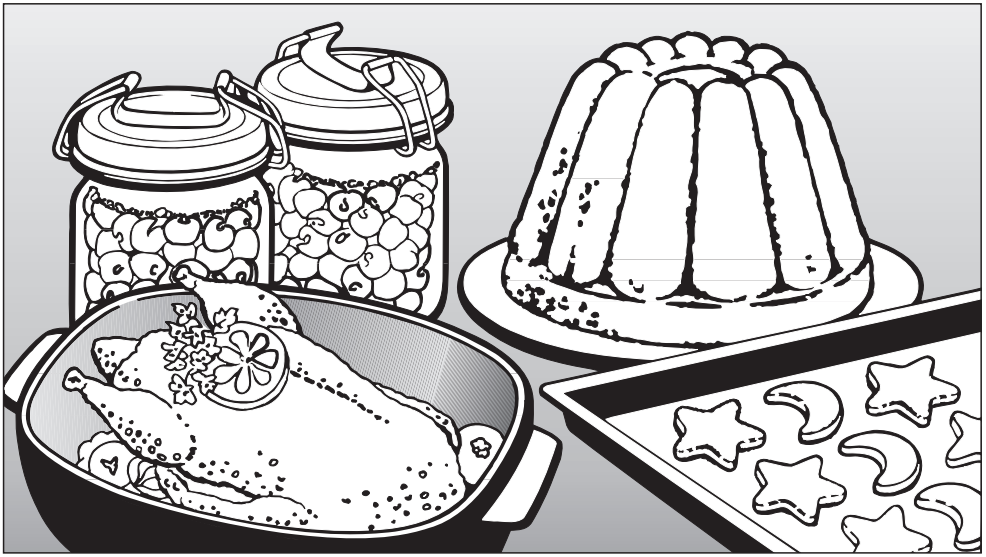
Miele

Sugerencias e indicaciones de uso



Hornear, asar, asar al grill, preparar conservas, descongelar, cocinar

Programas automáticos

Le agradecemos su confianza y esperamos disfrute de su nuevo aparato. Para ello es **imprescindible**,
antes de su primera utilización leer las "Instrucciones de manejo y montaje", para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

es - MX

M.-Nr. 09 314 380

Indice

Programas automáticos 6
Utilización de los programas automáticos 6
Indicaciones sobre la utilización 7
Relación de programas automáticos 8
Indicaciones para preparar repostería 10
Molde de repostería 10
Papel especial para hornos 10
Bandeja universal 10
Molde profundo 10
Indicaciones referentes a las tablas 11
Temperatura, tiempo de cocción 11
Nivel de bandeja 11
Productos congelados 11
Tabla para repostería 12
Indicaciones para asar 14
Ajustes 14
Recomendaciones 15
Dorado 15
Tiempo de compensación 15
Asado de aves 15
Asar carne congelada 15
Tabla de asado 16
Cocinar a baja temperatura 17
Cocinar a baja temperatura 17
Cocinar a baja temperatura sin el programa Automático 19
Indicaciones para asar al grill 20
Ajustes 20
Preparar las piezas para asar al grill 22
Asar al grill 22
Recomendaciones 23
Tabla de grill 24
Descongelar 25
Preparación de conservas 26
Preparación de platos precocinados 27

Indice

Soufflés / Gratinados 28
Soufflé de queso (Francia) 28
Patatas gratinadas en salsa de mostaza 29
Patatas gratinadas con queso 30
Sopa Castellana (España) 31
Lasaña 32
Gratén de pasta 33
La tentación de Jansson (Suecia) 34
Musaka 35
Hojaldre de espinacas (Spanakopita) 36
Ratatouille 37
Mezclas para pan 38
Indicaciones para los ProgramasAutomáticos 38
Postres 39
Magdalenas de chocolate (Austria) 39
Natillas al caramelo (Noruega) 40
Flan (España) 41
Postre de chocolate (Francia) 42
Pescado 43
Merluza en salsa verde (España) 43
Lubina en papillote 44
Brandada de bacalao fresco 45
Carne 46
Indicaciones para los ProgramasAutomáticos 46
Asado de carne picada (Noruega) 47
Jamón navideño (Suecia) 48
Solomillo de cerdo en hojaldre 49
Repostería 50
Figuritas de galleta 50
Magdalenas de chocolate y cerezas 51
Magdalenas con nueces 52
Bocaditos de nata 53
Medias lunas de vainilla 54
Buñuelos de viento 55

Aves 56
Indicaciones para los ProgramasAutomáticos 56
Pato a la naranja 57
Tartas 58
Pastel de manzana 58
Tarta de manzana, fina 59
Tarta de manzana cubierta 60
Tarta de manzana con copos de crocante 61
Tarta de bizcocho 62
Bizcocho de mantequilla 64
Bizcocho "Guglhupf" 65
Trenza 66
Masa de levadura 67
Tarta de santiago (España) 68
Bizcocho mármol 69
Tarta de frutas con copos 70
Pastel de frutas "Obstwähe" (Suiza) 71
Bizcocho fino 72
Pastel con copos 73
Tarta de azúcar 74
Pizza 75
Programa Sabbath 77

Programas automáticos

Su aparato dispone de numerosos programas automáticos que permiten obtener resultados óptimos de cocción de forma cómoda y segura. En el control electrónico están memorizadas funciones, temperaturas y desarrollos de tiempo para los programas individuales, que se han calculado en pruebas de cocción.

De este modo basta, p. ej., con indicar simplemente si prefiere su rosbif "poco hecho", "en su punto" o "muy hecho" o si quiere en su repostería un grado de dorado normal u oscuro.

Al final de este manual, se indican ejemplos de recetas para los diferentes programas automáticos.

Utilización de los programas automáticos

- Seleccione "Programa automático".
- Seleccione un submenú en función del alimento a cocinar (p. ej. Tartas).

Aparece una lista de selección de diferentes tartas.

- Seleccione un punto en función del alimento a cocinar (p. ej. Pastel de manzana).
- En el siguiente paso, ajuste las condiciones de cocción. Siga las indicaciones del display.

El grado de cocción, dorado, etc. se representan por medio de una barra con siete segmentos. El ajuste medio se indica con el segmento central marcado.



Seleccione el ajuste deseado desplazando el segmento marcado hacia la derecha o hacia la izquierda.

El tiempo de inicio puede retardarse mediante el punto de menú "inicio retardado".

Los ajustes se muestran en el display.

Para finalizar antes de tiempo un programa automático debe desconectar el aparato.

Si tras la finalización del programa automático, el alimento no se hubiera hecho lo suficiente, podrá prolongar el tiempo de asado. En función de lo que indique el display, seleccione el punto de menú "Prolongar cocción", "Prolongar horneado", "Prolongar calentamiento".

Indicaciones sobre la utilización

– Al utilizar los programas automáticos, las recetas adjuntas deben servir de orientación.
Con cada programa pueden prepararse recetas similares con diferentes cantidades.

– Espere a que el aparato se haya enfriado a temperatura ambiente después de un proceso de cocción, antes de iniciar un programa automático.

– La duración indicada al inicio de un programa automático es un tiempo aproximado. La duración puede ser prolongada o reducida en función del proceso de cocción. Especialmente en caso de utilizar la sonda térmica, la duración del proceso de cocción depende de la temperatura interior. Pueden darse modificaciones dependiendo de la temperatura inicial de la carne.

– En algunos programas debe añadirse líquido una vez transcurrida una parte del proceso de cocción. En el display aparece un aviso con la indicación de tiempo (p. ej. añadir caldo a las...).

– En caso de programas controlados por sensor es importante que la puerta no se abra durante el proceso de cocción. El sensor ya no puede trabajar correctamente y empeora el resultado de cocción.
Observe la indicación correspondiente en el display.

– En algunos programas debe esperarse un tiempo previo, antes de poder introducir el alimento en el horno. En el display aparece el aviso con la indicación de tiempo correspondiente.

– El programa automático "Calentar" se ha desarrollado para calentar platos combinados. Siga las indicaciones del display.

– Siga las indicaciones del display para alimentos congelados.

– Los programas automáticos también pueden grabarse como "Programas Propios" en el menú principal. Aparece el punto de menú "guardar como" un vez finalizado el programa en el display.

Relación de programas automáticos

- **Tartas**
  - Tarta de manzana
  - Tarta de manzana
    - delgada
    - cubierta
    - con "Streusel"
  - Tarta de bizcocho
  - Mantecada
  - Bizcocho "Gugelhupf"
  - Masa de levadura *
    - fermentar durante 15 minutos
    - fermentar durante 30 minutos
    - fermentar durante 45 minutos
  - Trenza
  - Tarta de almendras
  - Bizcocho mármol
  - Pastel de frutas tipo "Streusel"
    - Masa de levadura
    - Masa de requesón
  - Pastel de frutas "Obstwähe"
  - Bizcocho fino
  - Pastel tipo "Streusel"
  - Pastel de azúcar
- **Repostería**
  - Figuritas de galleta
  - Magdalenas
    - con fruta
    - sin fruta
  - Pastas
  - Medias lunas de vainilla
  - Buñuelos de viento
- **Pan**
  - Baguettes *
  - Pan sin levadura*
  - Pan de molde blanco *
  - Pan multicereal *
  - Pan de aceitunas
  - Pan de centeno **
  - Pan blanco, libre cocción *
- **Mezclas para pan**
  - Pan de hogaza **
  - Pan de espelta *
  - Pan de molde blanco **
  - Pan multicereales **
  - Pan integral *
- **Paninis**
  - Croissants *
  - Panecillos de masa de levadura **
  - Paninis de queso y sésamo **
- **Pizza**
  - fresca
    - Masa de levadura
    - Masa de requesón
  - congelada
    - Sin cocción previa
    - con cocción previa
    - tipo americano
- **Carne**
  - Ternera
    - Asado de ternera *
    - Jarrete de ternera
  - Cordero
    - Pierna de cordero con hueso
    - Lomo de cordero con hueso
  - Vacuno
    - Solomillo de vacuno *
    - Rosbif *
  - Cerdo
    - Solomillo en hojaldre
    - Asado de carne picada
    - Lomo de cordero sin hueso *
    - Salchichas
    - Asado de cerdo con chicharrones *
    - Asado de redondo de cerdo
    - Jamón asado
    - Jamón navideño

- **Carne de caza**
  - Pierna de liebre
  - Lomo de liebre
  - Lomo de ciervo
  - Conejo
  - Pierna de corzo
  - Espaldilla de corzo *
- **Aves**
  - Pato
  - Pato a la naranja
  - Oca
  - Pollo
  - Pavo
  - Muslo de pavo con hueso *
- **Pescado**
  - Trucha
  - Carpa
  - Filete de salmón
  - Trucha asalmonada
  - Platija
  - Barbo en papillote
  - Filete de merluza en salsa verde
  - Lenguado
  - Brandade de bacalao
- **Soufflés / Gratinados**
  - La tentación de Jansson
  - Patatas gratinadas
    - – Patatas crudas
    - – Patatas cocidas
  - Soufflé de queso
  - Sopas de ajo
  - Lasaña
    - – 5-7 láminas
    - – 8-19 láminas
    - – 20-29 láminas
  - Musaka
  - Gratén de pasta
  - Ratatouille
  - Hojaldre de espinacas
  - Pastel de atún
- **Platos congelados**
  - Baguette con fiambre
  - Palitos de pescado
  - Empanadillas de patata
  - Croquetas
  - Patatas fritas
  - Filete de pescado gourmet
- **Calentar**
  - Rodaja de asado con verdura *
  - Rodaja de asado con patatas *
  - Rodaja de asado con bolas de patata *
  - Rodaja de asado con pasta *
  - Pescado con verdura *
  - Pescado con patatas *
  - Soufflé de verduras *
  - Gratén de pasta *
  - Plato de pasta con salsa *
  - Pizza *
  - Ragú/Estofado con salsa *
- **Postres**
  - Flan
  - Natillas al caramelo
  - Postre de chocolate
  - Magdalenas de chocolate
- **Cocinar a baja temperatura**
  - Solomillo de ternera
  - Lomo de cordero sin hueso
  - Lomo de cordero sin hueso
  - Lomo de cordero sin hueso
  - Solomillo de vacuno
  - Rosbif
  - Lomo de cerdo
- **Programa Sabbath**

Explicación de las notas a pie de página:
* Programa con ayuda de humedad
** Programa con ayuda de humedad + Función "Cocción nocturna" posible

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

Por ese motivo, los pasteles, pizzas, patatas fritas, etc. únicamente deben dorarse y no hornearse hasta que adquieran una tonalidad marrón.

Molde de repostería

Al seleccionar una función tenga en cuenta el material del molde de repostería:

Aire caliente plus, Cocción intensiva

Cualquier material termorresistente es apto.

Calentamiento de bóveda y solera

Emplee únicamente moldes de repostería mates y oscuros de chapa negra, esmalte oscuro, de hojalata oscurecida y de aluminio mate así como moldes de vidrio termorresistente o moldes con recubrimiento.

Los moldes claros de material brillante proporcionan un dorado irregular o insuficiente y, en situaciones adversas, es posible incluso que la repostería no se hornee lo suficiente.

Papel especial para hornos

La **bandeja universal no debe engrasarse ni cubrirse con papel especial para hornos** antes de hornear, debido a las propiedades antiadherentes de su superficie PerfectClean.
La repostería horneada se desprende fácilmente.

Únicamente se necesita papel especial para hornos para

- **Las masas que contengan disoluciones alcalinas** (p. ej. productos de repostería alemana), ya que la lejía de sosa utilizada para preparar esta masa puede originar daños en la superficie PerfectClean.
- **Las masas, que por su elevado porcentaje de clara de huevo se pegan fácilmente**, como p. ej. bizcocho, merengue o almendrados.

Bandeja universal

Cuando prepare tortas finas: duplique las cantidades de los ingredientes que aparecen en las recetas para repostería convencional.

Molde profundo

Coloque los bizcochos en moldes profundos o alargados, situando éstos transversalmente en el horno. De esta forma, la distribución del calor en el molde es óptima obteniéndose un resultado de horneado homogéneo.

Indicaciones referentes a las tablas

Observe las indicaciones en la tabla para repostería.

Temperatura, tiempo de cocción

Para preparar pasteles y pastas manteniendo intactas las propiedades nutritivas de los alimentos y obteniendo un dorado homogéneo

– seleccione la **temperatura más baja** indicada en la tabla.
No ajuste una temperatura superior a la indicada en la tabla. Las temperaturas más elevadas reducen el tiempo de horneado pero, a menudo, tienen como consecuencia un grado de dorado muy irregular y en situaciones adversas es posible que la repostería no esté completamente horneada.

– una vez transcurrido el **tiempo de cocción mínimo recomendado** compruebe si la masa está hecha. Para ello, pínchela con una varilla de madera.
Si no se adhiere ninguna partícula de masa húmeda, estará terminada.

Nivel de bandeja

Los niveles de bandeja se cuentan desde abajo.

Se puede utilizar un máximo de dos bandejas al mismo tiempo.

	Bandejas	Nivel de bandeja
	1	1
	2	1 y 3 *
	1	1 ó 2
	1	1 ó 2
	1	1

* Si prepara repostería con alto contenido de humedad, tartas o pan no se recomienda utilizar más de una bandeja al mismo tiempo.

Productos congelados

Para hornear **tartas, pizzas o baguetes congeladas** seleccione las temperaturas más bajas indicadas en el envoltorio. Hornee estos alimentos sobre la parrilla con papel especial para hornos. Con alimentos congelados, la bandeja universal puede deformarse de tal forma que, en caliente, sería imposible extraerla del horno. Cada utilización de las mismas conlleva una nueva deformación.

Productos congelados como p. ej. **patatas fritas**, **croquetas** o similares pueden cocinarse sobre la bandeja universal. Para garantizar una cocción que mantenga intactas las propiedades nutritivas de estos productos colóquelos sobre papel especial para hornos y ajuste la temperatura inferior de las indicadas por el fabricante. Remueva los alimentos varias veces.

Tabla para repostería

	Aire caliente plus		
	Temperatura en °C	**Nivel de bandeja recomendado**	**Tiempo en min . [1)]**
Masa batida			
Bizcocho fino, pastel de chocolate	**140–160**	**1**	**65–75**
Pastel de molde	**150–170**	**1**	**65–80**
Magdalenas	150–170	1, 3	25–50
Bizcocho mármol (molde)	**150–170**	**1**	**60–75**
Tarta de frutas con merengue o baño de azúcar (bandeja)	**150–170**	**1**	**45–50**
Pastel de frutas (bandeja)	**150–170**	**1**	**35–45**
Tarta de frutas (molde) [3)]	**150–170**	**1**	**45–65**
Base de bizcocho [3)]	**150–170**	**1**	**25–30**
Base de tartas (pastas) [3)]	**150–170**	**1, 3**	**20–35**
Masa de bizcocho			
Tartas [3)]	160–180	1	30–40
Base para tartas (2 huevos) [3)]	160–180	1	22–26
Brazo de gitano [3)]	160–180	1	20–30
Masa trabajada			
Base para tartas [3)]	**150–170**	**1**	**20–25**
Pastel con copos (bandeja)	**150–170**	**1**	**45–55**
Base de tartas (pastas) [3)]	**150–170**	**1, 3**	**18–28**
Tarta de requesón	150–170	1	65–80
Tarta de manzana, cubierta	150–170	1	60–70
Tarta de albaricoque con baño de azúcar	150–170	1	50–60
Bollo suizo [2), 3)]	180–200	1	25–40
Masa de levadura/de requesón y aceite			
Pastel con copos (bandeja)	**150–170**	**1**	**50–60**
Tarta de frutas (bandeja)	**150–170**	**1**	**55–65**
Masa de levadura	**140–160**	**1**	**45–65**
Pan dulce con frutos secos	**150–170**	**1**	**55–65**
Pan blanco	**160–180**	**1**	**45–55**
Pan integral [2), 3)]	**170–190**	**1**	**50–60**
Pizza (bandeja) [3)]	170–190	1	35–45
Tarta de cebolla (bandeja) [3)]	150–170	1	35–45
Bollos de manzana [3)]	**150–170**	**1, 3**	**25–30**
Masa cocida, buñuelos de viento [3)]	**160–180**	**1, 3**	**30–50**
Masa de hojaldre [3)]	**170–190**	**1**	**20–30**
Merengues, almendrados [3)]	**120–140**	**1, 3**	**25–50**

Las indicaciones para la función recomendada figuran en negrita.

Mientras no se indique lo contrario, los tiempos corresponden a un horno no precalentado.
En caso de un horno precalentado, los tiempos disminuyen hasta 10 minutos.

1) Estos datos dependen de la receta.
2) Precalentar el horno con "Aire caliente plus", sin utilizar el calentamiento rápido (Fase de calentamiento - normal).
3) Precalentar el horno con "Calentamiento de bóveda y solera", sin utilizar el calentamiento rápido (Fase de calentamiento - normal).

Tabla para repostería

Calor de bóveda y solera			Cocción intensiva		
Temperatura en °C	**Nivel de bandeja recomendado**	**Tiempo en min . [1)]**	**Temperatura en °C**	**Nivel de bandejarecomendado**	**Tiempo en min . [1)]**
150–170	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
160–180	**2**	**25–50**	–	–	–
160–180	1	60–75	–	–	–
160–180	2	40–50	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
160–180	1	45–65	–	–	–
170–190	1	20–25	–	–	–
160–180	2	15–30	–	–	–
160–180	**1**	**30–40**	–	–	–
160–180	**1**	**20–25**	–	–	–
160–180	**2**	**15–20**	–	–	–
170–190	1	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	15–25	–	–	–
160–180	**1**	**65–80**	150–170	1	70–80
160–180	1	60–70	**150–170**	**1**	**55–65**
160–180	1	50–60	**150–170**	**1**	**50–60**
190–210	1	25–40	**170–190**	1	**25–40**
160–180	2	50–60	–	–	–
170–190	2	55–65	–	–	–
140–160	1	45–65	–	–	–
150–170	2	55–65	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
180–200	1	50–60	–	–	–
190–210	2	30–40	**170–190**	**1**	**35–45**
180–200	2	25–40	**170–190**	**1**	**25–40**
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200	2	35–45	–	–	–
190–210	2	15–25	–	–	–
120–140	2	25–50	–	–	–

Observe las indicaciones de la tabla para repostería respecto a las temperaturas, listones portabandejas y tiempos recomendados.
En ellos se han tenido en cuenta diferentes moldes, cantidades de masa y hábitos de cocción de repostería.

Seleccione en general la temperatura intermedia y compruebe con frecuencia el estado de los alimentos.

Indicaciones para asar

Ajustes

	Observaciones
Función Asado automático Función Clima	También es adecuado el modo de funcionamiento "Calentamiento de bóveda y solera". Para controlar la temperatura durante el asado también puede utilizar la sonda térmica (véanse las instrucciones de manejo adjuntas, capítulo "Sonda térmica"). Encontrará los valores correspondientes a las temperaturas interiores en la tabla de asado.
Menaje Es posible utilizar todo tipo de recipientes termorresistentes	Cazuelas especiales para asar con tapa, cazuelas de barro de vidrio refractario, bolsas para asar, cazuelas de barro, bandeja universal, parrilla sobre la bandeja universal Para preparar asados en cazuela o bandeja para asar – quedará suficiente jugo en la cazuela para preparar una salsa. – el interior del horno permanecerá más limpio que asando sobre la parrilla.
Nivel de bandeja 1º desde abajo	Utilice el nivel de bandeja 1 según la altura de los alimentos.
Precalentamiento No es necesario	El recipiente se coloca sobre la parrilla en el horno frío. Excepción: Asar rosbif y solomillo.
Temperatura Véase tabla de asado	– No seleccione una temperatura de asado superior a la indicada, ya que la carne se dorará, pero no se asará adecuadamente. – En la función "Asado automático" ajuste una temperatura aprox. 20 °C inferior a la temperatura de "Calentamiento de bóveda y solera". – En el caso de asados de más de 3 kg ajuste una temperatura aprox. 10 °C inferior a la temperatura indicada en la tabla. El proceso de asado se prolonga ligeramente pero la carne se asa uniformemente y no se forma una costra excesivamente gruesa. – Para asar en parrilla ajuste una temperatura aprox. 20 °C inferior a la temperatura indicada para el asado en una cazuela o recipiente.

	Observaciones
Tiempo de asado Véase tabla de asado	Calcular el tiempo de asado: Multiplique el grosor de la carne por la indicación de tiempo por cm: – Carne de vacuno/Carne de caza: 15 – 18 minutos/cm – Cerdo/Ternera/Cordero: 12 – 15 minutos/cm – Rosbif/Solomillo: 8 – 10 minutos/cm

Recomendaciones

Dorado

El dorado se forma al final del tiempo de asado. La carne se dora adicionalmente si se retira la tapa del recipiente una vez transcurrido aprox. la mitad del tiempo de asado.

Tiempo de compensación

Una vez finalizado el asado, extráigalo del horno, envuélvalo en papel de aluminio y déjelo reposar aprox. 10 minutos. De esta forma, al cortar la carne se escapará menos jugo del asado.

Asado de aves

La piel de las aves adquirirá una costra crujiente si, 10 minutos antes de concluir el tiempo de asado, se unta con agua ligeramente salada.

Asar carne congelada

Podrá asar carne congelada de 1,5 kg aprox. sin que sea necesario descongelarla previamente. El tiempo de asado se prolonga aprox. 20 minutos por cada kilogramo.

Tabla de asado

■ Utilice el nivel de bandeja 1.

Alimentos	Asado automático Función Clima		Calentamiento de bóveda y solera		Temperatura interior en °C [1]
	Temperatura en °C [2]	Tiempo en min . [3]	Temperatura en °C [2]	Tiempo en min . [3]	
Asado de vaca (1 kg aprox.)	**170–190**	**100–120**	190–210	100–120	80–90
Solomillo de vacuno, rostbif [4] (1 kg aprox.)	**190–210**	**45–55**	200–220	45–55	40–70 [5]
Asado de pierna de venado (1 kg aprox.)	**180–200**	**90–120**	190–210	90–120	80–90
Asado de lomo de venado (1 kg aprox.)	**180–200**	**60–90**	190–210	60–90	80–90
Asado de cerdo (redondo, aguja; aprox. 1 kg)	**170–190**	**100–120**	200–220	100–120	80–90
Asado de cerdo con chicharrones (aprox. 1 kg)	**150–170**	**160–180**	180–200	120–150	80–90
Chuletas de Sajonia (1 kg aprox.)	**170–190**	**60–70**	200–220	60–70	75–85
Asado de carne picada [4] (1 kg aprox.)	**160–180**	**80–90**	170–190	80–90	75–80
Asado de ternera (1 kg aprox.)	**170–190**	**100–120**	190–210	100–120	70–75
Pierna de cordero (2 kg aprox.)	**170–190**	**90–120**	200–220	90–120	80–85
Lomo de cordero [4] (aprox. 2 kg)	**170–190**	**50–60**	190–210	50–60	70–75
Aves (1 kg aprox.)	**170–190**	**60–70**	190–210	60–70	85–90
Aves (2 kg aprox.)	**170–190**	**90–110**	190–210	90–110	85–90
Aves (4 kg aprox.)	**160–180**	**150–180**	180–200	150–180	85–90
Pescado en una pieza (1,5 kg aprox.)	**160–180**	**35–55**	190–210	35–55	75–85

Las indicaciones para la función recomendada figuran en negrita.

1) Asar con la sonda térmica en una cazuela sin tapar.
2) Valores de temperatura para la preparación en una cazuela tapada.
   Si el asado se prepara sobre la parrilla deberá ajustarse una temperatura 20 °C inferior.
3) En caso de que no se indique lo contrario, los tiempos son válidos para un horno sin precalentar.
4) Precaliente el horno.
5) poco hecho: 40–45 °C, al punto: 50–60 °C, muy hecho: 60–70 °C

Seleccione en general la temperatura intermedia y compruebe con frecuencia el estado de los alimentos.

Este modo de cocción es ideal para piezas de carne delicada de vacuno, cerdo, ternera o cordero que deban ser cocinados en su punto.

La carne se cocina a baja temperatura y durante largo tiempo, para mantener todas sus propiedades.

En primer lugar, sofría la carne de manera homogénea durante poco tiempo a una temperatura elevada.
La posterior cocción a baja temperatura ablandará la carne. El jugo del interior de la carne comienza a circular y a distribuirse por toda la pieza hasta llegar a las capas externas.

De esta forma, la carne quedará muy tierna y jugosa.

Este programa automático tiene memorizadas en el control electrónico una función, una temperatura y una temperatura interior.

Cocinar a baja temperatura

- Seleccione "Cocción a baja temperatura" en el menú principal o en la lista de programas automáticos.
- Siga las indicaciones hasta que se inicie el programa.

  Al precalentar el horno, deje en su interior la parrilla y la bandeja universal.
- Durante el precalentamiento, sofría la carne a alta temperatura en la placa de cocción.
- Coloque la carne sobre la parrilla e introduzca la sonda térmica de manera que la punta de la sonda quede insertada completamente en el centro de la pieza.

  Tenga en cuenta las indicaciones incluidas en el capítulo "Sonda térmica" de las instrucciones de manejo y montaje.
- Coloque la parrilla con la bandeja universal en el nivel de bandeja correspondiente.

  ⚠ La resistencia calefactora de bóveda o el grill del horno está caliente. ¡Peligro de sufrir quemaduras!

Al finalizar el programa aparece la indicación "Proceso finalizado" y se escucha una señal acústica.

Si la carne no se hubiera hecho lo suficiente, puede prolongar el proceso de cocción.
Para ello, seleccione el punto de menú "Prolongar cocción".

Los alimentos que no sean extraídos del horno al finalizar la cocción, se mantendrán calientes durante un determinado periodo de tiempo. En el display esta función aparece indicada como "Mantenimiento del calor".

Cocinar a baja temperatura

Recomendaciones

Utilice carne limpia, sin nervios ni grasa. Deshuese previamente la carne.

Para freír, utilice aceite o grasa aptos para altas temperaturas como p. ej. mantequilla o aceite.

Durante la cocción no cubra la carne.

El tiempo de cocción dependerá del grado de cocción, el dorado, la cantidad y el tamaño de la carne y oscilará entre 2 y 4 horas aprox.

Si desea cocinar varias piezas de carne a la vez, elija piezas de igual grosor. Introduzca la sonda térmica en la pieza de carne más gruesa.

La carne puede cortarse inmediatamente; no es necesario dejar que repose.

Recomendaciones

Gracias a las bajas temperaturas de cocción y en el interior de la carne,

– podrá mantener la carne caliente dejándola en el horno hasta que vaya a ser servida. Esto no influirá en el resultado de la cocción.

– la carne tendrá una temperatura óptima para su consumo. Sírvala en platos precalentados y acompañada de una salsa muy caliente para que no se enfríe tan rápidamente.

Cocinar a baja temperatura sin el programa Automático

Recomendamos utilizar la parrilla o la bandeja universal.

- Seleccione el modo de funcionamiento "Calentamiento de bóveda y solera".
- Precaliente el horno con la parrilla y la bandeja universal a 130 °C durante aprox.15 minutos.
- Durante el precalentamiento, sofría la carne de forma homogénea a alta temperatura en la placa de cocción.
- Introduzca la sonda térmica en la carne de manera que la punta quede insertada completamente en el centro de la pieza.
- Coloque la carne sobre la parrilla.
- Reduzca la temperatura de cocción a 100 °C .
- Ajuste de la temperatura interior.

Alimentos	**Tiempo en minutos**	**Temperatura interior en °C**
Rosbif		
– englisch	60–90	48
– en su punto	120–150	57
– hecho	180–240	69
Lomo de cerdo	120–150	63
Chuletas de Sajonia*	150–210	68
Lomo de ternera*	180–210	63
Lomo de cordero*	90–120	60

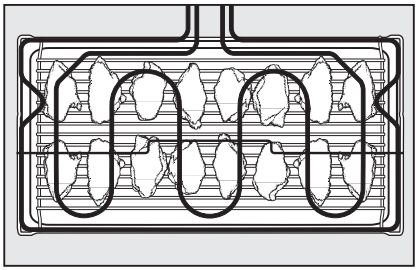
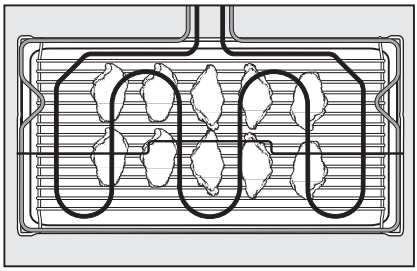
* sin hueso

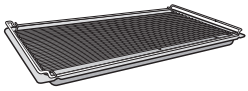
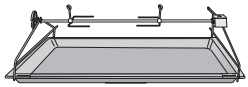
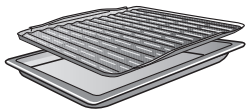
Una vez alcanzada la temperatura interior, el horno se desconecta automáticamente.

Indicaciones para asar al grill

⚠ Cierre la puerta para asar al grill.
De lo contrario, el aire caliente que sale no será conducido automáticamente a través del ventilador de refrigeración para enfriarse y podrían calentar los elementos de mando, produciendo un riesgo de sufrir quemaduras.

Ajustes

Funciones	Observaciones
Grill de superficie grande:	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poca altura y gratinar en moldes grandes. Todo el grill se pondrá al rojo vivo. 
Grill de superficie pequeña:	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poca altura y para gratinar en moldes pequeños. La parte interior de la resistencia calefactora del grill se calienta al rojo vivo. 
Asar al grill con recirculación de aire:	Para asar al grill piezas de mayor tamaño, como p. ej. aves, rollos de carne.

Recomendaciones	Observaciones
Menaje	
Parrilla, bandeja universal 	– Coloque la parilla sobre la bandeja universal con el alimento que va a asar.
Dispositivo giratorio de grill, bandeja universal 	– Según el modelo, el aparato está dotado con un motor de grill y un dispositivo giratorio de grill. – El motor de grill debe conectarse por separado. – Los alimentos a asar al grill, como p. ej. redondo o pollos, pueden fijarse en la varilla de grill.
Complemento antisalpicaduras, bandeja universal 	– Accesorios especiales que no forman parte del suministro – Coloque la placa antisalpicaduras sobre la bandeja universal con el alimento que va a asar. – Evita que el jugo que va soltando el asado se queme, para así poder utilizarlo después.
Nivel de bandeja desde abajo Véase tabla de grill	– Piezas de menor grosor en nivel 2 ó 3 – Piezas de mayor tamaño en nivel 1
Precalentamiento es necesario	Precaliente la resistencia calefactora de grill durante 5 minutos aprox. con la puerta del aparato cerrada.
Temperatura Véase tabla de grill	– Alimentos de menor grosor (p. ej. chuletillas, bistec): 275 °C – Alimentos de mayor grosor (p. ej., aves, rollos de carne): 200-220 °C – No seleccione una temperatura de asado superior a la indicada, ya que la carne se dorará, pero no se asará adecuadamente.
Tiempo de asado al grill Véase tabla de grill	– Filetes de carne o pescado de poco grosor de 6–8 minutos aprox. por cada lado. Las piezas de mayor grosor necesitarán un poco más de tiempo. – Rollos de carne 10 minutos aprox. por cm de diámetro. – Déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado.

Preparar las piezas para asar al grill

Lave la carne rápidamente con agua fría y séquela bien. No añada sal a las piezas de carne antes de asarlas al grill, puesto que de lo contrario soltarían el jugo.

Puede untar la carne magra con aceite. Otros tipos de grasa se oscurecen fácilmente o producen humo.

Los pescados de poco grosor o en rodajas se limpian añadiéndoles sal y unas gotas de limón.

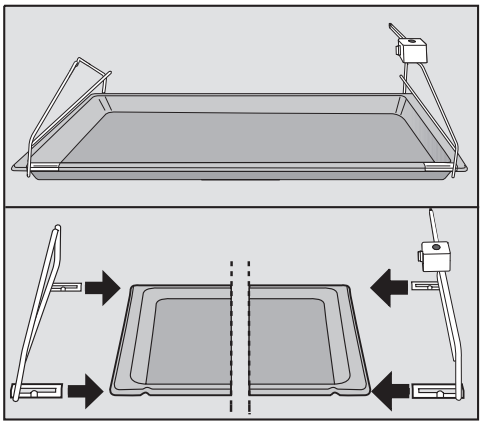
Asar al grill

- Seleccione la función y la temperatura.
- Precaliente la resistencia calefactora de grill durante 5 minutos aprox. con la puerta del aparato cerrada.
- Introduzca los alimentos para asar al grill en el horno y cierre la puerta.
- Déles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado.

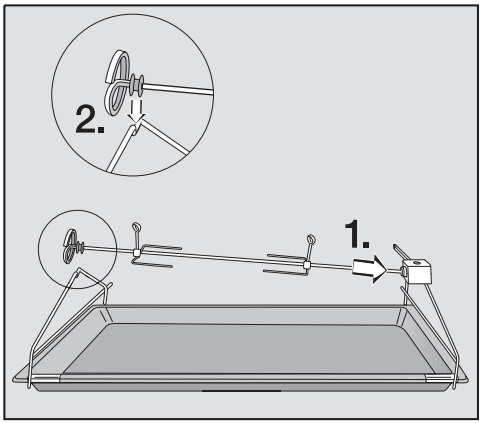
Asar al grill con el dispositivo giratorio de grill

(según el modelo)

Tras seleccionar la función y la temperatura, debe conectarse el motor de grill por separado. Una vez introducido en el primer nivel, el motor de grill gira la varilla y, mediante el movimiento giratorio, el alimento se dora homogéneamente por todas partes. De esta forma no es necesario darle la vuelta cada cierto tiempo.



- Inserte los soportes del espadín giratorio de grill por los lados sobre la bandeja universal hasta que encajen.
- Fije la carne con las pinzas en la parte central del espadín giratorio de grill.

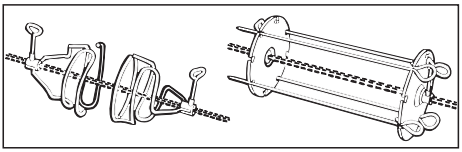


- Introduzca el espadín giratorio de grill con la punta (1.) y colóquelo en el soporte (2.).
- Seleccione la función deseada.

- Seleccione la temperatura y confirme con OK.
- Avance hacia abajo en la lista de los puntos de menú seleccionables hasta que aparezca "Motor de grill" en el display.
- Seleccione en primer lugar "Motor de grill", después el punto de menú "conectar" y confirme con "OK".
- Introduzca el dispositivo de grill en el nivel de bandeja 1.

El dispositivo giratorio de grill encaja automáticamente en el orificio de entrada del motor del grill en la pared posterior interior del aparato.

Mediante éste movimiento giratorio, el alimento se dora de forma homogénea por todas partes.



Para asar al grill de aves y pinchos de carne puede adquirirse en establecimientos especializados de Miele o en el Servicio al Cliente dispositivos especiales que se pueden colocar en el espadín del grill.

Conectar posteriormente el motor de grill

Seleccionando "modificar" volverá a visualizar todos los puntos de menú que pueden modificarse.

- Seleccione el punto de menú "Motor de grill", después el punto de menú "conectar" y confirme con "OK".

Recomendaciones

Procure que se asen al grill al mismo tiempo piezas del mismo tamaño, para que los tiempos de asado no varíen demasiado.

Si durante el proceso de asado al grill ya se hubiera dorado mucho la superficie de las piezas grandes y el interior aún no estuviera en su punto, podrá colocar los alimentos en un nivel más bajo o reducir la temperatura.

Cuando desee comprobar hasta qué punto está hecha la carne, presione con una cuchara sobre la misma:

– Si cede mucho, el interior está aún rojo ("poco hecha").

– Si cede poco, el interior está rosa ("en su punto").

– Si apenas cede, la carne está hecha por completo ("muy hecha").

Tabla de grill

Precaliente la resistencia calefactora de grill durante 5 minutos aprox. con la puerta del aparato cerrada.

Platos al grill	Nivel de bandeja recomendado	Grill de superficie grande / Grill de superficie pequeña		Asar al grill con circulación de aire	
		Temperatura en °C	Tiempo total en min . 1)	Temperatura en °C	Tiempo total en min . 1)
Piezas delgadas					
Filetes de buey	2	275	10 – 16	220	20 – 25
Pinchos de carne	2 ó 3	240	25 – 30	220	16 – 20
Pinchos de pollo	2 ó 3	240	20 – 25	200	23 – 27
Escalope	2 ó 3 2)	275	12 – 18	220	23 – 27
Hígado	2 ó 3 2)	275	8 – 12	220	12 – 15
Hamburguesas	2 ó 3 2)	275	14 – 20	220	18 – 22
Salchichas para asar	2 ó 3 2)	275	10 – 15	220	9 – 13
Filete de pescado	2 ó 3 2)	275	12 – 16	220	13 – 18
Truchas	2 ó 3 2)	275	16 – 20	220	20 – 25
Tostadas	2 ó 3 2)	275	2 – 4	220	3 – 6
Sándwich mixto	2 ó 3 2)	275	7 – 9	220	5 – 8
Tomates	2 ó 3	275	6 – 8	220	8 – 10
Melocotones	2 ó 3	275	6 – 8	220	15 – 20
Piezas de mayor diámetro					
Pollo (aprox. 1 kg)	1	240	50 – 60	200	60 – 65
Rollo de carne, Ø 7 cm, (aprox. 1 kg)	1	240	75 – 85	200	100 – 110
Manillas de cerdo (aprox. 1 kg)	1	240	100 – 120	200	95 – 100
Rosbif, solomillo de vacuno, 1 kg aprox.	1	–	–	200-220	30 – 40

1) Dar la vuelta a la pieza cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de asado al grill.

2) Seleccionar el nivel de bandeja en función al grosor del alimento.

En la función "Descongelar", para descongelar productos manteniendo sus propiedades, el aire del interior del aparato se pone en circulación.

Puede ajustar la temperatura entre 25 y 50 °C .

Advertencia:

– Saque el alimento ultracongelado de su envoltorio y colóquelo sobre la bandeja universal o en una fuente para descongelarlo.

– Para descongelar aves utilice la parrilla con la bandeja universal. De este modo, el alimento a descongelar no permanece en el líquido de descongelación.

⚠ Procure un máximo de higiene, especialmente cuando descongele aves. No utilice en ningún caso el líquido que suelta la pieza durante la descongelación. ¡Riesgo de salmonelosis!

– No es necesario que la carne, las aves y el pescado estén completamente descongelados antes de cocinarlos.
Es suficiente que estén ligeramente descongelados. La superficie estará así suficientemente blanda para poder absorber las especias.

Tiempos para descongelar

Los tiempos se elegirán en función del tipo y el peso de la pieza:

Alimentos	Peso	Tiempo en min .
Pollo	800 g	90–120
Carne	500 g	60–90
	1 000 g	90–120
Salchichas para asar	500 g	30–50
Pescado	1 000 g	60–90
Fresas	300 g	30–40
Bizcocho de mantequilla	500 g	20–30
Pan	500 g	30–50

Preparación de conservas

Para preparar conservas recomendamos "Aire caliente plus".

Recipientes

– Tarros

– Tarros de vidrio con tapa roscada. Utilice únicamente tarros especiales que podrá adquirir en tiendas especializadas.

¡No utilice latas!

6 – 8 Tarros [1] (1 l)	**Temperatura**	**Tiempo de cocción a partir de la ebullición** [2], [3] **en min .**	**Tiempo de calor residual en min .**
Fruta, pepinillos	150 – 170 °C hasta que se haya alcanzado una ebullición homogénea. Después seleccione "Iluminación".	ninguna	25 – 30
Espárragos, zanahorias	150 – 170 °C hasta que se haya alcanzado una ebullición homogénea. Después continúe la cocción a 100 °C .	60 – 90	25 – 30
Guisantes, judías		90 – 120	25 – 30

1) Inserte la bandeja universal en el primer nivel desde abajo y coloque los tarros sobre ella.
2) Ebullición = las burbujas suben de manera homogénea
3) Seleccione a tiempo una temperatura más baja, para evitar que rebose.

Tras la preparación de las conservas

Extraiga los tarros del interior del horno y tápelos con un paño durante 24 horas en un lugar sin corriente de aire.
Asegúrese de que los tarros queden cerrados herméticamente.

Para la preparación de platos precocinados, dispone de programas automáticos, que permiten obtener resultados de cocción óptimos de forma cómoda y segura.

Si no desea utilizar uno de estos programas automáticos, puede introducir manualmente los ajustes del proceso de cocción.
Recomendamos la función "Aire caliente plus".

- Seleccione la función y la temperatura.
- Precaliente el horno.
- Introduzca el alimento en el horno una vez finalizada la fase de calentamiento.

Hornee pasteles ultracongelados o pizzas sobre la parrilla cubierta con papel de cocinar, y no sobre la placa de cocción o en la bandeja universal. Es posible que ésta se deformara tanto que no se pudiese sacar en caliente. Cualquier uso posterior traería consigo una mayor deformación.

Productos ultracongelados tales como patatas fritas, croquetas u otros productos similares pueden calentarse sobre la bandeja universal cubierta de papel especial para hornos.

Ejemplos de platos precocinados

Alimentos	Temperatura en °C *	Nivel de bandeja desde abajo *	Tiempo en min .*	Observación
Patatas, pasta o verduras gratinadas	250	2	20 – 25	Gratinado en un molde de soufflé
Lasaña, canelones	190	2	35 – 40	Envoltorio abierto
Baguette rellena, paninis	200	2	12 – 15	Sin tapar sobre la parrilla con papel especial para hornos
Pizza precocinada	200	2	12 – 20	Sin tapar sobre la parrilla con papel especial para hornos
Mini-pizza precocinada	220	2	8 – 10	Sin tapar sobre la parrilla con papel especial para hornos
Tortitas de patatas, "rösti" de patatas ralladas, croquetas	220	2	12 – 20	Sin tapar sobre la parrilla con papel especial para hornos
Brezel	220	2	12 – 15	Sin tapar sobre la parrilla con papel especial para hornos

* Preste atención a las indicaciones del fabricante en el envoltorio respecto a las temperaturas, los tiempos de cocción y los niveles de bandeja.

Soufflé de queso (Francia)

Tiempo de preparación: 60–80 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

(para 1 molde grande de soufflé de ∅ 20 cm o 2–8 moldes individuales de ∅ 8–12 cm)

80 g de mantequilla
80 g de harina
750 ml de leche
200 g de queso gruyère
6 huevos
Sal y pimienta

Preparación:

1. Prepare una bechamel espesa con la mantequilla, la harina y 500 ml de leche. Para ello, derrita la mantequilla en una cazuela y añada la harina. Vaya añadiendo la leche poco a poco, mientras hierve y sin dejar de remover.

2. Deje que hierva el resto de la leche, agregue la bechamel y, sin dejar de remover, espere un par de minutos a que la salsa se reduzca.

3. Añada el queso gruyère rallado.

4. Separe las claras de las yemas. Añada las yemas a la masa ligeramente enfriada. Bata la clara de huevo a punto de nieve y mézclela.

5. Engrase el molde o moldes individuales y vierta la masa. Introdúzcalo en el interior del horno sobre la bandeja universal y llene la bandeja de agua con 1 l de agua aproximadamente.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Soufflé de queso

Tiempo de cocción:
– Molde grande: 54 minutos aprox.
– Moldes individuales: 30 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170–190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-25 minutos + Precalentamiento

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos + Precalentamiento

Patatas gratinadas en salsa de mostaza

Tiempo de preparación: 100-110 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

800 g de patatas
Sal, pimienta
1 cebolla picada fina
1 diente de ajo picado fino
30 g de mantequilla
2 cucharadas de mostaza de grano grueso
250 ml de caldo de verduras (instantáneo)
unas hebras de azafrán
125 ml de nata
100 g de queso gouda rallado

Preparación:

1. Pele las patatas, córtelas en rodajas y cuézalas ligeramente en agua con sal durante aprox. 5 minutos. Escúrralas y póngalas en un molde de soufflé engrasado (∅ 28 cm).

2. Sofría la cebolla y el ajo en mantequilla. Añada la mostaza, el caldo, el azafrán y la nata y deje que cueza. Salpimiente.

3. Vierta la salsa sobre las patatas. Espolvoree con el queso rallado y cocínelo sin tapar.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Patatas gratinadas \ Patatas cocidas

Tiempo de cocción: 68 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-70 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-70 minutos

Patatas gratinadas con queso

Tiempo de preparación: 85-95 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

500 g de patatas harinosas peladas
250 ml de nata
125 g de crème fraîche
150 g de queso gouda rallado
1 diente de ajo
Sal, pimienta negra, nuez moscada

Preparación:

1. Corte las patatas en rodajas finas. Mézclelas con 2/3 del queso aprox.

2. Ponga la mezcla en un molde de soufflé (∅ 24 cm) engrasado y untado con el diente de ajo.

3. Bata la nata, la crème fraîche, la sal, la pimienta y la nuez moscada y vierta la mezcla de forma homogénea sobre las patatas. Espolvoree con el queso restante y hornee hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Patatas gratinadas \ Patatas crudas

Tiempo de cocción: 55 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Sugerencias

Variante con un menor aporte calórico: ponga 750 g de rodajas de patata en un molde de soufflé engrasado, salpimiente, rocíelas con 250 ml de caldo de verduras y cocine tal y como se describe anteriormente. Espolvoree con 3 cucharadas de queso parmesano rallado aprox. 10 minutos antes de finalizar la cocción.

Sopa Castellana (España)

Tiempo de preparación: 75-85 minutos

Ingredientes para 4-6 personas aprox.:

250 g de pan baguette
4-6 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 chorizo
1 guindilla
2 cucharadas de salsa de tomate concentrada
1 cucharadita de pimentón dulce
4 cucharadas de aceite de oliva
4 huevos
Sal
2 l de caldo

Preparación:

1. Dore los dientes de ajo en aceite de oliva en una sartén. Corte el pan en rodajas y tuéstelas brevemente por ambos lados. Coloque las rodajas de pan una al lado de la otra en un molde de soufflé o en la bandeja Gourmet de Miele.

2. Añada la salsa de tomate, las hojas de laurel, el pimentón y, finalmente, el caldo a los ajos, mézclelo todo y vierta sobre el pan.

3. Añada la guindilla y el chorizo cortado en rodajas e introduzca el molde en el interior del aparato.

4. Escalfe los huevos en la sopa unos minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Sopas de ajo

Tiempo de cocción: 53 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-60 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60–70 minutos.

Lasaña

Tiempo de preparación: 120-130 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

10-12 placas de lasaña (sin precocinar)

Relleno:
50 g de tocino magro ahumado, en dados
3 cebollas (150 g)
375 g de carne picada
Sal, pimienta negra
1 cucharadita de tomillo
1 cucharaditas de orégano
1 cucharadita de albahaca
1 lata (500 g) de tomates pelados
1 lata (30 g) de salsa de tomate concentrada
125 ml de caldo

Salsa de champiñones:
20 g de mantequilla
150 g de champiñones (congelados o frescos)
2 cucharadas (40 g) de harina
250 ml de nata
250 ml de leche
Sal y nuez moscada
2 cucharadas de perejil picado
200 g de queso gouda rallado

Preparación:

1. Saltee el tocino, añada 2/3 de la cebolla y rehogue. Añada la carne picada y dórelo todo sin dejar de remover. Condimente con sal, pimienta y las hierbas. Corte los tomates por la mitad y añádalos a la carne junto con la salsa de tomate y el caldo y guíselo durante 5 minutos aproximadamente.

2. Para preparar la salsa, rehogue el resto de la cebolla en mantequilla, añada los champiñones cortados en láminas y espolvoree la harina sin dejar de remover. Añada la nata y la leche, condimente y déjelo cocer durante aprox. 5 minutos. A continuación, añada el perejil.

3. En un molde de soufflé engrasado, distribuya los ingredientes por capas: 1/3 de la salsa de tomate con carne picada, la mitad de las placas de lasaña, el segundo tercio de la salsa de tomate con carne picada, la mitad de la salsa de champiñones, la otra mitad de las placas de lasaña, el último tercio de la salsa de tomate con carne picada y la otra mitad de la salsa de champiñones.

4. Espolvoree con queso y hornee sin tapar.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Lasaña

Tiempo de cocción: 70 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Gratén de pasta

Tiempo de preparación: 80-90 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

150 g de macarrones
15 g de mantequilla
2 cebollas picadas
1 pimiento rojo en dados
100 g de zanahorias cortadas en rodajas
300 g tomates grandes cortados en dados gruesos
100 ml de caldo de verduras (instantáneo)
150 g de crème fraîche
75 ml de leche
Pimienta y sal de ajo
100 g de jamón, curado o cocido, en dados
100 g de queso de oveja con hierbas en dados
100 g de queso gouda rallado

Preparación:

1. Cueza los macarrones al dente en agua con sal, cuélelos y déjelos escurrir.

2. Rehogue la cebolla en la mantequilla, añada el pimiento y las zanahorias, rehóguelos ligeramente y, a continuación, agregue el caldo. Mezcle la crème fraîche con la leche, la pimienta y la sal de ajo, incorpórela a las verduras y lleve la mezcla a ebullición.

3. Ponga en un molde de soufflé los macarrones y los dados de tomate, jamón y queso; mezcle con la salsa de verduras, espolvoree con queso y cueza sin tapar hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Gratén de pasta

Tiempo de cocción: 55 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-55 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-55 minutos

La tentación de Jansson (Suecia)

Tiempo de preparación: 90-100 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

800-850 g de patatas peladas
1 cebolla en rodajas finas
1 cucharada de mantequilla
125 g de filetes de anchoas (suecas)
200 ml de nata
2 cucharadas de pan rallado

Preparación:

1. Corte las patatas en juliana o en tiras con un rallador grueso y engrase el molde de soufflé.

2. Disponga por capas las patatas, los filetes de anchoa y los aros de cebolla en el molde, comenzando y terminando con una capa de patata. Riegue con la nata y espolvoree con el pan rallado.

3. Introdúzcalo en el horno y hornee.

4. Al cabo de 30 minutos, cúbralo con papel de aluminio para que la superficie no se oscurezca excesivamente.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ La tentación de Jansson

Tiempo de cocción: 67 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-65 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-65 minutos

Musaka

Tiempo de preparación: 95-105 minutos

Ingredientes para 6 raciones aprox.:

1250 g de berenjenas
1 cebolla picada
30 g de mantequilla
750 g de carne picada
125 ml de vino blanco
1 lata de tomates (peso escurrido 480 g)
2 cucharadas de perejil picado
Sal, pimienta
3 cucharadas de pan rallado
2 claras de huevo
50 ml de aceite de oliva
500 ml de salsa bechamel (producto precocinado)
2 yema de huevo
100 g de queso gouda rallado

Preparación:

1. Corte las berenjenas en rodajas de 1 cm de grosor, sálelas y déjelas reposar 20 minutos aprox.

2. Sofría la cebolla en mantequilla, añada la carne picada y rehogue sin dejar de remover. Incorpore los tomates troceados y, a continuación, el perejil y el vino. Salpimiente y déjelo cocer a fuego suave durante 15 minutos aprox. Añada el pan rallado y la clara de huevo.

3. Lave las rodajas de berenjena con agua, séquelas y dórelas en aceite de oliva.

4. Ponga en un molde de soufflé (32 x 22 cm) la mitad de las berenjenas y encima la mezcla de carne y tomate. Coloque el resto de las berenjenas. Mezcle la yema de huevo y 2/3 de queso aprox. con la salsa bechamel. Distribuya la salsa sobre las berenjenas, espolvoree con el resto del queso y hornee sin tapar hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Musaka

Tiempo de cocción: 46 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 45-55 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 45-55 minutos

Hojaldre de espinacas (Spanakopita)

Tiempo de preparación: 100-110 minutos

Ingredientes para 30 raciones aprox.:

1 200 g de espinacas frescas
5 cebollas frescas
100 g de puerros
2 huevos
200 g de queso de cabra
100 ml de aceite de girasol para el relleno
50 g de eneldo picado fino
Sal, pimienta
1 paquete de hojaldre (congelado, 450 g , aprox.12 hojas) o pasta filo/pasta yufka
50–200 ml de aceite vegetal para pintar

Preparación:

1. Descongele el hojaldre según las indicaciones.

2. Blanquee las espinacas en agua hirviendo durante 1 minuto y, a continuación, déjelas escurrir. Cuando se enfríen, presiónelas con las manos y córtelas en trozos grandes con un cuchillo.

3. Corte el puerro y las cebollas en aros y mézclelos con las espinacas. Añada los huevos, el queso (desmenuzado con un tenedor), el eneldo, la sal, la pimienta, 100 ml de aceite vegetal y mezcle todo bien.

4a. Preparación con **hojaldre**:
Unte el fondo de la bandeja universal con un poco de aceite, cúbralo con la mitad del hojaldre y presiónelo en los bordes, de manera que se forme una placa de masa grande. Distribuya la mezcla de espinacas uniformemente sobre ella, cúbrala con el resto de las placas de masas y unte con 50 ml de aceite.

4b. Preparación con **pasta filo**/**pasta yufka**:
Unte la base de la bandeja universal con un poco de aceite y cúbralo con la mitad de las hojas de pasta, pintando cada una de ellas con aceite. Distribuya la mezcla de espinacas uniformemente sobre la última hoja de pasta y cúbrala con las hojas de pasta restantes, pintando cada una de ellas con aceite (deben utilizarse 200 ml para todas las hojas).

5. Después de la cocción, corte en aprox. 30 porciones.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Hojaldre de espinacas

Tiempo de cocción: 62 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-70 minutos aprox.

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 65-75 minutos

Ratatouille

Tiempo de preparación: 65-75 minutos

Ingredientes para 6-8 raciones aprox.:

5 cucharadas de aceite
2 cebollas picadas
1 diente de ajo picado fino
2 pimientos rojos, 2 pimientos verdes y 2 pimientos amarillos
6 tomates
750 g de calabacín
Sal, pimienta
1 cucharadita de romero picado
1 cucharadita de albahaca picada

Preparación:

1. Corte los pimientos en cuartos, retire los nervios y las semillas y haga dados grandes. Corte los tomates en cuartos y corte el calabacín sin pelar en rodajas de aprox. 1 cm de grosor.

2. Sofría en aceite la cebolla y el diente de ajo. Añada la verdura y rehogue ligeramente. Condimente la mezcla con la sal, la pimienta y las hierbas e introdúzcala en un molde de soufflé.

3. Hornee tapado.

Ajuste:

Programa automático \ Soufflés/Gratinados \ Ratatouille

Tiempo de cocción: 40 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40–50 minutos

Mezclas para pan

Programas automáticos disponibles:

– Pan de hogaza

– Pan multicereales

– Pan integral

– Pan de molde blanco

Indicaciones para los ProgramasAutomáticos

– Prepare la masa para el horno según las indicaciones del fabricante.

– Hornee todas las mezclas para pan en un molde profundo (25 x 10 cm).

– Para que el pan se abra de forma óptima, realice un corte de 1 cm de profundidad con un cuchillo húmedo después de la última fermentación.

– Para que la masa fermente, puede introducir el pan en el horno y seleccionar el programa "Programa automático \ Pasteles \ Masa de levadura".

– En algunos programas automáticos "Pan", la masa debe introducirse en el horno precalentado. En este caso, extraiga el molde con la masa antes de la fase de calentamiento y vuélvala a introducir después.

Magdalenas de chocolate (Austria)

Tiempo de preparación: 80-90 minutos

Ingredientes para 7 raciones aprox.:

70 g de mantequilla
70 g de azúcar
4 yema de huevo
70 g de chocolate negro fundido
70 g de almendras molidas
20 g de pan rallado
4 claras de huevo
7 moldes individuales (Ø 6 cm)
500 ml de natillas
200 ml de nata montada
Chocolate líquido
azúcar glas

Preparación:

1. Bata la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo hasta que quede una masa cremosa. Incorpore el chocolate ligeramente enfriado, las almendras y el pan rallado. Por último, mezcle bien con la clara de huevo batida a punto de nieve.

2. Distribuya la masa en los moldes individuales engrasados. Póngalos en una bandeja universal con 750 ml de agua aprox. y hornee sin tapar.

3. Monte la nata a punto de nieve y mézclela con las natillas. Reparta la mezcla en pequeñas porciones en los recipientes preparados. Vierta un poco de chocolate líquido por encima y haga dibujos decorativos con un palillo.

4. Extraiga las magdalenas de los moldes con ayuda de un cuchillo y coloque cada una sobre un plato preparado. Espolvoree con azúcar glas y sirva templado.

Ajuste:

Programa automático \ Postres \ Magdalenas de chocolate

Tiempo de cocción: 52 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 140-160 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-40 minutos + Precalentamiento

Natillas al caramelo (Noruega)

Tiempo de preparación: 160-170 minutos

Ingredientes para 8 raciones:

100 g de azúcar para el caramelo
600 ml de leche
300 ml de nata
85 g de azúcar
6 huevos
1 vaina de vainilla

Preparación

1. 100 g azúcar en una cazuela y caramelícelo sin dejar de remover sin que quede demasiado oscuro. Viértalo en un molde para pan (30 x 12 cm aprox.).

2. Corte la vaina de vainilla a lo largo y extraiga la pulpa con un cuchillo. Ponga a hervir la leche, la nata, el azúcar y la vaina de vainilla con la pulpa. Déjelo enfriar y extraiga la vaina.

3. Inicie el programa automático o precaliente el horno.

4. Bata ligeramente los huevos, añada la mezcla de leche sin dejar de remover y cuélela introduciéndola en el molde.

5. Coloque el molde sobre la bandeja universal, llene la bandeja con 1 l de agua aproximadamente e introdúzcala en el horno.

6. Sirva las natillas con nata montada y caramelo. Adórnelas con bayas o frutas de temporada.

Ajuste:

Programa automático \ Postres \ Natillas al caramelo

Tiempo de cocción: 130 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 110-130 °C + Precalentamiento
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 125-135 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 120-140 °C + Precalentamiento
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 125-135 minutos

Flan (España)

Tiempo de preparación: 60-80 minutos

Ingredientes para 8 raciones:

500 ml de leche
1/2 sobre de cáscara de limón
4 huevos
2 yema de huevo
80 g de azúcar

1 flanera grande (∅ 20 cm aprox.) u
8 moldes individuales(∅ 7-8 cm)

Caramelo
- Producto preparado para poner en el molde
- O bien casero:
  vierta 80 g de azúcar y 30 ml de agua en una cazuela. Ponga al fuego al máximo ajuste y remueva hasta que se caramelice y quede dorado (no demasiado oscuro para que no resulte amargo). Distribúyalo en el molde/
  en los moldes individuales.

Preparación:

1. Unte la base y las paredes del molde con el caramelo.

2. Caliente la leche con la cáscara de limón. Bata en un cuento los huevos con las yemas y el azúcar y añada la leche, después de colarla.

3. Vierta la mezcla en el molde o en los moldes individuales e introdúzcalos en el horno precalentado al baño maría (bandeja universal con 1 litro de agua aprox.).

Ajuste:

Programa automático \ Postres \ Flan

Tiempo de cocción:
- Molde grande: 46 minutos aprox.
- Moldes individuales: 33 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción según las dimensiones del molde: 25-40 minutos + Precalentamiento

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción según las dimensiones del molde: 25-40 minutos + Precalentamiento

Postre de chocolate (Francia)

Tiempo de preparación: 55-60 minutos

Ingredientes para 8 raciones:

200 g de chocolate amargo
200 g de mantequilla
200 g de azúcar
3 yema de huevo
3 claras de huevo

8 moldes individuales (∅ 10-12 cm)

Preparación:

1. Funda el chocolate y la mantequilla en un cazo. Deje que se enfríe ligeramente, y añada el azúcar y la yema de huevo.

2. Bata la clara de huevo y añádala.

3. Distribuya la masa en moldes individuales engrasados e introdúzcalos en el horno.

Ajuste:

Programa automático \ Postres \ Postre de chocolate

Tiempo de cocción: 24 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos + Precalentamiento

Merluza en salsa verde (España)

Tiempo de preparación: 50-60 minutos

Ingredientes para 4 raciones:

2 dientes de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva
4 filetes de merluza (de 250 g cada uno)
250 g de almejas
Sal
1 cucharadita de harina
250 ml de fondo de pescado
25 g de perejil

Preparación:

1. Pique los dientes de ajo y sofríalos en una sartén en aceite de oliva.

2. Coloque el pescado en la bandeja universal; cúbralo con las almejas, el aceite y el ajo, y sálelo. Espolvoree con harina, riéguelo con el fondo de pescado caliente y añada el perejil picado.

Ajuste:

Programa automático \ Pescado \ Merluza en salsa verde

Tiempo de cocción: 33 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos + Precalentamiento

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos + Precalentamiento

Lubina en papillote

Tiempo de preparación: 90-100 minutos

Ingredientes para 6 raciones aprox.:

6 lubinas pequeñas (peso total de 150 a 200 g)
5 rebanadas de pan blanco
4 cucharadas de pasta de anchoas
250 ml de leche
Sal, pimienta
2 cucharadas de perejil picado
3 cucharadas de aceite de oliva

Papel sulfurizado

Preparación:

1. Lave las lubinas.

2. Para el relleno, empape las rebanadas de pan blanco en la leche. Desmenuce con un tenedor y mezcle con el perejil y las 4 cucharadas de pasta de anchoas.

3. Salpimiente las lubinas, rellénelas, rocíelas con aceite de oliva y déjelas reposar en frío una hora.

4. Unte el papel sulfurizado con aceite, coloque las lubinas encima y cierre el papel. Coloque los paquetes sobre la bandeja universal e introdúzcalos en el horno.

Ajuste:

Programa automático \ Pescado \ Lubina en papillote

Tiempo de cocción: 21 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura (190-210 °C)
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 15-20 minutos

Brandada de bacalao fresco

Tiempode preparación: 40–50 minutos
(+ 24 horas a remojo)

Ingredientes para 6 raciones:

1 kg de bacalao
250 ml de leche
600–700 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta

Preparación:

1. Ponga el bacalao a remojo durante aprox. 24 horas, cambiándole el agua varias veces. Córtelo en piezas grandes y déjelo hervir en una cazuela con agua durante 8 minutos. Extraiga el pescado, escúrralo y déjelo enfriar ligeramente. Retire la piel y las espinas.

2. Caliente 200 ml de aceite de oliva en una cazuela plana de fondo grueso. Añada el pescado y remueva con una cuchara de madera a fuego lento.

3. Cuando esté bien mezclado, retire la cazuela de la zona de cocción y añada lentamente y sin dejar de remover 400-500 ml de aceite de oliva y 250 ml de leche hirviendo. Condimente con sal y pimienta. La mezcla debe quedar suave.

4. Ponga la mezcla (brandada) en un recipiente especial para asar e introdúzcala en el horno.

Ajuste:

Programa automático \ Pescado \ Brandada de bacalao seco

Tiempo de cocción: 9 minutos aprox.

Grill de superficie grande
Temperatura: 210-230 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de asado: 8-10 minutos

Indicaciones para los ProgramasAutomáticos

– El programa automático no es adecuado para la preparación de asados con un peso inferior a 1 kg ya que se resecan muy fácilmente.

– Los programas automáticos se adecuan de forma óptima para la bandeja Gourmet de Miele. Si se emplean bandejas de vidrio, cerámica o acero inoxidable se puede reducir la cantidad de líquido según las necesidades.

– A excepción del rosbif, todos los tipos de carne se preparan en bandejas con o sin tapar. Recibirá una indicación al respecto cuando seleccione el programa.

– En algunos programas, debe añadirse líquido transcurrida una parte del tiempo de cocción y, dado el caso, retirar la tapa de la bandeja. En el display aparece el aviso con la indicación correspondiente.

– Si se indica que es preciso utilizar la sonda térmica, cerciórese de insertar la punta metálica en la parte más gruesa de la carne y de que el mango permanece en posición inclinada y no hacia arriba.

– Si desea cocinar varias piezas de carne a la vez, elija piezas de igual grosor. Si utiliza la sonda térmica, introdúzcala en la pieza de carne más gruesa.

Asado de carne picada (Noruega)

Tiempo de preparación: 95-100 minutos

Ingredientes para 4 -6 personas:

50 g de pan rallado
200 ml de leche
500 g de carne picada
1 huevo
1 cebolla pequeña picada
1 cucharada de mostaza picante (de Dijon)
1 cucharadita de caldo granulado
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
140 g de panceta en lonchas
500 ml de caldo

Preparación:

1. Mezcle el pan rallado con la leche y déjelo en remojo unos minutos.

2. Añada los ingredientes restantes, mezcle bien y déle forma de pan. Enrolle la masa de carne picada con las lonchas de panceta y colóquela en un molde de soufflé engrasado. Añada 100 ml de caldo al molde.

3. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, riegue el asado con el resto del caldo.

Ajuste:

Programa automático \ Carne \ Cerdo \ Asado de carne picada

Tiempo de cocción: 83 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 80-90 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 80-90 minutos

Si utiliza la sonda térmica, ajuste una temperatura interior de 75 °C .

Jamón navideño (Suecia)

Tiempo de preparación: 310-320 minutos

Ingredientes para 10–15 raciones:

3-4 kg de jamón salado con corteza
2 yema de huevo
2 cucharadas de almidón
2 cucharadas de mostaza picante
2 cucharadas de mostaza dulce
1 cucharadas de pan rallado

Preparación:

1. Coloque el jamón en agua durante 4-6 horas aproximadamente para que no resulte muy salado.

2. Corte en cruz la corteza con un cuchillo afilado. Envuelva el jamón con papel de aluminio y colóquelo sobre la bandeja universal o en una bandeja para asar. Inserte la sonda térmica a través del papel de aluminio.

3. Hornee según los ajustes indicados.

4. Extraiga el jamón del horno y déjelo enfriar ligeramente. Retire el papel de aluminio y recorte la parte superior de la corteza.

5. Mezcle las yemas con el almidón y la mostaza y extienda la mezcla sobre el jamón. Espolvoree el pan rallado por encima y gratine el jamón caliente durante 12-15 minutos aprox. a 225 °C hasta que la corteza de mostaza adquiera una bonita tonalidad dorada.

Ajuste:

Programa automático \ Carne \ Cerdo \ Jamón navideño

Tiempo de cocción: 300 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 300 minutos aprox.

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 300 minutos aprox.
+ Precalentamiento

Si utiliza la sonda térmica, ajuste una temperatura interior de 85 °C .

Solomillo de cerdo en hojaldre

Tiempo de preparación: 80-90 minutos

Ingredientes para 4 raciones aprox.:

2 solomillos de cerdo (de 300 g cada uno)
Sal, pimienta, pimentón
50 g de mantequilla
75 g de panceta entreverada en dados
1 cebolla picada
400 g de láminas de champiñones
4 tomates
1 cucharadas de perejil picado
450 g de hojaldre (congelado)

Para pintar:
1 yema de huevo
4 cucharadas de leche

Preparación:

1. Condimente los solomillos de cerdo con sal, pimienta y pimentón. Sofríalos ligeramente por ambos lados en una sartén con un poco de mantequilla.

2. Añada la panceta y la cebolla a la grasa de la sartén y rehogue. Añada las láminas de champiñón y los tomates escurridos y troceados, sofría y condimente con sal, pimienta, perejil y pimentón.

3. Extienda 2 cuadrados (de 30 x 20 cm cada uno) de hojaldre sobre una superficie enharinada. Coloque sobre cada uno un solomillo. Distribuya el relleno sobre los solomillos. Cierre el hojaldre de modo que envuelva la carne y el relleno, presionando bien los bordes. Con los restos de hojaldre puede hacer decoraciones (con moldes, aros, etc.) y colocarlas sobre los paquetes de solomillo.

4. Coloque los paquetes de solomillo en una bandeja universal rociada con agua. Píntelos con la mezcla de yema de huevo y leche batida y hornee hasta que se doren.

5. Para servir, parta cada solomillo por la mitad o en filetes.

Ajuste:

Programa automático \ Carne \ Cerdo \ Solomillo en hojaldre

Tiempo de cocción: 50 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos + Precalentamiento

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 200-220 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos + Precalentamiento

Si utiliza la sonda térmica, ajuste una temperatura interior de 70 °C .

Figuritas de galleta

Tiempo de preparación: 130-140 minutos

Ingredientes para 80 raciones aprox.:

250 g de harina
1 cucharadita rasa de levadura en polvo
80 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 tubito de esencia de ron
2 cucharadas de agua
120 g de mantequilla

Preparación:

1. Mezcle la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Forme una masa lisa con los demás ingredientes y déjela enfriar como mínimo una hora.

2. Extienda la masa con un grosor de 3 mm aprox., corte las galletas con los moldes, colóquelas sobre una bandeja universal y hornéelas.

Ajuste:

Programa automático \ Repostería \ Figuritas de galleta

Tiempo de cocción: 22 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 140-160 °C
Nivel de bandeja: 1º y 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos

Magdalenas de chocolate y cerezas

Tiempo de preparación: 80-90 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

Masa:
100 g de moca o de chocolate amargo
100 g de mantequilla
3 huevos
80 g de azúcar glas
1 sobre de polvos de cappuccino (10 g aprox.)
100 g de harina
1 cucharadita de levadura

Relleno:
200 g de queso de untar
70 g de azúcar glas
1 huevo
10 g de harina
200 g de guindas (tarro)
12 moldes de magdalenas (∅ 7 cm aprox.)

Preparación:

1. Funda el chocolate (microondas 450 vatios, 3 minutos).

2. Bata la mantequilla hasta que quede a punto de pomada. Vaya añadiendo el azúcar y los huevos, alternativamente. Mezcle con el chocolate ligeramente enfriado, los polvos de cappuccino y la harina previamente mezclada con la levadura en polvo.

3. Para el relleno mezcle el queso de untar, el azúcar glas, el huevo y la harina. Deje escurrir las guindas.

4. Distribuya la mitad de la masa de chocolate en los moldes de magdalenas, reparta por encima la mitad de las cerezas y después la masa de queso de untar. Reparta el resto de la masa de chocolate y las cerezas restantes en los moldes. Hornee. En caso necesario, decore con cobertura de chocolate negro o con leche.

Ajuste:

Programa automático \ Repostería \ Magdalenas

Tiempo de cocción: 57 minutos aprox.

Aunque se hornee el doble de cantidad, el tiempo de cocción no se prolonga.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos + Precalentamiento

Sugerencias

En lugar de las magdalenas puede hornearse el bizcocho en un molde desmontable. Duplique la cantidad de fruta e aumente el tiempo de cocción a aprox. 50 minutos, manteniendo a la misma temperatura. Las guindas pueden sustituirse por albaricoques.

Magdalenas con nueces

Tiempo de preparación: 90-100 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

100 g de pasas
5 cucharadas de ron
150 g de mantequilla
150 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
3 huevos
150 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
125 g de nueces, picadas gruesas
12 moldes de papel (Ø7-8 cm) o moldes de magdalenas

Preparación:

1. Rocíe las pasas con el ron y déjelas macerar 30 minutos aprox.

2. Bata la mantequilla hasta que quede cremosa. Vaya añadiendo el azúcar, el azúcar de vainilla y los huevos, sucesivamente. Agregue la harina mezclada con la levadura en polvo y las nueces y amase. Por último, incorpore las pasas al ron.

3. Distribuya la masa con dos cucharas en los moldes, colóquelas sobre la parrilla y hornee hasta que se doren.

Ajuste:

Programa automático \ Repostería \ Magdalenas

Tiempo de cocción: 57 minutos aprox.

Aunque se hornee el doble de cantidad, el tiempo de cocción no se prolonga.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-40 minutos + Precalentamiento

Bocaditos de nata

Tiempo de preparación: 35-40 minutos

Ingredientes para 50 raciones aprox.:

160 g de mantequilla
50 g de azúcar de caña
50 g de azúcar glas
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 pizca de sal
1 claras de huevo
200 g de harina

Preparación:

1. Bata la mantequilla hasta que quede a punto de pomada. Añada el azúcar moreno, el azúcar glas, el azúcar de vainilla y la sal. Remueva hasta que se forme una masa suave. Por último, mezcle con la clara de huevo y la harina.

2. Introduzca la masa en una manga pastelera con una boquilla estrellada (tamaño 9 u 11). Forme rosetas o bandas en zigzag sobre bandejas universales y hornee hasta que se doren.

Ajuste:

Programa automático \ Repostería \ Bocaditos de nata

Tiempo de cocción: 24 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º y 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 20-25 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 12-15 minutos + Precalentamiento

Medias lunas de vainilla

Tiempo de preparación: 100-120 minutos

Ingredientes para 90 raciones aprox.:

Masa:
280 g de harina
210 g de mantequilla
70 g de azúcar
100 g de almendras molidas

Para espolvorear:
aprox. 70 g de azúcar de vainilla.

Preparación:

1. Amase la harina, la mantequilla, las almendras y el azúcar hasta formar una masa lisa y déjela enfriar 30 minutos aprox.

2. Separe la masa en pequeñas porciones, enróllelas y forme con ellas una media luna.

3. Colóquelas en bandejas universales y hornee hasta que se doren.

4. Espolvoree las medias lunas aún calientes con el azúcar de vainilla.

Ajuste:

Programa automático \ Repostería \ Medias lunas de vainilla

Tiempo de cocción: 22 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 140-160 °C
Nivel de bandeja: 1º y 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 20-30 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 12-15 minutos

Buñuelos de viento

Tiempo de preparación: 50-60 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

250 ml de agua
50 g de mantequilla o margarina
1 pizca de sal
170 g de harina
4-5 huevos
1 cucharadita de levadura

Relleno:
500 ml de nata
2 sobres de estabilizante para nata
2 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 lata (300 g) de mandarinas o
300 g de frambuesas

Preparación:

1. Ponga a hervir en un cazo el agua, la mantequilla o margarina y la sal. Añada la harina y remueva hasta que se forme una bola lisa. Cuando se forme una capa en el fondo, saque la masa y póngala en una fuente.

2. Añada de uno en uno los huevos necesarios, hasta obtener una masa homogénea y brillante. Por último, incorpore la levadura en polvo.

3. Forme buñuelos del tamaño de una mandarina con ayuda de dos cucharillas o de una manga pastelera y colóquelos sobre una bandeja universal enharinada. A continuación, hornee hasta que se doren.

4. Corte con unas tijeras -en sentido horizontal- los buñuelos aún calientes. Si ve alguna capa de masa aún húmeda, retírela. Rellénelos cuando ya se hayan enfriado.

5. Monte la nata con el estabilizante y el azúcar de vainilla. Introduzca las mandarinas o las frambuesas escurridas en los buñuelos.

Ajuste:

Programa automático \ Repostería \ Buñuelos de viento

Tiempo de cocción: 37 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º y 3º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45 minutos

Sugerencias

También gustará un relleno de budín de nata:

Cueza 250 ml de leche, un sobre de budín de vainilla y 30 g de azúcar. Deje que se enfríe, pero remueva de vez en cuando para que no se forme nata.

500 ml de nata con una cucharada colmada de azúcar de vainilla y los 2 sobres de estabilizante para nata. Bata el budín con las varillas hasta que quede cremoso y agregue la nata montada. Añada 500 g de fresas limpias y cortadas en cuartos.

Indicaciones para los ProgramasAutomáticos

– El Programa Automático no es adecuado para la preparación de aves con un peso inferior a 900 g ya que se resecan muy fácilmente.

– Los programas automáticos se adecuan de forma óptima para la bandeja Gourmet de Miele. Si se emplean bandejas de vidrio, cerámica o acero inoxidable se puede reducir la cantidad de líquido según las necesidades.

– Introduzca el ave en el horno siempre con la pechuga hacia arriba. En algunos programas, debe añadirse líquido durante la cocción y, dado el caso, retirar la tapa de la bandeja. En el display aparece el aviso con la indicación correspondiente.

– Introduzca la sonda térmica entre el muslo y la pechuga y, en el caso de aves grandes, en la pechuga. Cerciórese de insertar la punta metálica en la parte más gruesa y de que el mango permanezca en posición inclinada hacia arriba.

– Si desea cocinar varios pollos a la vez, escójalos de igual tamaño, siempre que sea posible, e introduzca la sonda térmica en el pollo más grande.

Pastel de manzana

Tiempo de preparación: 80-90 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

Masa:
220 g de harina
100 g de mantequilla
60 g de azúcar glas
1 pizca de sal
1 huevo

Cobertura:
600 g de manzanas
Zumo de 1/2 limón
100 g de azúcar
20 ml de zumo de manzana

Para espolvorear:
azúcar glas

Preparación:

1. Amase la harina, la mantequilla, el azúcar glas, la sal y el huevo hasta formar una masa lisa y déjela enfriar 30 minutos aprox.

2. Extienda la masa sobre una superficie enharinada, póngala en un molde para tartas (∅ 26 cm). Pele las manzanas, córtelas en cuartos, quíteles el corazón y filetéalas. Coloque los trozos de manzana sobre la masa y hornee 30 minutos aprox.

3. Caramelice azúcar en una sartén y dilúyalo con el zumo de manzana y limón. Vierta el caramelo sobre las manzanas y siga horneando otros 10 minutos aprox.

Si utiliza el programa automático, hornee con el caramelo o el baño de azúcar desde el inicio de la cocción.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Pastel de manzana

Tiempo de cocción: 35 minutos aprox.

Cocción intensiva
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-45 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos

Sugerencias

Una variación es hornear la tarta con un baño de azúcar: mezcle 150 g de crème fraîche, 2 huevos, 1 cucharada colmada de azúcar de vainilla y 1 cucharada de azúcar glas, viértalo sobre la cobertura de manzana prehorneada y acabe de hornear con el mismo ajuste de temperatura durante un tiempo de cocción 10 minutos superior al indicado anteriormente.

Tarta de manzana, fina

Tiempo de preparación: 100-110 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

Masa:
150 g de mantequilla o margarina
150 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
3 huevos
Zumo de 1/2 limón
150 g de harina
1/2 cucharadita de levadura

Cobertura:
650 g de manzanas
Azúcar glas o mermelada de albaricoque

Preparación:

1. Mezcle la mantequilla o la margarina, el azúcar y el azúcar de vainilla y añada los huevos de uno en uno hasta obtener una masa cremosa.

2. Añada el zumo de limón y la harina previamente mezclada con la levadura en polvo. Disponga la masa en un molde de desmontable (Ø 26 cm).

3. Pele las manzanas, pártalas en cuartos y quíteles el corazón. Realice un corte en la parte superior, introdúzcalas en la masa con la parte curvada hacia arriba presionando ligeramente y hornee la tarta hasta que se dore.

4. Cuando se haya enfriado, espolvoree con azúcar glas o pinte con la mermelada de albaricoque.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Tarta de manzana \ fina

Tiempo de cocción: 83 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-65 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-65 minutos

Tarta de manzana cubierta

Tiempo de preparación: 90-100 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

Masa:
350 g de harina
1/2 cucharadita de levadura en polvo
200 g de mantequilla o margarina
100 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
1 huevo

Cobertura:
1000 g de manzanas
50 g de pasas
50 g de azúcar
1/2 cucharadita de canela

Para pintar:
1 yema de huevo
2 cucharadas de leche

Preparación:

1. Trabaje la harina, la mantequilla o la margarina, la levadura en polvo, el azúcar, el azúcar de vainilla y el huevo hasta formar una masa lisa. Coloque aprox. 2/3 de la masa en un molde desmontable (∅ 26 cm), previamente engrasado, de forma uniforme formando un borde de 2 cm de altura y hornee la masa ligeramente (en caso de "Cocción intensiva" o "Programa automático" no es necesario hornear la masa previamente).

2. Corte las manzanas -ya limpias y sin el corazón- en rodajas o dados. Rehóguelas un poco en un cazo junto con las pasas, el azúcar, la canela y 3 cucharadas de agua. A continuación. colóquelas sobre la base (prehorneada) de la tarta.

3. Extienda el tercio de masa restante sobre una superficie enharinada, colóquelo sobre las manzanas y hornee. Pinte la superficie con la yema de huevo batida con la leche aprox. 10 minutos antes de que finalice la cocción.

Al hornear en programa automático, pinte la superficie de la tarta inmediatamente con la mezcla de huevo y leche. Hornee la tarta sin interrupción.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Tarta de manzana \ cubierta

Tiempo de cocción: 78 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción:
Precocción: 25-30 minutos
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción:
Precocción: 20-25 minutos + Precalentamiento
Tiempo de cocción: 35-40 minutos

Cocción intensiva
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-65 minutos

Tarta de manzana con copos de crocante

Tiempo de preparación: 100-110 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

Masa para copos de harina y azúcar ("Streusel"):
200 g de mantequilla derretida
350 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
150 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
60 g de crocante de avellana

Cobertura:
800 g de manzanas ácidas (p. ej. Boskop)
50 g de azúcar

Preparación:

1. Mezcle la harina, la levadura en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Añada la mantequilla fundida ligeramente enfriada. Forme migajas con todos los ingredientes.

2. Coloque 2/3 de la masa de migajas en un molde desmontable (∅ 26 cm) y presiónela ligeramente formando un borde de 2 cm de altura. Mezcle el resto de las migajas con el crocante.

3. Pele las manzanas, pártalas en cuartos, quíteles el corazón y córtelas en dados. Mézclelas con azúcar y distribúyalas sobre la base de migajas. Espolvoree con el crocante y hornee.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Tarta de manzana \ con migajas

Tiempo de cocción: 77 minutos aprox.

Cocción intensiva
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 55-65 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 65-75 minutos

Tarta de bizcocho

Tiempo de preparación: 70-80 minutos

Ingredientes para 16 raciones aprox.:

Receta base de bizcocho para tartas:
4 claras de huevo
4 cucharadas de agua caliente
175 g de azúcar
4 yema de huevo
200 g de harina
2 cucharadita de levadura

Preparación de la masa:

1. Bata las claras con el agua hasta obtener una mezcla espesa. Añada el azúcar poco a poco y, a continuación, las yemas batidas.

2. Tamice sobre los huevos con azúcar la levadura en polvo y mezcle la masa.

3. Engrase ligeramente la base de un molde desmontable (∅ 26 cm) y cúbrala con papel especial para hornos. Vierta la masa en el molde, alise la superficie y hornee hasta que se dore.

4. Una vez fuera del horno, pase un cuchillo entre las paredes del molde y el borde del bizcocho para que se desprenda. Vuelque el molde y retire el papel sulfurizado. Divida el bizcocho en 2 ó 3 pisos haciendo 2 cortes horizontales y añada el relleno.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Tarta de bizcocho

Tiempo de cocción: 57 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos + Precalentamiento

Sugerencias

Para una base de bizcocho pastel con frutas preparadas, divida por la mitad las cantidades de la receta base que se indican anteriormente. Si el ajuste de temperatura es el mismo, el tiempo de cocción se reduce 5 minutos, aproximadamente. Para elaborar una base de bizcocho con chocolate añada 1-2 cucharadas de cacao a la mezcla de harina.

I. Relleno de requesón y nata

Ingredientes:
500 g de requesón
100 g de azúcar
aprox. 100 ml de leche
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
Zumo de un limón
12 hojas de gelatina blanca
500 ml de nata

Para espolvorear:
azúcar glas

Preparación:
Para preparar el relleno, mezcle el requesón con el azúcar, la leche, el azúcar de vainilla y el zumo de limón. Ablande la gelatina durante 10 minutos en agua fría. A continuación, escúrrala bien y dilúyala (si utiliza el microondas, a 450 vatios durante 20 segundos). Añada un poco de la masa de requesón a la gelatina y mézclelo bien. Incorpore esta mezcla al resto de la masa de requesón y deje que se enfríe. Bátalo cada cierto tiempo. Cuando la masa esté espesa, incorpore la nata montada. Deposite la base de bizcocho sobre un plato y cúbrala con la masa de requesón. Ponga encima un piso, cúbralo con el requesón y repita lo mismo con el tercer piso. Coloque el pastel en la nevera y espolvoréelo con azúcar glas antes de servirlo.

Sugerencias

Para un relleno de frutas, añada 300 g de guindas escurridas, gajos de mandarina o trocitos de albaricoque antes de cubrir los pisos con el relleno de requesón y nata.

II. Relleno de cappuccino

Ingredientes:
100 g de chocolate negro
6 hojas de gelatina blanca
80 ml de café corto/espresso
500 ml de nata
2 cucharada colmada de azúcar de vainilla
80 ml de licor de café
1 cucharada de cacao

Para espolvorear:
Cacao

Preparación:
Funda el chocolate. Monte la nata. Ablande la gelatina en agua fría, escúrrala y dilúyala en el microondas a 450 vatios durante 20 segundos o bien en la placa de cocción a baja potencia. Deje que se enfríe un poco. Añada aproximadamente la mitad del espresso y del licor de café a la gelatina y remueva. Incorpore esta mezcla a la nata restante y remueva. Reserve 3 cucharadas de nata. Divida en dos partes la mezcla de nata restante: mezcle una de ellas con el azúcar de vainilla y la otra, con el chocolate y el cacao.

Coloque la base del pastel sobre un plato y añada un poco de licor de café y espresso. Cúbrala con la porción de nata oscura, ponga encima otro piso y rocíelo con el resto del líquido. Recúbralo con la porción de nata clara y ponga encima el último piso. Cubra la superficie con la nata reservada y espolvoree cacao por encima.

Bizcocho de mantequilla

Tiempo de preparación: 110-120 minutos

Ingredientes para 40 raciones aprox.:

Masa:

960 g de harina
100 g de mantequilla blanda
360-440 ml de leche tibia
84 g de levadura fresca
120 g de azúcar
2 pizcas de sal
2 yemas de huevo

Cobertura:
300 g de mantequilla blanda
4 cucharada colmada de azúcar de vainilla
200 g de azúcar
300 g de almendras laminadas

Preparación:

1. Ponga en una fuente la harina, la mantequilla, la levadura desmenuzada, el azúcar, la sal y la yema de huevo y amase. Añada la leche necesaria hasta que la mezcla trabajada con varillas quede lisa y elástica.

2. Deje reposar la masa durante 15 minutos. Trabájela un poco más. Extiéndala sobre una bandeja universal y déjela reposar otros 15 minutos para que fermente. Cuando haya fermentado, haga huecos en la masa con las puntas de los dedos.

3. Mezcle la mantequilla con el azúcar de vainilla y la mitad del azúcar. Ayúdese con dos cucharillas para formar montoncitos de mantequilla y azúcar y colóquelos sobre la masa. Esparza por encima el resto del azúcar y las almendras laminadas.

4. Deje fermentar el bizcocho durante 10 minutos y, a continuación, hornéelo hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Bizcocho de mantequilla

Tiempo de cocción: 39 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-30 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Backzeit: 15–22 minutos + Precalentamiento

Sugerencias

– Para que la masa fermente, puede utilizar el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura".
– Azúcar de vainilla casero:
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.

Bizcocho "Guglhupf"

Tiempo de preparación: 80-90 minutos

Ingredientes para 16 raciones aprox.:

60 g de mantequilla
50 g de azúcar
1 huevo
Cáscara rallada de 1/2 limón
1 pizca de sal
500 g de harina
21 g de levadura fresca
375 ml de leche
50 g de pasas

Para espolvorear:
azúcar glas

Preparación:

1. Bata la mantequilla hasta que quede a punto de pomada e incorpore el azúcar y la yema de huevo y mezcle todo bien. Añada la cáscara de limón, la sal, la harina, la levadura desmenuzada y la leche y amase todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

2. Mezcle con la masa la clara de huevo batida a punto de nieve y las pasas. Vierta la masa en un molde de bizcocho (Ø 24 cm) engrasado y espolvoreado con harina. Introduzca el molde en el horno e inicie el programa automático.

No finalice el horneado en el programa automático, deje que fermente durante aprox. 30 minutos a temperatura ambiente o en el horno a 50 °C durante aprox. 15 minutos hasta que haya doblado su volumen inicial. A continuación, hornéelo hasta que se dore.

3. Después de hornear, espolvoree con azúcar glas.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Guglhupf (bizcocho suizo)

Tiempo de cocción: 45 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 140–160 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 45-65 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 140–160 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 45-65 minutos

Trenza

Tiempo de preparación: 140-150 minutos

Ingredientes para 16 raciones aprox.:

750 g de harina
60 g de levadura fresca
200-250 ml de leche tibia
100 g de azúcar
125 g de margarina o mantequilla blanda
1 pizca de sal
2 huevos
75 g de pasas
Cáscara rallada de un limón

Para untar y espolvorear:
1 yema de huevo batida con 2 cucharadas de leche
30 g de azúcar grueso
50 g de almendras en láminas

Preparación:

1. Ponga en una fuente la harina, la levadura desmenuzada, el azúcar, la mantequilla o la margarina, la sal y los huevos. Incorpore la leche. Trabaje todos los ingredientes con varillas hasta formar una masa lisa y elástica. A continuación, añada las pasas y la cáscara de limón.

2. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante 30 minutos o bien con el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura" durante 15 minutos hasta que haya doblado su volumen inicial.

3. Con la masa, forme tres rollos de 40 cm de largo y, a continuación, forme con ellos una trenza y colóquela sobre una bandeja universal.

4. Pinte la trenza con la mezcla de yema de huevo y leche, espolvoree el azúcar grueso y las almendras en láminas. Déjela fermentar durante 30 minutos más y, a continuación, hornéela hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Trenza

Tiempo de cocción: 68 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 45-55 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 45-55 minutos

Sugerencias

- Para que la masa fermente, puede utilizar el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura".
- En lugar de la levadura fresca, también puede utilizar 1 1/2 sobres de levadura seca.
- Con esta masa también se puede formar un rosco. Si coloca 4–6 huevos cocidos decorados sobre el rosco, obtendrá un alegre y festivo rosco de Pascua.

Masa de levadura

Puede utilizar este programa automático para fermentar masa de levadura.

Puede seleccionar

– 15 minutos,

– 30 minutos,

– 45 minutos.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Masa de levadura

Tarta de santiago (España)

Tiempo de preparación: 65-75 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

6 huevos
300 g de azúcar
200 g de harina
200 ml de leche
150 g de mantequilla
Cáscara rallada de 1 limón
300 g de almendras molidas
3 cucharadas de agua
Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

1. Mezcle los huevos y el azúcar hasta obtener una masa homogénea. Añada la harina, la leche, la mantequilla fundida, la ralladura de limón, las almendras molidas y 3 cucharadas de agua.

Coloque la mezcla en un molde desmontable cubierto con papel especial para hornos (∅ 26 cm) e introdúzcalo en el horno.

3. Extraiga la tarta del molde y espolvoréela con azúcar glas.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Tarta de almendras

Tiempo de cocción: 54 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 160-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Bizcocho mármol

Tiempo de preparación: 85-90 minutos

Ingredientes para 18 raciones aprox.:

250 g de mantequilla o margarina
200 g de azúcar
1 cucharada colmada de azúcar de vainilla
4 huevos
4 cucharadas de ron
500 g de harina
1 sobre de levadura en polvo
3 cucharadas de cacao
150 ml de leche

Preparación:

1. Mezcle el azúcar, los polvos de vainilla y los huevos hasta obtener una masa cremosa. Mezcle el ron, 120 ml de leche y la harina previamente mezclada con la levadura.

Mezcle aprox. 1/3 de la masa con el cacao y 30 ml de leche.

3. Vierta la mitad de la masa clara en un molde desmontable (30 cm) o un molde de bizcocho (∅ 26 cm). Reparta la masa de cacao por encima. Ponga sobre ésta el resto de la masa clara.

4. Haga dibujos en espiral en la masa con la ayuda de un tenedor. Hornee el bizcocho.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Bizcocho mármol

Tiempo de cocción: 70 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150–170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-75 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-75 minutos

Tarta de frutas con copos

Tiempo de preparación: 150-160 minutos

Ingredientes para 40 raciones aprox.:

Masa:
900 g de harina
84 g de levadura fresca
aprox. 300 ml de leche tibia
100 g de azúcar
180 g de mantequilla o margarina fundida
2 huevos

Cobertura:
2 kg aprox. de manzanas, ciruelas o cerezas limpias

Copos de harina y azúcar (Streusel):
480 g de harina
300 g de azúcar
4 cucharada colmada de azúcar de vainilla
260 g de mantequilla o margarina
2 cucharaditas de canela

Preparación:

1. Coloque la harina en forma de volcán en un recipiente. Ponga en el interior la levadura desmenuzada, algo de azúcar y de leche, y mézclela con un poco de harina hasta que quede una masa lisa y deje que fermente en el horno aprox. 15 minutos.

2. Amase esta masa previa con el resto de los ingredientes hasta obtener una masa lisa y deje que fermente durante aprox. 30 minutos. Vuelva a amasar brevemente y extienda la masa sobre la bandeja universal.

3. Reparta la fruta preparada (corte las manzanas peladas en rodajas de 1/2 cm, deshuese las cerezas y las ciruelas) de forma homogénea sobre la masa.

4. Trabaje los ingredientes de las migajas y distribúyalas sobre la fruta. Deje fermentar en el horno durante 30 minutos aprox. y después hornee hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Pastel de frutas con migajas

Tiempo de cocción: 64 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Sugerencias

Para que la masa fermente, puede utilizar el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura".

Pastel de frutas "Obstwähe" (Suiza)

Tiempo de preparación: 120-130 minutos

Ingredientes para 40 raciones aprox.:

Masa:
500 g de harina
160 ml de agua
200 g de margarina

1800 g de frutas (bayas, melocotones, cerezas, manzanas, etc.)

Baño:
350 ml de nata
8 cucharadas de azúcar
4 huevos

Preparación:

1. Mezcle la harina, la margarina y el agua rápidamente hasta formar una masa lisa y déjela enfriar durante algún tiempo.

2. Para preparar el baño, mezcle todos los ingredientes. Deje escurrir la fruta en caso necesario.

3. Extienda la masa fina sobre la bandeja universal, dejando un borde, y forme un rollo pequeño.

4. Inicie el programa automático.

5. Reparta la fruta sobre la masa, vierta el baño por encima e introdúzcalo en el horno precalentado.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Pastel de frutas "Obstwähe"

Tiempo de cocción: 43 minutos aprox.

Cocción intensiva
Temperatura: 170–190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos + Precalentamiento

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 190-210 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 40-50 minutos + Precalentamiento

Bizcocho fino

Tiempo de preparación: 85-95 minutos

Ingredientes para 12 raciones aprox.:

200 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
Zumo y cáscara rallada de un limón
125 g de maicena
125 g de harina
1 cucharaditas de levadura en polvo

Preparación:

1. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta formar una masa cremosa. Añada los huevos, el zumo y la ralladura del limón.

2. Incorpore la harina que, previamente, deberá haber mezclado con la maicena y la levadura en polvo.

3. Ponga la masa en un molde alargado cubierto con papel especial para hornos. Con un cuchillo, haga cortes de 1 cm de profundidad en la superficie de la masa. Hornee hasta que empiece a dorarse.

4. Después de hornear el bizcocho, extráigalo del molde y retire el papel. Si lo desea, espolvoréelo con azúcar glas o píntelo con un baño de limón y azúcar.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Bizcochos finos

Tiempo de cocción: 69 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 140-160 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 65-75 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 60-70 minutos

Sugerencias

Una sugerencia para cambiar el gusto del bizcocho consiste en sustituir el zumo de limón por zumo de naranja. También puede realizar más hendiduras en el pastel horneado y rociarlas con Grand Marnier o Cointreau. Podrá cambiar el aspecto del bizcocho cubriéndolo con un baño de chocolate en vez de untar el baño de limón.

Pastel con copos

Tiempo de preparación: 110-120 minutos

Ingredientes para 40 raciones aprox.:

Masa:
1000 g de harina
42 g de levadura
500 ml de leche tibia
100 g de mantequilla derretida
100 g de azúcar
2 huevos
2 pizcas de sal

Relleno:
250 g de mantequilla blanda
250 g de azúcar
2 huevos
700 g de requesón
2 cucharadas de maicena
6 cucharadas de zumo de limón

Copos de harina y azúcar (Streusel):
700 g de harina
400 g de azúcar
1 cucharadita de canela
400 g de mantequilla líquida

Preparación:

1. Ponga la harina en una fuente haciendo un hueco en el centro. Desmenuce la levadura en el hueco, mézclela con un poco de leche y harina y deje que fermente 15 minutos aprox.

2. Añada el resto de los ingredientes y amase hasta conseguir una masa lisa. Deje fermentar 15 minutos aprox. y, a continuación, extiéndala en una bandeja universal.

3. Mezcle la mantequilla y los huevos hasta que quede una masa cremosa. Añada el requesón, la maicena y el zumo de limón y mezcle todo. Ponga la masa de requesón sobre la masa de levadura.

4. Mezcle la harina, el azúcar y la canela. Añada la mantequilla ligeramente enfriada. Amase todos los ingredientes hasta formar migajas y extiéndalas sobre el relleno de requesón.

5. Deje fermentar el bizcocho durante 15 minutos y, a continuación, hornéelo hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Pastel con migajas

Tiempo de cocción: 67 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 160-180 °C
Nivel de bandeja: 2º desde abajo
Tiempo de cocción: 50-60 minutos + Precalentamiento

Sugerencias

Para que la masa fermente, puede utilizar el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura".

Tartas

Tarta de azúcar

Tiempo de preparación: 90-100 minutos

Ingredientes para 8 raciones aprox.:

Masa:
250 g de harina
21 g de levadura fresca
10 g de azúcar
125 ml de leche tibia
100 g de pasas
75 g de mantequilla

Cobertura:
75 g de mantequilla
125 g de azúcar moreno

Preparación:

1. Diluya la levadura en la leche. Amásela junto con la harina y el azúcar hasta formar una masa lisa y deje que fermente durante 15 minutos aprox.

2. Mezcle con cuidado las pasas previamente lavadas y escurridas.

3. Extienda la masa en un molde desmontable engrasado (Ø 26 cm) formando un pequeño borde. A continuación, deje que la masa fermente durante 15 minutos aprox.

4. Caliente la mantequilla, mezcle el azúcar. Haga pequeños huecos en la masa con las yemas de los dedos. Distribuya la mezcla de mantequilla y azúcar en la superficie de la masa y hornee inmediatamente hasta que se dore.

Ajuste:

Programa automático \ Tartas \ Tarta de azúcar

Tiempo de cocción: 45 minutos aprox.

Aire caliente plus
Temperatura: 150-170 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-40 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 180-200 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 25-35 minutos

Sugerencias

Para que la masa fermente, puede utilizar el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura".

Pizzas

Tiempo de preparación: 90–100 minutos

Ingredientes para una bandeja:

Receta base de la masa de levadura
640 g de harina
60 g de levadura fresca
2 cucharaditas de sal
60 g de aceite
340–360 ml de agua tibia

Se necesitan 600 g de tomate triturado por pizza.

Relleno:

– **Margarita:**
1 200 g de tomates en rodajas
600 g de mozzarella cortada en rodajas
Aceite de oliva
Orégano

– **Apulia:**
1 300 g de cebolla en rodajas finas
Sal, romero
8 cucharadas de aceite de oliva

– **Vegetal:**
600 g de brécol precocido
600 g de láminas de champiñones
240 g de aros de puerro precocido
600 g de mozzarella en dados

– **Pimiento:**
un pimiento rojo, uno amarillo y uno verde, lavados y en tiras
10 tomates en rodajas
500 g de queso emmental rallado grueso

– **Salmón:**
800 g de lomos de salmón en dados
10-12 lonchas de salmón ahumado en tiras
12 huevos duros en cuartos
2 cucharaditas de orégano
500 g de queso gouda rallado

– **Puerro y gorgonzola:**
1.600 g de aros de puerro rehogados en
4 cucharadas de aceite de nuez
Sal, pimienta
Añadir 400 ml de vino blanco
600 g de gorgonzola, en trozos pequeños

– **Ricotta y albahaca:**
Mezcle 120 g de ricotta o requesón con
200 ml de nata
8 huevos
4 cucharadas de aceite de nuez
Sal, pimienta
Añada 4 cucharadas de albahaca formando tiras sobre la masa
Reparta por encima 8 tomates en dados
Reparta 400 g de gorgonzola en dados

Pizza

Preparación:

1. Trabaje la harina, la levadura, la sal, el aceite y el agua hasta formar una masa lisa. Deje reposar durante 15 minutos.

2. Amase de nuevo brevemente la masa y extiéndala sobre la bandeja universal.

3. Extienda el tomate triturado sobre la base de la pizza y condimente con sal, pimienta y orégano.

4. Reparta los ingredientes que prefiera y, seguidamente, hornee.

Sugerencias

Para que la masa fermente, puede utilizar el programa automático "Automático \ Pasteles \ Masa de levadura".

Ajuste:

Programa automático \ Pizza \ fresca

Tiempo de cocción: 30 minutos aprox.

Aire caliente plus

Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45 minutos

Calentamiento de bóveda y solera
Temperatura: 190-210 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 30-40 minutos + Precalentamiento

Cocción intensiva
Temperatura: 170-190 °C
Nivel de bandeja: 1º desde abajo
Tiempo de cocción: 35-45 minutos

El aparato dispone un programa Sabbath indicado para su uso en prácticas religiosas. Lo encontrará en el submenú "Automático".

Una vez seleccionado el programa Sabbath, ajustada la temperatura y confirmada, es necesario abrir y cerrar de nuevo la puerta.

Ahora es cuando comienza el desarrollo del programa.

– Transcurridos aprox. 5 minutos, el calentamiento del horno se inicia en la función "Calor de bóveda y solera".
– El aparato calienta a la temperatura que Usted ha ajustado y mantiene dicha temperatura durante 72 horas.
– La iluminación del interior del horno tampoco se enciende al abrir la puerta.
  Sin embargo, si se hubiese seleccionado la opción "Ajustes- Iluminación-Conectada", la iluminación del interior del horno permanecerá encendida durante todo el proceso.
– En el display se muestra permanentemente "Programa "Sabbath".
– No aparece la indicación de la hora.

Durante el desarrollo del programa puede abrir y cerrar la puerta tantas veces como desee.

No es posible modificar el programa Sabbath cuando ya se ha iniciado, ni tampoco podrá guardarse con un nombre propio en "Programas propios".

Sólo podrá detener el proceso desconectando el aparato.

Utilizar el programa Sabbath

■ Seleccione "Automático".

■ Seleccione "Programa Sabbath".

Si ha sido seleccionado un tiempo breve, no será posible iniciar el programa Sabbath.

■ Ajuste la temperatura.

■ Confirme su entrada con "Start".

Ahora, el aparato está listo para funcionar.

■ Si desea iniciar el proceso de cocción, abra la puerta.

■ Introduzca los alimentos en el horno.

■ Cierre la puerta.

El desarrollo del programa se inicia transcurridos 5 minutos.

Si desea finalizar el programa antes de tiempo:

■ Desconecte el aparato.

Miele, S. A. de C. V.
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: 01 800 MIELE 00
(01 800 64353 00)
Correo electronico: servicio@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Dirección del fabricante
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemania



Salvo modificaciones / 22 / 3612

M.-Nr. 09 314 380 / 01

(Sugerencias e indicaciones de uso sobre H 5981)

CE