



ISBN 978-2-37247-012-4  
Achevé d'imprimé en juillet 2018 - Chine  
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226 - Tous droits réservés/All rights reserved

REF  
NC00148380



**PAIN DORÉ**

**Книга рецептов • Книга рецептов**



Классический хлеб • Класичний хліб

C.2-3



Французский хлеб • Французький хліб

C.2-3



Венский хлеб с шоколадом • Віденський хліб з шоколадом

C.4-5



Быстрый хлеб • Швидкий хліб

C.4-5



Цельнозерновой хлеб • Цільнозерновий хліб

C.6-7

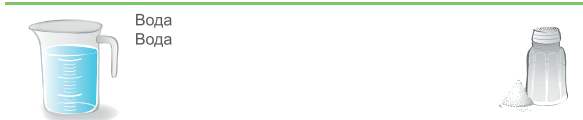


Хлеб с семечками • Хліб з насінням

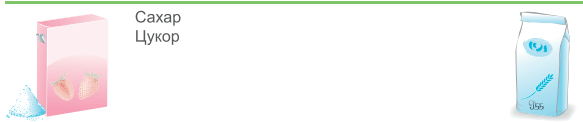
C.6-7



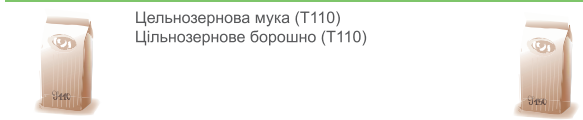
Чайная ложка  
Чайна ложка



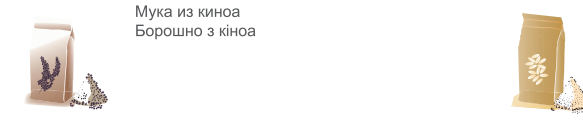
Вода  
Вода



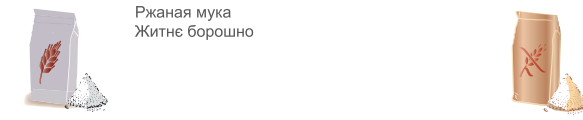
Сахар  
Цукор



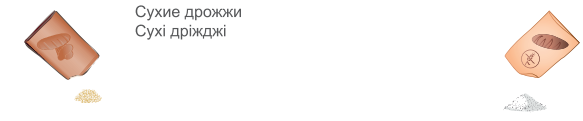
Цельнозерновая мука (T110)  
Цільнозернове борошно (T110)



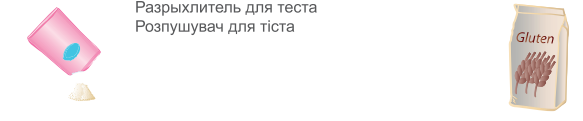
Мука из киноа  
Борошно з кіноа



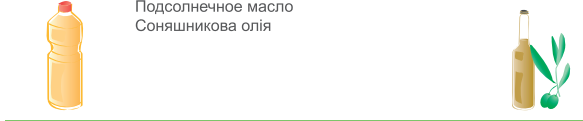
Ржаная мука  
Житнє борошно



Сухие дрожжи  
Сухі дріжджі



Разрыхлитель для теста  
Розпушувач для тіста



Подсолнечное масло  
Соняшникова олія



Масло  
Масло



Йогурт  
Йогурт



Соль  
Сіль



Хлебопекарная мука (T55)  
Хлібопекарське борошно (T55)



Цельнозерновая мука (T150)  
Цільнозернове борошно (T150)



Цельнозерновая рисовая мука  
Цільнозернове рисове борошно



Безглютеновая смесь  
Безглютенова суміш



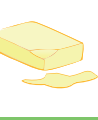
Безглютеновые дрожжи  
Безглютенові дріжджі



Глютен  
Глютен



Оливковое масло  
Оливкова олія



Растопленное масло  
Розтоплене масло



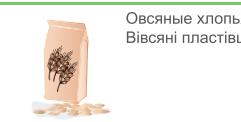
Яйца  
Яйця



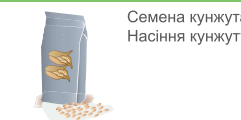
Разбитые яйца  
Розбиті яйця



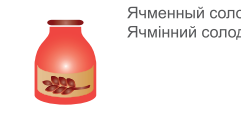
Сухое молоко  
Сухе молоко



Овсяные хлопья  
Вівсяні пластівці



Семена кунжута  
Насіння кунжуту



Ячменный солод  
Ячмінний солод



Лимонный сок  
Лимонний сік



Шоколадная крошка  
Шоколадна крихта



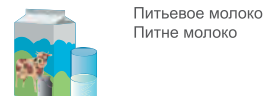
Ревень  
Ревінь



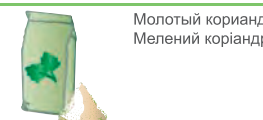
Просейте  
Просійте



Добавьте щепотку соли  
Додайте дрібку солі



Питьевое молоко  
Питне молоко



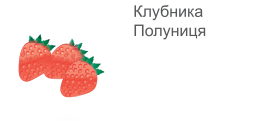
Молотый кориандр  
Мелений коріандр



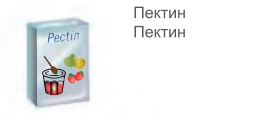
Кукурузные хлопья  
Кукурудзяні пластівці



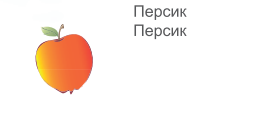
Какао-порошок  
Какао-порошок



Клубника  
Полуниця



Пектин  
Пектин



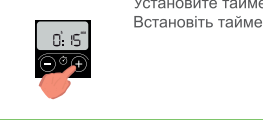
Персик  
Персик



Абрикос  
Абрикос



Смешайте  
Змішайте



Установите таймер  
Встановіть таймер





Ржаной хлеб • Житній хліб

C.8-9



Тесто для пиццы • Тісто для піци

C.10-11



Лимонный пирог • Лимонний пиріг

C.10-11



Овсянка • Вівсянка

C.12-13



Компоты и джемы • Компоти і джеми

C.12-13










## Прог. 1

### Классический хлеб • Класичний хліб

							
	мл					г	
500 г	115	1	3/4	1/2	1	300	3/4
750 г	225	1 <sup>1/2</sup>	1	3/4	1 <sup>1/2</sup>	450	1
1000 г	330	2	1 <sup>1/2</sup>	1	2	605	1 <sup>1/2</sup>

## Прог. 2

### Французский хлеб • Французький хліб

				
	мл		г	
500 г	200	1	350	1
750 г	275	1 <sup>1/2</sup>	465	1
1000 г	400	2	700	2



## Прог. 3

Венский хлеб с шоколадом • Віденський хліб з шоколадом

								
	мл	г		г	г		г	г
500 г	120	30	1/2	245	21	3/4	25	65
750 г	180	45	3/4	365	32	1	40	95
1000 г	240	55	1	485	42	1	55	125



## Прог. 4

Быстрый хлеб • Швидкий хліб











							
	35°C мл					г	
500 г	210	1	1/2	2	1 1/2	325	1 1/2
750 г	285	1	1	3	2	445	2 1/2
1000 г	360	1 1/2	1 1/2	3	2 1/2	565	3

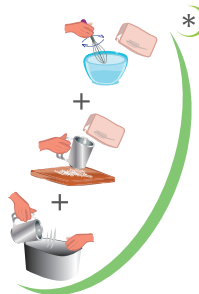


Прог. 5

							
	мл				г	г	
500 г	205	1 <sup>1/2</sup>	1	1 <sup>1/2</sup>	130	200	1
750 г	270	2	1 <sup>1/2</sup>	2	180	270	1
1000 г	355	3	2	3	240	360	1 <sup>1/2</sup>

Прог. 6











							
мл			г	г	г	г	г
420	2	1	40	40	340	25	50













# Прог. 7

## Ржаної хлѣб • Житній хлѣб

						
	мл	г		г		
500 г	95	60	1/2	10	1/2	1 1/2
750 г	140	90	1	15	1	2
1000 г	190	120	1 1/2	20	1 1/2	2 1/2








  

					
	г	г	г		
500 г	75	140	10	1/2	1
750 г	110	210	15	1/2	1 1/2
1000 г	145	280	20	1	2













## Прог. 9

### Тесто для пиццы • Тісто для піци

					
	мл			г	
500 г	160	1	1/2	320	1/2
750 г	240	1 1/2	1	480	1
1000 г	320	2	1 1/2	640	1 1/2

### Лимонный пирог • Лимонний пиріг

## Прог. 10

							
	г		г	г		г	
1000 г	200	1	260	90	1 1/2	430	3 1/2



# Прог. 11

Овсянка • Вівсянка



15 МИН  
15 ХВ.

	г	мл		
700 г	120	600	1	1

# Прог. 12

Компоты и джемы • Компоти і джеми

	г		г		г
1000 г	580		360	1	30





