



Printed in China February 2020
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved

1520013266

1520013266 - ©JPM & Associés • marketing • design • communication • www.jpm-associés.com • 03/2018 - Crédit photos : JPM & Associés / Marielys Lorthios / Groupe SEB

RECIPE BOOK - PAIN & DÉLICES



КНИГА РЕЦЕПТІВ

PAIN & DÉLICES



ВАРТО ЗНАТИ

- Вступ
- Рецепти без глютену
- Одиниці виміру
- Приготування дріжджового тіста

С. 2-3



БЕЗ ГЛЮТЕНУ

С. 6-7



ФІТНЕС

С. 8-9



ТРАДИЦІЙНИЙ

С. 10-11



ПАСТА І СОЛОДКА ВИПІЧКА

С. 12-



КАШІ І КОНФІТЮРИ

С. 13-14



МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

С. 15

Вступ

Будь ласка, уважно прочитайте ці вступні сторінки, тому що вони містять важливу інформацію для успішного приготування ваших страв.

- Борошно:** пшеничне борошно класифікується згідно з кількістю висівок, що містяться в ньому, і золи (мінеральної речовини, яка залишається після згоряння в духовці при температурі 900°C.)
- Біле борошно для приготування випічки: борошно вищого ґатунку (Т45)
 - Борошно для приготування хліба: спеціальне борошно борошно для випічки хліба, борошно для випічки білого хліба, біле борошно, пшеничне борошно (Т55)
 - Напівнепросіяне борошно (Т80)
 - Непросіяне борошно (Т110, Т150).

(Для довідки: Житнє борошно класифікується на: Т70, Т130 і Т170). В основі підгрупи лежить насиченість вмісту висівками, волокнами, вітамінами, корисними речовинами та мікроелементами).

Якщо Ви використовуєте велику кількість борошна, багатого на висівки, то Ваш хліб високо не підніметься. Кількість води, необхідної для приготування хліба, також залежить від типу борошна. Зверніть увагу, що підготовлене тісто має бути м'яким і пухким, і не повинно прилипати до країв чаші.

Борошно можна розділити на дві групи: борошно для випічки хліба (багате клейковиною: наприклад, пшеничне) та інше (з жита, гречки, каштана, і т.п.), яке слід використовувати разом з основним борошном для випічки хліба (10 - 50%).

Борошно без глютену: існує багато видів борошна, які не містять у своєму складі глютен. Найбільш відомими є борошно гречане , рисове, кіноа, кукурудзяне, каштанове і сорго. Щоб відтворити пухкість клейковини, необхідно змішати декілька видів борошна без глютену і додати загусники.

Загусники: для отримання правильної консистенції і для відтворення еластичності глютену, Ви також можете додати до ваших страв ксантанову камідь (харчова добавка Е415) і/або гуарову камідь (Е412).

Хлібопекарські дріжджі: це один з найважливіших компонентів для приготування хліба. Вони бувають різних видів: сирі дріжджі у формі маленьких кубиків, активні сухі дріжджі, які повинні повторно гідратуватись (насичитися вологою), сухі дріжджі або рідкі дріжджі. Ви можете придбати дріжджі в будь-якому супермаркеті (у відділі хлібо-булочних виробів).

Еквівалентність кількості/ваги між сухими дріжджами, сирими дріжджами і рідкими дріжджами:

Сухі дріжджі (в чайних ложках)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (в грамах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Сирі дріжджі (в грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Дріжджі рідкі (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, не забудьте покрити їх вручну так, щоб вони легко розпадалися.

Закваска для бродіння: Ви можете використовувати її замість дріжджів. Це природні зневоднені дріжджі, які Ви можете знайти в продовольчих магазинах (2 столові ложки на 500 г муки).

Розпушувач: він може використовуватися тільки для приготування фруктових кексів та іншої випічки, але не для випікання хліба.

Рідина: Сумарна температура води, борошна та приміщення, в якому готується хліб, повинна бути 60°C. Таким чином, використовуйте воду з-під крана температурою (18-20°C), крім літньої пори року , коли краще брати охолоджену воду.

Сіль: Це дуже важливий інгредієнт для приготування хліба і повинен використовуватися дуже обережно. Пам'ятайте, завжди використовуйте сіль хорошої якості (переважно нерафіновану).

Цукор: Він також сприяє процесу бродіння і надасть Вашому хлібу красиву золоту скоринку. Тут, так само як і для солі, важливо взяти правильну кількість цукру і не допускати його контакту з дріжджами.

Інші інгредієнти:

Жир: даний компонент робить Ваш хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати всі види жирів. Якщо Ви використовуєте масло, поріжте його на маленькі шматочки та рівномірно розподіліть його в тісті.

Молоко і молочні продукти: Вони змінюють смак і консистенцію Вашого хліба, надаючи емульсійний ефект. Ви можете використовувати свіжі молочні продукти або додати сухе молоко.

Яйця: Вони збагачують тісто, насичують хліб кольором і сприяють утворенню м'якої текстури тіста.

Аромати і спеції: Ви можете додавати будь-які компоненти до Вашого хліба. Їх слід покласти в чашу після звукового сигналу так, щоб вони не осіли під час змішування (за винятком сухих компонентів).

Ваша хлібopічка виконає всі стадії випікання, від підготовки тіста до самої випічки. Вам лише варто зачекати, поки хліб охолоне (приблизно годину) і потім повною мірою насолодитися смаком свіжоспеченого хліба!

Рецепти без глютену

Використання програм:

Програми 1, 2 і 3 повинні використовуватись для приготування хліба або випічки без глютену. Для кожної з програм *доступна тільки одна вага*.

Хліб і випічка без глютену підходять для людей, у яких є алергічна реакція на глютен, який міститься в деяких зернових культурах (пшениці, ячмені, житі, овесі, камуті, і т.д.).

Важливо уникати змішування продуктів, необхідних для приготування безглютенових виробів та продуктів - для приготування звичайного хліба, для цього переконайтеся в тому, що чаша та ножі для приготування хліба ретельно вимиті. Переконайтеся також у тому, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютен.

Готові суміші для випікання хліба без глютену

Існують спеціальні суміші для приготування хліба без глютену, найрозповсюдженіші з них - це суміші під торговими марками Schar чи Valpiform.

Ці суміші можна знайти в супермаркетах та/або в спеціалізованих магазинах. Вони також доступні в Інтернеті.

Регулювання результатів

Не всі готові суміші без глютену дають однакові результати:
Тому Вам, можливо, доведеться приготувати хліб декілька разів, перш ніж Ви отримаєте бажаний результат.

Ви повинні регулювати кількість рідини в залежності від консистенції тіста. Воно має бути відносно пухким, але не рідким. Проте суміш для пирога повинна бути більш рідкою.



Надто рідке



Те що треба



Надто сухе

Приготування

Ось декілька порад і простих правил для приготування хліба без глютену.

Перш ніж готувати за рецептом безглютеновий хліб, переконайтеся, що самі інгредієнти не містять глютену (див. надписи на упаковках).

Для приготування хліба без глютену, варто просіяти борошно через сито.

Крім того тісто без вмісту глютену погано перемішується, тому Вам, можливо, доведеться допомогти хлібопічці перемішати тісто за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки (щоб не пошкодити покриття чаші).

Якщо інгредієнти, які Ви додали, під час приготування починають прилипати до стінок чаші, перемістіть їх лопаткою до центра чаші, ближче до ножа. Безглютеновий хліб буде мати щільнішу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Безглютеновий хліб не піднімається так, як традиційний хліб, і часто залишається пласким зверху.

Характер інгредієнтів, які використовуються для приготування рецептів без глютену, не дозволяє отримати підсмажену скоринку. Зверху хліб буде частково білого кольору.



Одиниці виміру

Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в ч.л. або ст.л.



Приготування дріжджового тіста

Інгредієнти	500 г
Вода	190 мл
Сухі пекарські дріжджі	1 ч.л.
Борошно T55	320 г
Сіль	1 ч.л.

Додайте інгредієнти в чашу в зазначеному вище порядку. Зупиніть програму після 29 хвилин приготування і залиште на 1 годину при температурі 20°C, та відкладіть приготування на 24 години при температурі 4°C.

Порада: Дріжджове тісто може зберігатися до 48 годин.



Дріжджове тісто
ПРОГ. 11



Хліб з в'яленими помідорами

Інгредієнти			
Вода 30°C	380 мл	Перемелена в блендері кіноа*	40 г
Оливкова олія	40 мл	Кукурудзяне борошно*	40 г
Прованські трави	3 ч.л	Безглютенова суміш*	340 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л	В'ялені помідори**	150 г
Сіль	1 ч.л		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть вказану програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**)..

Пікантний
безглютеновий
хліб
ПРОГ. 1



Віденський м'ятний шоколадний хліб

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	280 мл	Цукор*	2 ст.л.
Збиті яйця*	2	Розтоплене масло*	55 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену*	2 ч.л	Безглютенова суміш	420 г
Сіль*	1 ч.л	Шоколадні шматочки**	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Солодкий
безглютеновий
хліб
ПРОГ. 2

Хліб з насінням

Інгредієнти			
Вода 30°C	420 мл	Борошно з вівса*	40 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л	Безглютенова суміш*	340 г
Сіль	1 ч.л	Вівсяні пластівці**	25 г
Перемелена в блендері кіноа*	40 г	Насіння кунжуту**	50 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Додайте, а потім змішайте інгредієнти з символом (**) або 75г насіння для хліба (соняшникового, льону, проса, кунжуту, маку). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Пікантний
безглютеновий
хліб
ПРОГ. 1



Пиріг з сиром і шинкою

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	80 мл	Кондитерська суміш без клейковини**	300 г
Збиті яйця*	4	Розпушувач**	2 ч.л
Оливкова олія*	100 г	Шинка нарізана кубиками***	250 г
Сіль*	1 ч.л	Зелені маслини***	40 г
Перець	1 г	Натертий сир Емменталь***	110 г
Розтоплене масло	20 г		

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)..

Безглютенове
тістечко
ПРОГ. 3



Бріош

Інгредієнти		Готова суміш Schär	Готова суміш Valpiform
Молоко 30°C*		140 мл	200 мл
Збиті яйця*		4	4
Сухі пекарські дріжджі без глютену		2 ч.л	2 ч.л
Сіль*		1 ч.л	1 ч.л
Цукор*		60 г	60 г
Розтоплене масло*		100 г	100 г
Безглютенова суміш		400 г	400 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.

* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Солодкий
безглютеновий
хліб
ПРОГ. 2



Каштановий пиріг

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	20 мл	Розпушувач**	2 ч.л
Збиті яйця*	3	Розтоплене масло	100 г
Сіль*	1 г	Ваніль	1 ч.л
Каштанове борошно**	165 г	Коричневий ром	1 с.л.
Кукурудзяний крохмаль**	50 г	Цукрова пудра	165 г

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)..

Безглютенове
тістечко
ПРОГ. 3



Домашній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Соняшникова олія	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль	1 ч.л	1,5 ч.л	2 ч.л
Цукор	1,5 ч.л	2 ч.л	3 ч.л
Сухе молоко	0,5 с.л.	0,5 с.л.	1 с.л.
Борошно для хліба	170 г	235 г	340 г
Цільне пшеничне борошно	80 г	110 г	160 г
Цільне житнє борошно	80 г	110 г	160 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л	1 ч.л	1 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання
ПРОГ. 9



Морквяний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 мл	18 мл	24 мл
Морквяний сік	6 мл	9 мл	12 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л	1,5 ч.л	2 ч.л
Борошно для хліба	300 г	455 г	600 г
Глютен	3 г	4,5 г	6 г
Сіль	6 г	9 г	12 г
Натерта морква**	60 г	90 г	120 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

З чим подавати: цей хліб ідеально смакуватиме з Крудіте або з м'ясом по-бургундськи .

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання
ПРОГ. 9

Хліб з непросіяного борошна

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Соняшникова олія	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль	1 ч.л	1,5 ч.л	2 ч.л
Цукор	1,5 ч.л	2 ч.л	3 ч.л
Борошно для хліба	130 г	180 г	260 г
Непросіяне борошно	200 г	270 г	400 г
Сухі дріжджі	1 ч.л	1 ч.л	2 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання
ПРОГ. 9



Хліб без солі

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Борошно для хліба	350 г	480 г	700 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л	1 ч.л	1 ч.л
Кунжутне насіння**	50 г	75 г	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Французький хліб
ПРОГ. 6



Хліб з льону

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	17 мл	25,5 мл	34 мл
Дріжджове тісто (див. на стр. 126)	75 г	115 г	150 г
Сухі дріжджі	3/4 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л
Борошно для хліба	260 г	390 г	520 г
жовтий льон	20 г	30 г	40 г
Коричневий льон	20 г	30 г	40 г
Сіль	5 г	7,5 г	10 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

З чим подавати: Цей хліб відмінно смакуватиме з дичиною та м'ясом.

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання
ПРОГ. 9



Житній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Йогурт	60 г	90 г	230 г
Сіль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Цукор	10 г	15 г	20 г
Соняшникова олія	1/2 ст.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Солод	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
Хлібопекарське борошно (Т55)	75 г	110 г	145 г
Житнє борошно	140 г	210 г	280 г
Порошок какао	10 г	15 г	20 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Мелений коріандр	1/2 ч.л.	1/2 ч.л	1 ч.л.

Додайте інгредієнти в чашу у зазначеному порядку. Виберіть зазначену програму, вагу хліба, рівень підсмажування та натисніть **START**.

Житній хліб
ПРОГ. 10

Порада: Додайте насіння коріандру перед початком випікання.



Хліб швидкого приготування

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тепла вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Соняшникова олія	3 ч.л	1 с.л.	1,5 с.л.
Сіль	0,5 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л
Цукор	2 ч.л	3 ч.л	1 с.л.
Сухе молоко	1,5 с.л.	2 с.л.	2,5 с.л.
Борошно для хліба	325 г	445 г	565 г
Сухі дріжджі	1,5 ч.л	2,5 ч.л	3 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Звичайний білий хліб швидкого випікання
ПРОГ. 5

Солодкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Охолоджене молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйця	1	1	2
Сухі дріжджі	2/3 ч.л	1 ч.л	1 1/3 ч.л
Борошно	275 г	410 г	550 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Цукор	20 г	30 г	40 г
Сіль	1 ч.л	1/2 с.л.	2 ч.л
Масло**	35 г	55 г	75 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Солодкий хліб
ПРОГ. 7



Бріюш

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
М'яке масло	115 г	145 г	230 г
Сіль	1 ч.л	1 ч.л	2 ч.л
Цукор	2,5 с.л.	3 с.л.	5 с.л.
Молоко (рідке)	55 мл	60 мл	110 мл
Борошно для хліба	280 г	365 г	560 г
Сухі дріжджі	1,5 ч.л	2 ч.л	3 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

👉 **Як варіант:** можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту.

Солодкий хліб
ПРОГ. 7



Хліб з медом

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухі дріжджі	1/2 ч.л	3/4 ч.л	1 ч.л
Сіль	3/4 ч.л	1 ч.л	1/2 с.л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Борошно для хліба	225 г	340 г	450 г
Розколотий смажений мигдаль**	70 г	100 г	140 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Французький хліб
ПРОГ. 6



Бабка

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
Розтоплене масло	100 г	125 г	200 г
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	3 ст.л.	4 ст.л.	6 ст.л.
Молоко (рідке)	60 мл	80 мл	120 мл
Борошно (Т55)	250 г	325 г	500 г
Сухі пекарські дріжджі	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цільний мигдаль**	20 г	40 г	40 г
Родзинки**	70 г	100 г	140 г

Додайте інгредієнти в чашу у зазначеному порядку. Виберіть зазначену програму, вагу хліба, рівень підсмажування та натисніть **START**. Почувши звуковий сигнал, додайте інгредієнти з позначкою (**).

👉 **Порада:** замочіть родзинки в коньяку на 1 годину.

Солодкий хліб
ПРОГ. 7



Тісто для піци

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливкова олія	1 с.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Сіль	0,5 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л
Борошно для хліба	320 г	480 г	640 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л	1 ч.л	1,5 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму і натисніть **Start**.

Тісто
прог. 11



Каша з вівсяних пластівців

Інгредієнти	Вихід страви
Молоко	650 г
Вівсяні пластівці	600 мл
Сіль або цукор	100 г
	1 ч.л

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 15 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: для густішої каші час приготування можна збільшити на 5 хвилин. Для багатшого смаку наприкінці приготування можна додати мед, корицю, подрібнену курагу і фундук.

Вівсянка
прог. 15

Паста

Інгредієнти	Вихід страви		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
М'яке масло	3	3	6
Сіль	1 ч.л	0,5 ч.л	1 ч.л
Борошно (T550)	375 г	500 г	750 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму натисніть **Start**.

Прісне тісто для
макаронних
виробів(Паста)
прог. 12



Манна каша з твердої пшениці

Інгредієнти	Вихід страви
Молоко	350 г
Манна крупа з твердої пшениці	350 мл
Сіль	50 г
Цукор	1 ч.л
	1 ч.л

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 10 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Вівсянка
прог. 15



Мигдальний кекс

Інгредієнти	1000 г		
Збиті яйця*	200 г	Темний ром	3 с.л.
Сіль*	1 szczypta	Борошно	180 г
Цукор*	190 г	Борошно для випічки**	210 г
М'яке масло	145 г	Розпушувач**	3 ч.л

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Збийте разом всі інгредієнти до утворення однорідної маси. Просійте, змішайте і тоді додайте інгредієнти з символом (*). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і тоді натисніть **Start**.

Кекс
прог. 13



Рисова каша

Інгредієнти	Вихід страви
Рис	500 г
Вода	200 г
Сіль	400 мл
	1/2 ч.л

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: замість рису можна взяти пшоно.

Каші
прог. 16



Гречана каша

Інгредієнти	Вихід страви
Вода	450 мл
Гречана крупа	200 г
Сіль	1/2 ч.л

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: покладіть до тарілки 1 ст.л. масла і змішайте його з кашею, коли масло розтане.

Каші
ПРОГ. 16



Мармелад

Інгредієнти	
Наріжте фрукти: полуницю, персик, ревінь або абрикос	580 г
Цукор	360 г
Сік 1 лимона	1
Пектин	30 г

Наріжте фрукти. Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.

Джем
ПРОГ. 17



Йогурт

Інгредієнти	Вихід страви
Цільне молоко	850 мл
Йогурт	125 г

Налити інгредієнти до ємності для йогурту і перемішати їх до однорідної маси. Прибравши лопатку, поставити ємність до чаші. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 9 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: для ніжнішої текстури пропустіть йогурт крізь фільтр, що входить у комплект. Для густішої текстури збільшіть час приготування до 12 годин. Йогурт слід зберігати у холодильнику під спеціальною кришкою. Максимальний термін зберігання – 7 діб.

Йогурт
ПРОГ. 18

Кефір

Інгредієнти	Вихід страви
Напівзнежирене молоко	1 л
Кефір	900 мл
Цукор	125 г
	3 ст.л.

Налити інгредієнти у посуд для йогурту, не фільтруючи, і перемішати до однорідної маси. Поставити контейнер у форму для хліба без ножа з кришкою. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 12 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: кефір слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 7 днів.

Питний
йогурт
ПРОГ. 19



Сир

Інгредієнти	Вихід страви
Кефір	550 г
Часник	1,5 л
Кріп	45 мл
Сіль	1 (125 г)
	1 дрібка

Налити кефір у форму для хліба. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 45 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**. Після закінчення програми зцідити сир протягом 1-2 хвилин, додати часник, кріп і сіль.

Порада: для найкращого результату використовуйте найсвіжіші продукти. Все обладнання і посуд мають бути абсолютно чисті. Сир слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 3 днів.

Сир
ПРОГ. 20

