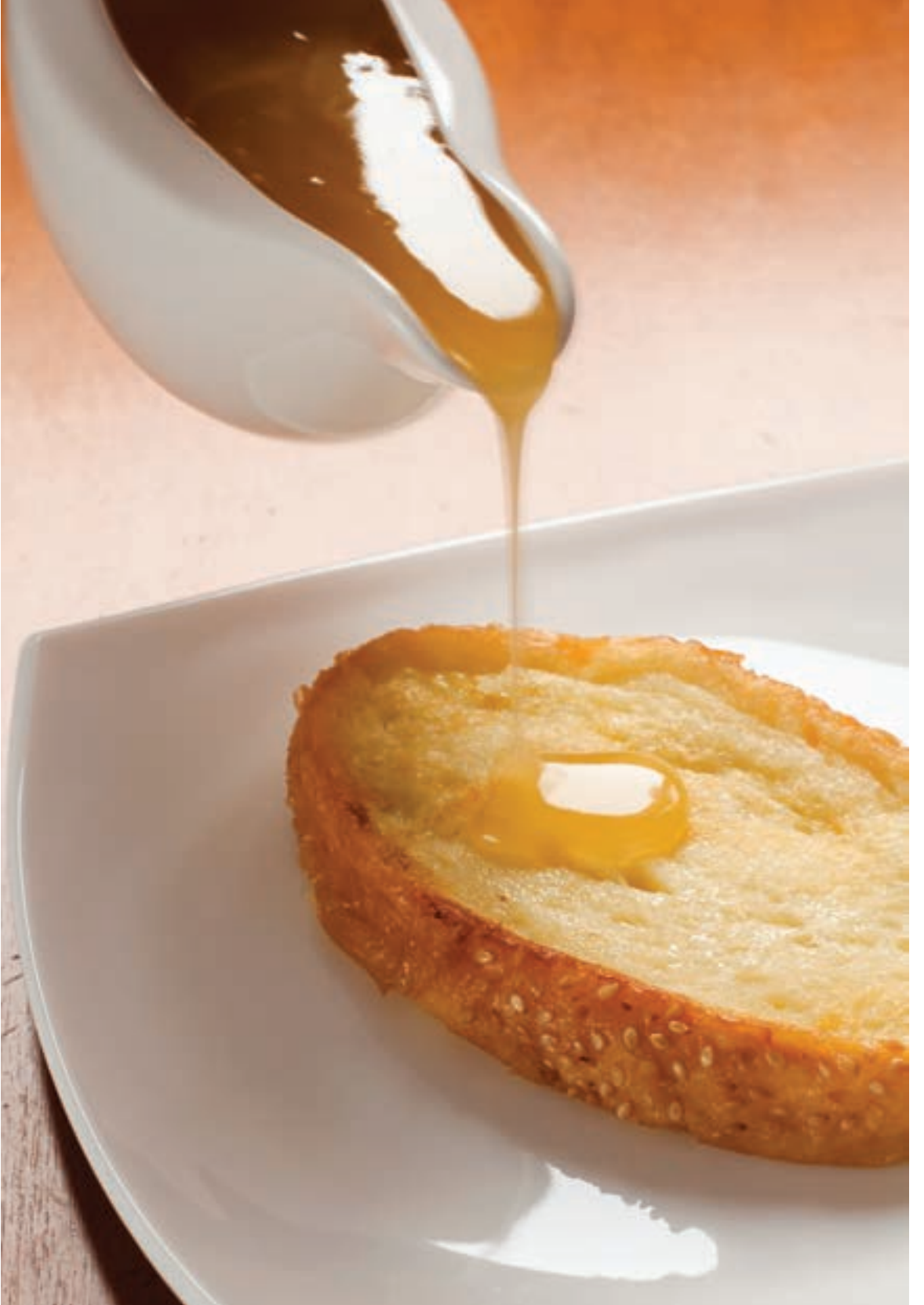
Книга Рецептов







Содержание



Хлеб гречневый с мёдом

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Вода	300 мл	350 мл
Соль	6 г	7 г
Мёд гречишный	25 г	25 г
Масло сливочное 82% жира	50 г	50 г
Мука пшеничная, в/с	400 г	450 г
Мука гречневая	100 г	150 г
Дрожжи сухие	5 г	6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«ОСНОВНОЙ»** и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Кулич миндальный с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Молоко 3,5% жира	80 мл	110 мл
Соль	6 г	7 г
Сахар-песок	75 г	80 г
Ванильный сахар	10 г	10 г
Яйца куриные	2 шт.	2 шт.
Масло сливочное 82% жира	100 г	120 г
Корица молотая	5 г	7 г
Мука пшеничная, в/с	450 г	500 г
Дрожжи сухие	5 г	5 г
Добавить в диспенсер:		
Миндаль молотый	100 г	120 г
Изюм	100 г	120 г
Для украшения кулича:		
Шоколад белый	200 г	200 г
Шоколад черный	50 г	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Поместите миндаль и изюм в диспенсер. Выберите программу «**ОСНОВНОЙ**», размер, цвет корочки, нажмите кнопку «Автоматический диспенсер» и нажмите кнопку «Старт».
2. Переложите горячий кулич на решётку и накройте льняным полотенцем.
3. Полностью остывший кулич покройте растопленным белым шоколадом. Декорируйте поверхность кулича растопленным тёмным шоколадом.
4. Дайте шоколаду застыть. Нарежьте кулич на порции и подавайте к столу.

Хлеб «Бутербродный»

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Молоко 3,5% жира	300 мл	350 мл
Соль	6 г	9 г
Сахар-песок	25 г	25 г
Масло сливочное 82% жира	50 г	60 г
Мука пшеничная, в/с	500 г	600 г
Дрожжи сухие	5 г	6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

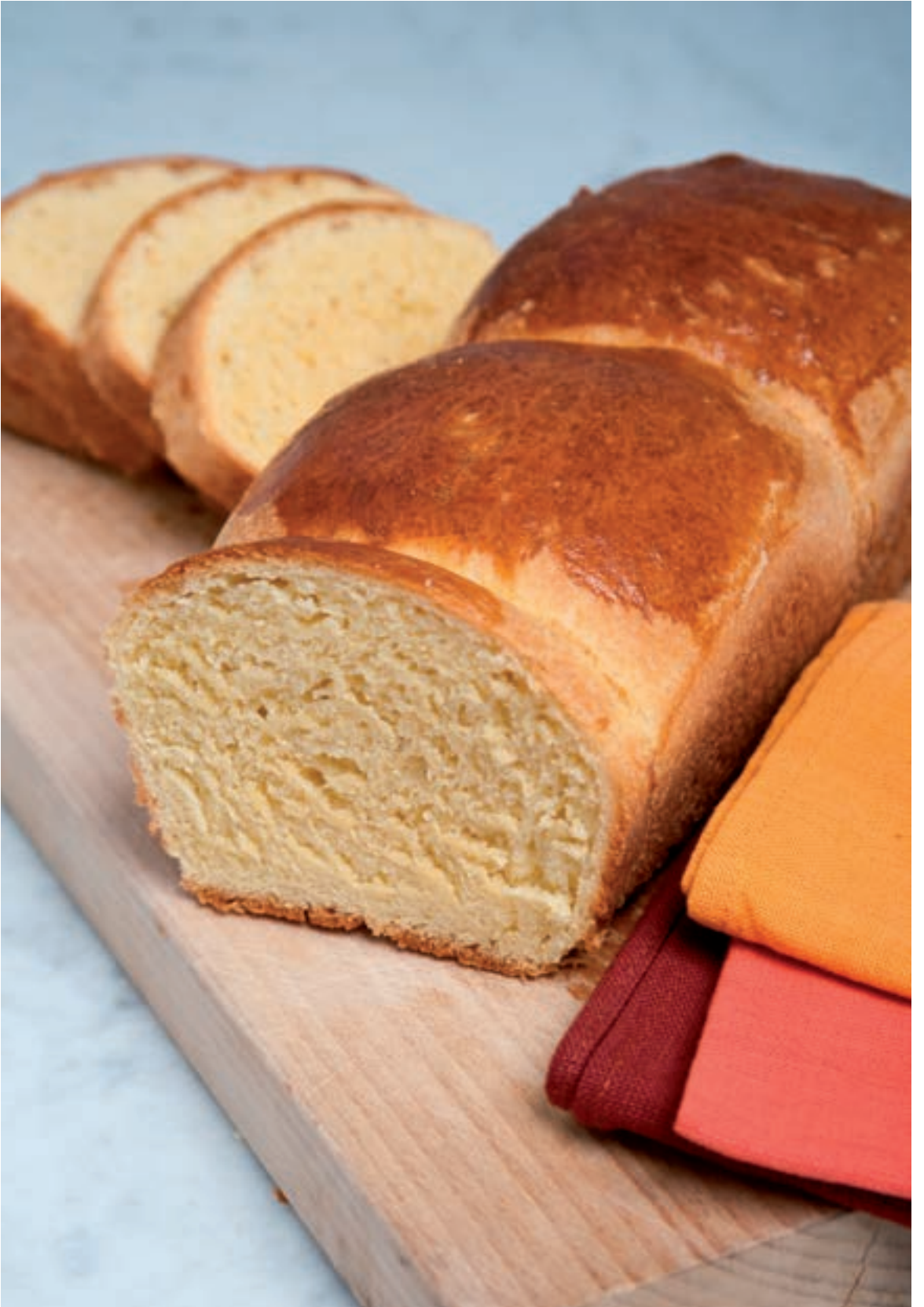
1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**ОСНОВНОЙ**» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Хлеб амарантовый

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Вода	300 мл	350 мл
Соль	6 г	9 г
Масло сливочное 82% жира	10 г	10 г
Мука пшеничная, в/с	500 г	600 г
Мука амаранта	50 г	50 г
Дрожжи сухие	5 г	6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**ФРАНЦУЗСКИЙ**» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Хлеб французский кисломолочный

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Пахта	400 г	500 г
Соль	6 г	7 г
Мука пшеничная, в/с	550 г	600 г
Дрожжи сухие	7 г	9 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**ФРАНЦУЗСКИЙ**» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Примечание:

Вместо пахты рекомендуется использовать остатки турецкого йогурта с сывороткой, приготовленного в хлебопечке и хранившегося в холодильнике не более 7 дней.

Хлеб французский с пищевыми волокнами

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Вода	300 мл	350 мл
Соль	6 г	7 г
Йогурт (из «Турецкого йогурта»)	50 г	50 г
Мука пшеничная, в/с	500 г	550 г
Hi-maize 260 (пищевые волокна, пребиотик)	100 г	120 г
Дрожжи сухие	5 г	5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«ФРАНЦУЗСКИЙ»** и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Хлеб «Сырный»

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Вода	300 мл	350 мл
Соль	6 г	7 г
Сахар-песок	15 г	15 г
Масло оливковое	30 г	35 г
Чеснок толченый	2 зубчика	2 зубчика
Укроп сушёный	2 ч.л.	2 ч.л.
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка	1 щепотка
Мука пшеничная, в/с	500 г	600 г
Дрожжи сухие	10 г	13 г
Добавить после сигнала:		
Пармезан тёртый	50 г	80 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

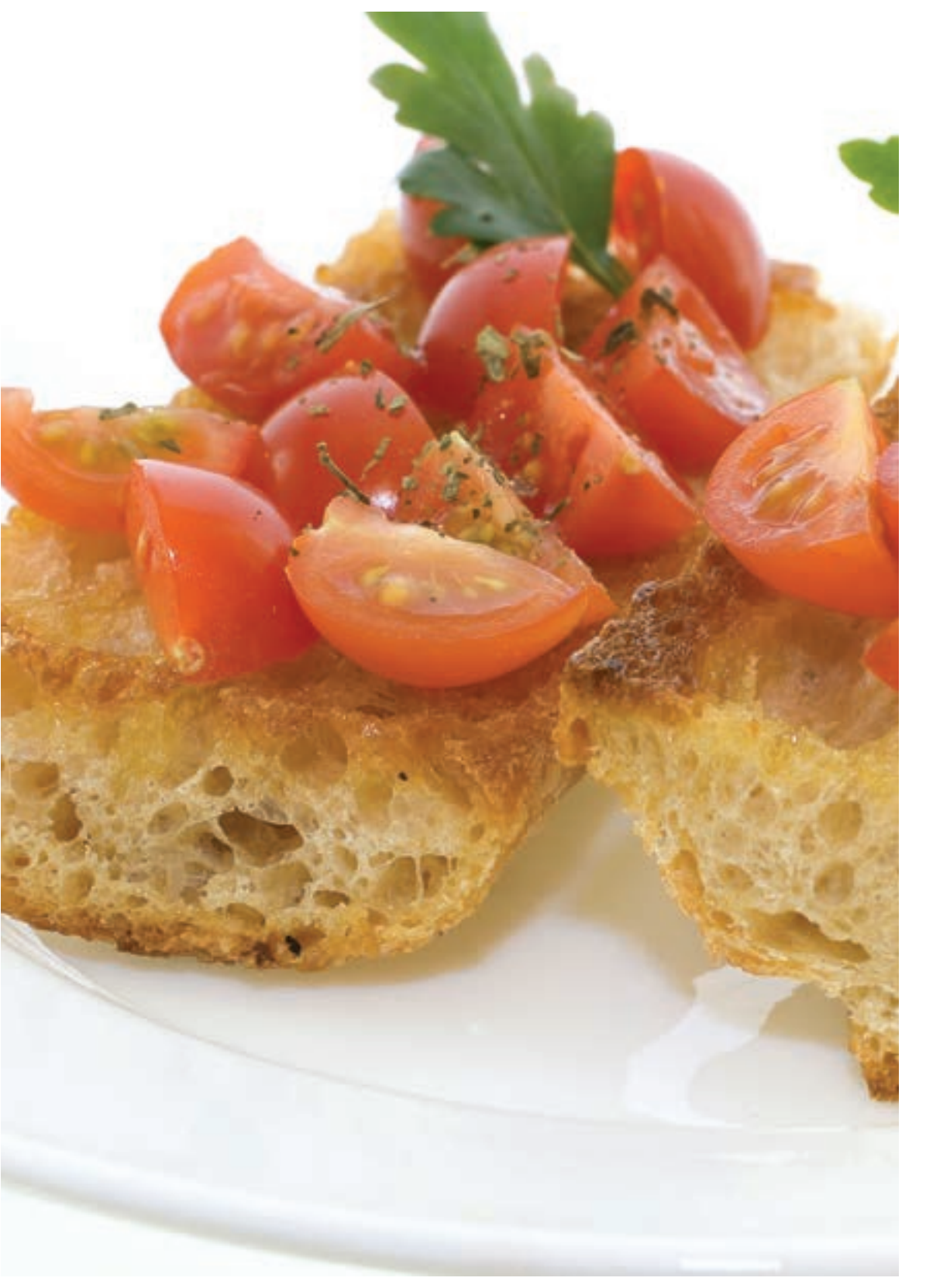
1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**БЫСТРЫЙ**» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте тёртый пармезан в тесто.
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
5. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Хлеб «Пикантный»

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Вода	300 мл	350 мл
Соль	6 г	9 г
Сахар-песок	15 г	15 г
Масло оливковое	30 г	35 г
Чеснок толченый	2 зубчика	2 зубчика
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка	1 щепотка
Мука пшеничная, в/с	500 г	600 г
Дрожжи сухие	10 г	13 г
Добавить в диспенсер:		
Каперсы	10 г	10 г
Маслины измельчённые	40 г	40 г
Томаты вяленые измельчённые	40 г	40 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Поместите каперсы, маслины и томаты в диспенсер.
3. Выберите режим **«БЫСТРЫЙ»,** нажмите кнопку «Автоматический диспенсер» и нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
5. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Хлеб постный

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Вода	350 мл	400 мл
Соль	6 г	7 г
Сахар-песок	15 г	15 г
Масло подсолнечное	30 г	35 г
Мука пшеничная, в/с	550 г	650 г
Дрожжи сухие	10 г	13 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**БЫСТРЫЙ**» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Хлеб «Бородинский»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	200 мл (+100 мл на заваривание солода)
Соль морская крупная	2 ч. ложки
Масло подсолнечное	30 г
Сахар-песок	30 г
Солод ржаной	50 г
Мука пшеничная, в/с	200 г
Мука ржаная	250 г
Дрожжи сухие	1 ч. ложка

Добавить в диспенсер:

Кориандр молотый	2 ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Залейте солод кипятком, перемешайте и остудите до комнатной температуры.
2. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности. Кориандр поместите в диспенсер.
3. Выберите режим **«БОРОДИНСКИЙ»,** нажмите кнопку «Автоматический диспенсер» и нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
5. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Батончики с экструдированными отрубями

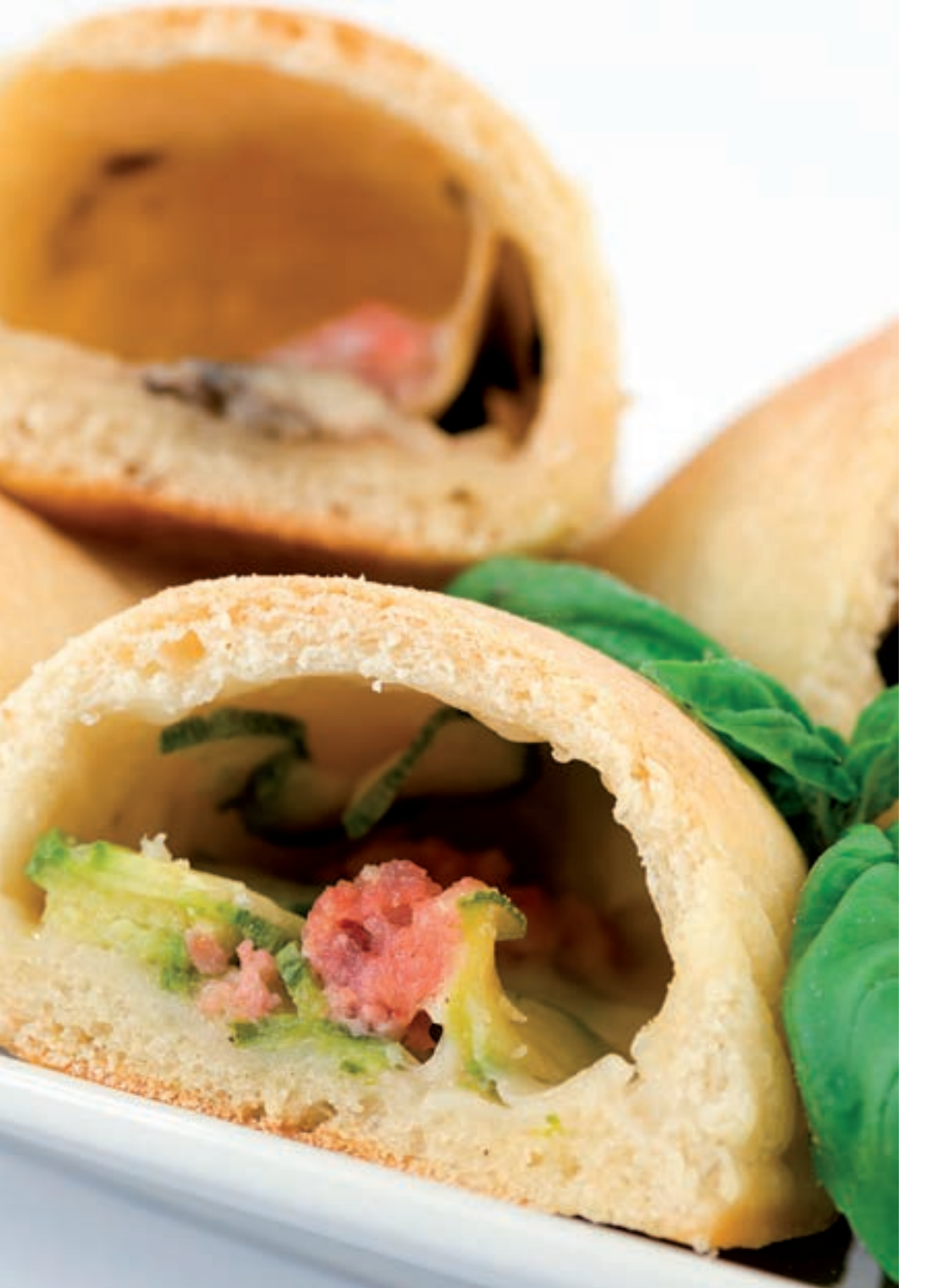
ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	100 мл
Соль	3 г
Масло подсолнечное	20 г
Сахар-песок	15 г
Концентрат квасного сусла	20 г
Закваска «Бёккер Роген»	3 г
Мука пшеничная, в/с	100 г
Мука ржаная обдирная	100 г
Дрожжи сухие	2 г

Кроме того:	
Отруби экструдированные	30 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«ТЕСТО»** и нажмите на «Старт».
3. Разделите тесто на 2 части, сформируйте шарики и обваляйте в муке.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, посыпьте тесто экструдированнными отрубями.
5. Слегка вдавите отруби в тесто и сформируйте батончик.
6. Раскатайте второй тестовый шарик и сформируйте такой же батончик.
7. Поместите заготовки батончиков в багетные формы или на противень.
8. Поместите противень с батончиками в тёплое место и дайте им подняться.
9. Выпекайте батончики в предварительно разогретой до 180°С духовке 20-25 минут.
10. Переложите горячие батончики на решётку и охладите.
11. Полностью остывшие батончики нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



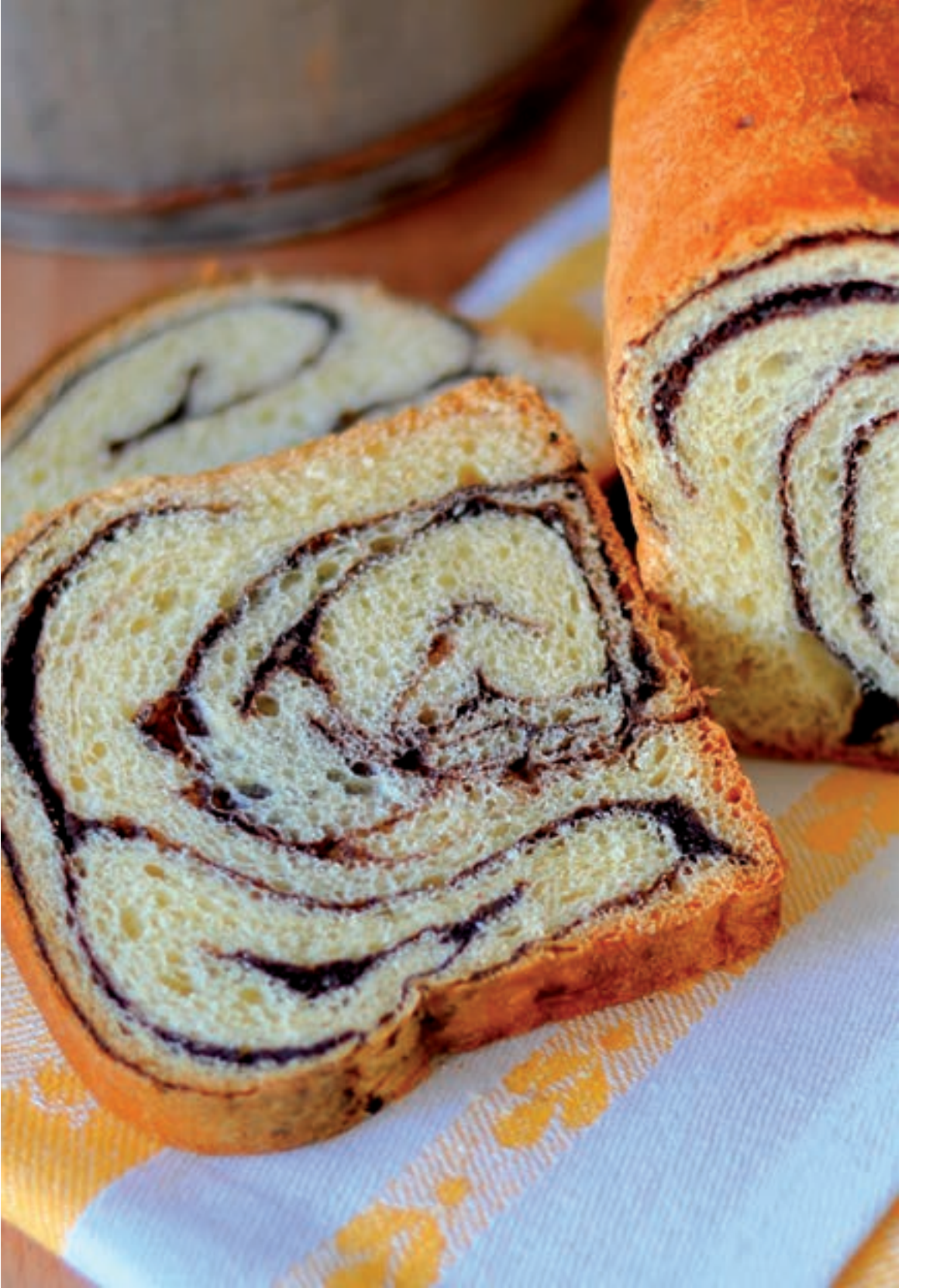
Дрожжевое тесто для пирогов с несладкими начинками

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Молоко 3,5% жира	270 мл	290 мл
Соль	5 г	5 г
Масло сливочное 82% жира	100 г	120 г
Сахар-песок	50 г	55 г
Мука пшеничная, в/с	450 г	500 г
Дрожжи сухие	5 г	6 г

Кроме того:		
Сосиски «Молочные»	4 шт.	4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**ТЕСТО**» и нажмите на «Старт».
3. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см, разложите сосиски на поверхности теста.
4. Закатайте сосиски в тесто и сформируйте батончик.
5. Поместите тестовую заготовку в ёмкость для замешивания.
6. Установите ёмкость для замешивания в корпус хлебопечки и дайте тестовой заготовке подняться примерно 1-1,5 часа.
7. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», время — 1 час и нажмите на «Старт».
8. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с сосисками на решётку и охладите.
9. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

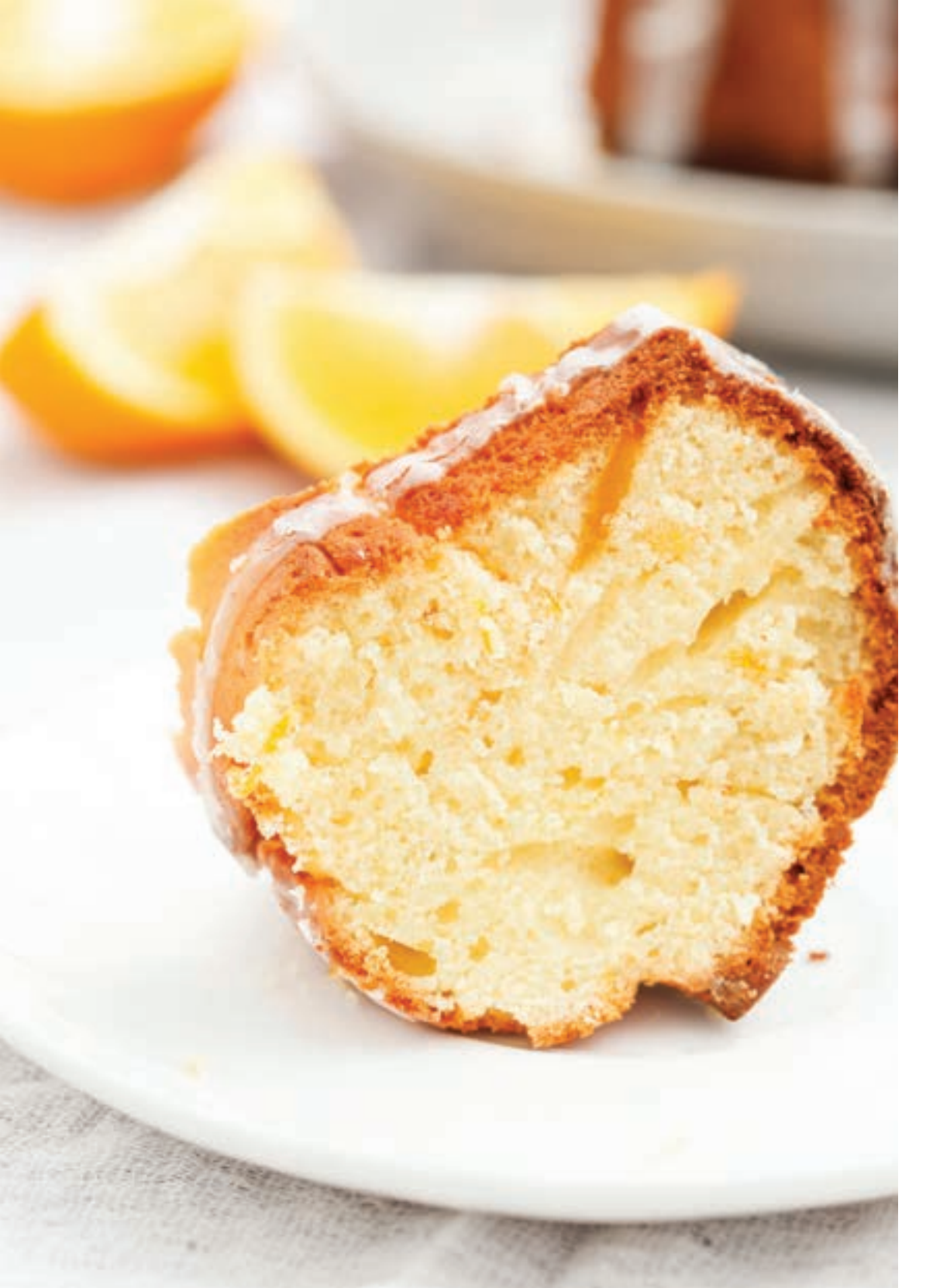


Дрожжевое тесто для пирогов со сладкими начинками

ИНГРЕДИЕНТЫ	L	XL
Молоко 3,5% жира	270 мл	290 мл
Соль	5 г	5 г
Масло сливочное 82% жира	100 г	120 г
Сахар-песок	100 г	120 г
Ванильный сахар	10 г	10 г
Мука пшеничная, в/с	450 г	500 г
Дрожжи сухие	6 г	7 г
Кроме того:		
Сахар-песок	150 г	170 г
Корица молотая	10 г	12 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**ТЕСТО**» и нажмите на «Старт».
3. Смешайте молотую корицу с сахарным песком.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм, распределите начинку из корицы с сахаром равномерным слоем по поверхности теста.
5. Закатайте тесто с начинкой в рулет.
6. Поместите тестовую заготовку в ёмкость для замешивания.
7. Установите ёмкость для замешивания в корпус хлебопечки и дайте заготовке подняться.
8. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», время — 1 час и нажмите на «Старт».
9. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с корицей на решётку и охладите.
10. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к чаю или кофе.



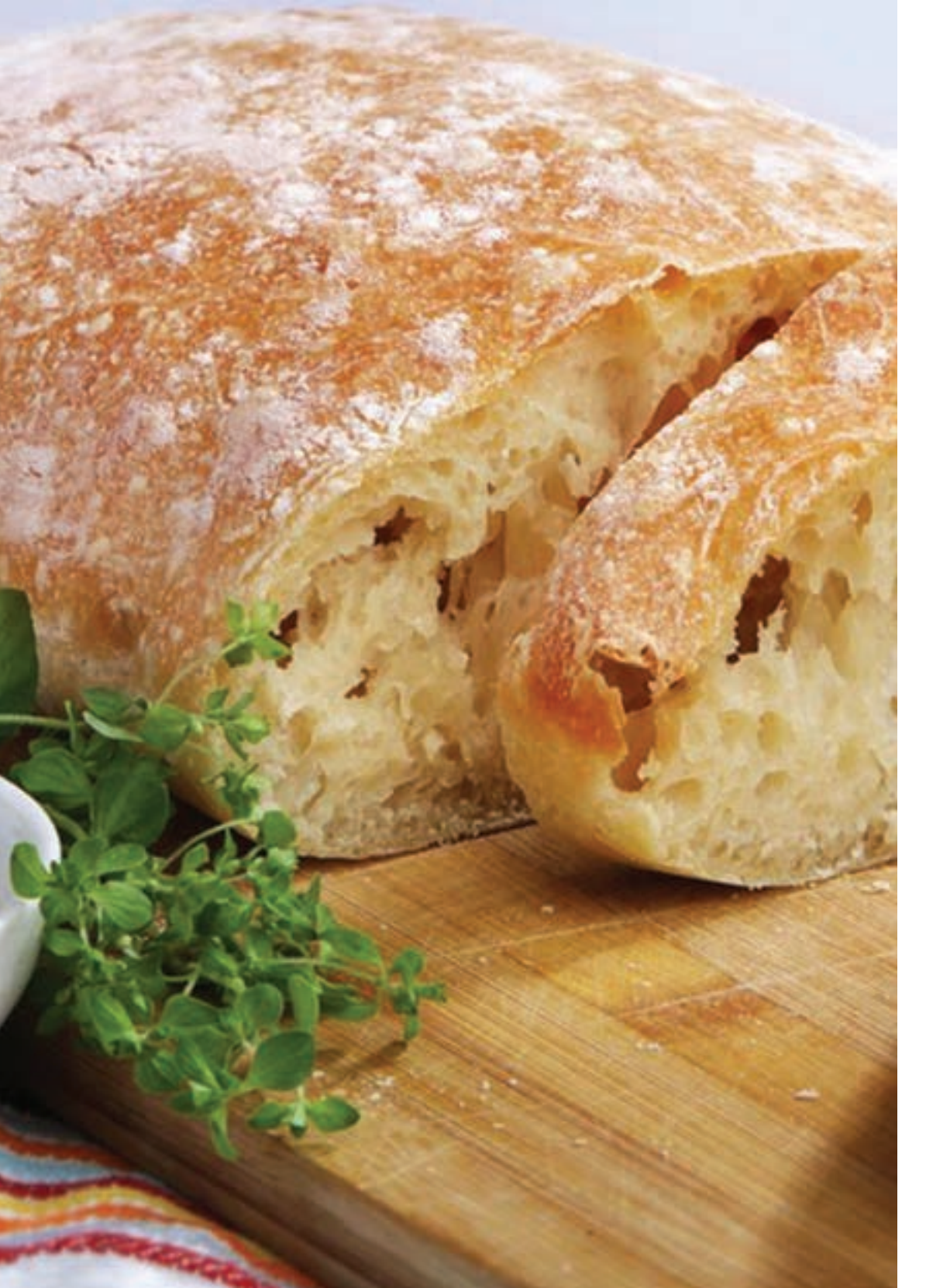
Кекс «Лимонный»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца куриные	4 шт.
Соль	2 г
Сахар-песок	250 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира	200 г
Мука пшеничная, в/с	360 г
Разрыхлитель	10 г
Лимон свежий, (1 шт. ~150 г)	1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания муку, разрыхлитель, соль и размягчённое сливочное масло.
2. При помощи мелкой тёрки снимите с лимона цедру и используйте её для приготовления теста.
3. Разрежьте лимон на половинки и при помощи вилки выжмите из них сок.
4. Взбейте яйца с сахарным песком и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик.
5. Поместите взбитые яйца, сок и цедру лимона в ёмкость для замешивания.
6. Установите ёмкость с ингредиентами в корпус хлебопечки.
7. Выберите режим **«КЕКС»** и нажмите на «Старт».
8. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
9. Полностью остывший кекс нарежьте на ломтики и подавайте к чаю или кофе.



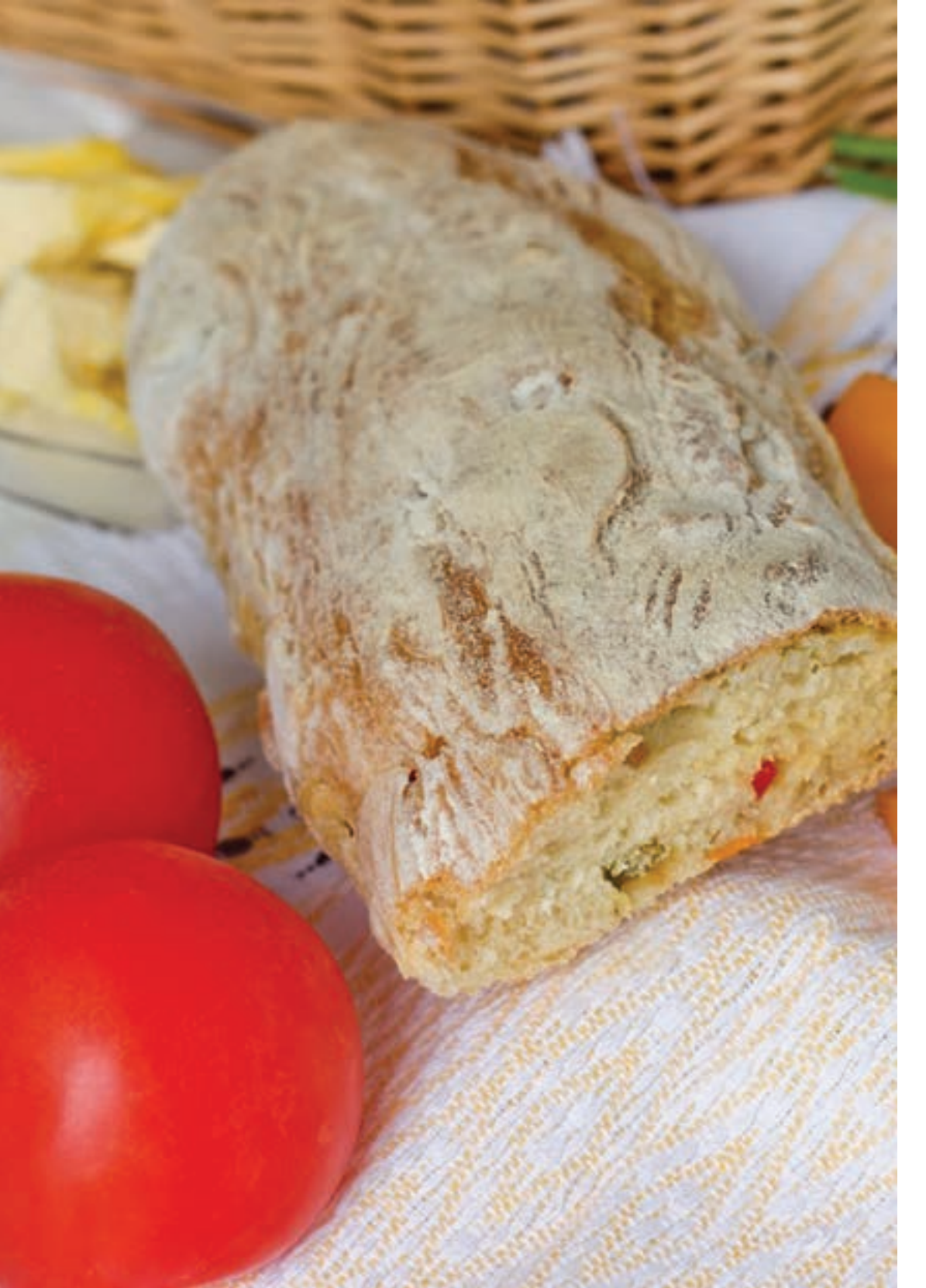
Чиабатта пшеничная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	230 мл
Соль морская крупная	1 ч. л.
Оливковое масло	30 г
Мука пшеничная, в/с	300 г
Мука гречневая	150 г
Дрожжи сухие	3,5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**ЧИАБАТТА**», нажмите на кнопку «Автоматический диспенсер». Нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала опрокиньте тесто в смазанную форму или на противень. Немного растяните тесто руками, чтобы придать ему равномерную толщину.
4. Поместите противень с заготовкой для чиабатты в тёплое место на 30 минут.
5. Выпекайте в предварительно разогретой до 200°С духовке до готовности (приблизительно 15 минут).
6. Горячую чиабатту рекомендуется смазать оливковым маслом (по желанию в масло можно выдавить 1-2 зубчика чеснока).



Чиабатта пряная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	250 мл
Соль морская крупная	1 ч. л.
Оливковое масло	30 г
Мука пшеничная, в/с	300 г
Дрожжи сухие	3,5 г

Добавьте в диспенсер:	
Чеснок сушеный	1 ч. л.
Паприка молотая	2 ч. л.
Базилик сушёный	1 ч. л.
Перец чили молотый	1/2 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Поместите чеснок, паприку, базилик и перец в диспенсер.
3. Выберите режим «**ЧИАБАТТА**», нажмите на кнопку «Автоматический диспенсер». Нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала опрокиньте тесто в смазанную форму или на противень. Немного растяните тесто руками, чтобы придать ему равномерную толщину.
5. Поместите противень с заготовкой для чиабатты в тёплое место на 30 минут.
6. Выпекайте в предварительно разогретой до 200°С духовке до готовности (приблизительно 15 минут).
7. Горячую чиабатту рекомендуется смазать оливковым маслом (по желанию в масло можно выдавить 1-2 зубчика чеснока).

Чиабатта зерновая

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	280 мл
Соль морская крупная	1 ч. л.
Оливковое масло	30 г
Мука пшеничная, в/с	200 г
Мука ржаная	100 г
Дрожжи сухие	3,5 г

Добавить в диспенсер:

Семена подсолнечника	1 ст. л.
Семена тыквы	1 ст. л.
Хлопья ржаные	1 ст. л.
Отруби ржаные	1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности. Поместите семена подсолнечника, тыквы, ржаные хлопья и отруби в диспенсер.
2. Выберите режим «**ЧИАБАТТА**», нажмите на кнопку «Автоматический диспенсер». Нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала опрокиньте тесто в смазанную форму или на противень. Немного растяните тесто руками, чтобы придать ему равномерную толщину.
4. Поместите противень с заготовкой для чиабатты в тёплое место на 30 минут.
5. Выпекайте в предварительно разогретой до 200°С духовке до готовности (приблизительно 15 минут).
6. Горячую чиабатту рекомендуется смазать оливковым маслом (по желанию в масло можно выдавить 1-2 зубчика чеснока).

Кекс миндальный

ИНГРЕДИЕНТЫ

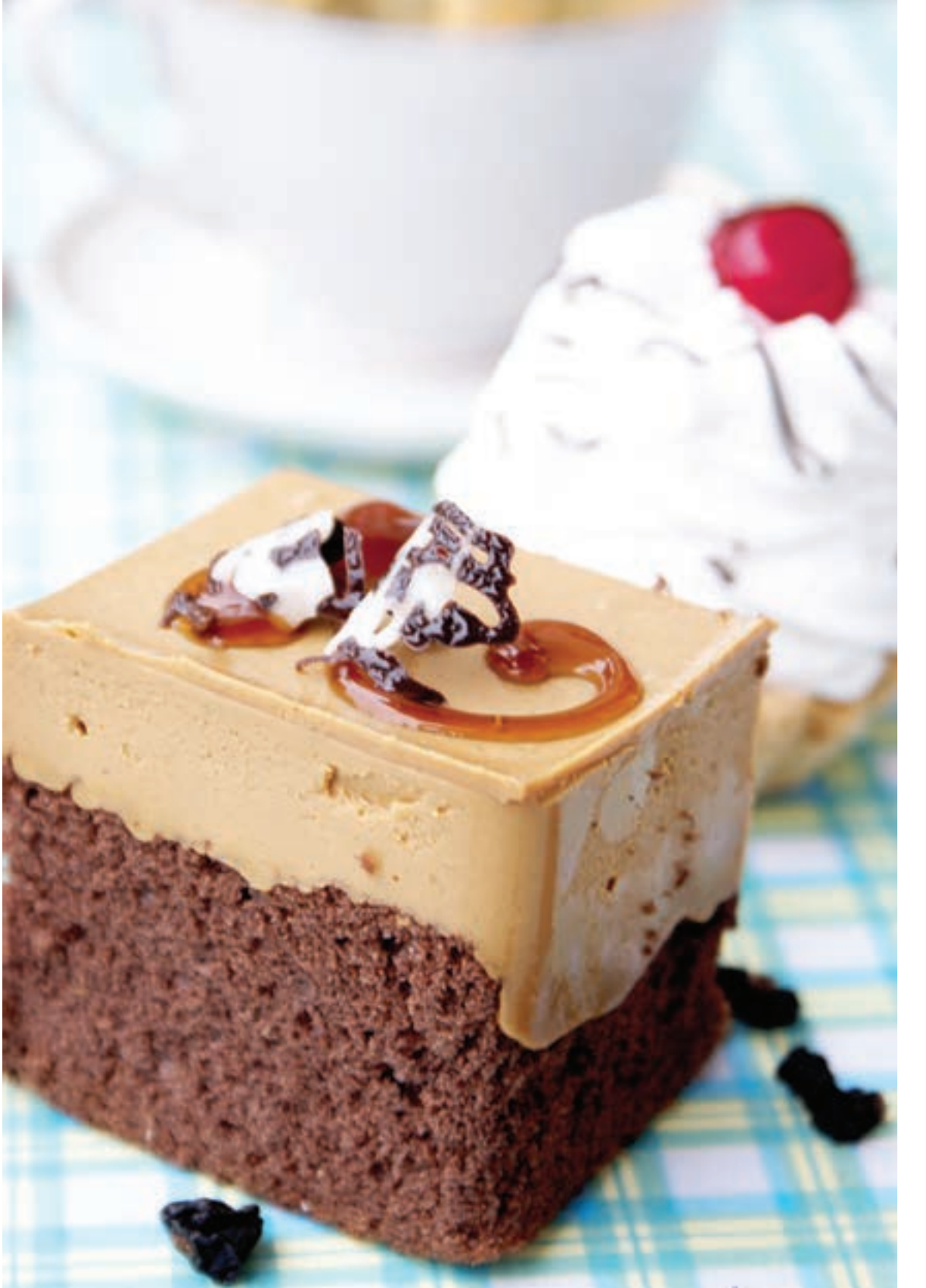
Яйца куриные	4 шт.
Соль	2 г
Сахар-песок	200 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира	200 г
Мука пшеничная, в/с	200 г
Разрыхлитель	10 г
Смесь «Творопыш»	20 г
Миндаль молотый	100 г
«Амаретто» (или коньяк)	50 г

Для украшения:

Сахарная пудра	10 г
Свежие ягоды	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик
2. Добавьте размягчённое сливочное масло и «Амаретто», продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Добавьте муку, смесь «Творопыш», разрыхлитель и молотый миндаль. Перемешайте на низкой скорости до однородности.
4. Выньте лопатку из ёмкости для замешивания теста.
5. Переложите тесто в ёмкость для замешивания, разровняйте поверхность.
6. Установите ёмкость с тестом в корпус хлебопечки.
7. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», установите время приготовления 1 час и нажмите на «Старт».
8. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
9. Полностью остывший кекс посыпьте сахарной пудрой, нарежьте на ломтики, украсьте свежими ягодами и подавайте к чаю или кофе.



Кекс шоколадный

ИНГРЕДИЕНТЫ

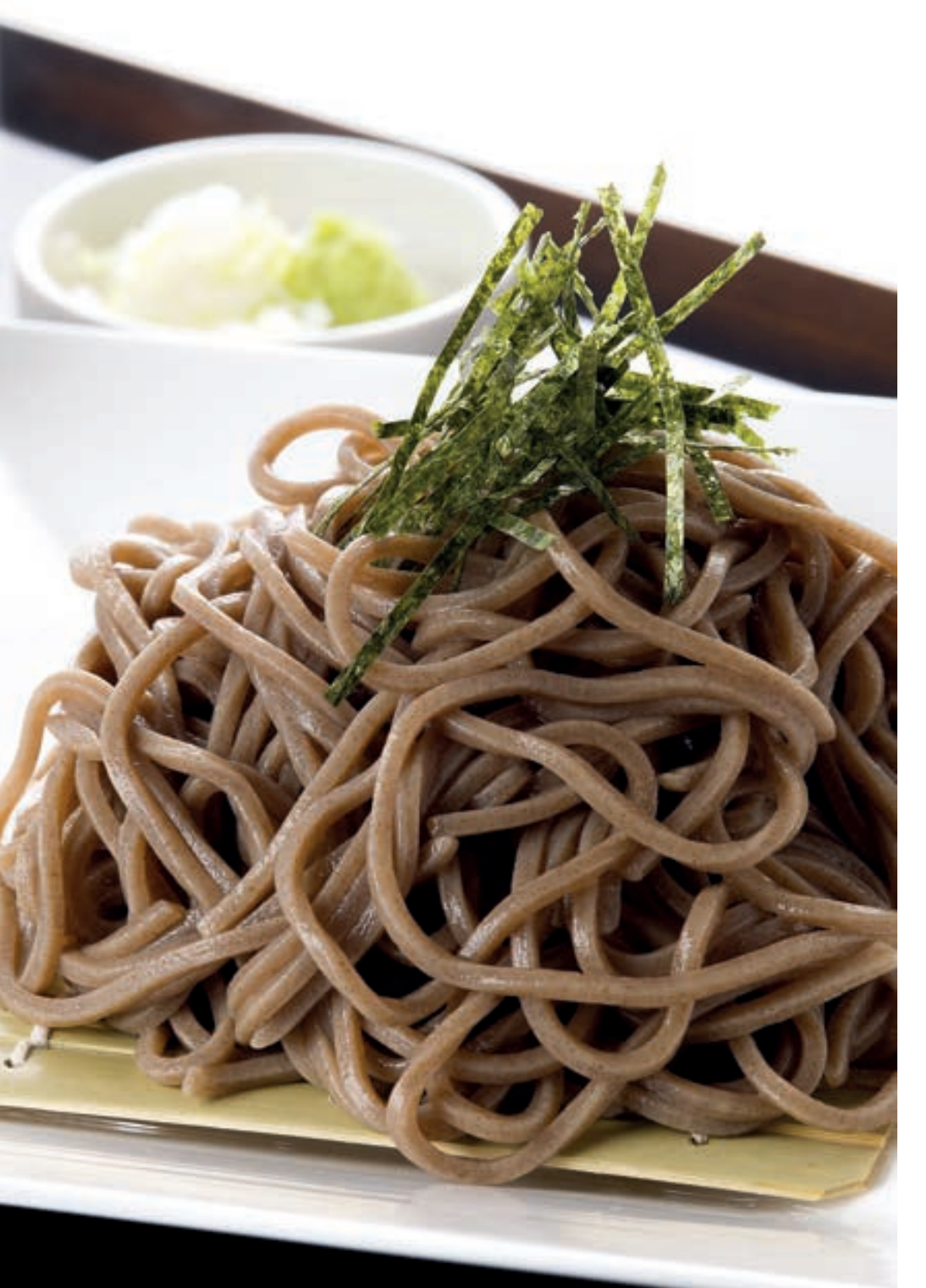
Яйца куриные	3 шт.
Соль	1 г
Сахар-песок	100 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира	120 г
Мука пшеничная, в/с	250 г
Разрыхлитель	10 г
Творог 9% жира	100 г
Шоколад тёмный	150 г

Для украшения:

Сахарная пудра	10 г
Свежие ягоды	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик.
2. Растопите в свч тёмный шоколад.
3. Протрите творог через сито.
4. Добавьте размягчённое сливочное масло, растопленный шоколад и подготовленный творог, продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
5. Добавьте муку и разрыхлитель. Перемешайте на низкой скорости до однородности.
6. Переложите тесто в ёмкость для замешивания теста, разровняйте поверхность.
7. Установите ёмкость с тестом в корпус хлебопечки.
8. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», установите время приготовления — 1 час и нажмите на «Старт».
9. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
10. Полностью остывший кекс посыпьте сахарной пудрой, нарежьте на ломтики, украсьте свежими ягодами и подавайте к чаю или кофе.



Тесто для гречневой лапши

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	20 мл
Яйца куриные	4 шт.
Соль морская	3 г
Мука пшеничная в/с	250 г
Мука гречневая	250 г
Масло подсолнечное	40 г

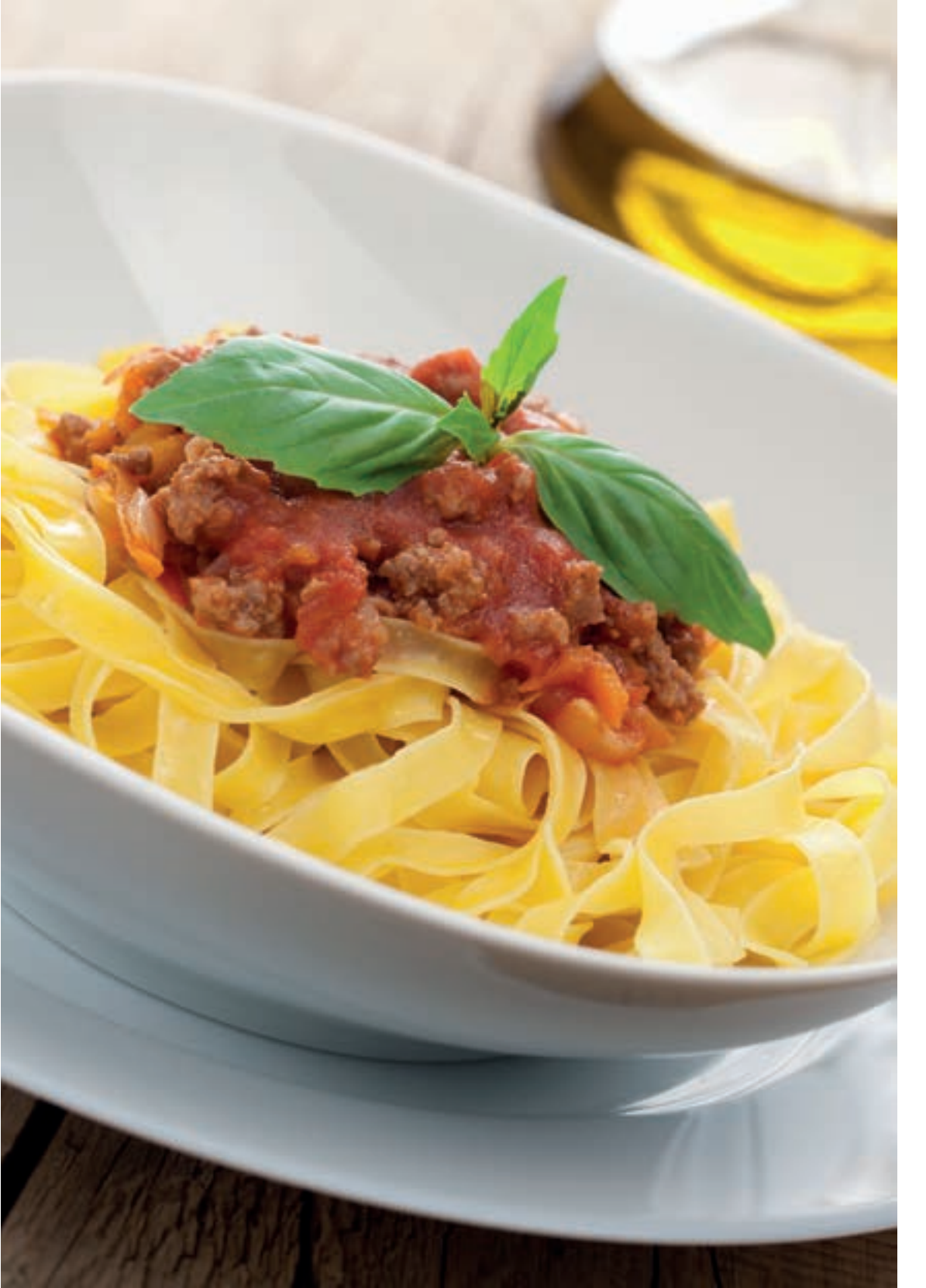
Кроме того:	
Мука пшеничная на подпыл	100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу **«ПАСТА»** и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
3. Нарежьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
4. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Гречневая лапша идеально подходит в качестве гарнира к тушёной говядине.



Тесто для цветной лапши (жёлтое)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода (горячая)	20 мл
Яйца куриные	2 шт.
Соль морская	3 г
Мука пшеничная в/с	300 г
Масло подсолнечное	40 г

Кроме того:

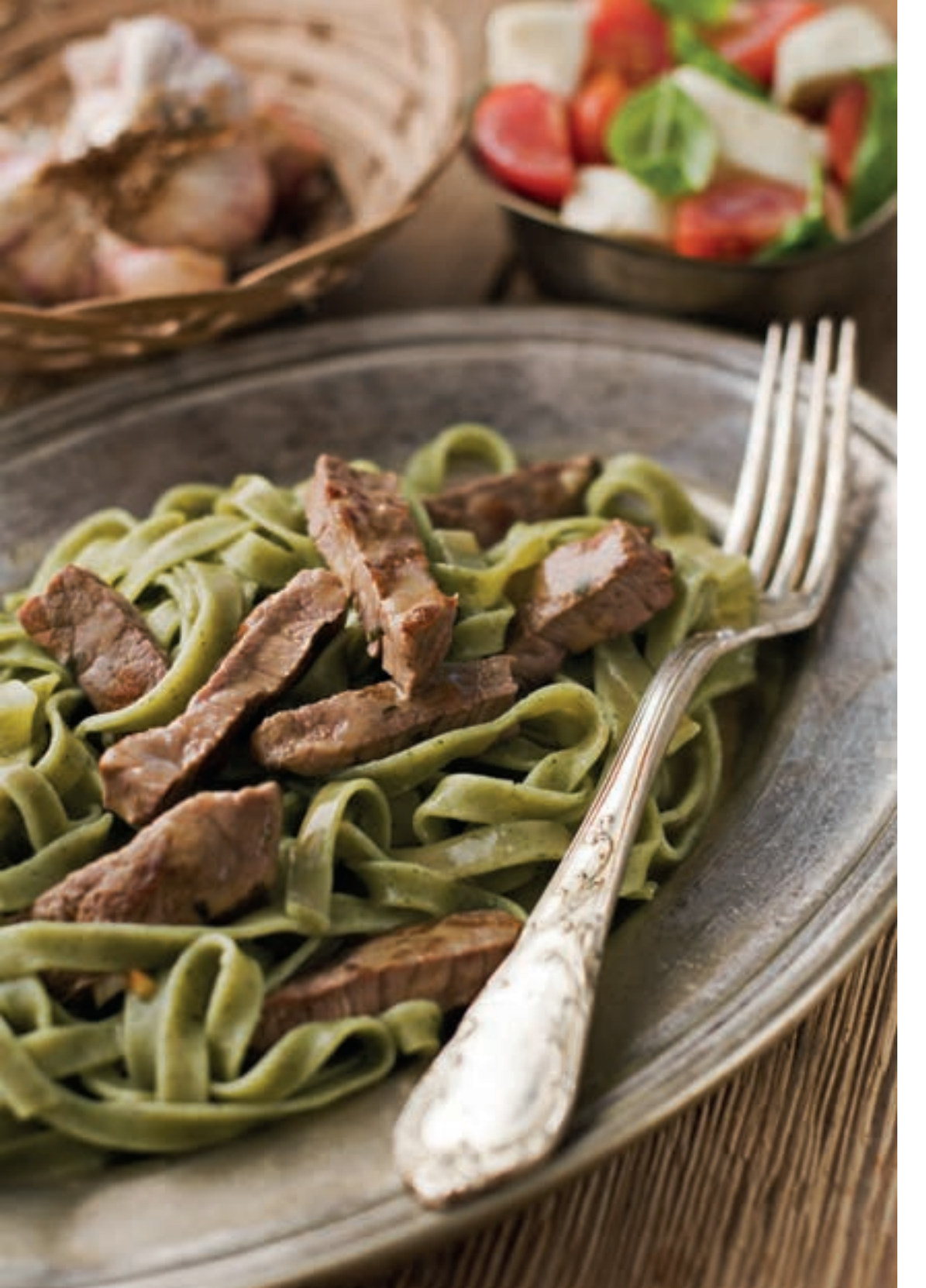
Шафран	1 щепотка
Мука пшеничная на подпыл	100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите сушёные рыльца крокуса «Шафран» в горячую воду и размешайте ложкой.
2. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**ПАСТА**» и нажмите кнопку «Старт». Вылейте подкрашенную воду в в ёмкость для замешивания теста.
3. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
4. Нарежьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
5. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Лапша с шафраном хорошо сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов.



Тесто для цветной лапши (зеленое)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	20 мл
Яйца куриные	2 шт.
Соль морская	3 г
Мука пшеничная в/с	300 г
Масло подсолнечное	40 г

Кроме того:	
Шпинат свежий	30 г
Мука пшеничная на подпыл	100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарежьте листья шпината и измельчите нарезанный шпинат в блендере до состояния пюре.
2. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**ПАСТА**» и нажмите кнопку «Старт». Добавляйте понемногу пюре из шпината в тесто и доведите до нужного цвета.
3. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
4. Нарежьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
5. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Лапша со шпинатом хорошо сочетается с блюдами из курицы и индейки.

Тесто для цветной лапши (красное)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца куриные	2 шт.
Соль морская	3 г
Мука пшеничная в/с	300 г
Масло подсолнечное	40 г

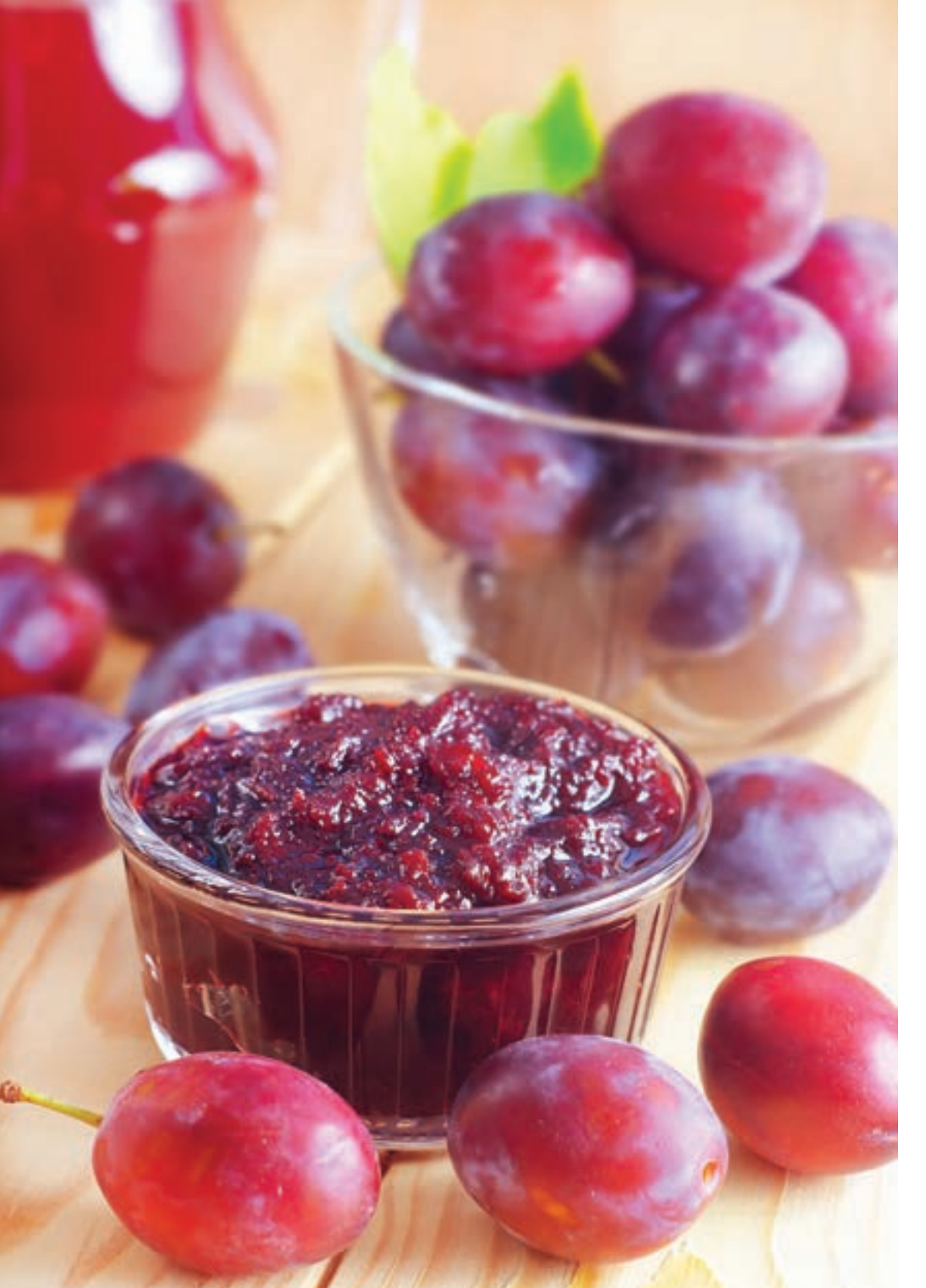
Кроме того:	
Свёкла свежая	75 г
Мука пшеничная на подпыл	100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Натрите на мелкой тёрке свежую свёклу и отожмите сок.
2. Поместите все ингредиенты согласно рецепту указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу **«ПАСТА»** и нажмите кнопку «Старт». Добавляйте свекольный сок в тесто до получения нужного цвета.
3. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
4. Нарежьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
5. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Лапша со свекольным соком хорошо сочетается с овощами.



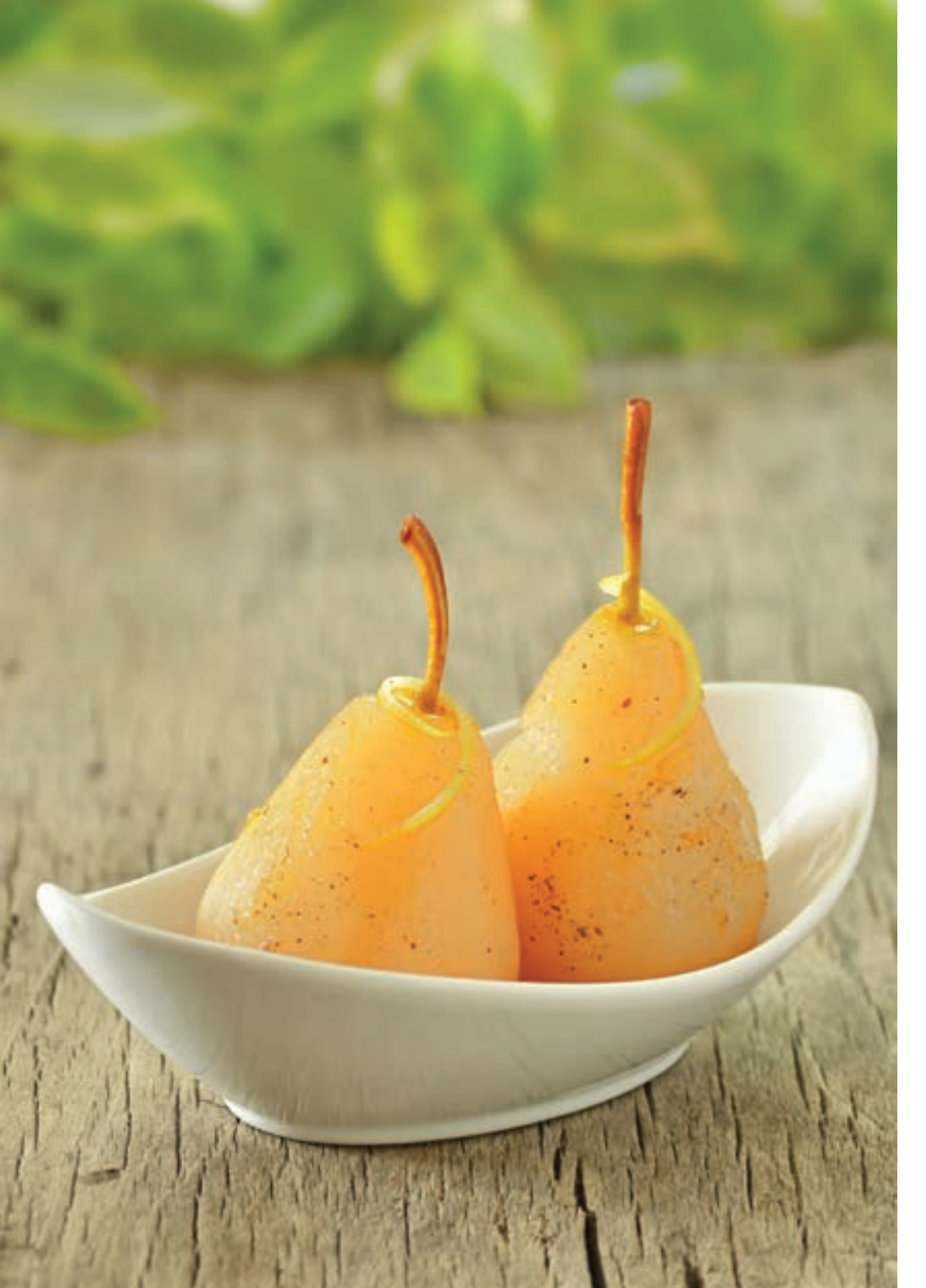
Варенье из слив

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливы «Венгерка» (половинки без косточек)	850 г
Сахар-песок	450 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разрежьте сливы пополам и удалите из них косточки.
2. Поместите в ёмкость для замешивания теста подготовленные сливы, добавьте сахарный песок.
3. Выберите режим «**ДЖЕМ**» и нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала запустите режим «**ДЖЕМ**» повторно.
5. После звукового сигнала оставьте варенье в хлебопечке до полного остывания.
6. Готовое варенье переложите в керамическую посуду OURSSON и накройте крышкой.



Грушевый десерт

ИНГРЕДИЕНТЫ

Груши твёрдые и сочные, (1 шт.~ 150 г)	5 шт.
Сахар-песок	150 г
Вино сухое белое	250 мл
Лимон свежий, (1 шт.~ 150 г)	1 шт.
Стручок ванили	1 шт.
Сок лимонный с мятой	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите груши от кожицы.
2. Сделайте через каждые 5 мм глубокие параллельные надрезы на очищенных грушах.
3. Снимите с лимона кожуру и используйте её для приготовления десерта.
4. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
5. Поместите подготовленные груши в ёмкость для замешивания, добавьте вино, сахарный песок, сок лимона с мятой и стручок ванили.
6. Выберите программу «**ДЖЕМ**» и нажмите кнопку «Старт».
7. После звукового сигнала переложите готовый грушевый десерт в глубокую посуду, залейте сиропом.
8. Остудите десерт, украсьте свежими ягодами и подавайте к столу.

Джем из яблок

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки кислые	850 г
Сахар-песок.	400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разрежьте яблоки на 4 части, удалите серединку.
2. Нарежьте яблочные дольки мелкими сегментами.
3. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
4. Поместите подготовленные яблоки в ёмкость для замешивания, добавьте сахарный песок.
5. Выберите программу «**ДЖЕМ**» и нажмите кнопку «Старт».
6. После звукового сигнала проверьте готовность яблочного джема. Повторите приготовление в том же режиме, если это необходимо.
7. Готовый яблочный джем переложите в керамическую посуду OURSSON, остудите и накройте крышкой.

Примечание:

Яблочный джем подходит для приготовления выпечки с яблочной начинкой и в качестве самостоятельного десерта.

Конфитюр малиновый

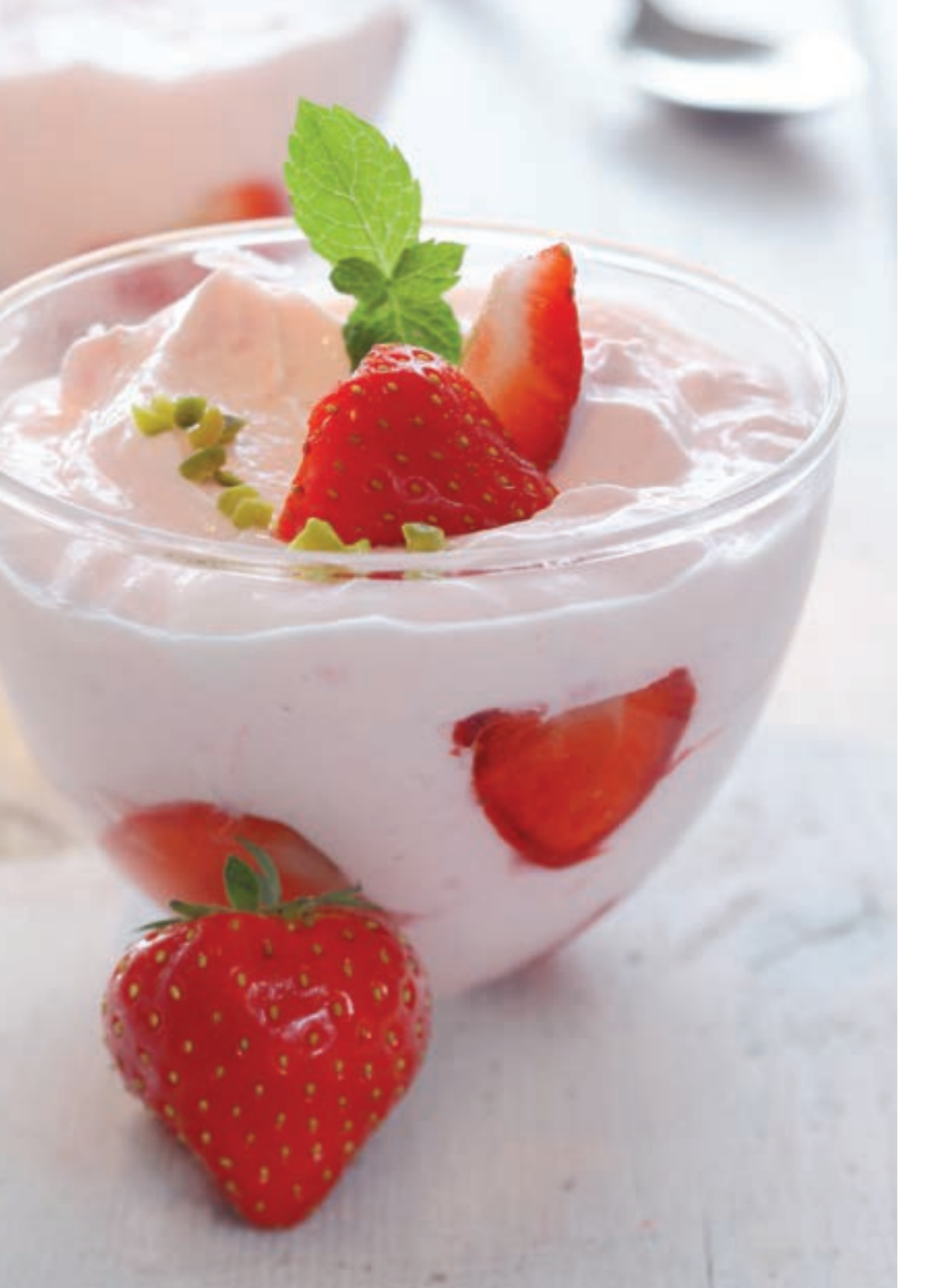
ИНГРЕДИЕНТЫ

Малина свежезамороженная	600 г
Сахар-песок	250 г
Ванильный сахар	10 г
Лимонный сок	50 г
Смесь «Творопыш»	25 г
Вода	50 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте сахарный песок со смесью «Творопыш».
2. Поместите свежезамороженные ягоды в ёмкость для замешивания. Добавьте сахарный песок, предварительно перемешанный со смесью «Творопыш». Влейте сок лимона и воду.
3. Выберите программу «**ДЖЕМ**» и нажмите кнопку «Старт».
4. После звукового сигнала повторите приготовление в том же режиме.
5. Переложите готовый конфитюр в контейнер для хранения (используйте посуду OURSSON). Остудите малиновый конфитюр, закройте контейнер крышкой и храните в холодильнике не более недели.

Примечание:
Конфитюры могут применяться в приготовлении
выпечки с начинками, наполнителей для мороженого и самостоятельных десертов.



Йогурт турецкий

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко 3,5% жира	500 мл
Йогурт «Турецкий» 10% жира	100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в миску все ингредиенты и перемешайте венчиком до однородности.
2. Переложите полученную массу в контейнер для приготовления йогуртов. Закройте контейнер крышкой и установите его в ёмкость для замешивания.
3. Установите ёмкость для замешивания с контейнером в корпус хлебопечки.
4. Выберите режим **«ЙОГУРТ»** и нажмите на «Старт».
5. После звукового сигнала переставьте контейнер с йогуртом в холодильник.
6. Охладите йогурт до желаемой температуры и подавайте к столу.

Примечание:

Йогурты домашнего производства храните в холодильнике не более 5-7 дней.
Йогурт, который не успели съесть, можно использовать для приготовления хлеба.
Часть йогурта можно использовать для приготовления следующих порций, но не более 3-х раз.

Йогурт с диетическими волокнами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко 3,5% жира	500 мл
Йогурт «Турецкий» 10% жира	10 г
Смесь БФС 70 ББ (пищевые волокна, пребиотик, активатор иммунной системы)	10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поместите в миску все ингредиенты и перемешайте венчиком до однородности.
2. Переложите полученную массу в контейнер для приготовления йогуртов. Закройте контейнер крышкой и установите его в ёмкость для замешивания.
3. Установите ёмкость для замешивания с контейнером в корпус хлебопечки.
4. Выберите режим **«ЙОГУРТ»** и нажмите на «Старт».
5. После звукового сигнала переставьте контейнер с йогуртом в холодильник.
6. Охладите йогурт до желаемой температуры и подавайте к столу.

Примечание:

Йогурты домашнего производства храните в холодильнике не более 5-7 дней.
Йогурт, который не успели съесть, можно использовать для приготовления хлеба.
Часть йогурта можно использовать для приготовления следующих порций, но не более 3-х раз.

Персики в сиропе

ИНГРЕДИЕНТЫ

Персики (средние, очищенные, половинки без косточек)	300 г
Сахар-песок	60 г
Сок лимонный	1 ст. л.
Вода	330 мл
Ваниль (стручок)	0,5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистите персики от кожуры, разрежьте их пополам и удалите косточки.
2. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
3. Поместите подготовленные персики в ёмкость для замешивания, добавьте воду, сахарный песок, сок лимона и половину стручка ванили.
4. Выберите программу «**ФРУКТЫ В СИРОПЕ**» и нажмите кнопку «Старт».
5. После звукового сигнала аккуратно переложите фрукты в глубокую посуду, залейте сиропом и оставьте остывать.

Яблоки в сиропе

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки (средние)	300 г
Сахар-песок	60-90 г
Сок лимонный	1 ст.ложка
Вода	330 мл
Корица молотая	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разрежьте яблоки на 4 части, удалите серединку.
2. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
3. Поместите подготовленные яблоки в ёмкость для замешивания, добавьте воду, сахарный песок, сок лимона и немного корицы.
4. Выберите программу «**ФРУКТЫ В СИРОПЕ**», установите время приготовления 90мин. и нажмите кнопку «Старт».
5. После звукового сигнала аккуратно переложите фрукты в глубокую посуду, залейте сиропом и оставьте остывать.

Груши в сиропе

ИНГРЕДИЕНТЫ

Груши (твердые)	400 г
Сахар-песок	40-60 г
Сок лимонный	1 ст.ложка
Вода	300 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Почистите груши, разрежьте их на 4 части и удалите серединку.
2. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
3. Поместите подготовленные груши в ёмкость для замешивания, добавьте воду, сахарный песок и сок лимона.
4. Выберите программу «**ФРУКТЫ В СИРОПЕ**» и нажмите кнопку «Старт».
5. После звукового сигнала аккуратно переложите фрукты в глубокую посуду, залейте сиропом и оставьте остывать.

Для заметок

www.oursson.ru