

*El placer de cocinar con Miele*

# Función Clima

**Miele**



## **Querido gourmet:**

Cuando se trata de reunir a toda la familia, pocos sitios tienen mayor poder de convocatoria que una buena mesa . Lo mismo ocurre con las reuniones de amigos y conocidos: nada mejor que una apetitosa comida para celebrar una ocasión solemne o festiva . La comida adopta un papel relevante en aquellas ocasiones donde las personas disfrutan de una buena compañía .

Y estamos agradecidos de poder realizar nuestra pequeña contribución, convirtiendo nuestra afición, y la de innumerables personas en todo el mundo, en nuestro oficio . En nuestro escenario, la cocina experimental de Miele, se dan cita día a día el conocimiento, la curiosidad, la rutina y la sorpresa .

En este libro de cocina hemos vertido toda nuestra experiencia, pasión y ganas de probar cosas nuevas para crear recetas exitosas e imaginativas para todos los amantes de los placeres sensoriales . Deseamos que disfrute con estas sugerencias apetitosas y, sobre todo, ¡que se divierta cocinando!

¿Tiene alguna pregunta, sugerencia o petición?

Llámenos, nos gusta conocer su opinión .

(Teléfono de contacto véase reverso)

**El equipo de la cocina experimental  
Miele**

# Índice

---

<b>Prólogo</b> .....	3
<b>Funciones</b> .....	6
<b>Información</b> .....	12
<b>Accesorios especiales</b> .....	14
<b>Repostería</b> .....	18
Productos precocinados o congelados .....	22
Panecillos congelados .....	22
Panecillos precocinados, sin congelar .....	22
Panecillos como masa cruda .....	22
Laugenbrezel congelados .....	22
Croissant, masa cruda formada .....	23
Pan blanco .....	24
Pan árabe .....	25
Pan de molde a las finas hierbas .....	26
Pan de aceitunas .....	27
Panecillos de queso y sésamo .....	28
Pan de centeno .....	29
Pan multicereales .....	30
Panecillos de masa de levadura .....	31
Panecillos con semillas multicereales .....	32
Pan italiano con mozzarella .....	33
Panecillos dulces .....	34
Pan de suero de mantequilla .....	35
Panecillos con trozos de chocolate .....	36
Pan árabe con cebolla .....	37
Panecillos de Quark .....	38
Pan de pasas .....	39
Panecillos de malta con pipas de calabaza .....	40
Muñecos de pan .....	41
Brezel .....	42
Flauta con panceta o finas hierbas .....	43
Panecillos de jamón y queso .....	44
Pan de albaricoque .....	45
Bizcocho de mantequilla .....	46
Pastel de crema con piñones .....	47
Trenza con nueces .....	48
Rosco de canela y nueces de macadamia .....	49

<b>Pescado</b> . . . . .	50
Gratin de salmón y berza de Saboya . . . . .	54
Dorada a las verduras . . . . .	55
Trucha asalmonada rellena con tomates a las finas hierbas . . . . .	56
Filete de pescado a la vienesa . . . . .	57
Pasta gratinada con salmón y espinacas . . . . .	58
Besugo "delicioso" . . . . .	59
Trucha rellena de champiñones . . . . .	60
Lucioperca sobre lecho de finas hierbas . . . . .	61
<b>Carne y aves</b> . . . . .	62
Pechuga de pollo picante con frutas . . . . .	66
Asado redondo de pavo con relleno de espinacas y ricotta . . . . .	67
Redondo de vacuno estofado . . . . .	68
Carne de ternera estofada . . . . .	69
Asado de chuleta de Sajonia con costra de azúcar . . . . .	70
Lomo de cerdo relleno . . . . .	71
Rollo de asado de jabalí en pan . . . . .	72
Bistec al estilo chino . . . . .	73
Conejo al ajillo . . . . .	74
Chuleta de cordero con costra de pistachos . . . . .	75
<b>Gratinados, soufflés, pasteles salados</b> . . . . .	76
Buñuelos . . . . .	78
Soufflé de queso . . . . .	79
Pastel de primavera . . . . .	80
Pastel suave de queso . . . . .	81
Tortellini gratinados con rúcula y jamón . . . . .	82
Canelones rellenos de champiñones . . . . .	83
<b>Postres</b> . . . . .	84
Buñuelos con mousse de ciruelas . . . . .	86
Soufflé dulce de cerezas . . . . .	87

# Funciones

---

## Introducción:

### 1. Cocinar con humedad dosificada

Cada alimento tiene sus propiedades específicas . Conocerlas y hacer que los alimentos desvelen todo su aroma y sabor es el auténtico arte de cocinar .

En los nuevos hornos Miele con función "Clima", todo gira en torno al placer . La dosificación puntual de humedad optimiza los resultados de muchos platos de repostería y asado .

### 2. Mimando el paladar

Entre los cocineros profesionales y aficionados no es ningún secreto: El aumento de la humedad del aire en el interior del horno perfecciona los resultados de cocción . El delicioso olor del pan esponjoso con costra brillante y crujiente; panecillos y cruasanes como recién hechos en la panadería; carne suave y jugosa con su costra dorada, gratinados en su punto perfecto; soufflés que saben a gloria, ...

El pan y los panecillos hechos en casa se logran perfectamente si se dosifica vapor en el interior del horno durante los primeros minutos . La masa sube mejor y forma una bonita costra crujiente . Si se hornean pan o panecillos sin dosificar ninguna humedad o una cantidad insuficiente, el almidón prácticamente no se gelatiniza .

La superficie del alimento se reseca, la costra se agrieta y pierde rápidamente su textura crujiente .

Si no se dosifica humedad durante el inicio del proceso de cocción de la carne, se mantiene una mayor porción de grasa en la carne que en el caso de la dosificación inicial de vapor . Al añadir humedad en los primeros momentos de asado, la grasa se derrite mejor y se forma una deliciosa costra . Al asar carne magra sin dosificación de humedad, la superficie se seca rápidamente . En este caso es conveniente dosificar humedad. Para asar carne, es recomendable utilizar una rustidera sin tapa o hacerlo sobre la rejilla, colocando una bandeja universal por debajo . De este modo se recoge el jugo que suelta la carne, y se puede utilizar después para preparar una salsa .

No es recomendable combinar aire caliente y humedad para masas que ya contienen un alto contenido en humedad, p. ej., merengues y masa cocida . Para estas masas debe producirse un proceso de secado durante el horneado . La adición de humedad tendría precisamente el efecto contrario, las masas no se secarían adecuadamente y se desinflarían . Las bases con cobertura húmeda, p. ej., pizza o bizcocho de ciruelas, no se cuecen suficientemente al agregar humedad adicional.

---

### 3. Función "Clima"

Para la función "Clima", su horno está dotado con un sistema para la dosificación de humedad durante los procesos de cocción .

Para ello, el sistema de evaporación aspira agua a través de un tubito de llenado situado debajo del panel de mandos . En el momento adecuado durante el proceso de cocción, el agua es dosificada en forma de vapor en el interior del horno . Los orificios para la entrada del vapor se sitúan en la esquina posterior izquierda en la bóveda del interior del horno .

La función "Clima" está disponible

- como programa individual y
- como parte integral de programas automáticos .

Compruebe por usted mismo cómo la interfaz de usuario inteligente permite ajustar de manera rápida y sencilla las funciones deseadas .

Para la función "Clima" es necesario programar

- la temperatura y
- el número total de golpes de vapor .

Adicionalmente existe la posibilidad de programar el tiempo de cocción o emplear la sonda térmica .

Tras la selección de la función "Clima" debe introducir el número total de golpes de vapor que desee . El número y el momento de los golpes de vapor dependen del tipo de alimento:

- En las masas de levadura se logra un mayor volumen si se dosifican golpes de vapor al principio del proceso de cocción .
- La masa de los panes y panecillos sube más con la adición de humedad al principio . La costra se vuelve más brillante, si se vuelve a dar un golpe de vapor al final del proceso de cocción .
- En los hojaldres, la masa sube mejor y las distintas capas se vuelven más crujientes y finas si se da un golpe de vapor al principio .
- En el asado de carne, la adición de humedad al principio del proceso hace que la grasa se funda mejor .

# Funciones

---

Existen las opciones siguientes:

## **Golpe de vapor automático**

En este caso, el sistema necesita la cantidad de agua suficiente para un golpe de vapor . El aparato dosifica el golpe de vapor automáticamente después de la fase de precalentamiento . El golpe de vapor tiene una duración de unos 5 minutos .

Si desea utilizar la función "Clima" y si es necesario precalentar el horno para cocinar el alimento elegido, no debe seleccionar la dosificación automática de los golpes de vapor, sino activarlos usted mismo .

## **1, 2, 3 golpes de vapor**

Usted decide si desea 1, 2 ó 3 golpes de vapor, que podrá activar manualmente durante el proceso de cocción, simplemente pulsando una tecla sensora . Así podrá elegir usted mismo el momento que desea para el golpe o los golpes de vapor . Para esta opción, el sistema necesita la cantidad de agua suficiente para el número total de golpes de vapor seleccionados .

Los golpes de vapor pueden ser activados solo después de la finalización de la fase de precalentamiento . Para activarlos en el momento deseado, es muy útil ajustar el minuterero avisador .

Ajuste el minuterero avisador para activar el golpe de vapor cuando comience el proceso de cocción .

Una vez que transcurra el tiempo, active el golpe de vapor y ajuste el minuterero avisador al tiempo indicado en la receta para poder activarlo otra vez en el

momento justo . Proceda del mismo modo para el tercer golpe de vapor .

Una vez que haya seleccionado el número de los golpes de vapor, el display le avisará de que debe colocar el tubo de llenado móvil en un recipiente con la cantidad de agua solicitada . Estando la puerta abierta, el tubo de llenado está situado a la izquierda, debajo del panel de mandos . Para la aspiración del agua es necesario girarlo hacia delante .

La cantidad de agua varía en función del número total de golpes de vapor:

Golpe de vapor automático/

1 golpe de vapor: . . . . . aprox. 100 ml

2 golpes de vapor: . . . . . aprox. 150 ml

3 golpes de vapor: . . . . . aprox. 250 ml

---

El proceso de aspiración se muestra en el display mediante una barra de progreso . La cantidad de agua solicitada es mayor a la requerida realmente, de manera que en el recipiente queda un resto . Para lograr un óptimo resultado de cocción, el sistema debe aspirar solo agua y no aire .

Tan pronto como termine el proceso de aspiración, confirmar con "OK" . Al cerrar la puerta, el tubo de llenado vuelve a su posición de guardado y se percibe un corto ruido de succión . Con ello se evita que permanezcan restos de agua en el tubo de llenado .

A continuación siga las instrucciones del display . Se le muestran todos los pasos necesarios, desde la selección de la temperatura, la aspiración de la cantidad de agua necesaria, hasta el inicio del proceso de cocción .

## Resumen

- Preparar el alimento e introducirlo en el horno .
- Seleccionar la función "Clima" .
- Ajustar la temperatura deseada .
- Seleccionar la dosificación automática de vapor o el número de golpes de vapor .
- Preparar la cantidad de agua solicitada .
- Girar hacia delante el tubo de llenado situado en la parte izquierda debajo del panel de mandos .
- Sujetar el recipiente con la cantidad de agua solicitada debajo del tubo de llenado e iniciar el proceso de aspiración con "OK" .
- Si ha seleccionado 1, 2 ó 3 golpes de vapor, activarlos en el momento deseado .  
Recomendamos utilizar el minuterero avisador como recordatorio .

Aparte de la función "Clima" desarrollada específicamente para la preparación de alimentos con dosificación de humedad, también podrá utilizar uno de los numerosos programas automáticos con dosificación de humedad .

## 4. Programas automáticos

En los programas automáticos con dosificación de humedad el mismo programa regula automáticamente los ajustes de temperatura y condiciones climáticas óptimas, así como la duración de la cocción . Los programas para masas de levadura incluyen una fase de fermentación . De ahí que el alimento se deba introducir en el horno sin que haya subido previamente .

Los asados quedan perfectos, ya sea una pieza de carne con grasa asada y crujiente por fuera, o una pieza de carne hecha por fuera y cruda por dentro .

Gracias a la avanzada técnica del horno, los resultados al preparar pan y panecillos son prácticamente los mismos que los de la panadería .

Al inicio del proceso de cocción se le pedirá que prepare una determinada cantidad de agua para que sea aspirada . El programa se encarga de regular automáticamente la cantidad y el momento de activar los golpes de vapor .

**Tenga en cuenta que dependiendo del modelo no todos los programas automáticos están disponibles .**

Por ello, junto a las recetas de los programas automáticos también se describe la preparación con la función "Clima" . Tenga en cuenta que la cantidad de agua necesaria para los golpes de vapor puede ser diferente a la solicitada para el programa automático .

## Realizar cocciones por la noche

¿Se imagina levantarse el domingo con el olor del pan recién horneado? Ahora es posible gracias a la función "Cocer por la noche": el pan y los panecillos estarán listos, por ejemplo, para desayunar por la mañana .

Para ello los programas automáticos para el pan y los panecillos incluyen la función adicional "Cocer por la noche" . Después de seleccionar el correspondiente programa, tiene la posibilidad de seleccionar el punto de menú "Fin" . Al realizar la selección se muestra una hora final, que corresponde al tiempo de cocción más cinco horas . Se trata de la hora final más temprana posible . Puede desplazar dicha hora como desee .

La función "Cocer por la noche" se realiza con dosificación de humedad . Una vez seleccionado el nivel de cocción deseado se solicita la cantidad de agua necesaria .

A continuación siga las demás instrucciones del display .

---

## **5. Evaporación de restos de agua**

En un proceso de cocción con dosificación de humedad que se desarrolla sin interrupción no permanecerán restos de agua en el sistema . El agua es evaporada completamente con la activación del número total de golpes de vapor programados . Si un proceso de cocción con dosificación de humedad es interrumpido manualmente o a causa de un corte en el suministro eléctrico, el agua no evaporada permanecerá en el depósito . El sistema le avisará de la necesidad de evaporar dichos restos de agua . Con ello se asegura de que todos los procesos de cocción se realicen con agua fresca .

Antes de la utilización del siguiente programa automático con dosificación de humedad o de la función "Clima" es conveniente que ejecute la evaporación de restos de agua .

# Información

---

## Importante

Al principio del libro encontrará una sinopsis de todos los capítulos .

Si no se indica lo contrario, las recetas están pensadas para cuatro personas .

Para cada receta se especifica su valor nutritivo .

Al principio de cada receta se indican los datos nutritivos en kilojulios (kJ), kilocalorías (kcal), proteínas (P), grasas (G) e hidratos de carbono (HC) .

Para el ajuste de la temperatura se indican rangos de temperatura . Por lo general, deberá seleccionarse el ajuste medio . Dependiendo del molde de repostería, de la cantidad de masa y del grado de dorado que se desee, puede reducir el ajuste de temperatura o seleccionar uno más alto .

El tratamiento y la preparación de alimentos de forma que conserven sus propiedades contribuyen al cuidado de la salud .

Por ese motivo, los pasteles, panes, panecillos, etc . únicamente deben dorarse, y no hornearse hasta que adquieran una tonalidad marrón oscura .

Los tiempos de horneado, asado y cocción indicados se refieren al horno sin precalentar .

Los **tiempos de preparación** indicados en las recetas incluyen los tiempos para los preparativos, para fermentar la masa y para el horneado/asado .

Dichos tiempos se indican a título orientativo y pueden variar en función de la temperatura inicial y la naturaleza de los alimentos . Asimismo pueden producirse pequeñas diferencias de tiempo debido a sus propias exigencias y preferencias personales, p.ej., en cuanto al grado de dorado de bizcochos o el punto de cocción de la carne .

A la hora de **elegir el nivel de bandeja** tenga en cuenta lo siguiente: Este recetario se adjunta a hornos con diferentes tamaños . En las recetas, encontrará el nivel de bandeja a elegir dependiendo del tamaño del horno en el siguiente orden:

Hornos con cinco niveles de bandeja  
[Hornos con tres niveles de bandeja]  
(90 cm de ancho)

Al preparar alimentos en **hornos de 90 cm de ancho**, dado el mayor tamaño de las bandejas, debe incrementar las cantidades que se indican en las recetas . Para los panecillos utilice un 50% más de cantidad, para las tartas finas, el doble .

---

## Indicaciones sobre cantidades

- 1 c = cucharadita  
= 3 g de levadura o  
5 g de sal o  
5 ml de líquido
- 1 C = cucharada  
= 10 g de harina, pan rallado  
o  
15 g de azúcar o  
15 ml de líquido
- g = gramos
- kg = kilogramos
- ml = mililitros
- dl = decilitros
- Piz. = Pizca
- Pelliz- = una medida que se puede  
co coger entre el pulgar y el ín-  
dice .
- AU = alimentos ultracongelados

## Accesorios especiales

---

Para obtener perfectos resultados en sus recetas no solo necesita un aparato de excelentes prestaciones e ingredientes de primera calidad, sino también los accesorios adecuados .

### Accesorios especiales y productos para el cuidado de su aparato

Miele ofrece una amplia selección de accesorios . A fin de que los resultados de estos accesorios sean perfectos, han sido específicamente adaptados en dimensiones y funciones a los aparatos Miele y han superado exigentes pruebas de calidad Miele .

Podrá adquirir todos los productos cómodamente desde casa, en nuestra tienda online de Miele .

### PerfectClean – Accesorios perfeccionados:

Numerosos accesorios originales de Miele están perfeccionados con PerfectClean .

PerfectClean es un acabado superficial especial, desarrollado y patentado por Miele . De ahí que solo lo encontrará en Miele .

Gracias a este perfeccionamiento, para numerosas preparaciones usted podrá prescindir del uso de papel manteca o de engrasar bandejas o moldes .

Además, esta superficie es extremadamente resistente a los arañazos y cortes . Naturalmente, también el interior de su horno Miele está perfeccionado con PerfectClean (excepto los aparatos con pirólisis) .

El esfuerzo de limpieza de las superficies PerfectClean es mínimo .



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

---

### **Bandeja de repostería HBB 60 original de Miele**



### **Bandeja universal HUBB 60 original de Miele**



Para los hornos Miele tiene a su disposición las correspondientes bandejas universales y de repostería con tratamiento PerfectClean . Son ideales para preparar repostería y asar . Gracias a su forma algo más honda y al tratamiento PerfectClean realmente fácil de limpiar, las bandejas universales son perfectas para recoger la grasa que se produce al asar o asar al grill en el horno .

### **Bandeja Gourmet HBBL 60**



Las finas perforaciones de este accesorio profesional garantizan una distribución óptima del calor y, en consecuencia, un dorado uniforme especialmente de la parte baja del alimento que se esté preparando . De ahí que la bandeja Gourmet sea perfecta para preparar desde panecillos hasta unas exquisitas tartas de masa dura, p. ej. de masa de levadura . También es ideal para preparar pizzas y patatas fritas al horno . La bandeja Gourmet se puede utilizar en todos los hornos Miele de 60 cm de ancho y en los hornos de la generación H 5000, así como en los hornos combinados DGC 5000 XL de Miele .

## Accesorios especiales

### Bandeja Gourmet para asar HUB 5000/5001



Las bandejas Gourmet de Miele son perfectas para la preparación de soufflés, potajes, gratinados, platos de pasta, sopas y carnes, tanto para asar trozos de carne como para guisar popietas de carne. En la bandeja grande cabe sin complicaciones un ganso, en la pequeña, un pato.

Las bandejas Gourmet Miele pueden introducirse directamente en los listones portabandejas o colocarse en las guías telescópicas FlexiClips de su horno. Pero las bandejas HUB 5000 también son ideales para cocinar en la placa o para su uso en el horno a vapor Combi DGC 5000 XL. Lo mismo es aplicable a la bandeja HUB 5001-M, que ha sido desarrollada específicamente para placas de inducción.

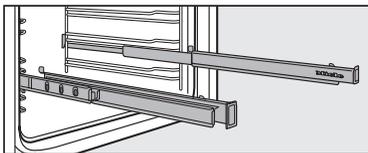
Gracias al recubrimiento antiadherente puede preparar sus alimentos con un mínimo contenido adicional en calorías. También la limpieza resulta rápida y sin complicaciones.

### Tapa para bandeja Gourmet HBD 61



Naturalmente, para ambas variantes de la bandeja Gourmet existen las correspondientes tapas de acero inoxidable altamente termorresistente y de gran calidad.

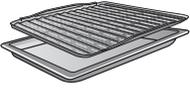
### Guías telescópicas FlexiClip HFC 61/HFC 91 (HFC 60 sin PerfectClean)



Estas prácticas guías permiten una extracción cómoda y segura de bandejas o parrillas para su carga y descarga. Si fuera necesario, también puede desplazar las guías FlexiClip fácilmente a otra altura. Aproveche todo el volumen interior de su horno y ahorre energía cocinando simultáneamente sobre varios niveles de bandeja. Para ello es conveniente montar varios pares de guías telescópicas FlexiClip en los niveles de bandeja que use más frecuentemente. Gracias a su acabado antiadherente PerfectClean resultan fáciles de limpiar.

---

## Chapa anti salpicaduras HSB 60



La chapa anti salpicaduras es un ayudante imprescindible si utiliza la bandeja universal preferentemente para asar o para asar al grill . Se coloca sobre la bandeja universal y evita que los alimentos asados al grill queden bañados en el jugo que sueltan los trozos asados . Así los trozos se mantienen crujientes por todos lados . Al asar, el jugo de carne se acumula debajo de la chapa anti salpicaduras y se puede aprovechar para preparar una deliciosa salsa .

## Productos originales Miele para el cuidado de aparatos y accesorios:

Para ayudar a mantener la función óptima y la larga vida útil de sus aparatos existen numerosos productos de limpieza y cuidado específicamente desarrollados y testados para aparatos Miele, como el limpiador para hornos Miele . Así sus aparatos Miele lucen como nuevos, incluso después de largos años de servicio .

### Limpiador para hornos Miele

La formulación especial de Miele garantiza los mejores resultados de limpieza y una aplicación segura en los aparatos Miele, incluso para la eliminación de restos de suciedad rebeldes . La espuma con consistencia de gel queda adherida fácilmente en superficies verticales y disuelve alimentos incrustados y otros restos de suciedad . Este limpiador para hornos requiere un tiempo de acción muy corto, por lo que es ideal para una limpieza rápida y fácil de las superficies PerfectClean .



---

## **"Las pequeñas alegrías de la vida"**

Hacer pan o panecillos, es mucho más fácil de lo que muchos piensan . Ya sean dulces o picantes, hechos en casa no sólo saben mejor, sino que nos brinda también la posibilidad de combinar nosotros mismos los ingredientes más variados . ¿Hay algo mejor que empezar el día con un pan recién horneado?

## sugerencias para la preparación

### Pan y panecillos

El pan y los panecillos deben ser tan crujientes como esponjosos . Para ello se utiliza levadura y masa madre como fermento . Para masas ligeras de harina de trigo, basta con levadura, pero para masas pesadas de harina integral, harina de centeno o de trigo triturado es preciso utilizar masa madre .

La masa madre es fácil de elaborar mezclando 250 g de harina de centeno con 200 ml de agua tibia . Después de dejarla reposar durante 48 horas, siga trabajando la masa según las indicaciones de la receta .

La masa de pan debe amasarse correctamente . De esto dependerá que el pan tenga la consistencia perfecta para cortarlo y no quede granulado después de la cocción . La masa debe fermentar lo suficiente, esto es, debe duplicar su volumen .

El sabor y, por ende, la degustación del pan se ven influenciados entre otras cosas por la selección y combinación de los ingredientes .

La harina recién molida o triturada a partir del grano entero conserva la fibra, así como todos los minerales y las vitaminas .

Para comprobar cuando el pan está cocido no puede utilizarse la conocida prueba del palillo habitual en la elaboración de las tartas . El pan recién horneado se pegaría al palillo hasta enfriarse por completo . Por ello recomendamos dar ligeros golpes en la parte inferior del pan .

Si suena a hueco, el pan estará hecho por lo que debería colocarse sobre una parrilla para que se enfríe .

### Tipos de harina:

En el proceso de elaboración de la harina se utilizan para el molido granos enteros o sólo partes de ellos, en función del tipo de harina .

El tipo de harina indica el contenido en minerales en mg por cada 100 g de harina . Cuanto más alto sea el número de tipo, más minerales contendrá . Según el grado de moltura, se distinguen diferentes tipos:

- Tipo 405  
Harina blanca fina que se usa tanto para cocinar como para preparar repostería . Contiene fundamentalmente almidón y gluten .
- Tipo 550  
Es una harina con más fuerza que se usa para masas de poros finos; es una harina multiuso .
- Tipo 1050  
Es una harina de fuerza media, más oscura y se sitúa entre la harina integral y la harina blanca para pan . En las recetas se puede sustituir la mitad de este tipo de harina por harina blanca, sin variaciones grandes en los resultados de cocción .
- Tipo 1700  
Es una harina de color oscuro que tiene un alto porcentaje de salvado . Es ideal para la elaboración de pan integral .
- Harina integral  
Para esta clase de harina no se indica ningún número de tipo . Se trata del grano entero con todos sus nutrientes . Esta harina puede molerse fina o gruesamente y es particularmente idónea para la elaboración de pan .

## Masa de levadura

La masa de levadura es una base deliciosa para pasteles con migajas, pasteles rellenos de crema, galletas y pizza . La preparación de la masa de levadura es más sencilla de lo que se cree . Los hongos de la levadura necesitan para fermentar un medio nutritivo como harina, azúcar y líquido, tiempo y una temperatura ambiente adecuada comprendida entre 37° C y 50° C .

Si prepara la masa en el robot de cocina, mezcle todos los ingredientes de una vez y trabájelos hasta obtener una masa lisa que debe fermentar antes y después de darle la forma que se desee .

Dejar subir la masa de levadura en el interior del horno hasta que haya duplicado su volumen . Antes de utilizar la masa, amasar brevemente; después, extender la masa con el rodillo o incorporar otros ingredientes (pasas, cáscara de limón confitada, almendras) .

Para garantizar que la masa de levadura suba hasta su volumen óptimo en el interior del horno podrá utilizar el programa Calor de bóveda/solera a 35° C o el programa automático correspondiente (si está disponible) .

La masa de levadura recién horneada es ideal para congelarla . El tiempo de conservación en el congelador es de un mes aproximadamente . La repostería ultracongelada se descongela sin complicaciones en el horno y finalmente se hornea con la función "Clima" . Programe para ello un golpe de vapor automático .

Si utiliza levadura seca recomendamos aumentar la cantidad de agua en 2 cucharadas .



## Productos precocinados o congelados

### Panecillos congelados

Para los golpes de vapor: aprox. 100 ml de agua

Colocar los panecillos congelados sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada .

### Panecillos precocinados, sin congelar

Para los golpes de vapor: aprox. 100 ml de agua

Colocar los panecillos sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada .

### Panecillos como masa cruda

Para los golpes de vapor: aprox. 100 ml de agua

1. Preparar la masa según indicaciones en el envase del producto .
2. Colocar los panecillos sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada .

### Laugenbrezel congelados

Para los golpes de vapor: aprox. 100 ml de agua

1. Colocar los brezel sobre una bandeja de repostería con papel de manteca .
2. Dejar descongelar durante 10 minutos, después espolvorear por encima sal gruesa .

<b>Ajuste:</b>	Función Clima
Temperatura:	Véanse las indicaciones del fabricante para aire caliente/re-circulación de aire
Nivel de bandeja:	2. [1.] (1.) desde abajo
Tiempo de cocción:	Indicaciones del fabricante, más aprox. 5 minutos
Golpes de vapor:	Aparato no precalentado: Aparato precalentado automáticamente: 1 golpe de vapor
Momento de los golpes de vapor:	automático/estando el horno precalentado, después de la introducción de los alimentos

# Productos precocinados o congelados

## Croissant, masa cruda formada

1. Preparar la masa según indicaciones en el envase del producto .
2. Colocar los croissants sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada .

## Preparación con programa automático:

### Ajuste:

Automático / panecillos / croissants

Duración del programa: 25–40 minutos

## Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox. 100 ml de agua

### Ajuste:

Función Clima

Temperatura:

Véanse las indicaciones del fabricante para aire caliente/re-circulación de aire

Nivel de bandeja:

2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: Indicaciones del fabricante, más aprox. 5 minutos

Golpes de vapor:

Aparato no precalentado: Aparato precalentado automáticamente: 1 golpe de vapor

Momento de los golpes de vapor:

automático/estando el horno precalentado, después de la introducción de los alimentos

## Sugerencias & más

Al utilizar bandejas de repostería, universales y bandejas perforadas Gourmet, puede prescindirse de engrasar las mismas o de forrarlas con papel manteca, gracias al perfeccionamiento con PerfectClean . Como excepción deberá utilizarse siempre papel manteca en caso de masas de pan sumergido en hidróxido sódico, biscuit, merengues y coquitos .

## Pan blanco

Por pan 7840 kJ / 1874 kcal , P 56 g , G 22 g , HC 364 g  
Tiempo de preparación con programa automático: 90–100 minutos  
Tiempo de preparación con función "Clima": 90–105 minutos

### Ingredientes:

500 g de harina  
½ dado de levadura (21 g)  
1½ c de sal  
1½ c de azúcar  
2 C de mantequilla blanda  
250 ml de agua tibia

### Preparación con programa automático:

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua . Añadir harina, sal y mantequilla, y trabajar los ingredientes durante 4-5 minutos hasta formar una masa lisa .
2. Hacer una bola con la masa, cubrirla con plástico de envolver y dejarla subir durante 15 minutos a temperatura ambiente .
3. Volver a amasar suavemente, formar un pan de aprox. 25 cm de largo y colocarlo sobre una bandeja de repostería . Con un cuchillo hacer varios cortes diagonales de aprox. 1 cm de profundidad e introducir el pan inmediatamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Pan blanco, libre cocción  
Duración del programa: 64–76 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua .Añadir harina, sal y mantequilla, y trabajar los ingredientes durante 4-5 minutos hasta formar una masa lisa .
2. Hacer una bola con la masa, tapanla y dejar subir en el horno a 35 °C con calor de bóveda/solera durante 20–30 minutos .
3. Volver a amasar suavemente, formar un pan de aprox . 25 cm de largo y colocarlo sobre una bandeja de repostería . Con un cuchillo, hacer varios cortes oblicuos de 1 cm de profundidad sobre la superficie de la masa e introducirla en el horno a 35 °C durante 15–20 minutos con calor de bóveda y solera .
4. Pintar la superficie con agua y hornear el pan hasta que se dore .

Ajuste: Función Clima  
Temperatura: 180–200 °C  
Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo  
Tiempo de cocción: 25–35 minutos  
Golpes de vapor: automático  
Momento de los golpes de vapor: automático

## Pan árabe

Por pan 7679 kJ / 1835 kcal , P 45 g , G 64 g , HC 271 g  
Tiempo de preparación con programa automático: 75–90 minutos  
Tiempo de preparación con función "Clima": 80–90 minutos

### Ingredientes:

1 dado de levadura (42 g)  
200 ml de agua tibia  
375 g de harina  
1 c de sal  
2 C de aceite

### Para rociar:

3 C de aceite

### Preparación con programa automático:

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua . Incorporar la harina, la sal y el aceite y amasar 3-4 minutos hasta obtener una masa lisa .
2. Con el rodillo, aplanar la masa sobre la bandeja de repostería formando una esfera (Ø aprox. 25 cm), rociar con aceite e introducir inmediatamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Pan árabe  
Duración del programa: 62–74 minutos  
Servir frío o caliente .

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

1. Diluir la levadura en el agua, removiéndolo . Incorporar la harina, la sal y el aceite y amasar 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa . Taparla y dejar subir la masa en el horno a 35 °C durante 20-30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Con el rodillo, aplanar la masa formando una esfera (Ø aprox. 25 cm), colocar sobre la bandeja de repostería y dejar subir otros 10 minutos a temperatura ambiente . Rociar el pan con aceite e introducirlo en el horno hasta que se dore .

Ajuste: Función Clima  
Temperatura: 170–190 °C  
Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo  
Tiempo de cocción: 30–40 minutos  
Golpes de vapor: automático  
Momento de los golpes de vapor: automático

### Sugerencias & más

Puede hornear diversas variaciones de este pan, por ejemplo, mezclando con la masa fermentada 50 g de cebolla frita, 2 c de romero, una mezcla de 40 g de aceitunas negras picadas y 1 C de piñones picados o una c de hierbas provenzales picadas . Si lo desea, puede también espolvorear el pan con semillas de sésamo negro y, a continuación, hornearlo .

## Pan de molde a las finas hierbas

Por pan 7938 kJ / 1898 kcal , P 67 g , G 16 g , HC 373 g

Tiempo de preparación con programa automático: 105–120 minutos

Tiempo de preparación con función "Clima": 105–130 minutos

### Ingredientes:

- 500 g de harina
- ½ dado de levadura (21 g)
- 1 c de sal
- 1 C de perejil, picado gruesamente
- 1 C de eneldo, picado gruesamente
- 1 C de cebollino, picado gruesamente
- 300 ml de leche tibia

### Para pintar:

Leche

### Preparación con programa automático:

1. Poner en un cuenco la harina y agregar la levadura desmenuzada . Incorporar la sal, las hierbas y la leche . Mezclar todo durante 3-4 minutos hasta formar una masa suave al tacto .
2. Introducir la masa en un molde engrasado (aprox. 30 x 13 cm) . Con un cuchillo hacer varios cortes en cruz en la superficie, pintar con leche e introducir el pan inmediatamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Pan de molde blanco  
Duración del programa: 91–106 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

1. Poner en un cuenco la harina y agregar la levadura desmenuzada . Añadir la sal, las hierbas y la leche . Mezclar todo durante 3-4 minutos hasta formar una masa suave al tacto . Tapar y dejar subir la masa en el horno a 35 °C durante 30-40 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Introducir la masa en un molde engrasado (aprox. 30 x 13 cm) . Con un cuchillo, hacer varios cortes en cruz sobre la superficie e introducirla en el horno a 35 °C durante 15–20 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar la parte superior con leche y hornear el pan hasta que se dore .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 45–55 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 5 minutos  
después de otros 10 minutos

## Pan de aceitunas

Por pan 15756 kJ / 3767 kcal , P 162 g , G 182 g , HC 345 g  
Tiempo de preparación con programa automático: 165–180 minutos  
Tiempo de preparación con función "Clima": 180–210 minutos

### Ingredientes:

450 g de harina  
1½ sobres de levadura en polvo  
150 ml de vino blanco  
4 huevos  
50 ml de aceite de oliva  
100 g de jamón curado, picado  
100 g de queso pecorino, rallado  
1 c de mejorana picada  
½–1 c de sal  
100 g de nueces picadas  
100 g de aceitunas negras, picadas gruesas

### Preparación con programa automático:

1. Mezclar la harina, la levadura, el vino, los huevos y el aceite hasta formar una masa lisa .
2. A continuación, mezclar el jamón, el queso, la mejorana y la sal e incorporarlos junto con las nueces picadas a la masa . Por último, añadir las aceitunas picadas gruesas .
3. Introducir la masa en un molde (aprox. 30 x 13 cm) e introducirla inmediatamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Pan de aceitunas  
Duración del programa: 135–150 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

1. Mezclar la harina, la levadura, el vino, los huevos y el aceite hasta formar una masa lisa . Dejar subir en el horno tapada a 35 °C durante 50–60 minutos con calor de bóveda y solera .
2. A continuación, mezclar el jamón, el queso, la mejorana y la sal e incorporarlos junto con las nueces picadas a la masa . Por último, añadir las aceitunas picadas gruesas .
3. Introducir la masa en un molde alargado (aprox. 30 x 13 cm) e introducirlo en el horno a 35 °C durante 50–60 minutos con calor de bóveda y solera . Hacer cortes longitudinales en el pan y hornearlo hasta que se dore .

Ajuste: Función Clima  
Temperatura: 160–180 °C  
Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo  
Tiempo de cocción: 60–70 minutos  
Golpes de vapor: 2  
Momento de los golpes de vapor:  
después de 5 minutos  
después de otros 10 minutos  
Reducción de  
humedad:  
se activa tras  
30 minutos



## Panecillos de queso y sésamo

10 panecillos / por panecillo 1316 kJ / 315 kcal , P 12 g , G 13 g , HC 37 g

Tiempo de preparación con programa automático: 65–80 minutos

Tiempo de preparación con función "Clima": 80–105 minutos

### Ingredientes:

500 g de harina  
40 g de queso Parmesano rallado fino  
1 c colmada de sal  
1 pizca de azúcar  
2 huevos  
75 g de mantequilla fundida  
1 dado de levadura (42 g)  
150 ml de leche tibia  
6 C de sésamo

### Para pintar:

1 huevo

### Para recubrir:

120 g de queso Cheddar, Chester o Gouda, rallado grueso

### Preparación con programa automático:

1. Mezclar en un cuenco la harina, el queso parmesano, la sal, el azúcar, los huevos y la mantequilla fundida . Diluir la levadura en la leche removiendo, y amasar con los ingredientes restantes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa .
2. Formar con la masa aprox. 10 paninis de igual tamaño, untar la parte inferior con sésamo y colocarlos sobre una bandeja de repostería recubierta con papel especial para hornos .
3. Pintar la cara superior con el huevo batido, espolvorear por encima una generosa cantidad de queso o rebozar en queso y hornear hasta que estén dorados .

### Ajuste:

Automático / Panecillos / Panecillos de queso y sésamo

Duración del programa: 46–58 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.

100 ml de agua

1. Mezclar en un cuenco la harina, el queso parmesano, la sal, el azúcar, los huevos y la mantequilla fundida . Diluir la levadura en la leche y amasar el resto de ingredientes durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa . Introducirla tapada en el horno a 35 °C durante 20-30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Formar con la masa aprox. 10 paninis de igual tamaño y colocarlos sobre una bandeja de repostería recubierta con papel especial para hornos . Dejar subir en el horno a 35 °C durante 10-15 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Rebozar la parte inferior de los panecillos con el sésamo . Pintar la cara superior con el huevo batido, espolvorear por encima una generosa cantidad de queso o rebozar en queso y hornear hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático

### Sugerencias & más

Además de queso, también puede espolvorear los paninis con sésamo .

## Pan de centeno

Por pan 12619 kJ / 3017 kcal , P 104 g , G 49 g , HC 540 g  
Tiempo de preparación con programa automático: 120–135 minutos  
Tiempo de preparación con función "Clima": 130–165 minutos

### Ingredientes:

400 g de harina de centeno, tipo 1150  
200 g harina de trigo, tipo 405  
2½ c de sal  
2 c de miel  
150 g masa madre  
1 dado de levadura (42 g)  
400 ml de agua tibia  
5 C semillas de lino  
4 C de semillas de girasol

### Para pintar:

Agua

### Preparación con programa automático:

1. Mezclar las harinas con la sal, la miel y la masa madre .
2. Incorporar la levadura diluida en el agua y, siempre que sea posible, amasar la masa durante aprox. 4 minutos en el robot de cocina .
3. A continuación, añadir las semillas de lino y las pipas de girasol.
4. Meter la masa en un molde engrasado (aprox. 30 x 13 cm) . Dejar la superficie lisa, pintar con agua e introducir el pan inmediatamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Pan de centeno  
Duración del programa: 108–123 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

1. Mezclar las harinas con la sal, la miel y la masa madre .
2. Incorporar la levadura diluida en el agua y, siempre que sea posible, amasar la masa durante 4–5 minutos en un robot de cocina . Introducirla tapada en el horno a 35 °C durante 30-45 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Incorporar amasando las semillas de lino y de girasol. Meter la masa en un molde engrasado (aprox. 30 x 13 cm) . Alisar la superficie, pintar con agua e introducir el pan a 35 °C durante 20–30 minutos con calor de bóveda y solera .
4. Hornear el pan en el horno precalentado hasta que se dore . Después de 15 minutos reducir la temperatura del horno y activar la reducción de la humedad.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 200 °C + Precalentamiento

180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 55–65 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

directamente después de introducir el alimento

después de otros 10 minutos

Reducción de humedad:

se activa tras 15 minutos

## Pan multicereales

Por pan 13328 kJ / 3185 kJ, P 108 g , G 17 g , HC 650 g

Tiempo de preparación con programa automático: 95–115 minutos

Tiempo de preparación con función "Clima": 160–190 minutos

### Ingredientes:

- 2 dados de levadura (84 g)
- 600 ml de agua tibia
- 500 g de harina integral de trigo
- 500 g de harina de centeno, tipo 1150
- 3 c de sal
- 1 c de azúcar o miel
- 150 g masa madre

### Para pintar:

Agua

### Preparación con programa automático:

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua . Mezclar con las harinas, la sal, el azúcar o la miel y amasar todo durante 3-4 minutos hasta formar una masa .
2. Formar con la masa dos rollos de 20–30 cm y colocarlos sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, sobre una bandeja perforada Gourmet .
3. Pinchar la superficie varias veces con un cuchillo, pintar con agua e introducir inmediatamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Pan multicereal  
Duración del programa: 80–100 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

1. Mezclar las harinas y la sal, añadir el azúcar o la miel y la masa madre .
2. Añadir la levadura diluida en agua y, con un robot de cocina, amasar bien la masa pesada durante 4–5 minutos .

Tapada, dejarla subir en el horno a 35 °C durante 50-60 minutos con calor de bóveda y solera .

3. Formar dos rollos de 20–30 cm de largo y colocarlos en un cestillo enharinado . Dejar subir a 35 °C durante 40-50 minutos con calor de bóveda y solera .
4. Colocar la masa fermentada sobre una bandeja de repostería o sobre la bandeja Gourmet –si se dispone de una– y, con un cuchillo, pinchar varias veces la superficie . Pintar con agua e introducir en el horno precalentado hasta que se doren . Después de 15 minutos reducir la temperatura del horno y activar la reducción de la humedad.

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 200 °C + Precalentamiento  
180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 55–65 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

directamente después de introducir el alimento

después de otros 10 minutos

Reducción de humedad:

se activa tras 15 minutos

### Sugerencias & más

Si no dispone de un cestillo para el pan, también puede hornear los panes en un molde alargado . Colocar los rollos de masa en el molde alargado engrasado (aprox. 30 x 13 cm) para la segunda fermentación y, a continuación, hornear los panes en el molde .

## Panecillos de masa de levadura

10 panecillos / por panecillo 775 kJ / 185 kcal , P 6 g , G 1 g , HC 38 g

Tiempo de preparación con programa automático: 65–75 minutos

Tiempo de preparación con función "Clima": 80–100 minutos

### Ingredientes:

- ½ dado de levadura (21 g)
- 250 ml de agua tibia
- 500 g de harina
- 1½ c de sal
- 1 c de azúcar
- 1 c colmada de mantequilla blanda

### Preparación con programa automático:

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua . Mezclar con la harina, la sal, el azúcar y la mantequilla blanda y amasar durante 3-4 minutos hasta formar una masa elástica .
2. Formar de la masa 10 bolas del mismo tamaño, colocarlas sobre la bandeja de repostería o, si se dispone de una, la bandeja Gourmet perforada, practicar una incisión longitudinal en cada bola si se desea e introducir las directamente en el horno .

### Ajuste:

Automático / Panecillos / Panecillos de masa de levadura

Duración del programa: 54–66 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.

100 ml de agua

1. Diluir la levadura en el agua . Mezclar con la harina, la sal, el azúcar y la mantequilla blanda y amasar durante 3-4 minutos hasta formar una masa elástica . Tapada, dejarla subir en el horno a 35 °C durante 35-45 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Formar con la masa 10 bolas del mismo tamaño, colocarlas sobre la bandeja de repostería o, si se dispone de una, sobre la bandeja Gourmet perforada, practicar una incisión, taparlas y dejar subir en el horno a 35 °C durante 25-35 minutos con calor de bóveda y solera . Pintar los panecillos con agua y hornearlos hasta que se doren .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 190–210 °C + Precalentamiento

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 20–30 minutos

Golpes de vapor: 1

Momento de los golpes de vapor:

directamente después de introducir el alimento

### Sugerencias & más

Puede mejorar el resultado si, antes de moldearla, deja subir la masa en el cuenco durante 45 minutos en el programa Automático/Tarta/Masa de levadura/dejar subir . Puede preparar panecillos de leche, utilizando en lugar del agua 300 ml de leche; para panecillos de pasas, mezclar en lugar del agua 300 ml de leche e incorporar 2 C de azúcar y 100 g de uvas pasas .



## Panecillos con semillas multicereales

10 panecillos / por panecillo 1061 kJ / 254 kcal , P 9 g , G 4 g , HC 46 g

Tiempo de preparación: 120–130 minutos

### Ingredientes:

1 dado de levadura (42 g)  
1 c sirope de azúcar de remolacha  
1 C de extracto de malta  
300 ml de agua tibia  
150 g de harina de centeno oscura,  
tipo 1150  
450 g harina de trigo, tipo 405  
2–3 c de sal  
75 g masa madre

### Para recubrir:

3 C c/u de semillas de lino, sésamo y girasol

Para los golpes de vapor: aprox.

100 ml de agua

### Preparación:

1. Disolver removiendo en el agua tibia la levadura, el sirope y el extracto de malta .
2. Mezclar las harinas y la sal, y agregar la masa madre . A continuación, incorporar la mezcla de agua y extracto de malta y trabajar hasta obtener una masa suave al tacto . Introducirla en el horno tapada y dejarla subir a 35 °C durante 45 minutos aprox. con calor de bóveda y soleira .
3. Mezclar las semillas de lino, sésamo y girasol.
4. Formar 10 panecillos de la masa . Pintar los panecillos con agua y esparcir sobre ellos la mezcla de semillas, presionar sobre ellas . Colocar los panecillos sobre la bandeja de repostería o la bandeja Gourmet perforada, si se dispone de ella, y dejar subir nuevamente durante aprox. 30 minutos a 35 °C de calor de bóveda / solera . Después, hornear hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 190–210 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático

### Sugerencias & más

Para obtener una variante aromática, añada 1/2 cucharadita de anís, cilantro y comino molido .

## Pan italiano con mozzarella

Por pan 12070 kJ / 2885 kcal , P 117 g , G 108 g , HC 363 g

Tiempo de preparación: 110–120 minutos

### Ingredientes:

#### Masa:

500 g de harina  
1 c de sal  
1 dado de levadura (42 g)  
3 C de aceite de oliva  
200 ml de agua tibia

#### Relleno:

125 g de mozzarella  
100 g de queso Pecorino  
2 dientes de ajo  
2 C de hojas de albahaca, picadas

#### Para pintar:

Aceite de oliva

#### Para recubrir:

1 c de sal gruesa  
hojas de romero  
1 c de pimienta, molida gruesa

Para los golpes de vapor: aprox.

150 ml de agua

### Preparación:

1. Poner la harina y la sal en una fuente y hacer un hueco en el centro . Desmenuzar la levadura en ese hueco, y trabajar la masa incorporando el aceite de oliva y el agua hasta obtener una masa firme . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 45 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Cortar el Mozzarella en dados y rallar gruesamente el queso Pecorino . Pelar el ajo y picar finamente .
3. Con el rodillo, extender la masa en forma de rectángulo(30 x 40 cm) . Recubrir con el queso, el ajo y la albahaca, y enrollar comenzando desde el extremo delgado . Colocar el rollo sobre la bandeja de repostería y dejar subir durante 15 minutos en el horno a 35 °C .
4. Practicar varias incisiones hasta la segunda capa, pintar con aceite de oliva y espolvorear por encima con sal, romero y pimienta . Hornear el pan hasta que esté dorado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180–200 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

después de 6 minutos

después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

Como variante podrá añadir 100 g de tomate seco picado o 100 g de aceitunas picadas al recubrimiento antes de enrollar el pan .

## Panecillos dulces

8 panecillos / por cada panecillo 1655 kJ / 396 kcal , P 10 g , G 15 g , HC 55 g  
Tiempo de preparación: 100–115 minutos

### Ingredientes:

½ dado de levadura (21 g)  
250 ml de leche tibia  
500 g de harina  
40 g de azúcar  
1 pizca de sal  
60 g de mantequilla blanda  
100 g de almendras, picadas

### Para pintar:

leche

### Para recubrir:

azúcar grueso

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Diluir la levadura en la leche, removiendo . Mezclar con la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla hasta obtener una masa suave al tacto . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Incorporar las almendras picadas, formar 8 bolas y colocarlas sobre una bandeja de repostería, o una bandeja Gourmet perforada, en caso de que se disponga de una . Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 20-30 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar los panecillos con leche, espolvorear por encima con azúcar grueso y hornear hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180–200 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–30 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 6 minutos  
después de otros 10 minutos

## Pan de suero de mantequilla

Por pan 7695 kJ / 1839 kcal , P 67 g , G 16 g , HC 356 g

Tiempo de preparación: 115–125 minutos

### Ingredientes:

375 g harina de trigo, tipo 405  
100 g de harina de centeno, tipo 1150  
1 C de salvado de trigo  
1 C de semillas de lino  
2 c de sal  
1 c de azúcar  
1 c de mantequilla  
½ dado de levadura (21 g)  
300 ml de suero de manteca tibio

### Para pintar:

suero de manteca

Para los golpes de vapor: aprox.

150 ml de agua

### Preparación:

1. Poner las harinas, el salvado, el lino, la sal, el azúcar, la mantequilla y la levadura desmenuzada en un bol. Trabajar esta mezcla incorporando el suero de manteca y dejarla subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Formar un pan alargado, poner en un molde de pudín engrasado (aprox. 30 x 13 cm) y dejar subir en el horno durante otros 20-30 minutos a 35 °C con calor de bóveda y solera .
3. Practicar una incisión longitudinal en el pan, pintar con suero de manteca y, a continuación, hornear hasta que esté dorado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 40–50 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

después de 6 minutos

después de otros 10 minutos

## Panecillos con trozos de chocolate

8 panecillos / por panecillo 1647 kJ / 394 kcal , P 12 g , G 13 g , HC 61 g  
Tiempo de preparación: 100–105 minutos

### Ingredientes:

1 dado de levadura (42 g)  
150 ml de leche tibia  
500 g de harina 1 pizca de sal  
60 g de azúcar  
1 sobre de azúcar de vainilla  
75 g de mantequilla blanda  
2 huevos  
100 g de gotas de chocolate

### Para pintar:

leche

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Diluir la levadura en la leche, removiendo . Mezclar con la harina, la sal, el azúcar, el azúcar de vainilla, la mantequilla y los huevos, y amasar . Dejar subir la masa en el horno a 35 °C durante 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Incorporar las gotas de chocolate amasando brevemente la masa . Formar 8 bolas y colocarlas en la bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada . Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 15-20 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar los panecillos con leche, practicar cortes en cruz y hornear hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–35 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

después de 5 minutos

después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

Utilice los programas automáticos para dejar subir la masa .



## Pan árabe con cebolla

Por pan 8614 kJ / 2059 kcal , P 75 g , G 47 g , HC 274 g  
Tiempo de preparación: 105–110 minutos

### Ingredientes:

#### Masa:

375 g de harina  
1 dado de levadura (42 g)  
2 C de aceite  
200 ml de agua tibia  
1 c de sal

#### Relleno:

2 cebollas rojas pequeñas  
100 g de queso picante (p.ej. queso de pastor artesano)  
Tomillo

#### Para rociar:

2 C de aceite

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Poner la harina en una fuente y hacer un hueco en el centro . Desmenuzar la levadura en ese hueco, agregar el agua y la sal, y trabajar hasta obtener una masa elástica . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 45 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Volver a amasar brevemente y aplanar la masa hasta formar una esfera (Ø aprox. 30 cm) Colocar el pan sobre una bandeja de repostería y dejar subir en el horno a 35 °C otros 15 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pelar las cebollas y cortar en gajos delgados . Rallar el queso .
4. Recubrir el pan con la cebolla, el queso y el tomillo . Rociar el borde con aceite y hornear hasta que esté dorado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–35 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 6 minutos  
después de otros 10 minutos



## Panecillos de Quark

10 panecillos / por panecillo 1253 kJ / 299 kcal , P 8 g , G 13 g , HC 45 g  
Tiempo de preparación: 45–55 minutos

### Ingredientes:

250 g de Quark desnatado  
2 huevos  
70 g de azúcar  
1 sobre de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
500 g de harina  
1½ sobre de levadura en polvo  
100 g de nueces picadas

### Para pintar:

leche

### Para recubrir:

azúcar

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar removiendo el Quark, los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal. Incorporar poco a poco la levadura en polvo mezclada con la harina y las nueces picadas .
2. Trabajar la masa a mano hasta que esté lisa y suave al tacto . Si quedara pegajosa, incorporar algo de harina .
3. Formar 10 bolas de igual tamaño . Pintarlas con leche, rebozarlas en azúcar y colocarlas sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada . Introducir en el horno precalentado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C + Precalentamiento

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: 1

Momento de los golpes de vapor:  
directamente después de introducir el alimento

### Sugerencias & más

Azúcar de vainilla casero:

Para prepararlo, haga un corte longitudinal en una vaina de vainilla . Corte las dos mitades en 4–5 trozos . Introdúzcalos en un recipiente de vidrio hermético con 500 g de azúcar durante 3 días . Si desea un aroma más intenso, raspe el interior de la vaina directamente sobre el azúcar .



## Pan de pasas

Por pan 13154 kJ / 3144 kcal , P 90 g , G 25 g , HC 640 g

Tiempo de preparación: 110–140 minutos

### Ingredientes:

500 g de harina  
100 g de azúcar  
1 pizca de sal  
20 g de mantequilla fundida  
125 g de Quark desnatado  
1 dado de levadura (42 g)  
240 ml de suero de manteca tibio  
250 g de pasas

### Para pintar:

agua

Para los golpes de vapor: aprox.

100 ml de agua

### Preparación:

1. Poner la harina, el azúcar, la mantequilla, el Quark y la sal en un cuenco . Desmenuzar la levadura por encima y amasar con la leche de manteca durante 3–4 minutos . Dejarla subir tapada en el horno a 35 °C durante 25-35 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Agregar las pasas lavadas y escurridas y poner la masa en un molde engrasado (aprox. 30 x 13 cm) . Dejar subir en el horno a 35 °C durante 20-30 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar la superficie con agua y a continuación hornear el pan .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 45–55 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático

## Panecillos de malta con pipas de calabaza

8 panecillos / por panecillo 1098 kJ / 262 kcal , P 9 g , G 4 g , HC 48 g  
Tiempo de preparación: 120–130 minutos

### Ingredientes:

1 dado de levadura (42 g)  
300 ml de agua tibia  
1 C de extracto de malta  
500 g de harina integral de trigo  
3 c de sal  
5 C de pipas de calabaza picadas

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Diluir la levadura y el extracto de malta removiendo en el agua . Poner la harina, la sal y las pipas picadas en un bol. Incorporar la mezcla de malta y agu, y trabajar la masa . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 40 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Formar 8 panecillos con la masa, pintarlos con un poco de agua, hacer cortes en cruz en la parte superior y colocarlos sobre la bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada . Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 20-30 minutos con calor de bóveda y solera y, a continuación, hornearlos .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180–200 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

tras 6 minutos

después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

El extracto de malta es un preparado enzimático que ayuda en la fermentación de la levadura . Además, el sabor ligeramente dulce confiere a los panes y panecillos un toque especial y un tono de color algo más oscuro . Lo encontrará en tiendas de dietética o de productos ecológicos .

## Muñecos de pan

4 unidades / por unidad 2156 kJ / 515 kcal , P 14 g , G 15 g , HC 82 g

Tiempo de preparación: 95–100 minutos

### Ingredientes:

½ dado de levadura (21 g)  
200 ml de leche tibia  
375 g de harina  
50 g de azúcar  
1 pizca de sal  
50 g de mantequilla blanda

### Para pintar:

1 huevo

### Para decorar:

pasas y almendras

Para los golpes de vapor: aprox.

150 ml de agua

### Preparación:

1. Diluir la levadura en la leche, removiendo . Trabajar la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla hasta obtener una masa lisa . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Extender la masa con un grosor de 1 cm aprox. sobre una encimera enharinada y cortar los "muñecos". Colocar los "muñecos" sobre una bandeja de repostería o, si de dispone de una, la bandeja Gourmet perforada, y dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 15-20 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Batir el huevo con las varillas y pintar los "muñecos", decorarlos con pasas y almendras y dorarlos en el horno .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–30 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

tras 5 minutos

después de otros 10 minutos

## Brezel

8 unidades / por unidad 809 kJ / 194 kcal , P 7 g , G 7 g , HC 24 g

Tiempo de preparación: 85–95 minutos

### Ingredientes:

300 g de harina  
1 c de azúcar  
1 c de sal  
30 g de mantequilla  
½ dado de levadura (21 g)  
1 huevo  
100 ml de leche tibia

### Para pintar:

1 yema de huevo  
1 C de leche

### Para recubrir:

semillas de amapola o queso rallado

Para los golpes de vapor: aprox.

150 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar la harina, el azúcar, la levadura desmenuzada, la sal, la mantequilla y el huevo con la leche tibia hasta formar una masa elástica . Dejar subir en el horno a 35 °C durante 20-30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Enrollar trozos de masa formando tiras largas (Ø aprox. 0,5 cm) . Formar los brezel y colocarlos sobre la bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada . Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 10 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Mezclar la yema y la leche y pintar los brezel con esta mezcla y espolvorear con semillas de amapola o queso . Hornear los brezel hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

tras 5 minutos

después de otros 10 minutos

## Flauta con panceta o finas hierbas

2 panes / por cada pan 4740 kJ / 1133 kcal , P 44 g , G 23 g , HC 184 g

Tiempo de preparación con programa automático: 75–90 minutos

Tiempo de preparación con función "Clima": 100–125 minutos

### Ingredientes:

1 dado de levadura (42 g)  
250 ml de agua tibia  
250 g harina de trigo, tipo 405  
250 g de harina integral de trigo  
1 c de azúcar  
2 c de sal  
½ c de pimienta  
3 C de aceite  
150 g tocino de jamón (panceta) en dados pequeños o bien 1 C de perejil, eneldo y cebollino picados

### Para pintar:

leche

### Preparación con programa automático:

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua . Mezclar con las harinas, el azúcar, la sal, la pimienta y el aceite durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa .
2. Por último, añadir la panceta o las hierbas y amasar .
3. Formar con la masa dos tiras de aprox. 35 cm de largo y colocarlas sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, sobre la bandeja Gourmet perforada . Practicar incisiones oblicuas en las tiras de pan, pintar con leche e introducir directamente al horno .

### Ajuste:

Automático / Pan / Baguetes

Duración del programa: 59–71 minutos

### Preparación con función "Clima":

Para los golpes de vapor: aprox.

100 ml de agua

1. Diluir la levadura en el agua, removiéndolo . Mezclar con las harinas, el azúcar, la sal, la pimienta y el aceite durante 3–4 minutos hasta obtener una masa lisa . Dejarla subir tapada en el horno a 35 °C durante 40-50 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Incorporar la panceta o las hierbas y amasar . Formar con la masa dos tiras de aprox. 35 cm de largo y colocarlas sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, sobre la bandeja Gourmet perforada . Hacer cortes oblicuos en las tiras y dejar que suban en el horno a 35 °C durante otros 15-20 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar los panes con leche y, a continuación, introducir en el horno precalentado y hornear hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 190–210 °C + Precalentamiento

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 20–30 minutos

Golpes de vapor: 1

Momento de los golpes de vapor:

directamente después de introducir los alimentos

## Panecillos de jamón y queso

8 panecillos / por panecillo 1276 kJ / 304 kcal , P 13 g , G 5 g , HC 45 g  
Tiempo de preparación: 110–120 minutos

### Ingredientes:

½ dado de levadura (21 g)  
250 ml de agua tibia  
500 g de harina  
30 g de mantequilla  
½ c de sal  
100 g jamón cocido  
100 g de queso especiado (p.ej. queso artesano de pastor)

### Para pintar:

agua

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Diluir la levadura removiéndola en el agua . Amasar la harina, la sal y la mantequilla hasta obtener una masa elástica . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Cortar el jamón en dados pequeños y rallar el queso . Incorporar el jamón y la mitad del queso a la masa .
3. Formar 8 bolas y colocarlas en la bandeja de repostería o, si se dispone de una, en la bandeja Gourmet perforada . Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 15-20 minutos con calor de bóveda y solera .
4. Pintar los panecillos con agua y espolvorear por encima el resto del queso y dorarlos .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180–200 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 6 minutos  
después de otros 10 minutos

## Pan de albaricoque

Por pan 14628 kJ / 3496 kcal , P 87 g , G 128 g , HC 494 g  
Tiempo de preparación: 105–115 minutos

### Ingredientes:

500 g de harina  
1 dado de levadura (42 g)  
60 g de azúcar  
1 C de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
1 c de ralladura de limón  
100 g de mantequilla blanda  
1 huevo  
200 ml de leche  
100 g de albaricoques secos  
50 g de pistachos picados

### Para pintar:

leche

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Verter la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal, la ralladura de limón, la mantequilla y el huevo en un cuenco . Mezclar con la leche hasta conseguir una masa lisa y dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Cortar los albaricoques en dados, mezclarlos con los pistachos y agregarlos a la masa, formar un pan alargado e introducirlo en un molde alargado engrasado (aprox. 30 x 13 cm) . Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 15 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar el pan con leche y hornear .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 45–55 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos

## Bizcocho de mantequilla

20 raciones / por ración 1048 kJ / 250 kcal , P 5 g , G 13 g , HC 27 g  
Tiempo de preparación: 95–105 minutos

### Ingredientes:

#### Masa:

500 g de harina  
½ dado de levadura (21 g)  
50 g de azúcar  
1 pizca de sal  
50 g de mantequilla  
1 huevo  
200 ml de leche tibia

#### Relleno:

150 g de mantequilla  
100 g almendras en láminas  
120 g de azúcar  
1 sobre de azúcar de vainilla

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, la mantequilla, la sal y la leche tibia hasta formar una masa . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 20 minutos con calor de bóveda y solera .

2. Amasar brevemente y extenderla sobre la bandeja universal. Dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 20 minutos con calor de bóveda y solera .

3. Cuando la masa haya fermentado, hacer pequeños huecos en la masa con las puntas de los dedos . Rellenar con copos de mantequilla, espolvorear por encima las láminas de almendra y el azúcar mezclado con el azúcar de vainilla . Volver a introducir en el horno durante 10 minutos y, a continuación, dorar .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 20–30 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático



## Pastel de crema con piñones

20 raciones / por ración 1815 kJ / 434 kcal , P 6 g , G 28 g , HC 40 g  
Tiempo de preparación: 135–145 minutos

### Ingredientes:

#### Masa:

500 g de harina  
30 g de levadura  
80 g de azúcar  
80 g de mantequilla blanda  
1 pizca de sal  
1 huevo  
200 ml de leche tibia

#### Relleno:

150 g de mantequilla  
200 g de azúcar  
2 C de miel  
3 C de nata  
100 g de piñones picados  
100 g almendras en láminas

#### Relleno:

1 sobre de natillas en polvo  
500 ml de leche  
3 C de azúcar  
1 pizca de sal  
250 g de mantequilla blanda

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Poner en un cuenco la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, la mantequilla, la sal y el huevo . Mezclarlo con la leche tibia hasta formar una masa elástica . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Extender la masa sobre la bandeja universal e introducirla en el horno a 35 °C durante otros 20 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Para la cobertura, hervir la nata con la mantequilla, el azúcar y la miel e incorporar a esta mezcla los piñones y las almendras . Con las puntas de los dedos hacer unos huecos en la masa y pintar la masa subida con la mezcla algo enfriada . Volver a dejar subir el bizcocho otros 10 minutos y hornear hasta que esté dorado .
4. Mezclar las natillas en polvo, la leche, el azúcar y la sal, para hacer el pudding para el relleno y dejarlo enfriar . Batir la mantequilla añadiéndole el pudding poco a poco .
5. Cuando el bizcocho está ya frío, cortar por la mitad. Esparcir el pudding sobre la parte de abajo del pastel, cubrir con la parte de arriba y dejar reposar en el frigorífico durante un tiempo .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático

## Trenza con nueces

10 raciones / por ración 1449 kJ / 346 kcal , P 8 g , G 6 g , HC 44 g  
Tiempo de preparación: 100–110 minutos

### Ingredientes:

500 g de harina  
1 dado de levadura (42 g)  
50 g de azúcar  
1 sobre de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
100 g de mantequilla blanda  
1 huevo 150 ml de leche tibia  
100 g de nueces picadas

### Para pintar:

leche

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal, la mantequilla, el huevo y la leche hasta obtener una masa suave al tacto . Dejar subir en el horno a 35 °C durante 30-40 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Incorporar las nueces picadas y dividir la masa en tres partes . De cada trozo, formar un rollo de unos 40 cm de largo . Formar con las tres tiras una trenza y colocarla sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, una bandeja Gourmet perforada . Dejar subir la masa en el horno a 35 °C durante 20 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Pintar la trenza con leche y hornearla .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 25–35 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 6 minutos  
después de otros 10 minutos

## Rosco de canela y nueces de macadamia

10 raciones / por ración 1626 kJ / 389 kcal , P 9 g , G 18 g , HC 48 g  
Tiempo de preparación: 115–125 minutos

### Ingredientes:

#### Masa:

500 g de harina  
1 dado de levadura (42 g)  
100 g de azúcar  
1 pizca de sal  
cáscara rallada de un limón  
100 g de mantequilla blanda  
1 huevo  
2 claras de huevo  
100 ml de leche tibia

#### Relleno:

2 c de canela en polvo  
2 C de azúcar  
100 g de nueces de macadamia picadas, sin sal  
2 yemas de huevo

#### Para pintar:

leche

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar en un cuenco la harina, el azúcar, la sal, la ralladura de limón, la mantequilla, los huevos y la levadura desmenuzada . Añadir la leche y amasar hasta obtener una masa lisa . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
2. Volver a amasar la mezcla brevemente y dividirla en dos . Formar un rollo de unos 50-60 cm de largo con cada una de las partes, trenzar los dos rollos y formar un roscó .

3. Colocar el roscó sobre una bandeja de repostería o, si se dispone de una, la bandeja Gourmet perforada, y dejar subir en el horno a 35 °C durante otros 20 minutos con calor de bóveda y solera .
4. Mezclar la canela, el azúcar, las nueces y la yema de huevo . Pintar el roscó con leche y repartir la mezcla de nueces por encima, introducirlo en el horno durante otros 20 minutos aproximadamente . A continuación, hornearlo hasta que se dore .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

La nuez de macadamia, procedente originalmente de Australia, es una de las más caras del mundo . La reina de las nueces es rica en grasas insaturadas . Su sabor cremoso, mantecoso se debe a su elevado contenido en grasa .



---

## **"Pescado, siempre una magnífica experiencia culinaria"**

Los platos de pescado son un bálsamo para cuerpo y alma: El pescado es un alimento bajo en calorías, pero con un alto contenido en yodo, vitaminas y proteínas de gran valor, así como en ácidos grasos Omega 3, excelentes para la salud y para mantenerse en forma . A su vez, mejora la capacidad de concentración, la memoria y el estado de ánimo . No es raro que los platos de pescado, tan refinados, variados y bajos en calorías, sean objeto de elogio en tantas ocasiones . Los expertos en nutrición recomiendan comer pescado al menos dos veces a la semana .

## **sugerencias para la preparación**

### **Pescado**

La proteína del pescado es de alto valor nutritivo . Además, el pescado es rico en vitaminas A, B y D y en minerales como hierro, yodo, calcio y fósforo .

El pescado es fácil de digerir debido a su consistencia ligera y por ello está especialmente indicado para las dietas .

El bajo contenido en colágeno del pescado hace que se desmenuce fácilmente durante la cocción . Rociando el pescado crudo con zumo de limón o vinagre, la carne gana en consistencia . Para comprobar si el pescado está cocinado, deberán observarse las pupilas: deben estar blancas y la aleta dorsal debe poder separarse fácilmente . El pescado asado, rehogado y cocinado a la parrilla está hecho cuando la carne se separa fácilmente de las espaldas .

### **Preparar pescados enteros:**

**Limpiar:** Destripar el pescado, y si fuera necesario, escamarlo y lavarlo bajo el grifo .

**Acidular:** Restregar el pescado limpio con limón o rociar con sustancias ácidas (vinagre) y dejar reposar en el líquido durante unos 10 minutos, antes de proseguir con su elaboración . Este proceso no altera el sabor típico de las especias .

**Salar:** El pescado se sazona únicamente unos pocos momentos antes de su preparación, con sal, finas hierbas o especias . Una vez salado, en ningún caso debe mantenerse el pescado sin cocinar durante largo tiempo . La sal absorbe líquidos y con ellos, naturalmente, valiosos minerales, y la carne se vuelve reseca y estropajosa durante la cocción .

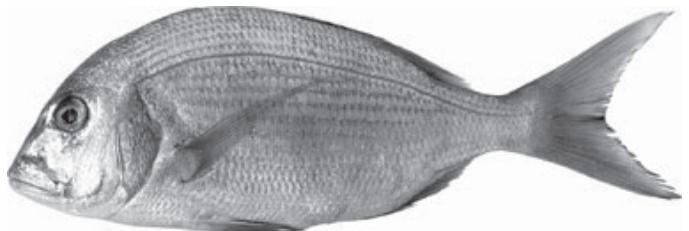
Al cocinar pescado, cerciórese de que se alcanza una temperatura interior de al menos 70 °C . Para ello, la sonda térmica resulta de gran ayuda .

La ración por persona en el caso de pescados enteros es de 250 a 300 g y, en el caso de filetes de pescado, de 200 a 250 g .

Si desea cocinar el pescado entero en el horno, colóquelo en posición de nado en un recipiente, una bandeja para asar o en la bandeja universal. Para que el pescado permanezca en esta posición, rellene la cavidad del estómago con papel de aluminio o con patatas crudas y peladas .

Si se cocinan filetes de pescado en una salsa ligada, prepare la salsa con menos líquido de lo habitual, puesto que el pescado desprende líquido durante la cocción .

Algunas variedades de pescado como la trucha, la tenca, la anguila o las carpas se pueden preparar al estilo "azul". La piel de los pescados contiene un colorante que adquiere un tono azulado cuando se trata con ácidos (agua de vinagre) . Cuando se limpie, no dañe la capa mucosa de la piel ya que, en ese caso, se perdería en estas zonas la coloración azul. Vierta agua con vinagre caliente sobre el pescado, déjela actuar durante aprox. 10 minutos y, a continuación, siga las indicaciones de la receta . Sale únicamente el interior del pescado .



## Gratín de salmón y berza de Saboya

4 raciones / por ración 3661 kJ / 875 kcal , P 46 g , G 56 g , HC 42 g

Tiempo de preparación: 75–85 minutos

### Ingredientes:

500 g de patatas  
1 berza de Saboya pequeña (aprox.  
600 g)  
20 g de mantequilla blanda  
600 g de filete de salmón  
pimienta al limón  
sal  
300 300 g de Crème fraîche a las finas  
hierbas  
2–3 c de rábano picante  
80 g queso de pastor artesano rallado  
80 g de pan

Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Pelar las patatas, cortar en rodajas y cocerlas durante 5 minutos .
2. Limpiar la berza de Saboya, cortar en cuartos, quitar el troncho y cortar en tiras . Calentar mantequilla en una sartén, agregar la berza de Saboya y dorar ligeramente durante unos 15 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando .
3. Lavar el salmón, secar con papel de cocina, cortar en trozos de unos 2 cm de ancho, sazonar con pimienta al limón y la sal. Mezclar la crème fraîche a las finas hierbas, el rábano picante y el queso .
4. Mezclar la berza de Saboya y las patatas, poner en un molde para soufflé (aprox. 20 x 30 cm) y repartir encima los trozos de salmón . Cortar el pan en dados e incorporar a la crème fraîche . Repartir esta mezcla de queso y pan sobre el salmón y cocinar .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos  
después de otros 10 minutos

## Dorada a las verduras

6 raciones / por ración 2877 kJ / 688 kcal , P 54 g , G 42 g , HC 25 g

Tiempo de preparación: 65–75 minutos

### Ingredientes:

800 800 g de patatas pequeñas  
2 pimientos rojos  
2 calabacines verdes  
2 calabacines amarillos  
4 chalotas  
3 dientes de ajo  
400 g queso de oveja  
4 doradas limpias (de aprox. 400 g cada una)  
1 limón  
sal  
pimienta al limón  
4 ramitas de tomillo  
4 ramitas de romero  
10 C de aceite de oliva  
Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Cocer las patatas .
2. Cortar los pimientos por la mitad, quitar los nervios y las semillas y cortar en trozos gruesos . Cortar los calabacines en rodajas y las chalotas en dados . Picar los ajos finos . Cortar el queso de oveja en dados .
3. Lavar el pescado, secarlo, rociarlo con el zumo del limón, condimentarlo con sal y el aderezo de pimienta y limón y colocarlo en una bandeja Gourmet .
4. Mezclar las patatas cocidas, la verdura y las hierbas y condimentarlo con la sal y el aderezo de pimienta y limón . Distribuir la mezcla de verduras alrededor del pescado y esparcir el queso de oveja por encima de la verdura .
5. Mezclar el aceite con un poco de sal y pimienta al aceite . Verter el aceite condimentado sobre el pescado, las patatas y las verduras y cocerlo en el horno .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

Las patatas pequeñas deben tener un diámetro de 25-40 mm .

## Trucha asalmonada rellena con tomates a las finas hierbas

4 raciones / por ración 1923 kJ / 460 kcal , P 37 g , G 30 g , HC 11 g

Tiempo de preparación: 65–75 minutos

### Ingredientes:

2 truchas asalmonadas (de 600–700 g cada una)  
1 limón  
sal  
2 chalotas  
2 dientes de ajo  
50 g de alcaparras pequeñas  
1 yema de huevo  
2 C de aceite de oliva  
2 rebanadas de pan de molde  
chili en polvo  
8 tomates pequeños  
40 g de mantequilla de hierbas  
Pimienta recién molida

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Lavar las truchas, secar con papel, rociar con zumo de limón y salar por fuera y por dentro .
2. Pelar las chalotas y el ajo y picarlos finamente . Cortar el pan en dados pequeños . Mezclar las alcaparras, la yema de huevo, las chalotas, el ajo, el aceite y el pan, y sazonar al gusto sal, pimienta y el chili en polvo .
3. Rellenar las truchas con esta mezcla y, si fuera necesario, cerrar el orificio con pinchos de madera .
4. Colocar las truchas sobre una bandeja universal y cocinarlas en el horno .
5. Lavar los tomates, hacer cortes en cruz y rellenarlos con la mantequilla de hierbas . Tras aprox. 10 minutos, colocarlos sobre la bandeja universal. Dejarlo cocer todo junto 25-35 minutos más .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 15 minutos  
después de otros 10 minutos

## Filete de pescado a la vienesa

4 raciones / por ración 1248 kJ / 299 kcal , P 30 g , G 18 g , HC 2 g

Tiempo de preparación: 60–70 minutos

### Ingredientes:

600 g filete de abadejo  
1 limón  
125 g de nata agria (para cocinar) o de Crème fraîche  
50 g de pepinillos  
10 g de alcaparras  
30 g de tocino magro  
1 C de mostaza  
1 C de queso parmesano rallado

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Lavar los filetes, secar con papel de cocina y rociar con zumo de limón . Colocar un filete en un molde engrasado para soufflé (20 x 20 cm) y pintar con la mitad de la crema agria o crème fraîche .
2. Lavar los pepinillos y las alcaparras con agua . Picar finamente el tocino y los pepinillos, y picar las alcaparras .
3. Recubrir el filete de pescado con un tercio del tocino, de los pepinillos y de las alcaparras . Poner encima el segundo filete de pescado . Pintarlo con mostaza y volver a cubrir con un tercio del tocino, de los pepinillos y de las alcaparras .
4. Poner encima el último filete . Pintar con el resto de crema para cocinar o crème fraîche y cubrir con el resto del tocino, de los pepinillos y las alcaparras . Espolvorear por encima con queso Parmesano y cocinar .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos

## Pasta gratinada con salmón y espinacas

4 raciones / por ración 4109 kJ / 982 kcal , P 43 g , G 51 g , HC 94 g

Tiempo de preparación: 60–70 minutos

### Ingredientes:

450 g de hojas de espinacas congeladas  
1 diente de ajo  
sal  
nuez moscada  
500 g de tagliatelle verdes  
4 filetes de salmón (c/u aprox. 100 g)  
1–2 C de zumo de limón  
pimienta recién molida  
200 ml de nata  
250 g de crema (agria) para cocinar  
2 C de mezcla de finas hierbas congeladas  
2 C de almendras en láminas  
Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Descongelar las espinacas y dejarlas escurrir . Condimentar con ajo, sal y un poco de nuez moscada .
2. Preparar la pasta "al dente" según las indicaciones del envase del producto .
3. Lavar el salmón y secarlo, cortar en dados grandes, rociarlo con zumo de limón y salpimentar .
4. Mezclar la nata con la crème fraîche y salpimentar .
5. Poner la pasta en un molde engrasado para soufflé (aprox. 20 x 30 cm), poner encima las espinacas y repartir sobre ellas los dados de salmón . Verter encima la salsa, decorar con almendras laminadas y cocinar sin tapa .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

tras 10 minutos

después de otros 10 minutos

## Besugo "delicioso"

4 raciones / por ración 1195 kJ / 286 kcal , P 37 g , G 10 g , HC 9 g  
Tiempo de preparación: 60–70 minutos

### Ingredientes:

3 cebollas  
4 C de mantequilla  
500 g de tomates  
750 g de besugo o filetes de abadejo  
½ limón  
sal  
Pimienta  
100 ml de leche  
10 g pan rallado  
2 C de perejil picado

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Cortar la cebolla en rodajas finas y sofreír en 2 C de mantequilla . Cortar los tomates en rodajas . Secar el filete de pescado, rociar con el zumo de limón y salpimentar .
2. Disponer las cebollas en un molde engrasado para soufflés (Ø 26 cm) . Colocar los tomates encima formando capas y salpimentar .
3. Colocar el filete encima . Derretir la mantequilla restante y verter junto con la leche encima del pescado . Espolvorear todo con pan rallado e introducir en el horno precalentado . Una vez horneado, servir con perejil picado espolvoreado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos

## Trucha rellena de champiñones

4 raciones / por ración 1216 kJ / 291 kcal , P 35 g , G 16 g , HC 3 g  
Tiempo de preparación: 60–70 minutos

### Ingredientes:

4 truchas (c/u 250 g , limpias)  
2 C de zumo de limón  
sal  
pimienta  
½ cebolla  
1 diente de ajo  
200 g de champiñones frescos  
25 g de perejil  
50 g de mantequilla  
Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Secar las truchas con papel de cocina, rociar con zumo de limón, salar por fuera y por dentro, y sazonar con pimienta .
2. Picar finamente la cebolla, el ajo y los champiñones y mezclar con el perejil.
3. Rellenar las truchas con esta mezcla y colocarlas, una al lado de otra, en una bandeja Gourmet . Poner copitos de mantequilla encima de las truchas e introducir en el horno precalentado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos

## Lucioperca sobre lecho de finas hierbas

4 raciones / por ración 1129 kJ / 270 kcal , P 40 g , G 12 g , HC 1 g

Tiempo de preparación: 45–55 minutos

### Ingredientes:

800 g de filete de lucioperca  
2 limones  
1 ramito de perejil  
1 manojo de cebollino  
1 ramillete de eneldo  
1 manojo de melisa  
sal  
50 g de mantequilla

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Lavar los filetes, secar con papel de cocina, rociar con el zumo de un limón y dejar reposar unos 10 minutos . Lavar las hierbas, picarlas finamente y mezclarlas . Disponer la mezcla en un recipiente plano engrasado .
2. Salar los filetes de lucioperca y colocarlos a modo de teja sobre el lecho de hierbas . Rociar con el zumo de un segundo limón, poner encima copitos de mantequilla y cocinar .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
tras 5 minutos  
después de otros 10 minutos



---

### **Cerdo, buey, cordero, caza ...**

La variación de los platos diarios con varios tipos de carne contribuye a mantener una dieta sana y equilibrada, además de aportar diferentes y magníficos sabores . Los platos de aves son particularmente recomendables para nuestro bienestar . La carne se presta a un sin fin de preparaciones, y nos permite elaborar cada vez nuevos sabores y aromas con las más diversas especias, salsas y guarniciones . Con esta variabilidad une –desde lo más exótico hasta lo casero– incluso culturas .

## **sugerencias para la preparación**

### **Carne**

La sonda térmica le permite determinar la temperatura interior que desee . En el programa automático puede utilizar el grado de dorado que desee . Para algunos tipos de carne la posibilidad de seleccionar la temperatura interior le permite dejar la carne como más le gusta, desde cruda hasta muy hecha .

Por lo general la caza se ofrece lista para cocinar . Si fuera necesario en alguna ocasión, los restos de piel y de grasa de la carne se eliminan cuidadosamente con ayuda de un cuchillo largo y puntiagudo . La carne de caza es, en principio, carne magra, que se seca ligeramente cuando se asa . De ahí que resulte apropiado envolver la carne con un poco de grasa, por ejemplo, con tocino veteadado .

En caso de asar jabalí o ciervo, una buena opción es adobarlo en leche de manteca o marinarlo con vinagre, agua, vino tinto, granos de pimienta y bayas de enebro .

Si se deja marinar durante 1 ó 2 días, la carne se ablanda . Antes de continuar con la receta, lave la pieza de carne y séquela .

Envuelva los asados después de cocinarlos en papel de aluminio y déjelos reposar durante aproximadamente 10 minutos . De esta manera se evita que, al cortar la carne, ésta desprenda excesivo jugo .

### **La carne debería cortarse siempre de forma transversal a los nervios .**

Para comprobar si el asado está hecho, presione la pieza de carne con una espátula o con una cuchara .

Si la carne no se hunde, el asado ya está hecho .

Si está elástico y se deja presionar, el interior aún no está cocinado .

Norma general para calcular el tiempo de cocción: por centímetro de grosor de carne de

- rosbif/solomillo un tiempo de cocción de 8-10 minutos,
- en el caso de carne de vacuno o de caza un tiempo de cocción de 15–18 minutos,
- carne de ternera, cerdo y cordero un tiempo de cocción de 12-15 minutos .

La sonda térmica permite cocinar la carne en su punto justo . El sensor mide la temperatura en el interior de la pieza de carne . Además muestra cuándo se ha alcanzado la temperatura interior ajustada y el momento en que la pieza de carne presenta el grado de cocción deseado .

## Temperaturas interiores

Asado de vacuno	80–90 °C
Solomillo de vacuno / Rosbif	45–50 °C
– inglés	50–60 °C
– en su punto	60–70 °C
– muy hecho	
Asado de cerdo, aguja	70–80 °C
Solomillo de cerdo, chuletas	80–90 °C
Chuletas de Sajonia	65–85 °C
Asado de ternera	75–85 °C
Pierna de cordero	70–85 °C
Aves	85–90 °C
Carne de caza, pierna	80–90 °C
Espaldilla de corzo, espaldilla de liebre	65–75 °C

Al utilizar la sonda térmica cerciéndose de que la punta sensora no toque de ninguna manera un hueso y/o una veta de grasa .

La temperatura interior de la carne aumenta aprox. 5 °C durante el tiempo de reposo antes de cortarla .

## Aves

Antes de preparar aves, lávelas brevemente con agua fría, séquelas con papel de cocina y, a continuación, condiméntelas . Cuando se elaboren recetas con aves, debe ponerse especial atención siempre a la limpieza . Descongele las aves con la función Descongelar a 30-50 °C . Utilice la parrilla con la bandeja universal debajo para que el ave no entre en contacto con el líquido al descongelarse . No reutilice el líquido de descongelación .

Puede envolver las aves con bajo contenido en grasa, como el faisán, la codorniz o la perdiz, con panceta o pincharlas con mantequilla derretida . Para el pollo también se puede emplear aceite . El pato y el ganso se consideran aves con un alto contenido en grasa por lo que no hace falta añadirles ningún tipo de grasa .

## Pechuga de pollo picante con frutas

6 raciones / por cada ración 1360 kJ / 325 kcal , E 31 g , F 15 g , KH 13 g

Tiempo de preparación: 65–75 minutos

### Ingredientes:

400 g de ciruelas (frescas o congeladas)  
40 g de jengibre fresco  
1 ramillete de cebolletas  
800 g de pechuga de pollo  
sal  
pimienta  
3 C de aceite  
40 g de mantequilla  
100 ml de vino blanco  
100 ml de zumo de naranja  
100 ml de caldo de pollo  
1 c de miel  
50 ml de nata

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Cortar las ciruelas por la mitad, y deshuesarlas, o descongelarlas . Pellar el jengibre y rallarlo finamente . Cortar las cebolletas en trozos de 2 cm de grosor .
2. Salpimentar la pechuga de pollo y freír en aceite en una bandeja para asar Gourmet . Agregar la mantequilla a la pechuga y sofreír las cebolletas y el jengibre .
3. Desglasar con el vino blanco, el zumo de naranja y el caldo de pollo . Agregar las ciruelas y la miel, rociar la pechuga con la nata y cocinar en el horno . Si fuera necesario, ligar la salsa con algo de maicena desleída .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático

## Asado redondo de pavo con relleno de espinacas y ricotta

6 raciones / por cada ración 2208 kJ / 528 kcal , E 46 g , F 36 g , KH 6 g

Tiempo de preparación: 120–130 minutos

### Ingredientes:

1 chalota  
225 g de hojas de espinacas (congeladas)  
1 yema de huevo  
2 C de pan rallado  
125 g de ricotta  
sal  
pimienta  
nuez moscada  
1000 g pechuga de pavo  
2 C de aceite de oliva  
1 c de romero  
750 ml de caldo de pollo  
500 ml de nata  
Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Picar finamente la chalota y mezclar junto con las espinacas descongeladas, la yema de huevo, el pan rallado y el queso . Sazonar al gusto con sal, pimienta y algo de nuez moscada .
2. Abrir la pechuga de pavo longitudinalmente, pero sin llegar a cortarla del todo . Abrir las mitades, colocarlas sobre el film transparente y aplanar la carne con ayuda de un martillo . Salpimentar, cubrir con la masa de ricotta y espinacas, y enrollar . Atar el rollo de asado con hilo de cocina .
3. Salpimentar y colocar el rollo en una bandeja para asar . Rociar con aceite de oliva, espolvorear por encima con romero, agregar el caldo de pollo y guisar en el horno . Después de 60 minutos, agregar la nata .
4. Retirar el rollo asado de la salsa y quitarle el hilo de cocina . Si fuera necesario ligar la salsa con una pequeña cantidad de maicena desleída y servirla aparte con los filetes de asado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 90–100 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:

después de 10 minutos

después de otros 25 minutos

después de otros 25 minutos

Se se utiliza una sonda térmica: Temperatura interior 85 °C

## Redondo de vacuno estofado

4 raciones / por cada ración 2768 kJ / 662 kcal , E 44 g , F 43 g , KH 7 g  
Tiempo de preparación: 155–165 minutos

### Ingredientes:

4 filetes de vacuno (aprox. 160–200 g)  
sal  
pimienta  
4 c de mostaza, medio picante  
8 lonchas de tocino  
8 8 pepinillos (cornichons)  
2 zanahorias  
1 puerro delgado  
150 g de apio  
1 cebolla  
aceite  
1 C de tomate frito  
250 ml de vino tinto  
2 ramitas de tomillo  
2 ramilletes de romero  
2 hojas de laurel  
1 diente de ajo  
1000 ml de caldo de carne de vacuno  
100 ml de nata

Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Extender los filetes uno al lado de otro y salpimentar . Untar la carne con mostaza y cubrir cada filete con 2 lonchas de tocino y 2 pepinillos cortados en tiras . Enrollar los filetes y sujetar con una aguja o con hilo de cocina . Cortar en dados medianos las zanahorias, el puerro, el apio y la cebolla .

2. Calentar aceite en una bandeja para asar y freír los filetes por todos lados . Retirar los filetes y freír las verduras . Agregar el tomate frito y sofreír con el resto . Desglasar con una tercera parte del vino tinto y dejar reducir prácticamente por completo . Seguir así hasta agotar el vino tinto .
3. Agregar las hierbas, las especias y el ajo junto con el caldo . Volver a colocar los filetes en la bandeja para asarlos y guisarlos tapados en el horno durante 60 minutos .
4. Después de 60 minutos, quitar la tapa y activar el primer golpe de vapor . Terminar de cocinarlos sin tapa .
5. Sacar los filetes del fondo de asado, retirar las agujas o el hilo de cocina . Pasar el fondo por el chino, agregar la nata y, si fuera necesario, ligar la salsa con algo de maicena desleída .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 140 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 120 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:

después de 60 minutos

después de otros 20 minutos

después de otros 20 minutos

## Carne de ternera estofada

6 raciones / por cada ración 1623 kJ / 388 kcal , E 53 g , F 11 g , KH 6 g

Tiempo de preparación: 120–130 minutos

### Ingredientes:

1500 g de carne de ternera  
2 zanahorias  
1 puerro delgado  
150 g de apio  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
2 ramitas de tomillo  
2 ramilletes de romero  
4 hojas de laurel  
5 bayas de enebro  
sal  
pimienta  
500 ml de vino blanco  
100 g de crème fraîche  
250 ml de caldo de carne o agua  
  
Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Cortar en dados medianos las zanahorias, el puerro, el apio y la cebolla . Meter en la bandeja Gourmet para asar, junto con el ajo, las hierbas y las especias .
2. Salpimentar la carne de ternera, colocar sobre la verdura y cocinar .
3. Tras 20 minutos desglasar con el vino, reducir la temperatura del horno y terminar de cocinar la carne . Si la verdura estuviera muy seca, agregarle agua .
4. Pasar el fondo por el chino, agregar la crème fraîche y el caldo . Si fuera necesario, ligar con algo de maicena desleída y servir la salsa con la carne fileteada .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 210–230 °C

130–150 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 90–100 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:

después de 10 minutos

después de otros 20 minutos

después de otros 30 minutos

Se se utiliza una sonda térmica: Temperatura interior 75 °C

## Asado de chuleta de Sajonia con costra de azúcar

6 raciones / por cada ración 2089 kJ / 499 kcal , E 36 g , F 34 g , KH 9 g

Tiempo de preparación: 85–105 minutos

### Ingredientes:

1000 g de chuleta de Sajonia  
20 g de mantequilla blanda  
40 g de azúcar moreno  
2 zanahorias  
1 puerro delgado  
150 g de apio  
1 cebolla  
5 hojas de laurel  
6 clavos  
10 bayas de enebro aplastadas  
125 ml de vino tinto  
250 ml de agua

Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Practicar incisiones en forma de rombo de 2-3 mm de profundidad en la parte superior de la carne . Poner encima la mantequilla y azúcar y frotar .
2. Cortar en dados medianos la zanahorias, el puerro y la cebolla, mezclar con las especias y meter en el centro de una bandeja universal. Colocar encima el asado, agregar el vino tinto y el agua y cocinar en el horno . Si la verdura estuviera muy seca, agregarle agua .
3. Pasar el fondo por el chino . Si fuera necesario, ligar con algo de maicena desleída y servir la salsa con la carne fileteada .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 70–90 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:

después de 5 minutos

después de otros 25 minutos

después de otros 25 minutos

Se se utiliza una sonda térmica: Temperatura interior 70 °C

## Lomo de cerdo relleno

6 raciones / por cada ración 3083 kJ / 737 kcal , E 49 g , F 57 g , KH 6 g

Tiempo de preparación: 65–75 minutos

### Ingredientes:

4 filetes de cerdo (c/u 300 g)  
sal  
pimienta  
20 hojas de albahaca  
250 g de pesto rosso  
30 g de queso Parmesano, recién rallado  
12 lonchas de jamón de Parma  
40 g de mantequilla  
250 ml de nata  
250 ml caldo de carne

Para los golpes de vapor: aprox.

150 ml de agua

### Preparación:

1. Abrir longitudinalmente los filetes de cerdo sin llegar a cortarlos del todo . Salpimentar ambos lados y colocar hojas de albahaca en la línea del corte .
2. Repartir encima el pesto rosso y espolvorear por encima queso Parmesano . Doblar los filetes y lardear en jamón de Parma . Colocar los filetes en una bandeja para asar, repartir encima copitos de mantequilla e introducir en el horno .
3. Tras 15 minutos de cocción, añadir la nata y el caldo, reducir la temperatura a 140 °C y activar el último golpe de vapor . Si fuera necesario, ligar la salsa con algo de maicena desleída .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

140 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:

después de 6 minutos

después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

El pesto rosso resulta muy fácil de hacer . Para ello se cortan finamente 200 g de tomate seco y un diente de ajo . Hacer un puré mezclando el tomate y el ajo con 50 ml de aceite de oliva, 1 c de azúcar, 2 C de pan rallado . Sazonar al gusto con una punta de orégano y Sambal Oelek .

## Rollo de asado de jabalí en pan

6 raciones / por cada ración 4694 kJ / 1122 kcal , E 75 g , F 36 g , KH 119 g  
Tiempo de preparación: 165–175 minutos

### Ingredientes:

1000 g de mezclas para pan de centeno  
2 zanahorias  
1 puerro delgado  
150 g de apio  
1 cebolla  
1800 g de rollo de asado de jabalí (aguja)  
sal  
pimienta  
3 C de aceite  
1 C de tomate frito  
250 ml de vino tinto  
600 ml de fondo de venado  
3 ramilletes de romero  
3 ramitas de tomillo  
5 bayas de enebro  
2 hojas de laurel

Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Preparar la masa de pan según las instrucciones en el envase y dejar subir según se indica . Cortar en dados pequeños las zanahorias, el puerro, el apio y la cebolla .
2. Salpimentar la carne . Freírla por todos lados con aceite en una bandeja para asar . Agregar la verdura y dorarla . Agregar el tomate frito, sofreír brevemente y desglasar con un tercio del vino tinto . Dejar reducir prácticamente por completo y seguir así hasta agotar el vino tinto .

3. Agregar el fondo de venado, agregar dos ramilletes de romero, de tomillo, así como las bayas de enebro y las hojas de laurel. Dejar guisar tapado durante unos 15 minutos .
4. Dividir en dos la masa de pan subida . Aplanar hasta un grosor de 1 cm y colocar una mitad en una bandeja universal. Sacar el asado del fondo, quitar el hilo de cocina y colocar la pieza sobre la masa . Poner encima el romero y el tomillo restantes y cubrir con la otra mitad de masa de pan . Apretar bien los bordes para evitar que se salga el jugo durante el asado . Cocinar en el horno .
5. Pasar el fondo de asado por el chino, dejar reducir algo y sazonar al gusto con sal y pimienta . Si fuera necesario, ligar la salsa con algo de maicena desleída y servirla con el asado cortado .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 90–100 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:  
después de 6 minutos  
después de otros 15 minutos  
después de otros 15 minutos

Se se utiliza una sonda térmica: Temperatura interior 85 °C

## Bistec al estilo chino

6 raciones / por cada ración 2133 kJ / 510 kcal , E 56 g , F 25 g , KH 14 g  
Tiempo de preparación: 275–285 minutos

### Ingredientes:

1500 g de cabeza de lomo  
3-4 dientes de ajo  
2 raíces de jengibre del tamaño de una nuez  
3 c de sal  
3 C de salsa de soja  
3 C de miel  
2 C de vino de Jerez  
1 c de Five Spice (mezcla de 5 especias chinas)  
2 C de salsa hoisin (salsa barbacoa china)  
Sambal Oelek

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Picar finamente los dientes de ajo, pelar y rallar el jengibre . Mezclar removiendo con la sal, la salsa de soja, la miel, el vino de Jerez, la mezcla de especias y la salsa hoisin . Sazonar con Sambal Oelek .
2. Cortar la carne en filetes de unos 3 cm de grosor, colocarlos en un recipiente con tapa hermética, repartir por encima la marinada y cerrar el recipiente . Dejar marinar la carne durante 3–4 horas en el frigorífico, dándole la vuelta de vez en cuando .
3. Retirar la carne de la marinada y colocar sobre una rejilla con una bandeja universal por debajo . Introducir la carne en el horno precalentado y activar directamente el golpe de vapor .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C + Precalentamiento

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 20–30 minutos

Golpes de vapor: 1

Momento de los golpes de vapor:  
directamente después de introducir los alimentos

## Conejo al ajillo

4 raciones / por cada ración 1649 kJ / 394 kcal , E 28 g , F 26 g , KH 8 g  
Tiempo de preparación: 85–95 minutos

### Ingredientes:

1 conejo  
sal  
pimienta  
4 tallos de perejil de rama  
2 cebollas  
2 tomates  
4 dientes de ajo  
5 C de aceite de oliva  
125 ml de vino blanco  
750 ml de caldo de pollo  
3 ramitas de tomillo 4 hojas de laurel  
100 g de aceitunas negras laminadas

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Cortar el conejo en 6 trozos y salpimentar . Cortar en trozos medianos el apio y las cebollas . Cortar los tomates en dados .
2. Freír la carne por todos los lados en aceite de oliva en una bandeja para asar . Agregar el tomate, el apio, la cebolla y el ajo, y dejar guisar .
3. Desglasar con vino blanco, agregar el caldo de pollo, el tomillo, las hojas de laurel y las aceitunas laminadas, y cocinar en el horno .
4. Retirar los trozos de carne . Pasar la salsa por el chino y dejar reducir algo . Si fuera necesario, ligarla con algo de maicena desleída .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 40–50 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 10 minutos  
después de otros 20 minutos

### Sugerencias & más

Se acompaña con pan árabe y una ensalada de temporada .

## Chuleta de cordero con costra de pistachos

4 raciones / por cada ración 3381 kJ / 808 kcal , E 28 g , F 74 g , KH 9 g  
Tiempo de preparación: 40–45 minutos

### Ingredientes:

2 costillares de cordero (c/u 400 g)  
50 g de pistachos finamente picados  
50 g de mantequilla  
30 g pan rallado  
½ c de tomillo  
sal  
pimienta  
2 C de aceite de oliva

Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar los pistachos picados muy finamente con la mantequilla atemperada y el pan rallado . Sazonar con tomillo, sal y pimienta .
2. Salpimentar los costillares . Freír por todos los lados en una sartén . Colocar los costillares en una bandeja universal, con el lado de la carne mirando hacia arriba . Untar la carne con la mezcla de pistachos, introducir en el horno precalentado y activar directamente el golpe de vapor .
3. Envolver la carne después de la cocción en papel de aluminio, dejar reposar unos 10 minutos; después, cortar en chuletas .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 200–220 °C + Precalentamiento

Nivel de bandeja: 2. [2.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 15 minutos

Golpes de vapor: 1

Momento de los golpes de vapor:  
directamente después de introducir los alimentos

Se se utiliza una sonda térmica: Temperatura interior 50 °C

## Gratinados, soufflés, pasteles salados

---

---

## **"Las cosas secundarias más ricas del mundo"**

Los gratinados, los soufflés y los pasteles salados son, para muchos, los favoritos para toda ocasión, ya sea para comer en familia, para un bufet o como picoteo delante del televisor o durante un juego de sobremesa . A veces se trata de la mezcla de una masa suave, complementada de una salsa o un relleno sabroso o bien de una variación creativa de recetas clásicas . Los bocados exquisitos despiertan nuestros sentidos a través de su aroma y pueden innovarse continuamente con un poco de fantasía .

## Buñuelos

4 raciones / por ración 2130 kJ / 510 kcal , P 16 g , G 23 g , HC 51 g  
Tiempo de preparación: 125–135 minutos

### Ingredientes:

125 g de patatas  
½ dado de levadura (21 g)  
8 C de leche tibia  
½ c de sal  
250 g de harina  
2 C de mantequilla blanda  
1 huevo  
200 g de queso fresco a las finas hierbas

### Para pintar:

leche

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Pelar las patatas, cocerlas, pasarlas por el pasapurés cuando todavía estén calientes y dejarlas enfriar .
2. Diluir la levadura en la leche y mezclarla con las patatas, la sal, la harina, la mantequilla y el huevo hasta formar una masa flexible . Dejar subir en el horno a 35 °C durante aprox. 30 minutos con calor de bóveda y solera .
3. Formar con la masa 12 bolas, estirarlas un poco, rellenar cada una de ellas con una cucharada de queso fresco a las finas hierbas y redondearlas .
4. Colocar los buñuelos en una fuente engrasada (aprox. 20 x 30 cm) e introducirlos en el horno durante otros 20–30 minutos a 35 °C con calor de bóveda / solera .
5. Untar las superficies de los buñuelos con la leche y dorarlos en el horno .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 160–180 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 5 minutos  
después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

Los buñuelos son también un buen acompañamiento para estofados y ensaladas .

## Soufflé de queso

8 raciones / por ración 654 kJ / 157 kcal , P 9 g , G 11 g , HC 4 g

Tiempo de preparación: 60–65 minutos

### Ingredientes:

2 C de mantequilla  
30 g de harina  
200 ml de leche caliente  
sal  
pimienta recién molida  
1 pizca de nuez moscada molida  
1 pizca de pimienta cayena  
4 yema de huevo  
120 g de queso rallado (p. ej. Gruyère)  
4 claras de huevo  
Pan rallado  
2 C de queso Parmesano rallado  
8 moldes individuales  
Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Derretir la mantequilla en un cazo y añadir la harina sin dejar de remover (no debe dorarse) . Añadir la leche . Seguir removiendo y cocer durante 5 minutos aprox. a fuego lento . Condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y pimienta cayena .
2. Añadir poco a poco las yemas de huevo . Finalmente, agregar el queso .
3. Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas con cuidado con la mezcla ligeramente enfriada .
4. Llenar los ocho moldes pequeños engrasados y espolvoreados con pan rallado . Llenarlos como máximo hasta 1 cm por debajo del borde . Espolvorear la superficie de la preparación con queso parmesano .
5. Colocar los moldes sobre la bandeja universal, introducirlos en el horno precalentado y activar inmediatamente un golpe de vapor .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180–200 °C + Precalentamiento

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 20–25 minutos

Golpes de vapor: 1

Momento de los golpes de vapor: directamente después de introducir los alimentos

### Sugerencias & más

Los soufflés deben servirse al momento, ya que de lo contrario, se desinflan .



## Pastel de primavera

Aprox. 15 unidades / por cada ración 1239 kJ / 296 kcal , E 17 g , F 20 g , KH 12 g

Tiempo de preparación: 100–110 minutos

### Ingredientes:

300 g de hojaldre congelado  
1 pimiento rojo  
1 pimiento amarillo  
3 cebolletas  
1 kg de carne picada  
1 diente de ajo picado fino  
100 g pan rallado  
2 huevos  
sal  
pimienta recién molida  
Pimentón  
2 c de mostaza semipicante

### Para pintar:

1 yema de huevo  
agua

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Descongelar el hojaldre . Cortar los pimientos en dados . Cortar la cebolleta en aros .
2. Mezclar la carne picada, la verdura, el ajo, el pan rallado, los huevos, las especias y la mostaza .
3. Engrase un molde alargado (aprox. 30 x 13 cm) y cúbralo con papel de horno . Extender el hojaldre con el rodillo (aprox. 45 x 50 cm) . Forrar los moldes con el hojaldre de modo que solape por igual por los bordes . Rellenar con la masa de carne picada y apretar bien . Cerrar los moldes con la masa sobrante . Pintar los extremos de la masa con agua y apretar bien .
4. De la tapa de masa, cortar 3 rombos aprox. 3 x 3 cm con un cuchillo . Decorar la parte superior con la masa de hojaldre restante .
5. Batir con las varillas la yema con un poco de agua, pintar el hojaldre con esa mezcla y ponerlo en el horno .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 180–200 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 55–65 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 25 minutos  
después de otros 15 minutos



## Pastel suave de queso

8 unidades / por unidad 1523 kJ / 364 kcal , P 13 g , G 19 g , HC 35 g

Tiempo de preparación: 120–130 minutos

### Ingredientes:

#### Masa:

1 dado de levadura (42 g)  
150 ml de leche tibia  
150 g de harina de centeno, tipo 1150  
200 g harina de trigo, tipo 405  
30 g de mantequilla  
½ c de sal  
½ c de azúcar

#### Relleno:

300 g de queso suave (p. ej., de bola, oveja)  
2 pimientos rojos pequeños  
2 cebollas rojas pequeñas  
2 C de cebollino  
sal  
pimienta molida  
chile en polvo

#### Para recubrir:

4 C de pipas de calabaza

Para los golpes de vapor: aprox.  
250 ml de agua

### Preparación:

1. Diluir la levadura en la leche, añadir el resto de ingredientes y formar una masa flexible . Tapar y dejar subir en el horno a 35 °C durante 45 minutos aprox. con calor de bóveda y solera .
2. Cortar el queso en dados pequeños . Cortar igualmente en dados las cebollas y los pimientos e incorporar a la masa junto con el cebollino . Sazonar con sal, pimienta y chile en polvo

3. Extender la masa sobre una encimera enharinada, formar un cuadrado (aprox. 40 x 40 cm) y colocarla en un molde cuadrado engrasado (aprox. 20 x 20 cm) sujetándola por las esquinas . Añadir el relleno a la masa, doblar las esquinas superiores cubriendo el relleno y presionélas ligeramente . Con un cuchillo, cortar de esta tapa de masa 5 rombos aprox. 3 x 3 cm .
4. Pintar el pastel con agua y espolvorear por encima las pipas de calabaza . Hornear el pastel hasta que se dore . Antes de servir, dejarlo reposar unos 30 minutos .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 50–60 minutos

Golpes de vapor: 3

Momento de los golpes de vapor:  
después de 6 minutos  
después de otros 10 minutos  
después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

El pastel es idóneo como entrante o como plato principal, acompañado con ensalada .

## Tortellini gratinados con rúcula y jamón

6 raciones / por ración 5497 kJ / 1314 kcal , P 24 g , G 46 g , HC 38 g

Tiempo de preparación: 50–60 minutos

### Ingredientes:

125 g de rúcula  
100 g de jamón curado  
300 ml de nata  
400 g de crema (agria) para cocinar  
sal  
pimienta  
800 g de tortellini frescos  
300 g de tomates cherry cortados en dos  
4 C de piñones tostados  
50 g de queso Parmesano, recién rallado  
50 g de queso Emmental rallado  
Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Lavar la rúcula, secarla, separar las hojas y mezclarlas con el jamón . Mezclar la nata con la crème fraîche y salpimentar .
2. Mezclar los tortellini con los tomates cortados, la rúcula y el jamón, introducir esta mezcla en una fuente engrasada (aprox. 20 x 30 cm) y añadir la salsa . 3. Espolvorear por encima los piñones y el queso parmesano . Hornearlos hasta que se doren .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 30–40 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 10 minutos  
después de otros 10 minutos

## Canelones rellenos de champiñones

4 raciones / por ración 2817 kJ / 674 kcal , P 37 g , G 43 g , HC 35 g  
Tiempo de preparación: 75–85 minutos

### Ingredientes:

1 cebolla  
150 g de jamón de York  
350 g de champiñones  
2 C de aceite  
75 g queso de oveja  
100 g de mozzarella  
150 g de queso fresco  
sal  
pimienta  
16 canelones  
300 ml de caldo  
100 g de crema (agria) para cocinar  
100 g de queso rallado

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Cortar la cebolla, el jamón y los champiñones en dados pequeños . Sofreír la cebolla en aceite en una sartén, agregar el jamón y seguir sofriendo . Al final, agregar los champiñones y sofreír hasta que se haya evaporado el agua que sueltan .
2. Cortar en dados pequeños el queso de oveja y la mozzarella . Mezclar bien el queso fresco con la mezcla enfriada de champiñones y jamón . Sazonar con sal y pimienta .
3. Llenar los canelones con esta mezcla y colocarlos en un molde engrasado (aprox. 25 x 30 cm) .
4. Mezclar el caldo con crema (agria) para cocinar y verter esta salsa sobre los canelones . Espolvorear por encima queso y cocinar en el horno hasta que se doren .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 45–55 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 10 minutos  
después de otros 10 minutos

### Sugerencias & más

Los canelones se rellenan más fácilmente utilizando una manga pasetelera (sin boquilla) .



### **"Bueno es lo que bien acaba"**

Siempre queda un hueco en el estómago para un buen postre . Casi nadie puede resistirse a poner el punto y final que merece una buena comida . Gracias a los helados, soufflés, macedonias o cualquier otra dulce tentación, los cocineros consiguen que sus invitados abandonen la mesa completamente satisfechos . Además sin demasiado esfuerzo, ya que muchos postres, a pesar de requerir un tiempo muy reducido de elaboración, garantizan un éxito total.

## Buñuelos con mousse de ciruelas

6 raciones / por ración 2343 kJ / 560 kcal , P 12 g , G 17 g , HC 89 g  
Tiempo de preparación: 105–115 minutos

### Ingredientes:

500 g de harina  
1 dado de levadura (42 g)  
50 g de azúcar  
250 ml de leche tibia  
1 c de canela, molida  
1 pizca de  
sal  
100 g de mantequilla blanda  
1 huevo  
120 g de mousse de ciruelas

### Para recubrir:

40 g de azúcar glas

Para los golpes de vapor: aprox.  
150 ml de agua

### Preparación:

1. Mezclar la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, la leche, la canela, la sal, la mantequilla y el huevo y amasar hasta obtener una masa lisa . Tapar y dejar subir en el horno durante 20–30 minutos .
2. Formar 12 bolas de masa, estirarlas algo, poner encima 1 cucharada de mousse de ciruelas, cerrar y colocar sobre un molde de pudín engrasado (aprox. 20 x 30 cm) .
3. Dejar subir los buñuelos durante otros 20 minutos, después hornear hasta que estén dorados .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 150–170 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 35–45 minutos

Golpes de vapor: 2

Momento de los golpes de vapor:  
después de 5 minutos  
después de otros 10 minutos

Espolvoréelos con azúcar glas antes de servir .

### Sugerencias & más

En lugar de la mousse de ciruelas puede rellenar los buñuelos con medias ciruelas . Antes de cerrar la bola, espolvorear por encima con azúcar . Servir con azúcar glas espolvoreado por encima y, según gusto, con salsa de vainilla .

## Soufflé dulce de cerezas

8 raciones / por ración 691 kJ / 165 kcal , P 7 g , G 7 g , HC 19 g

Tiempo de preparación: 40–50 minutos

### Ingredientes:

Mantequilla  
50 g de nueces molidas  
6 C de guindas  
2 yemas de huevo  
80 g de azúcar glas  
pulpa de una vaina de vainilla  
250 g de quark  
20 g de almidón de trigo  
2 claras de huevo  
8 moldes individuales  
Para los golpes de vapor: aprox.  
100 ml de agua

### Preparación:

1. Engrasar 8 moldes individuales y espolvorearlos con las nueces .
2. Dejar escurrir bien las guindas y repartirlas en los moldes .
3. Mezclar la yema de huevo con 60 g de azúcar glas hasta obtener una masa homogénea . Mezclar la pulpa de vainilla, el quark y el almidón . Batir las claras con el resto del azúcar glas a punto de nieve e incorporarlas cuidadosamente a la mezcla .
4. Rellenar los moldes con la masa . Llenarlos como máximo hasta 1 cm por debajo del borde .
5. Colocar los moldes sobre la bandeja universal. A continuación, introducir la bandeja en el horno precalentado y añadir agua caliente en la bandeja hasta la mitad de la altura de los moldes . Hornearlos hasta que se doren .

Ajuste: Función Clima

Temperatura: 170–190 °C

Nivel de bandeja: 2. [1.] (1.) desde abajo

Tiempo de cocción: 20–30 minutos

Golpes de vapor: automático

Momento de los golpes de vapor: automático

Espolvorear por encima azúcar glas antes de servir .











**Miele, S.A. de C. V.**

(German Centre; Local 0-4-2)

Av. Santa Fe # 170 PB

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01020, México D. F.

Servicio post venta:

Tel.: 01 800 MIELE 00

(01 800 64353 00)

Correo electronico: [servicio@miele.com.mx](mailto:servicio@miele.com.mx)

[www.miele.com.mx](http://www.miele.com.mx)



**Dirrección del fabricante**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

3332 Gütersloh

Alemania

(H 5981)

M.-Nr. 09 314 390 / 01 (3612)