

Miele

전기오븐

쿡북



사용자 여러분께,

다른 이들과 함께 즐기는 식사는 좋은 대화로 이어지고 기억에 남는 추억으로 남길 수 있습니다. 모든 것이 잘 갖춰져 있는 상태에서 다른 사람과 식사 시간을 보내는 것은 유대감을 쌓을 수 있는 좋은 방법입니다. 그러나 이러한 경험은 특별한 날에만 국한되는 것이 아니라 일상에서 즐길 수 있습니다.

새로운 오븐은 바로 이러한 목적을 위해 탄생한 제품입니다. 이 완벽한 다기능성을 갖춘 제품은 신속하게 건강한 인기 요리를 준비하는 데 이상적일 뿐 아니라 상위급 레스토랑에서 기대할만한 특별한 요리를 시도해볼 수도 있습니다.

이 책을 통해 여러분이 실질적인 도움을 받으실 수 있기를 희망합니다. 밀레 테스트 키친에서는 지식과 호기심, 일상과 예측할 수 없는 것들에 대한 연구를 항상 계속합니다. 이를 통해 밀레에서는 활용할 수 있는 유용한 팁과 믿을 수 있는 레시피를 추렸습니다. 더 많은 레시피와 영감, 그리고 흥미로운 주제는 Miele@mobile 앱에서 확인하실 수 있습니다.

문의나 요청 사항이 있는 경우 당사에 알려 주십시오. 당사 연락처 정보는 책 뒷부분에서 확인하실 수 있습니다.

주방과 식탁에서 오랫동안 즐거운 시간을 보내시길 바랍니다.

감사합니다. 밀레 테스트 키친팀

목차

머리말.....	3
책 소개.....	7
기능 개요.....	9
일반 정보.....	11
밀레 액세서리.....	14
케이크.....	18
애플 스펀지 케이크.....	18
애플 파이.....	19
크림 토핑을 올린 살구 타르트.....	20
벨기에식 스펀지 케이크.....	21
아몬드 토핑을 올린 배 케이크.....	22
스펀지 케이크 베이스.....	23
다층 스펀지 케이크 필링.....	24
스위스 롤 스펀지.....	26
스위스 롤 필링.....	27
버터 케이크.....	28
과일 케이크(Ø 15 cm).....	30
과일 케이크(Ø 20 cm).....	32
과일 케이크(Ø 25 cm).....	34
구운 치즈케이크.....	36
마블 케이크.....	37
과일 타르트(퍼프 페이스트리).....	38
과일 타르트(쇼트크러스트 페이스트리).....	39
자허토르테.....	40
마데이라 케이크.....	41
초콜릿 견과류 케이크.....	42
슈톨렌.....	43
과일 소보로 케이크.....	44
구운 요리.....	46
비스킷.....	46
블루베리 머핀.....	47
린처 비스킷.....	48
아몬드 마카롱.....	49
쇼트브레드 비스킷.....	51
바닐라 비스킷.....	52
호두 머핀.....	53
슈 번.....	54
슈 번 필링.....	55
빵.....	57
바게트.....	57
스위스 농가빵.....	58
스펠트 빵.....	59
플랫브레드.....	60

플레이티드 브레드	61
스위스 플레이티드 브레드	62
견과류 브레드	63
혼합 호밀빵	64
씨드 롤	65
타이거 브레드	67
화이트 브레드(식빵 팬)	68
화이트 브레드(자유 형태)	69
다크 믹스 통곡빵	70
진저 빵	71
롤빵	72
멀티그레인 롤	72
화이트 롤	73
호밀 브레드 롤	74
피자와의 특별한 시간	76
플람쿠헤	76
피자(이스트 도우)	77
피자(쿠아르크 도우)	79
키쉬 로렌	81
짭짤한 타르트(퍼프 페이스트리)	82
세이버리 타르트(쇼트크러스트 페이스트리)	83
육류	84
준비를 위한 팁	85
속을 채운 오리 요리	86
속을 채운 거위 요리	87
거위 요리(속재료 미포함)	89
치킨	90
닭 허벅지살 요리	91
속을 채운 칠면조 요리	92
칠면조 허벅지살 요리	94
송아지 필레 로스트	95
송아지 필레(저온 요리)	97
송아지 발목살	98
송아지 등심 로스트	99
송아지 등심(저온 요리)	100
삶은 송아지 요리	101
오소부코	102
야채를 곁들인 랙 오브 램	103
양다리 요리	104
양 등심 로스트	105
양 등심(저온 요리)	106
비프 웰링턴	107
비프 해시	109

목차

소고기 필레 로스트.....	110
소고기 필레(저온 요리)	111
소고기찜	112
등심 조인트 로스트.....	113
등심 조인트 로스트(저온 요리)	114
요크셔 푸딩.....	115
미트로프	116
로스트 훈제 햄	117
훈제 햄(저온 요리)	118
돼지고기 로스트	119
로스트 햄	120
삼겹살	121
돼지고기 필레 로스트	122
돼지고기 안심(저온 요리).....	123
크리스마스 햄.....	124
토끼 허리살 요리	125
토끼 요리	126
사슴 등심.....	127
노루 고기 등심	128
생선	130
준비를 위한 팁	131
도미 요리	132
송어 요리	133
잉어 요리	134
연어 필레	135
바다 송어 요리	136
대구 필레	137
야채에 올린 민물 농어 필레.....	138
베이크와 그라탕	140
치커리 그라탕	140
스웨덴식 감자 그라탕	141
감자 그라탕.....	142
감자 치즈 그라탕	143
치즈 수플레.....	144
라자냐	145
무사카	146
파스타 베이크	148
셰퍼드 파이.....	149
디저트	151
비엔나식 애플 슈트루델.....	151
머랭	152
레몬 머랭 파이	153
초콜릿 스펀지 푸딩.....	154

시작하기 전에 이 요리책 활용 방법을 위해 마련한 여러 팁들을 살펴보시기 바랍니다.

오븐 사용법을 더욱 빠르게 익힐 수 있는 각 오토 프로그램에 대한 알맞는 레시피를 확인하실 수 있습니다.

많은 자동 프로그램을 통해 여러분이 원하는 결과, 예를 들어 빵과 페이스트리, 그리고 육류의 굽기 정도를 선택할 수 있습니다.

오토 프로그램 소개

- 모든 모델에서 오토 프로그램을 사용할 수 있는 것은 아닙니다. 그러나 사용하는 오븐에 해당되는 오토 프로그램이 없더라도 여기에 나와있는 레시피로 조리가 가능합니다. 이를 위해서는 수동 설정을 참조하시기만 하면 됩니다. 차이가 있는 부분은 레시피에 표시되어 있습니다.
- 레시피에 오토 프로그램 사용이 필요할 경우 레시피의 설정 섹션에 명시된 프로그램을 선택하는 경로를 확인하실 수 있습니다.
- 오토 프로그램에 해당하는 프로그램 작동 시간은 저희 테스트 키친에서 결정되는 평균 시간입니다. 그러나 여러 프로그램의 실제 작동 시간은 음식을 어느 정도로 익히느냐에 따라 다릅니다. 자동 프로그램을 시작하기 전에 이러한 조리 정도를 선택해야 합니다.

재료 관련 정보

- 달리 명시된 경우를 제외하면, 표시된 육류 무게는 조리하지 않은 손질된 육류의 무게입니다.
- 과일 및 야채의 무게는 항상 껍질을 제거하지 않고 중간 부분과 씨를 제거하지 않은 무게를 뜻합니다.

- 조리하지 않은 과일 및 야채는 항상 씻고 세척하거나 필요한 경우 껍질을 제거해야 합니다. 이 지침은 레시피에서 다시 반복되지 않음에 유의하십시오.

개별 오븐 모델의 특별한 점

이 요리책은 다양한 크기의 오븐에 포함되어 있습니다. 재료의 양이나 설정이 서로 다른 경우, 선택해야 할 설정은 레시피에 아래와 같은 순서로 명시되어 있습니다.

- 5 개 선반 제공 오븐
- [3 개 선반 제공 오븐]은 꺾쇠괄호
- (90 cm 오븐)은 둥근 괄호

설정이 모든 오븐에 대해 동일한 경우 괄호 없이 표시됩니다.

특수 기능 | 반죽 발효하기(을)를 오븐에서 사용할 수 없는 경우 자동 프로그램 | 케이크 | 이스트 반죽(을)를 선택하십시오. 또는 상하단가열 기능을 30 °C에서 사용하고 반죽 위에 촉촉한 천을 올려 놓으십시오.

오븐에 수분 플러스 + , 수분 플러스 + 오토 로스팅, 수분 플러스 + 팬플러스 또는 수분 플러스 + 강력굽기상하단 가열 기능이 없는 경우 수분플러스 기능을 선택하십시오. 수분 플러스 + 상하단 가열 기능을 사용하는 경우 온도를 수동 설정에 지정된 온도보다 20 °C 낮게 설정하십시오.

오븐에 특별 기능 | 저온 요리 기능이 없는 경우 상하단가열 기능을 사용하십시오. 오븐 내부를 120 °C로 15 분간 예열하십시오. 오븐에 음식을 놓을 때는 약 100 °C로 온도를 낮추십시오.

플렉시클립 선반레일이 선반 레일 위에 장착된 오븐의 경우 선반과 트레이가 표준 선반 높이보다 조금 높은 위치에 있습니다. 가능한 경우 플렉시클립 선반레일을 레시피에 명시된 높이보다 한 단계 낮은 위치에 장착하고 선반이나 트레이를 플렉시클립 선반레일에 놓으십시오.

책 소개

오븐의 플렉시클립 선반레일이 선반 높이의 측면 레일 사이에 장착된 경우 레시피에 명시된 선반 높이를 사용하십시오.

설정 소개

- 시간 및 온도: 레시피에는 시간과 온도 범위가 나와 있습니다. 기본적으로 낮은 설정으로 시작하실 것을 권장합니다. 그렇게 하면 필요하다고 생각되는 경우 또는 조리가 덜 된 경우 조리 시간을 더 늘릴 수 있습니다.
- 선반 층수: 선반이나 트레이를 삽입하는 선반 층수는 가장 낮은 단계에서 가장 높은 단계의 숫자로 나와 있습니다.

수분플러스

수분을 분사하는 베이킹과 로스팅용. 이 기능은 빵과 페이스트리, 또는 생선류 조리과 육류 로스팅에 사용됩니다.

수분플러스를 사용하면 특히 고른 크럼(빵의 안쪽 부분)과 바삭한 크러스트(바깥쪽이 바삭거리지만 잘 부러지지 않는)의 빵을 만들 수 있습니다. 이스트로 만든 반죽이 특히 잘 발효됩니다. 육류와 생선류는 부드럽게 육즙이 살아있는 상태로 조리됩니다.

다음 콤비네이션 옵션 중에서 선택하십시오.

수분 플러스 + 팬플러스

수분 플러스 + 상하단 가열

수분 플러스 + 오토로스팅

수분 플러스 + 강력굽기

팬플러스

베이킹 및 로스팅용. 몇 개의 선반에서 동시에 조리할 수 있습니다. 팬은 열을 직접 분사하므로 “상하단 가열”을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다.

상하단가열

전통적인 레시피를 이용한 베이킹 및 로스팅, 수플레 요리 및 저온 요리용. 오래된 레시피 또는 요리책을 사용하여 요리하는 경우에는 오븐 온도를 권장 온도보다 10 °C 낮게 설정하십시오. 이로 인해 조리 시간이 바뀌지는 않습니다.

강력굽기

촉촉한 토핑이 있으나 바삭한 베이스가 필요한 베이킹용. 이 기능은 요리나 굽이 너무 까맣게 탈 수 있으므로 얇은 것을 베이킹하거나 로스팅하는 용도로는 적합하지 않습니다.

오토로스팅

로스팅용. 먼저 오븐 내부는 높은 시어링 온도로 자동 가열됩니다. 온도에 도달하자마자 오븐은 자동으로 사전 선택한 조리 온도로 온도를 낮춥니다. 이를 통해 음식 겉부분이 아주 잘 익고 기능을 조절하지 않고도 조리를 완료할 수 있습니다.

기능 개요

하단가열

요리 마지막에 밑부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

상단가열

요리 마지막에 요리하는 윗부분을 브라우닝할 때 이 기능을 사용하십시오.

그릴(대)

다량의 얇은 조각 그릴링 및 대형 베이킹 요리 브라우닝에 사용됩니다. 상단 가열/그릴 히터 전체가 빨갛게 달아오르며 필요한 열을 생성합니다.

그릴(소)

소량의 얇은 조각(예: 스테이크) 그릴링 및 소형 베이킹 요리 브라우닝용. 히터 내부만 켜지고 빨갛게 달아오르며 필요한 열을 생성합니다.

팬그릴

두꺼운 육류 조각(예: 닭고기) 그릴링에 사용됩니다. 팬은 열을 직접 분사하므로 그릴 기능을 사용할 때보다 낮은 온도를 선택할 수 있습니다.

에코 팬 가열

소량(예: 냉동 피자, 베이킹된 롤과 비스킷뿐 아니라 육류 요리와 로스트)에 적합합니다. 표준 오븐 기능에 비해 최대 30%의 에너지를 절약할 수 있지만 도어를 닫고 요리해야 합니다.

사용자 프로그램

최대 20 가지의 사용자 프로그램을 생성, 저장하고 이름을 지정할 수 있습니다. 최대 10 가지의 조리 단계를 결합해 좋아하는 음식의 레시피로 완벽한 결과를 만들어보세요. 혹은 가장 자주 사용하는 설정을 저장해 편리하게 사용할 수 있습니다. 각 단계에서 오븐 기능, 조리 온도 및 조리 시간이나 중심부 온도 등의 설정을 선택할 수 있습니다.

테이스트컨트롤

테이스트컨트롤 기능은 조리가 끝난 후 오븐 내부와 음식의 온도를 빠르게 식히기 위해 사용됩니다. 이를 통해 음식이 타거나 과하게 조리되는 것을 방지할 수 있습니다. 테이스트컨트롤을 보온 기능과 함께 사용하면 타이밍과 맛에 있어 최적의 결과를 완성할 수 있습니다.

자동 전원차단

오븐에는 최대한의 사용자 편의를 위한 지능적인 전자 장치가 탑재되어 있습니다. 조리 시간이 끝나면 오븐이 자동으로 꺼집니다.

지연 시작

구체적인 조리 시간이나 “준비 시간” 또는 “시작 시간”에 대한 시간을 입력하여 작동을 미리 제어합니다. 이러한 설정을 통해 오븐을 자동으로 끄거나 적당한 시간에 전원을 켜고 끌 수 있습니다.

조리 시간

필요한 조리 시간은 미리 설정할 수 있습니다. 조리 시간이 지나고 나면 오븐 가열이 자동으로 꺼집니다. “예열” 기능도 선택했다면 선택한 온도에 도달하고 음식을 오븐에 넣기 전까지는 조리 시간이 시작되지 않습니다.

예열

몇몇 경우에만 오븐을 예열할 필요가 있습니다. 대부분의 요리는 차가운 오븐에 넣을 수 있습니다. 그러면 예열 과정 동안에 생성된 열을 활용할 수 있습니다. 추가 세부 정보는 레시피에서 확인할 수 있습니다. 예열 기능은 다음과 같은 요리에 사용해야 합니다.

- 짧은 조리 시간의 케이크, 페이스트리와 비스킷(약 30 분 이내)

- 다크 브레드 반죽
- 소 등심구이와 필레

Booster

오븐 내부를 최대한 빠르게 필요한 온도까지 올리기 위해 오븐에는 Booster 기능이 있습니다. Booster 기능이 활성화된 상태에서 100 °C보다 높은 온도로 설정할 경우 고온 팬과 상단 가열/그릴 엘리먼트 및 링 가열 엘리먼트가 함께 켜집니다. 이를 통해 더욱 빠른 가열이 가능합니다.

Crisp function

더욱 바삭하게 요리해야 하는 음식의 경우 Crisp function(을)를 사용합니다. 오븐 내부의 수분 수준을 낮추어 알맞게 바삭한 칩, 피자과 쿼시를 만들 수 있습니다. 가금류의 경우 껍질은 바삭하지만 육질은 육즙이 넘치도록 조리할 수 있습니다. Crisp function(은)는 모든 오븐 기능과 사용할 수 있으며 원할 때는 언제든지 활성화할 수 있습니다.

온도감지봉

온도감지봉은 정확한 온도 제어 조리를 가능하게 해줍니다. 일부 자동 프로그램과 특수 애플리케이션에서는 구체적으로 온도감지봉 사용을 요청합니다.

온도감지봉의 금속봉 끝을 음식에 삽입해 조리 중 요리의 중심부 온도를 측정합니다. 요리의 중심부 온도는 조리 진행도를 나타냅니다. 로스팅을 미디엄으로 할지 웰던으로 할지에 따라 중심부 온도를 낮거나 높게(최대 99 °C) 설정합니다.

사용: 온도감지봉의 금속봉 끝이 요리의 중심부에 완전히 삽입되도록 해야 합니다. 작은 크기의 육류에는 감자 부분이나 육류 찌가리(자투리 또는 힘줄)를 사용해

일반 정보

튀어나온 온도계 부분을 가릴 수 있습니다. 그렇게 하지 않으면 표시된 중심부 온도가 부정확할 수 있습니다.

특수 기능

오븐은 포함된 기능에 따라 다양한 특수 기능을 제공합니다. 몇 가지 예시가 아래에 나와 있습니다.

반죽 부풀리기

쉽고 확실한 반죽 발효하기. 15, 30 또는 45 분의 발효 시간을 선택할 수 있습니다. 반죽을 습하고 따뜻한 오븐 내부에 뚜껑을 덮지 않고 넣어 부피가 두 배가 될 때까지 둡니다.

저온 요리

특히 부드러운 육류 조리용. 저온에서 오랜 시간 동안 조리하면 육류가 완벽하고 아주 부드럽게 조리됩니다.

안식일 프로그램

종교 풍습을 위한 사바스 프로그램. 사바스 프로그램을 선택하고 오븐 기능 및 온도를 선택합니다. 도어가 열렸다 닫힌 후에만 프로그램이 시작됩니다.

수량과 무게

작은술 = 작은 숟가락

큰술 = 큰 숟가락

g = 그램

kg = 킬로그램

ml = 밀리리터

꼬집 = 극소량

1 작은술은 약

- 베이킹 파우더 3 g
- 소금/설탕/바닐라 설탕 5 g
- 밀가루 5 g
- 액체 5 ml

1 큰술은 약

- 밀가루/옥수수 가루/빵가루 10 g
- 버터 10 g
- 설탕 15 g
- 액체 10 ml
- 머스타드 10 g

밀레 액세서리

액세서리

광범위한 종류의 액세서리를 통해 가능한 한 최고의 요리를 완성하실 수 있습니다. 각 부품은 크기와 기능에 있어 밀레 오븐을 위해 특별히 고안하여 시험한 제품입니다. 모든 부품은 엄격한 시험을 거쳐 까다로운 밀레의 기준을 충족했습니다. 모든 제품은 밀레 온라인 쇼핑몰, 밀레 고객센터 또는 전문 소매점에서 직접 구입하실 수 있습니다.

퍼펙트클린

세척이 이보다 더 쉬울 수는 없습니다! 오븐 내부에 적용된 특별한 퍼펙트클린 마감 덕분에 생긴지 얼마 되지 않은 오염물을 손쉽게 제거할 수 있습니다.

이 특수 기술은 밀레 베이킹 트레이와 그릇에도 사용되었으며 이 때문에 베이킹 페이퍼를 사용하지 않아도 됩니다. 빵, 롤과 비스킷은 바닥, 측면과 모서리에 붙지 않고 마법처럼 부드럽게 떨어집니다.

표면은 긁힘 방지도 뛰어나기 때문에 손상 없이 피자나 케이크를 직접 트레이/베이스에서 자를 수 있습니다. 모든 작업을 마치면 순식간에 모든 것을 닦아낼 수 있습니다.

베이킹 트레이

플래터 베이킹 트레이는 모든 요리에 이상적이며 베이킹이나 조리 시 극소량의 수분만 방출합니다. 트레이는 비스킷, 빵, 칩과 구운 야채 등에 사용할 수 있습니다.

다용도 선반

더 깊고 안이 채워진 케이크, 육즙을 모으거나 육류를 부드럽게 굽기 위해서는 깊은 다용도 선반을 사용하십시오.

고메 베이킹 트레이

다공성 고메 베이킹 트레이는 수분 플러스 기능을 위해 특별히 제작되었습니다. 이는 특히 신선한 이스트, 쿠아르크 및 오일 반죽으로 만든 베이킹 요리와 빵, 브레드 롤을 만드는 데 적합합니다. 미세한 구멍을 통해 베이킹 요리의 밑부분을 브라우닝할 수 있습니다.

고메 베이킹 트레이는 과일과 야채의 건조에도 적합합니다.

원형 베이킹 트레이

원형 베이킹 트레이는 피자, 키쉬와 타르트처럼 원형인 모든 음식을 조리하는 데 이상적입니다.

퍼펙트클린 마감 처리가 되어 있어 그릇에 기름칠을 하거나 베이킹 페이퍼 등을 깔 필요가 없습니다. 수분 플러스 기능을 최대한으로 활용할 수 있도록 다공성의 원형 트레이도 사용할 수 있습니다.

그릴링 및 로스팅 인서트

그릴링 및 로스팅 인서트는 다용도 선반에 놓을 수 있어 조리 중에 빠져나가는 즙이 모이지 않게 해줍니다. 이를 통해 겉은 바삭하고 즙은 잡아주어 촉촉해집니다. 모아진 즙은 스톱을 만드는 데 이상적입니다.

그릴링 및 로스팅 인서트의 파인 홈 모양 덕분에 오븐 내부에 기름이 튀거나 너무 더러워지지 않습니다.

밀레 고메 오븐 그릇

밀레 고메 오븐 그릇은 쿡탑에서의 조리 와 오븐 내에서의 조리의 간극을 메꾸기 위해 고안되었습니다. 쿡탑에서 사용을 마치고 나면 오븐 내부의 측면 선반 레일에 고메 오븐 그릇을 삽입할 수 있습니다. 플렉시클립 덕분에 육즙으로 베이스팅하거나 음식을 짓는 것이 매우 간편할

니다. 고메 오븐 그릇을 완전히 들어올리는 대신 오븐 내부에서 당기기만 하면 됩니다.

고메 오븐 그릇은 논스틱 코팅이 되어 있으며 육류 및 야채 스튜, 육류, 수프, 소스, 베이킹과 디저트까지 조리할 수 있습니다. 크기에 맞는 마개도 구입할 수 있습니다.

플렉시클립 선반레일

플렉시클립 선반레일을 이용해 개별 트레이나 선반을 안전하고 편리하게 꺼낼 수 있습니다. 오븐에서 다른 층에 쉽게 위치시킬 수 있으며 다른 층에도 편리하게 이동할 수 있습니다. 플렉시클립 선반레일은 퍼펙트클린 마감 또는 파이로핏 버전으로 이용할 수 있습니다.

관리 제품

정기적인 청소와 관리를 통해 오븐의 성능을 최대로 유지하고 수명을 늘려 최대한 활용할 수 있습니다. 정품 밀레 관리 제품은 밀레 오븐과 완벽히 호환될 수 있도록 고안된 제품입니다. 이러한 제품은 밀레 온라인 쇼핑몰, 밀레 고객 핫라인 또는 전문 소매점에서 직접 구입하실 수 있습니다.

밀레 오븐 클리너

눈에 띄는 밀레 오븐 클리너의 장점으로 는 기름때가 아주 잘 지워지고 사용도 쉽다는 점이 있습니다. 젤 같은 농도로 오븐 벽에도 잘 달라붙습니다. 특수한 구성을 통해 가열할 필요 없이 잠깐 발라두어도 손쉬운 세척이 가능합니다.

물때 제거 태블릿

밀레에서는 배수관과 용기를 위한 특수 물때 제거 태블릿 세제를 개발했습니다. 물때 제거는 아주 효과적일 뿐만 아니라 소재에 특히 부드러운 방식으로 작용합니다.

밀레 극세사 키트

이 키트는 지문과 가벼운 오염물을 쉽게 제거합니다. 키트에는 다목적 천, 유리용 천 및 광택용 천이 포함되어 있습니다. 곱게 짠 극세사 원단으로 만들었으며 높은 세척 성능을 보여주는 마모되지 않는 천입니다.

쇼트크러스트 페이스트리

쇼트크러스트 페이스트리는 수분 기능을 사용한 오븐에서 만들면 특히나 더 완성도가 높습니다. 스팀이 반죽으로 공급되어 특히 더 훌륭한 질감을 완성할 수 있기 때문입니다.

팁:

반죽은 길게 치대면 원하는 페이스트리의 바삭한 농도가 없어지기 때문에 잠깐만 치대야 합니다.

잠깐만 반죽을 치대고 싶다면 가능한 한 부드러운 지방을 사용하세요.

반죽 후 냉각 시간으로 인해 완성된 결과물에서 원하는 일정한 바삭함을 완성할 수 있습니다.

반죽을 늘일 때는 가능한 한 최소의 밀가루만 사용하세요. 이렇게 하면 반죽의 탄성이 유지됩니다.

남은 반죽 조각들은 언제든지 다시 치댈 수 있습니다. 반죽이 너무 바삭할 경우 물을 좀 더 넣으면 됩니다.

쇼트크러스트 페이스트리는 미리 준비할 수 있습니다. 제대로 포장했다면 냉장고에서 2-3 일은 신선하게 보관할 수 있습니다.

케이크

애플 스펀지 케이크

총 소요 시간: 95 분

12인분

토핑용

시큼하거나 상큼한 사과 500 g

반죽용

부드러운 버터 150 g

정제당 150 g

바닐라 설탕 8 g

중간 크기 달걀 3 개

레몬즙 2 큰술

일반 백밀가루 150 g

베이킹 파우더 ½ 작은술

틀용

버터 1 작은술

더스팅용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

선반

스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm

고온 체

만드는 법

사과의 껍질을 제거하고 4등분합니다. 등분한 각 사과 겉부분(중심부의 반대쪽)으로부터 약 1 cm 간격으로 자릅니다. 레몬즙과 섞고 한 쪽에 둡니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해줍니다.

버터, 설탕과 바닐라 설탕을 약 2 분간 섞습니다. 달걀을 하나씩 넣어 젓습니다(각 ½ 분).

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 다른 재료와 함께 섞습니다.

섞은 혼합 재료를 스프링폼팬에 붓고 평평하게 펴니다. 씨 부분이 아래로 가도록 사과를 혼합 재료에 부드럽게 밀어넣습니다.

스프링폼팬을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

케이크를 팬에서 10 분간 놔둡니다. 그다음 팬을 빼고 선반에서 식혀줍니다. 위에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 사과 스펀지 케이크

프로그램 작동 시간: 63 [65] (65) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 170-180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐 (켜짐) [꺼짐]

작동시간: 45-55 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

케이크 위에 가루 설탕으로 장식하는 대신 살구 글레이즈를 사용해도 좋습니다. 글레이즈는 약간의 살구 잼을 살짝 녹여 부드러워질 때까지 저어서 만들어줍니다.

애플 파이

총 소요 시간: 140 분
12인분

반죽용

부드러운 버터 200 g
정제당 100 g
바닐라 설탕 16 g
중간 크기 달걀 1 개
일반 백밀가루 350 g
베이킹 파우더 1 작은술
소금 1 꼬집

토피ング

사과 1,25 kg
건포도 50 g
칼바도스 1 큰술
레몬즙 1 큰술
계피가루 ½ 작은술
정제당 50 g

틀용

버터 1 작은술

글레이징용

가루 설탕 100 g
미지근한 물 2 큰술

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm
랩
선반

만드는 법

반죽을 만들려면 버터, 설탕, 바닐라 설탕과 달걀을 섞어 크림처럼 만들어줍니다. 밀가루, 베이킹 파우더와 소금을 체로 쳐서 넣고 치대줍니다. 반죽을 한 시간 동안 냉장합니다.

사과를 깎고 웨지 모양으로 잘라줍니다. 건포도, 칼바도스, 레몬즙과 계피를 함께 섞어줍니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해줍니다.

반죽을 3 등분합니다. 첫 번째 반죽을 스프링폼팬의 바닥에 밀어 깔아줍니다. 스프링폼팬을 조립합니다. 두 번째 반죽을 긴 롤 모양으로 만들어 팬의 가장자리에 둘러 밀어주고 4 cm 높이로 만듭니다. 바닥 부분을 포크로 여러 번 찌러줍니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

반죽의 세 번째 부분을 2 겹의 랩 사이에 넣고 스프링폼팬 크기로 밀어줍니다.

설탕과 사과를 섞어 페이스트리 베이스 위에 깔아줍니다. 페이스트리 뚜껑 역할을 하는 반죽을 덮어 가장자리를 짚어 밀봉합니다.

스프링폼팬을 오븐에 넣고 노릇하게 구워줍니다.

팬을 10 분간 식혀줍니다. 그다음 팬을 빼고 선반에서 식혀줍니다.

가루 설탕과 물을 섞어 윗부분에 발라줍니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 애플파이
프로그램 작동 시간: 77 [70] (78) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 185-195 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 켜짐
작동 시간: 55-65 분
선반 높이: 2 [1] (1)

케이크

크림 토핑을 올린 살구 타르트

총 소요 시간: 80 분

12인분

반죽용

일반 백밀가루 250 g

베이킹 파우더 1 작은술

버터 125 g

정제당 125 g

중간 크기 달걀 1 개

토핑용

통조림 살구 480 g(물 뺀 무게)

토핑용

더블 크림 250 ml

중간 크기 달걀 2 개

옥수수 가루 2 큰술

바닐라 설탕 16 g

레몬 ½ 개, 즙만

틀용

버터 1 작은술

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm

선반

만드는 법

밀가루, 베이킹 파우더, 버터, 설탕과 달걀을 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 스프링폼팬에 기름칠을 해줍니다. 혼합 재료를 스프링폼팬 바닥에 평평하게 펴줍니다.

곡선 부분이 위쪽을 향하도록 살구를 반죽 위에 올려줍니다.

토핑을 위한 재료를 모두 섞어줍니다. 살구 위에 토핑을 부어줍니다.

선반을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

조리프로그램: 강력굽기

온도: 160-170 °C

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 50-60 분

선반 높이: 2 [1] (1)

벨기에식 스펀지 케이크

총 소요 시간: 80 분
12인분

재료

중간 크기 달걀 4 개
버터 250 g
정제당 250 g
소금 1 작은술
일반 백밀가루 250 g
베이킹 파우더 3 작은술
초콜릿 드랍 100 g
계핏가루 1 작은술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm
선반

만드는 법

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 버터, 설탕, 소금과 노른자를 섞어 크림처럼 만듭니다.

달걀 흰자가 단단해질 때까지 휘핑합니다. 달걀 흰자 반죽을 설탕과 노른자 반죽에 가볍게 섞습니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 함께 체쳐 넣고 섞어 주요 혼합 재료에 넣어줍니다. 달걀 흰자 혼합 재료 나머지를 가볍게 섞습니다.

초콜릿 드랍과 계피도 가볍게 섞습니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해주고 혼합 재료를 채워줍니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

스프링폼팬을 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 컵 케이크
프로그램 작동 시간: 65 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 190 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
선반 높이: 2 [1] (2)

조리 2단계
온도: 150-180 °C
작동시간: 60-65 분

팁

더 진한 맛을 내려면 설탕 50 g을 꿀로 대체합니다. 견과일, 다진 견과류 또는 바닐라 바닐라 농축액을 넣어 케이크 믹스의 맛을 진하게 할 수도 있습니다.

케이크

아몬드 토핑을 올린 배 케이크

총 소요 시간: 95 분
20인분

베이스용

일반 백밀가루 470 g
정제당 125 g
바닐라 설탕 20 g
버터 250 g
중간 크기 달걀 1 개

토핑용

통조림 배 3 개(각 460 g)

토핑용

크렘 프레쉬 550 ml
옥수수 가루 2 큰술
중간 크기 달걀 4 개
정제당 65 g
계피 2 작은술
편으로 된 아몬드 40 g

액세서리

다용도 트레이

만드는 법

밀가루, 설탕, 바닐라 설탕, 버터와 달걀을 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 혼합한 재료를 다용도 트레이 위에 넓게 펴줍니다.

배를 1 cm 두께로 슬라이스해 혼합 재료 위에 고르게 퍼줍니다.

크렘 프레쉬, 옥수수 가루, 달걀, 설탕, 바닐라 설탕과 계피를 섞습니다.

배 위에 토핑을 부어줍니다. 편으로 된 아몬드를 뿌립니다.

다용도 트레이를 오븐에 넣고 약간 노릇한 색이 될 때까지 굽습니다.

설정

조리프로그램: 강력굽기
온도: 150-160 °C
예열: 꺼짐
Crisp function: 켜짐
작동시간: 60-70 분
선반 높이: 2 [1] (1)

스펀지 케이크 베이스

총 소요 시간: 75 분
16인분

반죽용

중간 크기 달걀 4 개
온수 4 큰술
장제당 175 g
일반 백밀가루 200 g
베이킹 파우더 1 작은술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

선반
고운 체
스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm
베이킹 페이퍼

만드는 법

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 흰자에 물을 넣고 단단해질 때까지 휘핑합니다. 설탕을 천천히 넣고 추가로 넣을 때마다 저어줍니다. 저어준 달걀 노른자를 가볍게 섞습니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

밀가루와 베이킹 파우더를 섞어 달걀 혼합 재료에 체쳐 넣은 후 크게 휘저어줍니다.

스프링폼팬 바닥에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 혼합 재료를 팬에 붓고 평평하게 만듭니다.

케이크를 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

베이킹이 끝나면 팬에서 10 분간 식혀줍니다. 그다음 팬을 빼고 선반에서 식혀줍니다. 케이크를 수평으로 두 번 잘라 세 개의 층을 만들어줍니다.

준비한 필링을 퍼바릅니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 스펀지 베이스
프로그램 작동 시간: 46 [47] (47) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 160-170 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 30-40 분
선반 높이: 2 [1] (1)

팁

초콜릿 스펀지를 만들려면 밀가루 혼합 재료에 2-3 작은술의 코코아 파우더를 넣습니다.

케이크

다층 스펀지 케이크 필링

총 소요 시간: 30 분

쿠아르크와 크림 필링용

쿠아르크 500 g, 건조물 지방 20 %
정제당 100 g
우유 100 ml, 3,5 % 지방
바닐라 설탕 8 g
레몬 1 개, 즙만
흰 젤라틴 6 장
더블 크림 500 ml

더스팅용

가루 설탕 1 큰술

카푸치노 필링용

다크 초콜릿 100 g
더블 크림 500 ml
흰 젤라틴 6 장
에스프레소 80 ml
커피 리큐르 80 ml
바닐라 설탕 16 g
코코아 파우더 1 큰술

그레이징용

휘핑 크림 3 큰술

더스팅용

코코아 파우더 1 큰술

액세서리

케이크 반죽
고운 체

쿠아르크와 크림 필링 만드는 법

쿠아르크, 설탕, 우유, 바닐라 설탕과 레몬즙을 섞어 쿠아르크와 크림 필링을 만듭니다. 젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다.

젤라틴에 약간의 쿠아르크 혼합 재료를 섞습니다.

섞은 것을 남은 쿠아르크 혼합 재료에 섞고 냉장실에 보관합니다. 크림이 단단해질 때까지 휘핑하고 쿠아르크 혼합 재료에 섞습니다.

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 혼합 재료로 덮습니다. 스펀지의 두 번째 층도 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 혼합 재료로 덮습니다. 세 번째 층을 그 위에 올립니다.

케익을 충분히 식혀줍니다. 상에 내기 전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

카푸치노 필링 만드는 방법

카푸치노 필링을 만들려면 먼저 초콜릿을 녹입니다. 크림이 단단해질 때까지 휘핑합니다. 젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다. 약간 식힙니다.

에스프레소 절반과 커피 리큐르를 젤라틴에 넣고 섞습니다. 그다음 휘핑한 크림에 섞습니다.

커피와 크림 혼합 재료를 절반으로 나눕니다. 한쪽 절반에는 바닐라 설탕을 섞고 다른 절반에는 초콜릿과 코코아 파우더를 섞습니다.

스펀지의 첫 번째 층을 케이크 접시에 놓고 그 위에 커피 리큐르와 에스프레소 조금을 뿌린 후 다크 크림 혼합 재료로 코팅합니다. 스펀지의 두 번째 층을 첫 번째 층 위에 올리고 그 위에 나머지 액체를 뿌려 흰색 바닐라 혼합 재료로 코팅합니다. 그 위에 세 번째 층을 올리고 크림으로 코팅한 뒤 코코아 파우더를 뿌려줍니다.

팁

과일 버전으로는 같은 레몬 껍질과 300g의 통조림 살구나 굴 알맹이(물 뺀 것)를 쿠아르크와 크림 필링에 섞으면 됩니다.

케이크

스위스 롤 스펀지

총 소요 시간: 55 분
16인분

반죽용

정제당 190 (290) g
바닐라 설탕 8 (12) g
소금 1 (2) 꼬집
일반 백밀가루 125 (190) g
옥수수 가루 70 (110) g
베이킹 파우더 1 (1½) 작은술
중간 크기 달걀 4 (6) 개
온수 4 (6) 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

고운 체
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이
베이킹 페이퍼
키친타월

만드는 법

그릇에 설탕, 바닐라 설탕과 소금을 넣고 섞습니다. 다른 그릇에 밀가루, 옥수수 가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐 넣습니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 흰자에 온수를 넣고 단단해질 때까지 휘핑합니다. 설탕 혼합 재료를 천천히 넣고 추가로 넣을 때마다 저어줍니다. 달걀 노른자를 천천히 저어줍니다.

밀가루 혼합물을 달걀과 설탕 혼합 재료 위에 체로 쳐 넣습니다. 밑에서부터 크게 저어 가볍게 섞어줍니다.

베이킹 트레이나 다용도 트레이에 기름 칠을 하고 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다. 혼합 재료를 베이킹 페이퍼 위에 평평하게 펴줍니다.

스위스 롤 스펀지를 오븐에 넣고 구워줍니다.

스펀지를 사용해 스위스 롤을 만드는 경우, 베이킹이 끝나는 즉시 촉촉한 키친타월 위에 놓고 베이킹 페이퍼를 벗기고 말아줍니다. 그다음 식혀줍니다.

준비한 필링을 퍼바랍니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 스위스식 롤빵

프로그램 작동 시간: 25 [24] (26) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동 시간: 15-25 분

선반 높이: 1

스위스 롤 필링

총 소요 시간: 30 분

애드보카트 및 크림 필링용

흰 젤라틴 3 (5) 장
 애드보카트 150 (230) ml
 더블 크림 500 (750) ml

크랜베리 및 크림 필링용

더블 크림 500 (750) ml
 바닐라 설탕 16 (24) g
 병에 든 크랜베리 200 (300) g

망고와 크림 필링용

익은 망고 2 (3) 개(각 300 g)
 왁스 제거한 오렌지 간 껍질 ½ (1) 개
 설탕 120 (180) g
 오렌지 2 (3) 개 즙(각 120 ml)
 라임 1 (1½) 개 즙
 흰 젤라틴 7 (11) 장
 더블 크림 500 (750) ml

뿌리는 장식용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

케이크 반죽
 고운 체

애드보카트 및 크림 필링 만드는 방법

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다. 약간 식힙니다.

약간의 애드보카트를 젤라틴에 섞습니다. 섞은 것을 남은 애드보카트에 전부 넣어 섞어줍니다. 혼합 재료를 냉장고에 넣어 굳혀줍니다.

크림이 단단해질 때까지 휘핑합니다. 애드보카트 혼합 재료가 충분히 단단해지면(저었을 때 저은 자국이 선명함) 휘핑한 크림을 조심스럽게 섞어줍니다. 크림 혼합 재료를 약 30 분간 냉장고에서 굳혀줍니다.

크림 혼합 재료를 스위스 롤 스펀지 위에 펴바릅니다. 길이로 스펀지를 돌돌 말아 접시에 담아낼 때까지 차게 보관합니다. 상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

크랜베리 및 크림 필링 만드는 방법

크림과 바닐라 설탕을 단단해질 때까지 휘핑합니다.

스위스 롤 스펀지 위에 크랜베리를 흩뿌립니다. 그 위에 크림을 펴바릅니다. 길이로 스펀지를 돌돌 말아 접시에 담아낼 때까지 차게 보관합니다.

상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

망고와 크림 필링 만드는 방법

오렌지 껍질, 설탕, 오렌지즙과 라임즙과 함께 망고를 갈아줍니다.

젤라틴을 찬물에 담갔다 빼고 물을 짰 후 전자레인지나 약불로 녹입니다. 약간 식힙니다.

약간의 망고 퓨레를 젤라틴에 섞습니다. 섞은 것을 남은 망고 퓨레에 전부 넣어 섞어줍니다. 혼합 재료를 냉장고에 넣어 굳혀줍니다.

크림이 단단해질 때까지 휘핑합니다. 망고 혼합 재료가 충분히 단단해지면(저었을 때 저은 자국이 선명함) 휘핑한 크림을 조심스럽게 섞어줍니다. 크림 혼합 재료를 약 30 분간 냉장고에서 굳혀줍니다.

크림 혼합 재료를 스위스 롤 스펀지 위에 펴바릅니다. 길이로 스펀지를 돌돌 말아 접시에 담아낼 때까지 차게 보관합니다.

상에 내기 직전에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

케이크

버터 케이크

총 소요 시간: 95 분

20 (30)인분

반죽용

신선한 이스트 42 (63) g
미지근한 우유 200 (300) ml, 3,5 % 지방
강력 백밀가루 500 (750) g
설탕 50 (80) g
소금 ½ (¾) 작은술
부드러운 버터 50 (80) g
중간 크기 달걀 1 (2) 개

토피ング

부드러운 버터 100 (150) g
편으로 된 아몬드 100 (150) g
설탕 120 (180) g
바닐라 설탕 16 (24) g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 나머지 재료를 함께 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 3-4 분간 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 촉촉한 천으로 덮어 줍니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽을 가볍게 치댄 뒤 베이킹 또는 다용도 트레이 위에 펴줍니다. 발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 덮어 발효시킵니다.

버터, 바닐라 설탕과 설탕 절반을 섞어 토피ಂಗ을 만듭니다. 손가락으로 반죽 안에 작은 구멍을 만듭니다. 구멍 안에 버터와 설탕 혼합 재료를 붓습니다. 반죽 위에 남은 설탕과 편으로 된 아몬드를 뿌립니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 케이크를 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

실온에 10 분 동안 두고 발효시킵니다. 그다음 케이크를 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 단계 1 및 2

조리프로그램: 상하단가열

온도: 30 °C

발효 시간: 각 단계별로 20 분

베이킹

자동 프로그램

케이크 | 버터케이크

프로그램 작동 시간: 32 [34] (30) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 175–185 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 20–30 분

선반 높이: 2

케이크

과일 케이크(Ø 15 cm)

총 소요 시간: 225 분 + 과일 준비 12 시간
8인분

케이크용

설탕에 절인 체리 50 g(물 뺀 무게)
건살구 50 g
설탕에 조린 과일 25 g
설탕나 110 g
건포도 110 g
커런트 85 g
브랜드 3 큰술
부드러운 버터 110 g
황설탕 110 g
큰 크기 달걀 2 개
당밀 1 큰술
일반 백밀가루 110 g
혼합 향신료 ¼ 작은술(계피, 넛메그, 올스파이스)
계피 ¼ 작은술
바로 간 넛메그 ⅛ 작은술
잘게 썬 아몬드 25 g
왁스 제거한 레몬 ½ 개 껍질
왁스 제거한 오렌지 ½ 개 껍질

틀용

버터 1 작은술

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 15 cm
베이킹 페이퍼
내유성 페이퍼
조리용 노끈
선반

과일 준비

설탕에 절인 체리, 살구와 절인 과일을
대충 썰고 설탕나, 건포도와 커런트를 넣
어 큰 볼에 담습니다. 브랜드를 넣고 저
은 후 약 12 시간 둡니다.

만드는 법

버터와 설탕을 섞어 크림처럼 만듭니다.
달걀을 하나씩 넣어 젓습니다. 당밀을 넣
습니다.

밀가루와 향신료를 섞습니다. 밀가루 혼
합 재료, 아몬드와 오렌지, 레몬 껍질을
브랜드에 불린 과일에 섞어줍니다.

스프링폼팬에 살짝 기름칠을 해주고 베
이킹 페이퍼를 깔아줍니다.

혼합 재료를 팬에 붓고 평평하게 만듭니
다. 스프링폼팬에 내유성 페이퍼를 두 장
깔아줍니다. 케이크팬에 있는 페이퍼 가
장자리를 조리용 노끈으로 고정합니다.

자동 프로그램:

선반을 오븐에 넣고 굽습니다.

수동 설정:

선반을 오븐에 올려놓고 조리 1단계 및 2
단계에 나온 설정을 사용해 굽습니다.

케이크를 팬에서 식힙니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 생과일케이크 | 15 cm 스프링폼
틀
프로그램 작동 시간: 195 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 140 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 45 분
선반 높이: 1

조리 2단계

온도: 120 °C

작동시간: 150 분

팁

과일 케이크를 내유성 페이퍼와 알루미늄 호일에 싸면 최대 3 개월간 보관할 수 있습니다. 최상의 완성품을 위해서는 브랜디나 쉐리를 주기적으로 더 넣어주시면 됩니다.

케이크

과일 케이크(Ø 20 cm)

총 소요 시간: 270 분 + 과일 준비 12 시간
12인분

재료

설탕에 절인 체리 100 g(물 뺀 무게)
건살구 100 g
설탕에 조린 과일 50 g
설탕 230 g
건포도 230 g
커런트 170 g
브랜드 6 큰술
부드러운 버터 250 g
황설탕 250 g
중간 크기 달걀 4 개
당밀 2 큰술
일반 백밀가루 250 g
혼합 향신료 ½ 작은술(계피, 넛메그, 올 스파이스)
계피 ½ 작은술
바로 간 넛메그 ¼ 작은술
잘게 썬 아몬드 50 g
왁스 제거한 레몬 1 개 껍질
왁스 제거한 오렌지 1 개 껍질

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 20 cm
베이킹 페이퍼
내유성 페이퍼
조리용 노끈
선반

과일 준비

설탕에 절인 체리, 살구와 절인 과일을
대충 썰고 설탕, 건포도와 커런트를 넣
어 큰 볼에 담습니다. 브랜드를 넣고 저
은 후 약 12 시간 둡니다.

만드는 법

버터와 설탕을 섞어 크림처럼 만듭니다.
달걀을 하나씩 넣어 젓습니다. 당밀을 넣
습니다.

밀가루와 향신료를 섞습니다. 밀가루 혼
합 재료, 아몬드와 오렌지, 레몬 껍질을
브랜드에 볼린 과일에 섞어줍니다.

스프링폼팬에 살짝 기름칠을 해주고 베
이킹 페이퍼를 깔아줍니다.

혼합 재료를 팬에 붓고 평평하게 만듭니
다. 스프링폼팬에 내유성 페이퍼를 두 장
깔아줍니다. 케이크팬에 있는 페이퍼 가
장자리를 조리용 노끈으로 고정합니다.

자동 프로그램:

선반을 오븐에 넣고 굽습니다.

수동 설정:

선반을 오븐에 올려놓고 조리 1단계 및 2
단계에 나온 설정을 사용해 굽습니다.

케이크를 팬에서 식힙니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 생과일케이크 | 20 cm 스프링폼
틀
프로그램 작동 시간: 240 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 140 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 60 분
선반 높이: 1
조리 2단계
온도: 120 °C
작동시간: 180 분

팁

과일 케이크를 내유성 페이퍼와 알루미늄 호일에 싸면 최대 3 개월간 보관할 수 있습니다. 최상의 완성품을 위해서는 브랜디나 쉐리를 주기적으로 더 넣어주시면 됩니다.

케이크

과일 케이크(Ø 25 cm)

총 소요 시간: 315 분 + 과일 준비 12 시간
16인분

재료

설탕에 절인 체리 175 g(물 뺀 무게)
건살구 175 g
설탕에 조린 과일 75 g
설탕 360 g
건포도 360 g
커런트 280 g
브랜디 10 큰술
부드러운 버터 400 g
황설탕 400 g
중간 크기 달걀 7 개
당밀 3 큰술
일반 백밀가루 400 g
혼합 향신료 ½ 작은술(계피, 넛메그, 올 스파이스)
계피 ⅓ 작은술
바로 간 넛메그 ½ 작은술
잘게 썬 아몬드 75 g
왁스 제거한 레몬 1½ 개 껍질
왁스 제거한 오렌지 1½ 개 껍질

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 25 cm
베이킹 페이퍼
내유성 페이퍼
조리용 노끈
선반

과일 준비

설탕에 절인 체리, 살구와 절인 과일을
대충 썰고 설탕, 건포도와 커런트를 넣
어 큰 볼에 담습니다. 브랜디를 넣고 저
은 후 약 12 시간 둡니다.

만드는 법

버터와 설탕을 섞어 크림처럼 만듭니다.
달걀을 하나씩 넣어 젓습니다. 당밀을 넣
습니다.

밀가루와 향신료를 섞습니다. 밀가루 혼
합 재료, 아몬드와 오렌지, 레몬 껍질을
브랜디에 불린 과일에 섞어줍니다.

스프링폼팬에 살짝 기름칠을 해주고 베
이킹 페이퍼를 깔아줍니다.

혼합 재료를 팬에 붓고 평평하게 만듭니
다. 스프링폼팬에 내유성 페이퍼를 두 장
깔아줍니다. 케이크팬에 있는 페이퍼 가
장자리를 조리용 노끈으로 고정합니다.

자동 프로그램:
선반을 오븐에 넣고 굽습니다.

수동 설정:
선반을 오븐에 올려놓고 조리 1단계 및 2
단계에 나온 설정을 사용해 굽습니다.

케이크를 팬에서 식힙니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 생과일케이크 | 25 cm 스프링폼
틀
프로그램 작동 시간: 285 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 140 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 75 분
선반 높이: 1

조리 2단계
온도: 120 °C
작동시간: 210 분

팁

과일 케이크를 내유성 페이퍼와 알루미늄 호일에 싸면 최대 3 개월간 보관할 수 있습니다. 최상의 완성품을 위해서는 브랜디나 쉐리를 주기적으로 더 넣어주시면 됩니다.

케이크

구운 치즈케이크

총 소요 시간: 170 분
20인분

베이스용

일반 백밀가루 340 (530) g
베이킹 파우더 4 (6) 작은술
설탕 180 (280) g
중간 크기 달걀 2 (3) 개, 노른자만
버터 180 (280) g

토피ング

중간 크기 달걀 4 (6) 개
중간 크기 달걀 2 (3) 개, 흰자만
설탕 460 (700) g
바닐라 설탕 18 (28) g
커스터드 파우더(바닐라) 85 g (119 g)
레몬 농축액 또는 버터 바닐라 향료
2 (4) 작은술
저지방 쿠아르크 2,3 (3,5) kg

액세서리

다용도 트레이

만드는 법

반죽 재료로 쇼트크러스트 페이스트리를 만들어 베이스를 만듭니다. 약 60 분간 냉장고에 넣어둡니다.

혼합한 재료를 다용도 트레이 위에 넓게 펴니다. 다용도 트레이의 가장자리 위까지 테두리를 만들어 줍니다. 바닥 부분을 포크로 여러 번 찌러줍니다.

토피ング을 위한 재료를 모두 섞어줍니다. 혼합 재료를 베이스 위에 평평하게 펴줍니다.

케이크를 오븐에 넣고 굽습니다.

조리가 끝나면 오븐이 꺼진 상태에서 케이크를 오븐에 5 분간 둡니다.

설정

조리프로그램: 강력굽기
온도: 150-160 °C
예열: 꺼짐
Crisp function: 켜짐
작동시간: 70-80 분
선반 높이: 2 [1] (1)

마블 케이크

총 소요 시간: 80 분
18인분

반죽용

부드러운 버터 250 g
정제당 200 g
바닐라 설탕 8 g
중간 크기 달걀 4 개
사우어 크림 200 ml
일반 백밀가루 400 g
베이킹 파우더 16 g
소금 1 꼬집
코코아 파우더 3 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

원형 팬, Ø 26 cm
선반

만드는 법

버터, 설탕과 바닐라 설탕을 섞습니다. 달걀을 하나씩 넣으면서 ½ 분씩 저어줍니다. 사우어 크림을 넣습니다. 밀가루, 베이킹 파우더와 소금을 섞습니다. 다른 재료를 넣고 저어줍니다.

원형 팬에 기름칠을 하고 혼합 재료의 절반을 붓습니다.

혼합 재료 절반에 코코아 파우더를 섞습니다. 짙은 색의 혼합 재료를 얇은 색의 혼합 재료에 붓습니다. 혼합 재료에 포크를 넣고 휘저어 마블 효과를 내줍니다.

원형 팬을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

케이크를 팬에서 10 분간 놔둡니다. 그다음 팬을 빼고 선반에서 식혀줍니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 마블케이크
프로그램 작동 시간: 55 분

수동

조리프로그램: 팬플러스
온도: 150-160 °C
Booster: 켜짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 50-60 분
선반 높이: 2 [1] (1)

케이크

과일 타르트(퍼프 페이스트리)

총 소요 시간: 60 분

8인분

페이스트리용

퍼프 페이스트리 230 g

토피ング

헤이즐넛 간 것 30 g

잘게 자른 과일 500 g(예: 살구, 자두, 배, 사과, 체리)

토피ング

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

정제당 50 g

바닐라 설탕 1 작은술

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

선반

만드는 법

페이스트리 반죽을 베이킹 팬에 둘러주고 헤이즐넛을 뿌려줍니다.

반죽 위에 과일 조각을 올립니다.

선반을 삽입합니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

달걀, 크림, 설탕과 바닐라 설탕을 섞어 토피ング 만들고 과일 위에 부어줍니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

과일 타르트를 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 과일 플랑 | 퍼프 페이스트리

프로그램 작동 시간: 36 분

수동

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 230 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220-230 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 36-42 분

과일 타르트(쇼트크러스트 페이스트리)

총 소요 시간: 120 분
8인분

페이스트리용

일반 백밀가루 200 g
물 65 ml
버터 80 g
소금 ¼ 작은술

토피ング

헤이즐넛 간 것 30 g
잘게 자른 과일 500 g(예: 살구, 자두, 배, 사과, 체리)

토피ング

중간 크기 달걀 2 개
더블 크림 200 ml
정제당 50 g
바닐라 설탕 1 작은술

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm
선반

만드는 법

버터를 깎둑썰기해 밀가루, 소금, 물과 함께 섞고 빠르게 치대 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 30 분간 냉장고에 넣어둡니다.

페이스트리 반죽을 베이킹 팬에 둘러주고 헤이즐넛을 뿌려줍니다.

반죽 위에 과일을 평평하게 올립니다.

선반을 삽입합니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

달걀, 크림, 설탕과 바닐라 설탕을 섞어 토피ング을 만들고 과일 위에 부어줍니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

과일 타르트를 오븐에 넣고 굽습니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 과일 플랑 | 쇼트크러스트 페이스트리

프로그램 작동 시간: 43 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 팬플러스

온도: 230 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

선반 높이: 1

조리 2단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220-240 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 36-45 분

케이크

자허토르테

총 소요 시간: 70 분
12인분

반죽용

다크 초콜릿 130 g
버터 140 g
가루 설탕 110 g
바닐라 설탕 8 g
중간 크기 달걀 6 개
소금 1 꼬집
정제당 110 g
일반 백밀가루 140 g
베이킹 파우더 1 작은술

글레이징용

살구잼 200 g

글레이즈용

정제당 200 g
물 125 ml
다크 초콜릿 150 g

액세서리

고운 체
선반
스프링폼 케이크팬, Ø 24 cm
베이킹 페이퍼

만드는 법

초콜릿을 녹입니다.

버터와 가루 설탕을 섞어 크림처럼 만듭니다.

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 노른자를 넣고 섞습니다. 초콜릿을 넣고 섞습니다.

밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 함께 섞어줍니다. 달걀 흰자를 소금, 설탕과 함께 단단해질 때까지 휘핑합니다. 또는 밀가루 혼합 재료와 달걀 흰자를 반죽에 섞어도 됩니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

스프링폼팬에 베이킹 페이퍼를 깔고 반죽을 붓습니다. 오븐에 넣고 구워줍니다.

케이크 베이스를 식힙니다. 그동안 살구잼을 쿡탑에서 가열하고 체에 걸러줍니다.

케이크 베이스를 자르고 체로 친 살구잼을 자른 표면과 옆부분에 발라줍니다.

설탕과 물을 끓이다가 초콜릿을 넣고 녹여 글레이즈를 만듭니다.

초콜릿 글레이즈를 자허토르테 위에 고르게 퍼줍니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 초콜릿케이크
프로그램 작동 시간: 55 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 170 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐 케이크를 오븐에 넣은 후 10 분

작동시간: 55 분

선반 높이: 2 [1] (2)

마데이라 케이크

총 소요 시간: 100 분
18인분

반죽용

부드러운 버터 250 g
정제당 250 g
바닐라 설탕 8 g
중간 크기 달걀 4 개
럼 2 큰술
일반 백밀가루 200 g
옥수수 가루 100 g
베이킹 파우더 2 작은술
소금 1 꼬집

틀용

버터 1 작은술
빵가루 1 큰술

액세서리

선반
식빵 팬, 30 cm 길이

만드는 법

팬에 기름칠을 하고 빵가루를 뿌려줍니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

버터에 설탕과 바닐라 설탕을 넣고 부드러워질 때까지 섞어줍니다. 달걀과 럼을 차례로 섞어줍니다.

밀가루, 옥수수 가루, 베이킹 파우더와 소금을 섞습니다. 다른 재료도 넣고 저어줍니다.

식빵 팬에 혼합 재료를 채우고 오븐의 선반 위에 길이로 올려줍니다. 구워줍니다.

케이크를 팬에서 10 분간 놔둡니다. 그다음 팬을 빼고 선반에서 식혀줍니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 파운드케이크
프로그램 작동 시간: 78 [83] (78) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 155-165 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 켜짐
작동시간: 60-70 분
선반 높이: 2 [1] (1)

케이크

초콜릿 견과류 케이크

총 소요 시간: 75 분 + 냉각 시간 12 시간
16인분

재료

버터 200 g
다크 초콜릿 250 g
헤이즐넛 간 것 250 g
정제당 160 g
에스프레소 3 큰술
버번 바닐라 농축액 1 작은술
중간 크기 달걀 6 개

틀용

버터 1 큰술

액세서리

스프링폼 케이크팬, Ø 26 cm 또는 소형
라미킨 24 개(각 100 ml)
베이킹 페이퍼
선반

만드는 법

버터와 초콜릿을 녹입니다. 헤이즐넛, 설탕, 에스프레소와 버번 바닐라 농축액을 섞습니다. 그다음 식혀줍니다.

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 버터와 초콜릿 혼합 재료에 달걀 노른자를 섞어 저어줍니다. 달걀 흰자를 단단해질 때까지 휘핑한 후 혼합 재료에 가볍게 섞어줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

스프링폼팬에 기름칠을 해주고 베이킹 페이퍼를 깔아주거나 라미킨에 기름칠을 해줍니다. 혼합 재료를 스프링폼 팬이나 라미킨에 부어줍니다.

팬을 오븐 선반에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

담아내기 전에 12 시간 냉장고에 넣어둡니다.

설정

자동 프로그램

케이크 | 초콜릿헤이즐넛케이크 | 큰 / 작은 것 여러 개
프로그램 작동 시간 큰: 55 분
프로그램 작동 시간작은 것 여러 개: 40 [28] (40) 분

수동

대형 하나

조리프로그램: 팬플러스
온도: 150 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 55 분
선반 높이: 2 [1] (1)

소형 몇 개

조리프로그램: 팬플러스
온도: 150 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 40 [28] (40) 분
선반 높이: 2 [1] (2)

팁

신선한 베리류와 함께 담아냅니다. 라미킨 12 개의 경우 재료 양을 반으로 줄입니다. 조리 시간은 동일합니다.

슈톨렌

총 소요 시간: 160 분
한 덩이(15개 슬라이스)

반죽용

신선한 이스트 42 g
바닐라 설탕 8 g
미지근한 우유 70 ml, 3,5 % 지방
건포도 200 g
잘게 썬 아몬드 50 g
캔디드 레몬필 50 g
캔디드 오렌지필 50 g
럼 2-3 큰술
부드러운 버터 275 g
강력 백밀가루 500 g
소금 1 꼬집
정제당 100 g
레몬 껍질 ½ 작은술
중간 크기 달걀 1 개

글레이징용

버터 75 g

뿌리는 장식용

정제당 50 g

더스팅용

가루 설탕 35 g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트와 바닐라 설탕을 우유에서 녹이고 뚜껑을 덮은 채로 15 분간 둡니다.

건포도, 아몬드, 레몬필과 오렌지필을 럼에 섞어 한 쪽에 둡니다.

이스트 우유, 버터, 밀가루, 소금, 설탕, 레몬 껍질과 달걀을 섞고 치대어 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 레몬필, 오렌지필, 건포도, 아몬드와 럼을 섞고 살짝 치대줍니다.

반죽을 볼에 넣고 오븐 내부에 놓은 후 촉촉한 천으로 덮어줍니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

살짝 밀가루를 뿌린 작업대에서 반죽을 30 cm 길이의 슈톨렌 모양으로 만들어 줍니다. 베이킹 또는 다용도 트레이에 올려 오븐에 넣고 구워줍니다.

글레이징을 위해 버터를 녹여 슈톨렌이 따뜻할 때 위에 발라줍니다. 위에 설탕을 뿌려줍니다.

식혀서 가루 설탕을 충분히 뿌려줍니다.

설정

반죽 발효하기

조리프로그램: 상하단가열

온도: 30 °C

발효 시간: 60 분

베이킹

자동 프로그램

케이크 | 슈톨렌빵

프로그램 작동 시간: 60 [55] (60) 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 150-160 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 55-65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

슈톨렌을 알루미늄 호일에 넣어 밀봉되어 공기가 통하지 않는 비닐 백에 보관합니다.

케이크

과일 소보로 케이크

총 소요 시간: 150 분
20 (30)인분

반죽용

신선한 이스트 42 (63) g
미지근한 우유 150 (220) ml, 3,5 % 지방
강력 백밀가루 450 (680) g
설탕 50 (80) g
부드러운 버터 90 (140) g
중간 크기 달걀 1 (2) 개

토피ング

사과 1,25 (1,9) kg

슈트루델 크럼블용

일반 백밀가루 240 (360) g
설탕 150 (230) g
바닐라 설탕 16 (24) g
계피 1 (2) 작은술
부드러운 버터 150 (230) g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 버터와 달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

사과를 깎고 씨를 뺀 후 웨지 모양으로 잘라줍니다.

반죽을 가볍게 치댄 뒤 베이킹 또는 다용도 트레이 위에 펴줍니다. 반죽 위에 고르게 사과를 깔아줍니다. 밀가루, 설탕, 바닐라 설탕과 계피를 섞습니다. 버터에 함께 섞어서 크럼블 혼합 재료를 만듭니다. 사과 위에 뿌려줍니다.

케이크를 오븐에 넣고 발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

케이크가 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간 부풀리기

발효 2단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 30 °C
발효 시간: 30 분

베이킹

자동 프로그램

케이크 | 슈트로이젤 과일케이크
프로그램 작동 시간: 56 [48] (56) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 170-180 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 켈짐 [꺼짐] (켈짐)
작동시간: 45-55 분
선반 높이: 3 [2] (2)

팁

사과 대신 씨를 뺀 자두나 체리 1 kg를 사용할 수도 있습니다.

구운 요리

비스킷

총 소요 시간: 135 분
70개(트레이 2 개)

재료

일반 백밀가루 250 (380) g
베이킹 파우더 ½ (1) 작은술
정제당 80 (120) g
바닐라 설탕 8 (12) g
럼 에센스 1 (1½) 작은술
물 3 (4) 큰술
부드러운 버터 120 (180) g

액세서리

밀대
비스킷 커터
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이 2 개

만드는 법

밀가루, 베이킹 파우더, 설탕과 바닐라 설탕을 섞습니다. 재료 나머지를 넣어준 뒤 빠르게 치대어 매끈한 반죽으로 만듭니다. 최소 60 분간 냉장고에 넣어둡니다.

반죽을 약 3 mm 두께로 밀어 비스킷 모양으로 자른 후 베이킹 또는 다용도 트레이 위에 올립니다.

비스킷을 오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 비스킷 | 베이킹트레이 1개 / 베이킹트레이 2개
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 1개: 25 [24] (25) 분
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 2개: 26 분

수동

조리프로그램: 팬플러스
온도: 140-150 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 25-35 분
선반 높이 베이킹트레이 1개: 2 [2] (1)
선반 높이 베이킹트레이 2개:
1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 하나씩 만들어줍니다.

블루베리 머핀

총 소요 시간: 50 분
12개

재료

일반 백밀가루 225 g
설탕 110 g
베이킹 파우더 8 g
바닐라 설탕 8 g
소금 1 꼬집
꿀 1 큰술
중간 크기 달걀 2 개
버터밀크 100 ml
부드러운 버터 60 g
블루베리 250 g
일반 백밀가루 1 큰술

액세서리

종이 케이크 케이스 12개, Ø 5 cm
컵 포함 12개 컵 머핀 틀 Ø 5 cm
선반

만드는 법

밀가루, 설탕, 베이킹 파우더, 바닐라 설탕과 소금을 섞습니다. 꿀, 달걀, 버터밀크와 버터를 넣고 짧게 저어줍니다.

블루베리와 밀가루를 섞어 혼합 재료에 조심스럽게 섞어줍니다.

머핀 틀에 종이 케이스를 끼워줍니다. 머핀 틀에 혼합 재료를 평평하게 나눠 넣어줍니다.

머핀 팬을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 블루베리머핀
프로그램 작동 시간: 38 [41] (38) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 165-175 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐 [켜짐] (꺼짐)
작동시간: 35-45 분
선반 높이: 2 [1] (1)

팁

이 레시피에는 신선한 블루베리가 가장 좋습니다. 냉동 블루베리는 해동하지 않고 냉동실에서 꺼내 바로 넣어줍니다.

구운 요리

린처 비스킷

총 소요 시간: 70 분
30개

비스킷용

버터 200 g
일반 백밀가루 300 g
가루 설탕 100 g
바닐라 설탕 8 g
중간 크기 달걀 2개, 노른자만
간 아몬드 100 g
왁스 제거한 레몬 ½ 개 간 껍질

필링용

레드커런트 젤리 200 ml

액세서리

랩
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이
원형 비스킷 커터(2 가지 크기)

만드는 법

버터를 깎둑썰기해 밀가루, 가루 설탕, 바닐라 설탕, 달걀 노른자, 아몬드와 레몬 껍질을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 랩에 싼 후 냉장고에서 30 분간 숙성합니다.

반죽을 약 2 mm 두께로 밀어 원 모양으로 자릅니다. 절반의 비스킷에는 가운데 구멍을 뚫어줍니다(비스킷이 클 경우 3 개의 구멍을 뚫어줍니다).

베이킹 또는 다용도 트레이에 비스킷을 올리고 오븐에 넣어 열은 노란 색이 될 때까지 구워줍니다.

조리 후 잠깐 식혀줍니다. 레드커런트 젤리를 약한 불에 가열해 미지근한 상태에서 구멍이 없는 비스킷 위에 올립니다. 구멍이 있는 비스킷을 그 위에 올려줍니다. 위에 가루 설탕을 뿌려줍니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 잼쿠키 (Linzer Augen) | 베이킹트레이 1개 / 베이킹트레이 2개
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 1개: 12 분
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 2개: 17 분

수동

트레이 1 개

조리프로그램: 팬플러스
온도: 160 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 10-15 분
선반 높이: 2

트레이 2 개

조리프로그램: 팬플러스
온도: 160 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 13-19 분
선반 높이: 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3)

팁

재료량은 베이킹 트레이 2 개 분량입니다. 베이킹 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 하나씩 만들어줍니다.

아몬드 마카롱

총 소요 시간: 35 분
30개

재료

비터 아몬드 100 g, 데친 것
스위트 아몬드 200 g, 데친 것
정제당 600 g
소금 1 꼬집
중간 크기 달걀 4 개, 흰자만

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이 2 개
베이킹 페이퍼
짤주머니와 일반 깍지

만드는 법

아몬드를 두 번으로 나누어 설탕 약 1/3
가량을 넣고 분쇄기에 갈아줍니다.

남은 설탕, 약간의 소금과 적당한 달걀
흰자와 함께 섞어 페이스트를 만들어줍
니다.

다용도 트레이나 베이킹 트레이에 베이
킹 페이퍼를 깔아줍니다. 짤주머니를 사
용해 혼합 재료를 작은 공 모양으로 트레
이 위에 짜줍니다.

조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자
동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

손가락 뒤를 적셔 마카롱을 펴줍니다.

자동 프로그램:

아몬드 마카롱을 오븐에 넣고 노릇하게
될 때까지 굽습니다.

수동 설정:

아몬드 마카롱을 오븐에 올리고 조리 2
단계 및 3단계에 나온 설정을 사용해 굽
습니다.

마카롱을 식혀서 베이킹 페이퍼에서 떼
어냅니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 아몬드 마카롱 | 베이킹트레
이 1개 / 베이킹트레이 2개
프로그램 작동 시간: 15 분

수동

트레이 1 개

조리 1 단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 200 °C
Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

조리 2단계

온도: 180 °C

작동시간: 11 분

선반 높이: 2 [3] (2)

조리 3단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 2-4 분

트레이 2 개

조리 1 단계

조리프로그램: 상하단가열

온도: 200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

구운 요리

조리 2단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 170 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 11 분

선반 높이: 1+3 [2+4] (1+3)

조리 3단계

온도: 180 °C

작동시간: 2-6 분

팁

- 쓴 아몬드 는 달콤한 아몬드와 ½작은 술의 쓴 아몬드 농축액으로 대체할 수 있습니다.
- 재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 하나씩 만들어줍니다.

쇼트브레드 비스킷

총 소요 시간: 50 분
50 (75)개(트레이 2 개)

재료

부드러운 버터 160 (240) g
황설탕 50 (80) g
가루 설탕 50 (80) g
바닐라 설탕 8 (12) g
소금 1(2)꼬집
일반 백밀가루 200 (300) g
중간 크기 달걀 1 (2) 개, 흰자만

액세서리

짤주머니
별모양 깍지, 9 mm
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이 2 개

만드는 법

버터가 크림처럼 될 때까지 저어줍니다.
설탕, 가루 설탕, 바닐라 설탕과 소금을
넣고 부드러워질 때까지 저어줍니다. 그
다음 밀가루를 섞고 달걀 흰자를 섞어주
니다.

반죽을 짤주머니에 넣고 베이킹 트레이
나 다용도 트레이에 약 5-6 cm 길이로
길게 짜줍니다.

쇼트브레드 비스킷을 오븐에 넣고 노릇
해질 때까지 구워줍니다.

설정**자동 프로그램**

쿠키/머핀 | 드롭쿠키 | 베이킹트레이 1
개 / 베이킹트레이 2개
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 1개:
22 [21] (31) 분
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 2개:
33 분

수동

베이킹트레이 1개
조리프로그램: 팬플러스
온도: 150-160 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 20-30 분
선반 높이: 2 [2] (1)

베이킹트레이 2개
조리프로그램: 팬플러스
온도: 140-150 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 30-40 분
선반 높이: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레
이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나
누거나 하나씩 만들어줍니다.

구운 요리

바닐라 비스킷

총 소요 시간: 110 분
90 (130)개(트레이 2 개)

반죽용

일반 백밀가루 280 (420) g
부드러운 버터 210 (320) g
정제당 70 (110) g
간 아몬드 100 (150) g

더스팅용

바닐라 설탕 70 (110) g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이 2 개

만드는 법

밀가루, 버터, 설탕과 아몬드를 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 반죽을 약 30 분간 냉장합니다.

반죽을 약 7 g 무게의 작은 덩이로 나눠줍니다. 작은 덩이를 밀어 원뿔이나 초승달 모양을 잡아주고 베이킹 트레이 또는 다용도 트레이에 놓습니다.

바닐라 비스킷을 오븐에 넣고 약간 노릇한 색이 될 때까지 굽습니다.

아직 따뜻할 때 바닐라 설탕으로 코팅해줍니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 바닐라 비스킷 | 베이킹트레이 1개/ 베이킹트레이 2개
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 1개:
31 분
프로그램 작동 시간 베이킹트레이 2개:
35 [36] (40) 분

수동

베이킹트레이 1개

조리프로그램: 팬플러스
온도: 140-150 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 25-35 분
선반 높이: 2 [2] (1)

베이킹트레이 2개

조리프로그램: 팬플러스
온도: 135-145 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 30-40 분
선반 높이: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

팁

재료량은 트레이 2 개 분량입니다. 트레이 1 개에 대해서는 분량을 절반으로 나누거나 하나씩 만들어줍니다.

호두 머핀

총 소요 시간: 95 분
12개

재료

건포도 80 g
럼 40 ml
부드러운 버터 120 g
설탕 120 g
바닐라 설탕 8 g
중간 크기 달걀 2 개
일반 백밀가루 140 g
베이킹 파우더 1 작은술
크게 썬 호두 120 g

액세서리

컵 포함 12개 컵 머핀 틀 Ø 5 cm
종이 케이스, Ø 5 cm
선반

만드는 법

건포도 위에 럼을 뿌리고 약 30 분간 절여줍니다.

버터가 크림처럼 될 때까지 저어줍니다. 설탕, 바닐라 설탕과 달걀을 천천히 넣어 섞어줍니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 섞어줍니다. 호두를 섞어넣습니다. 마지막으로 럼으로 건포도를 넣습니다.

머핀 틀에 종이 케이스를 끼워줍니다. 스펀가락 2 개를 사용해 머핀컵에 혼합 재료를 같은 양으로 나눠줍니다.

머핀 팬을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 호두 머핀
프로그램 작동 시간: 38 분

수동

조리프로그램: 팬플러스
온도: 150-160 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 30-40 분
선반 높이: 2 [1] (1)

구운 요리

슈 번

총 소요 시간: 80 분
12(18)개

재료

물 250 (375) ml
버터 50 (75) g
소금 1 (2) 꼬집
일반 백밀가루 170 (225) g
중간 크기 달걀 4 (6) 개
베이킹 파우더 1 (1½) 작은술

액세서리

짤주머니
별모양 깍지, 11 mm
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

소스팬에 물, 버터와 소금을 끓여줍니다.

팬을 쿡탑에서 내립니다. 모든 가루를 끓는 액체에 모두 넣은 뒤 혼합 재료가 뭉쳐질 때까지 휘핑합니다. 팬을 다시 불에 올리고 팬 밑바닥에 하얀 막이 생길 때까지 저어줍니다.

혼합 재료를 불에 부어줍니다. 달걀을 조금씩 넣어 섞어주고 윤기 나는 반죽이 될 때까지 혼합 재료를 치대줍니다. 그다음 베이킹 파우더를 섞어줍니다.

혼합 재료를 짤주머니에 넣습니다. 베이킹 또는 다용도 트레이에 장미 모양으로 짜줍니다. 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

베이킹이 끝나면 슈를 수평으로 절반 잘라 식혀줍니다. 촉촉한 페이스트리 부분은 제거해줍니다.

설정

자동 프로그램

쿠키/머핀 | 슈크림빵
프로그램 작동 시간: 48 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 160-170 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 15 분 이후꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/자동 분출 1 회
작동시간: 45-55 분
선반 높이: 2 [1] (1)

슈 번 필링

총 소요 시간: 20 분

슈 번 12 (18) 개

굴 크림 필링용

더블 크림 400 (600) ml

바닐라 설탕 16 (24) g

휘핑 크림 스티프너 16 (24) g

통조림굴 350 (530) g, 물 뺀 것(물 뺀 무게)

모렐로 체리 크림 필링용

병에 든 모렐로 체리 350 (530) g(물 뺀 무게)

모렐로 체리즙 100 (150) ml(병에서 따른 것)

설탕 40 (60) g

옥수수 가루 1 (1½) 큰술

물 1 (2) 큰술

더블 크림 500 (750) ml

가루 설탕 30 (40) g

바닐라 설탕 8 (12) g

휘핑 크림 스티프너 16 (24) g

커피 크림 필링용

더블 크림 750 ml (1,125 l)

정제당 100 (150) g

인스턴트 커피 2 (3) 작은술

휘핑 크림 스티프너 16 (24) g

뿌리는 장식용

가루 설탕 1 큰술

액세서리

짤주머니

별모양 깍지, 12 mm

굴 크림 필링 만드는 법

바닐라 설탕과 크림 스티프너를 넣은 크림을 단단해질 때까지 휘핑합니다. 과일
의 물을 빼고 슈의 밑부분 절반에 넣어
줍니다. 짤주머니에 크림을 붓고 과일 위
에 크림을 짜줍니다.

필링 위에 윗부분 절반을 올리고 가루 설탕
을 뿌려 냅니다.

모렐로 체리 크림 필링 만드는 법

체리의 물을 빼고 즙을 모아둡니다.

체리즙과 설탕을 끓입니다.

옥수수 가루와 약간의 물을 섞어 뜨거운
액체에 섞어줍니다. 끓으면 체리를 넣고
식혀줍니다.

크림을 약 ½ 분간 휘핑합니다. 가루 설탕
을 체로 쳐서 바닐라 설탕 및 크림 스티
프너와 함께 크림에 섞고 단단해질 때까
지 휘핑합니다. 설탕 혼합 재료를 크림에
넣고 단단해질 때까지 휘핑합니다.

슈의 밑부분 절반을 체리 혼합 재료로 채
웁니다. 짤주머니에 크림을 붓고 체리 위
에 크림을 짜줍니다.

필링 위에 윗부분 절반을 올리고 가루 설탕
을 뿌려 냅니다.

커피 크림 필링 만드는 법

크림에 설탕, 인스턴트 커피와 크림 스티
프너를 넣고 단단해질 때까지 휘핑한 다
음 짤주머니에 부어줍니다.

커피 크림을 슈의 밑부분 절반에 넣어줍
니다.

필링 위에 윗부분 절반을 올리고 가루 설탕
을 뿌려 냅니다.

바게트

총 소요 시간: 120 분
10슬라이스 바게트 두 개

재료

신선한 이스트 21 g
냉수 270 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
설탕 ½ 작은술
부드러운 버터 1 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽을 절반으로 나눠줍니다. 각 반죽을 35 cm 길이의 바게트 모양으로 잡아줍니다. 바게트를 베이킹 또는 다용도 트레이에 수평으로 놓고 1 cm 깊이로 대각선 칼집을 내줍니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 바게트를 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

발효 2단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 15분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

빵 | 바게트빵
프로그램 작동 시간: 69 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 190-200 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 2 [1] (1)

빵

스위스 농가빵

총 소요 시간: 160 분
한 덩이(15개 슬라이스)

재료

신선한 이스트 25 g
미지근한 우유 300 ml
강력 백밀가루 350 g
호밀가루 150 g
소금 1 작은술

더스팅용

일반 백밀가루 1 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루와 소금을 넣고 부드럽고 매끈한 반죽이 될 때까지 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에 60 분 동안 두고 발효시킵니다.

반죽을 원형의 빵 모양으로 만들고 다용도 트레이에 올립니다. 밀가루를 뿌려줍니다. 반죽 위에 길이로 또는 대각선으로 칼집을 1 cm 깊이로 내줍니다.

실온에 30 분 동안 두고 발효시킵니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

빵 | 스위스 농가빵
프로그램 작동 시간: 48 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 180-210°C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
2 회, 첫 번째로는 6 분 이후, 두 번째로는 추가 6 분 이후
작동시간: 40 분
선반 높이: 2 [1] (2)

팁

쏟어놓은 햄이나 견과류를 넣어 반죽에 맛을 첨가합니다.

스펠트 빵

총 소요 시간: 130 분
한 덩이(20개 슬라이스)

재료

당근 120 g
신선한 이스트 42 g
냉수 210 ml
스펠트 통밀가루 300 g
스펠트 백밀가루 200 g
소금 2 작은술
통아몬드 100 g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

당근을 잘게 갈아줍니다.

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금과 당근을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 4-5 분간 치대줍니다.

아몬드를 넣고 다시 2-3 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽을 살짝 치대어 25 cm 길이의 빵 모양으로 만듭니다. 베이킹 트레이 또는 다용도 트레이에 빵을 놓습니다. 빵에 대각선으로 ½ cm 깊이의 칼집을 여러 번 내줍니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 빵 반죽을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 빵 반죽을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

발효 2단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 15분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

빵 | 스펠트 밀빵
프로그램 작동 시간: 72 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 180-190 °C

Booster: 쪼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 50-60 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

아몬드 대신 호두 또는 호박씨를 사용할 수도 있습니다.

플랫브레드

총 소요 시간: 100 분
플랫브레드 1 개(8 인분)

반죽용

신선한 이스트 42 g
냉수 200 ml
강력 백밀가루 375 g
소금 1½ 작은술
올리브유 2 큰술

글레이징용

물
올리브유 ½ 큰술

뿌리는 장식용

니젤라씨 ½ 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루와 소금, 기름을 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

직경이 약 25 cm가 되도록 반죽을 넓게 밀어 베이킹 또는 다용도 트레이에 올려줍니다.

물을 살짝 발라줍니다. 니젤라씨를 뿌린 후 플랫브레드 반죽에 부드럽게 눌러줍니다. 올리브유를 발라줍니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 빵 반죽을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 빵 반죽을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

발효 2단계
실온에
발효 시간: 10 분

베이킹

자동 프로그램

빵 | 플랫브레드
프로그램 작동 시간: 44 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 200-210°C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

다음 재료를 도우에 섞어 반죽하셔도 됩니다: 구운 양파 50 g과 프로방스 허브 2 작은술 또는 잘게 썬 검정 올리브 50 g, 잘게 썬 잣 1 큰술과 로즈마리 1 작은술.

플레이티드 브레드

총 소요 시간: 140 분
한 덩이(16슬라이스)

반죽용

신선한 이스트 42 g
미지근한 우유 150 ml, 3,5 % 지방
강력 백밀가루 500 g
설탕 70 g
버터 100 g
중간 크기 달걀 1 개
레몬 껍질 1 작은술
소금 2 꼬집

글레이징용

우유 2 큰술, 3,5 % 지방

뿌리는 장식용

편으로 된 아몬드 20 g
빙당 20 g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 버터, 달걀, 레몬 껍질 및 소금에 넣은 후 부드러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽을 각 300 g의 길다란 40 cm의 반죽 3 개로 나눕니다. 반죽 3 개를 꼬아서 베이킹 또는 다용도 트레이에 놓습니다.

꼬아 만든 반죽 위에 우유를 발라주고 아몬드와 정백당을 뿌려줍니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 만든 빵 반죽을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 빵 반죽을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

발효 2단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 15분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

빵 | 과배기빵
프로그램 작동 시간: 55 [50] (55) 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 160-170°C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

원하는 경우 건포도 100 g도 같이 넣어 반죽하셔도 됩니다.

스위스 플레이티드 브레드

총 소요 시간: 120 분
한 덩이(20개 슬라이스)

재료

강력 백밀가루 675 g
스펠트 백밀가루 75 g
부드러운 버터 120 g
소금 2 작은술
신선한 이스트 42 g
미지근한 우유 400 ml

액세서리

고운 체
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

볼에 밀가루를 체쳐 넣고 버터와 소금을 넣어줍니다. 이스트를 우유에 녹이고 밀가루 혼합 재료에 넣습니다.

모든 재료를 함께 섞어 매끄러운 반죽으로 만들어줍니다. 반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에 약 60 분 동안 두고 발효시킵니다.

반죽을 3 개의 길다란 반죽으로 등분합니다. 반죽 3 개를 꼬아서 베이킹 또는 다용도 트레이에 놓습니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

빵 | 과배기빵
프로그램 작동 시간: 55 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 190 °C
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출 2 회, 첫 번째로는 6 분 이후, 두 번째로는 추가 6 분 이후
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 55 분
선반 높이: 2 [1] (2)

견과류 브레드

총 소요 시간: 200 분
한 덩이(25슬라이스)

반죽용

굵게 분쇄한 호밀 175 g
통밀가루 500 g
건조 이스트 14 g
소금 2 작은술
당밀 75 g
미지근한 버터밀크 500 ml
반으로 찢긴 호두 50 g
통헤이즐넛 100 g

틀용

버터 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
선반
냉각 선반

만드는 법

거친 호밀, 밀가루, 건조 이스트와 소금을 섞어줍니다. 당밀과 버터밀크를 넣어 매끄러운 반죽이 될 때까지 4-5 분간 치대줍니다. 견과류를 넣고 다시 2-3 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 표시된 설정을 사용해 반죽을 부풀립니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 밀가루를 뿌린 작업대에서 부드러운 반죽을 살짝 치대주고 약 28 cm 길이의 롤로 모양을 만든 뒤 식빵 팬에 넣어줍니다.

팬을 오븐 안 선반에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

굽고 나면 식빵 팬에서 빵을 꺼내 선반에 올려 식히고 밀봉 용기에 넣어 보관합니다. 빵은 썰기 전에 하루 정도 두었다가 먹어야 가장 맛있습니다.

설정

반죽 발효하기

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간 부풀리기
전원이 꺼진 오븐 안에서 다시 15 분간 발효시킵니다.

베이킹

자동 프로그램

빵 | 견과류 브레드
프로그램 작동 시간: 105 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 150-160 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회, 첫 번째로는 3 분 이후, 두 번째로는 추가 10 분 이후
작동시간: 95-105 분
선반 높이: 2 [1] (1)

빵

혼합 호밀빵

총 소요 시간: 140 분
한 덩이(20개 슬라이스)

반죽용

신선한 이스트 21 g
보리 몰트 엑스트랙트 1 큰술
냉수 350 ml
호밀가루 350 g
강력 백밀가루 170 g
소금 2½ 작은술
액체 사워 도우 75 g

틀용

버터 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
선반

만드는 법

이스트와 보리 몰트 엑스트랙트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금과 사우어도 우를 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 3-4 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 고무 스패출라로 도우를 가볍게 치대고 식빵 팬에 옮깁니다. 젖은 고무 스패출라로 윗부분을 평평하게 만들어줍니다.

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

그다음 빵을 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간
부풀리기

발효 2단계

조리프로그램: 상하단가열
온도: 30 °C
발효 시간: 15 분

베이킹

자동 프로그램

빵 | 호밀 섞인 빵
프로그램 작동 시간: 69 [67] (69) 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열
온도: 220 °C, 15 분 후 190 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회, 첫 번째로는 1 분 이후, 두 번째로는 추가 7 분 이후

작동시간: 55-65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

보리 몰트 엑스트랙트 대신 꿀이나 당밀을 사용할 수도 있습니다.

씨드 롤

총 소요 시간: 140 분
한 덩이(25슬라이스)

반죽용

신선한 이스트 42 g
냉수 420 ml
호밀가루 400 g
강력 백밀가루 200 g
소금 3 작은술
꿀 1 작은술
액체 사워 도우 150 g
아마씨 20 g
해바라기씨 50 g
참깨 50 g

뿌리는 장식용

참깨 1 큰술
아마씨 1 큰술
해바라기씨 1 큰술

글레이징용

물

틀용

버터 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
선반

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 꿀과 사우어도우를 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 3-4 분간 치대줍니다.

아마씨, 해바라기씨와 참깨를 넣고 다시 1-2 분간 치대줍니다.

반죽을 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 고무 스페츨라로 도우를 가볍게 치대고 식빵 팬에 옮깁니다. 젖은 고무 스페츨라로 윗부분을 평평하게 만들어주고 물을 바른 뒤 섞은 씨앗을 뿌려줍니다.

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

그다음 빵을 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

발효 2단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 30 °C
발효 시간: 10-15 분

베이킹

자동 프로그램

빵 | 씨앗빵
프로그램 작동 시간: 69 [66] (69) 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가

열

온도: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분

출 2 회,

첫 번째로는 1 분 이후, 두 번째로는 추가

7 분 이후

작동시간: 55-65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

타이거 브레드

총 소요 시간: 125 분
한 덩이(15개 슬라이스)

브레드용

신선한 이스트 15 g
미지근한 물 300 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
버터 20 g

토피ング

쌀가루 100 g
물 125 ml
설탕 1 작은술
건조 이스트 5 g

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
선반

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금과 버터를 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들어 입구를 덮은 볼에 넣고 30 분 동안 실온에서 발효시킵니다.

그동안 토피ング을 위한 재료를 섞어주고 위를 덮어준 후 실온에서 30 분간 발효시킵니다.

그다음 반죽을 30 cm 정사각형으로 밀어줍니다. 2 곳의 측면에서 중간까지 접어줍니다. 접혀진 부분에서 시작해 반죽을 말아 식빵 팬에 넣습니다. 입구를 덮어 다시 30 분간 발효시킵니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

빵에 토피ング을 발라줍니다.

수동 설정:

빵 반죽을 오븐에 놓고 조리 1단계 및 2 단계에 나온 설정을 사용해 굽습니다.

자동 프로그램:

빵 반죽을 오븐에 넣고 굽습니다.

설정

자동 프로그램

빵 | 타이거 빵
프로그램 작동 시간: 35 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 220 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
2 회, 첫 번째로는 오븐에 요리를 넣은 직후,
두 번째로는 5 분 이후
작동시간: 20 분
선반 높이: 2 [1] (2)

조리 2단계
조리프로그램: 팬플러스
온도: 175-200 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 10-15 분

화이트 브레드(식빵 팬)

총 소요 시간: 140 분
한 덩이(25슬라이스)

반죽용

신선한 이스트 21 g
냉수 290 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
설탕 ½ 작은술
버터 1 큰술

틀용

버터 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 30 cm 길이
선반

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 반죽을 살짝 치대주고 약 28 cm 길이의 롤 모양으로 만들어 식빵 팬에 넣어줍니다. 가로로 약 1 cm 깊이로 칼집을 넣어줍니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 빵 반죽을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

발효 2단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 15분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

빵 | 식빵 | 베이킹틀
프로그램 작동 시간: 87 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
1 회,

오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 55-65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

화이트 브레드(자유 형태)

총 소요 시간: 140 분
한 덩이(20개 슬라이스)

재료

신선한 이스트 21 g
냉수 260 ml
강력 백밀가루 500 g
소금 2 작은술
설탕 ½ 작은술
버터 1 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽을 살짝 치대어 25 cm 길이의 빵 모양으로 만듭니다. 베이킹 트레이 또는 다용도 트레이에 빵을 놓습니다. 1 cm 깊이로 여러 번 칼집을 내줍니다.

자동 프로그램:
자동 프로그램을 시작하고 빵 반죽을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:
발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 빵 반죽을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간
부풀리기

발효 2단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 15분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

빵 | 식빵 | 트레이 위
프로그램 작동 시간: 64 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회,
첫 번째로는 1 분 이후, 두 번째로는 추가 8 분 이후

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 2 [1] (1)

다크 믹스 통곡빵

총 소요 시간: 140 분
한 덩이(20개 슬라이스)

반죽용

통밀가루 350 g
호밀가루 150 g
건조 이스트 7 g
소금 2½ 작은술
냉수 300 ml
꿀 1 작은술
기름 50 ml

뿌리는 장식용

통밀가루 1 큰술

틀용

버터 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
선반

만드는 법

밀가루, 건조 이스트와 소금을 섞어줍니다. 물, 꿀과 기름을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

식빵 팬을 기름칠해줍니다. 반죽을 살짝 치대주고 약 23 cm 길이의 롤 모양으로 만들어 식빵 팬에 넣어줍니다. 가로로 여러 번 칼집을 내준 후 십자형으로 1 cm 깊이의 칼집을 내어 작은 정사각형 모양을 만들어줍니다. 밀가루를 뿌려줍니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 빵 반죽을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 빵 반죽을 발효시킨 후 굽습니다. 빵을 오븐에 넣고 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간
부풀리기

발효 2단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 15분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

빵 | 혼합곡물빵

프로그램 작동 시간: 92 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회, 첫 번째로는 1 분 이후, 두 번째로는 추가 8 분 이후

작동시간: 55-65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

진저 빵

총 소요 시간: 120 분
한 덩이(15개 슬라이스)

브레드용

신선한 이스트 25 g
미지근한 우유 100 ml, 3,5 % 지방
강력 백밀가루 500 g
소금 1 꼬집
버터 90 g
중간 크기 달걀 2 개
생강 시럽 3 큰술
보관한 생강 줄기 40 g, 잘게 썬 것
계피 1 작은술
빙당 100 g

틀용

버터 1 큰술
설탕 1 큰술

액세서리

식빵 팬, 25 cm 길이
선반

만드는 법

이스트를 우유에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 버터, 달걀과 생강 시럽을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치댁니다. 반죽을 공 모양으로 만들어 볼에 넣고 60 분 동안 실온에서 발효시킵니다.

팬에 기름칠을 하고 설탕을 뿌려줍니다.

잘게 썬 생강, 계피와 정백당을 반죽에 넣고 치대줍니다. 반죽을 식빵 모양으로 만들고 식빵 팬에 넣어 15 분간 더 발효시킵니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

빵 반죽 위에 설탕을 뿌립니다.

자동 프로그램:

빵 반죽을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

수동 설정:

빵 반죽을 오븐에 놓고 조리 2단계 및 3 단계에 나온 설정을 사용해 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

빵 | 단 빵
프로그램 작동 시간: 40 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 200 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
선반 높이: 2 [1] (2)

조리 2단계
온도: 190 °C
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후
작동시간: 5 분

조리 3단계
조리프로그램: 팬플러스
온도: 160-170 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 35 분

롤빵

멀티그레인 롤

총 소요 시간: 140 분
8개

반죽용

밀기울 10 g
치아시드 25 g
해바라기씨 25 g
소금 ½ 작은술
미지근한 물 240 ml
스펠트 백밀가루 150 g
통밀가루 150 g
설탕 1꼬집
소금 1 작은술
신선한 이스트 10 g
식초 ½ 작은술
기름 1 작은술

글레이징용

물

더스팅용

아마씨 1 큰술
참깨 1 큰술
양귀비씨 1 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

밀기울, 치아시드, 해바라기씨, 소금과 물을 섞어 최소 90 분간 절입니다.

밀가루와 설탕, 소금을 섞습니다. 위에 이스트를 뿌려줍니다. 물을 포함해 식초, 기름과 씨를 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 9-10 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

아마씨, 참깨와 양귀비씨를 섞어줍니다.

부드러운 반죽을 각각 75 g인 8 개 브레드 롤로 만들어줍니다. 약간의 물을 위에 발라주고 섞은 씨를 올려준 뒤 베이킹 또는 다용도 트레이에 놓습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작하고 롤을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 롤을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간 부풀리기

발효 2단계

특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간 부풀리기

베이킹

자동 프로그램

롤빵 | 잡곡 롤빵

프로그램 작동 시간: 77 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스

온도: 170-180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 2 [1] (1)

화이트 롤

총 소요 시간: 140 분
8개

반죽용

신선한 이스트 10 g
냉수 200 ml
강력 백밀가루 340 g
소금 1½ 작은술
설탕 1 작은술
버터 1 작은술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 소금, 설탕과 버터에 넣은 후 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽을 70 g 무게로 8 개의 브레드 롤로 나누어 베이킹 또는 다용도 트레이에 올립니다. 대각선 모양으로 ½ cm 정도 깊이 칼집을 내줍니다.

자동 프로그램:
자동 프로그램을 시작하고 롤을 오븐에 넣습니다.

수동 설정:
발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 롤을 발효시킨 후 굽습니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간
부풀리기

발효 2단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 30분간
부풀리기

베이킹

자동 프로그램

롤빵 | 밀 롤빵
프로그램 작동 시간: 72 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 170-180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

브레드 롤의 모양을 잡아주고 물을 바른 뒤 양귀비씨나 참깨에 찍어줍니다. 또는 굵은 소금과 캐러웨이씨를 뿌릴 수도 있습니다.

롤빵

호밀 브레드 롤

총 소요 시간: 140 분 + 스타터 발효 시간 12-15 시간
8개

반죽용

통호밀가루 250 g
액체 사워 도우 75 g
건조 이스트 7 g
냉수 300 ml
강력 백밀가루 300 g
소금 2 작은술

뿌리는 장식용

통호밀가루 2 큰술

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

통호밀가루와 사워 도우, 건조 이스트와 물을 함께 섞어 반죽을 만들어줍니다. 볼에 넣어 천으로 덮어줍니다. 실온에 12-15 시간 동안 두어 부풀립니다.

밀가루와 소금을 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치대줍니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 뚜껑을 덮지 않은 볼에 넣어 오븐 내부에 놓습니다. 발효 1단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

반죽이 각각 110 g이 되도록 8 등분해 밀가루를 뿌린 표면 위에 놓습니다.

각각의 빵 반죽을 바깥쪽에서 살짝 들어 올려 중간에 꼭 눌러줍니다. 이 과정을 여러 번 반복합니다.

손바닥을 이용해 반죽을 공 모양으로 만듭니다.

그다음 이음새 부분이 위로 오도록 베이킹 또는 다용도 트레이에 올리고 밀가루를 충분히 뿌려줍니다.

발효 2단계에 표시된 설정을 사용해 반죽을 발효시킵니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다. 그다음 롤을 구워줍니다.

설정

반죽 발효하기

발효 1단계
특수 프로그램 | 반죽 발효하기 | 45분간 부풀리기
전원이 꺼진 오븐 안에서 다시 15 분간 발효시킵니다.

발효 2단계
조리프로그램: 상하단가열
온도: 30 °C
발효 시간: 30 분

베이킹

자동 프로그램

롤빵 | 호밀빵
프로그램 작동 시간: 약 45 [42] (45) 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐 15 분 이후

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 2 [2] (1)

피자와의 특별한 시간

플람쿠헨

총 소요 시간: 150 분

4 (6)개

반죽용

일반 백밀가루 275 (410) g

소금 1 (1½) 작은술

올리브유 3½ (5) 큰술

냉수 120 (180) ml

토피ング

양파 120 (180) g

훈제 베이컨 100 (150) g

크렘 프레쉬 200 (300) ml

소금

후추

넛메그

액세서리

밀대

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

밀가루, 소금, 기름과 물을 함께 섞고 치대어 매끄러운 반죽을 만들어줍니다. 반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 천으로 덮어줍니다. 실온에 90 분 동안 두고 부풀립니다.

토피ング 만들기 위해 양파와 베이컨을 다집니다. 논스틱 팬을 달구어 베이컨을 굽습니다. 양파를 넣고 수분을 날려 볶은 다음 식혀줍니다. 크렘 프레쉬를 소금, 후추와 넛메그로 간합니다.

반죽을 베이킹 트레이 또는 다용도 트레이 위에 늘려주고 포크로 여러 번 찌러줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

크렘 프레쉬를 반죽 위에 바른 후 베이컨과 양파 혼합 재료를 뿌려줍니다.

플람쿠헨을 오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

피자 & 키시 | 타르트 플랑베

프로그램 작동 시간: 34 [30] (43) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도 220–230 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 25–35 분

선반 높이: 1

팁

플람쿠헨에 잘게 자른 체리 토마토와 얇소 치즈를 올리셔도 됩니다. 구운 후에는 플람쿠헨 위에 묽은 꿀 1 큰술과 로켓 잎으로 장식하시면 됩니다.

피자(이스트 도우)

총 소요 시간: 90 분

4 (6) 인분(베이킹트레이), 2 인분(원형 베이킹 트레이)

반죽용(베이킹트레이)

신선한 이스트 30 (42) g
 미지근한 물 170 (250) ml
 강력 백밀가루 300 (450) g
 설탕 1 (1½) 작은술
 소금 1 (1½) 작은술
 갈린 건조 타입 ½ (1) 작은술
 갈린 건조 오레가노 1 (1½) 작은술
 기름 1 (1½) 큰술

토피ング(베이킹트레이)

양파 2 (3) 개
 마늘 1 (1½) 알
 캔 토마토 400 (600) g, 껍질 제거하고 썬 것
 토마토 퓨레 2 (3) 큰술
 설탕 1 (1½) 작은술
 갈린 건조 오레가노 1 (1½) 작은술
 월계수 잎 1 (1½) 장
 소금 1 (1½) 작은술
 후추
 모짜렐라 치즈 125 (190) g
 고다치즈 간 것 125 (190) g

프라잉용

올리브유 1 큰술

도우용(원형 베이킹 트레이)

신선한 이스트 10 g
 미지근한 물 70 ml
 일반 백밀가루 130 g
 설탕 ½ 작은술
 소금 ½ 작은술
 갈린 건조 타입
 갈린 건조 오레가노 ½ 작은술
 기름 1 작은술

토피ング(원형 베이킹 트레이)

양파 1 개
 마늘 ½ 알
 캔 토마토 200 g, 껍질 제거하고 썬 것
 토마토 퓨레 1큰술
 설탕 ½ 작은술
 갈린 건조 오레가노 ½ 작은술
 월계수 잎 ½ 장
 소금 ½ 작은술
 후추
 모짜렐라 치즈 60 g
 고다치즈 간 것 60 g

프라잉용

올리브유 1 작은술

엑세서리

밀대
 베이킹 또는 다용도 트레이나 원형 베이킹 트레이와 선반

만드는 법

이스트를 물에 저어 녹입니다. 밀가루, 설탕, 소금, 타입, 오레가노와 기름을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 6-7 분간 치댁니다.

반죽을 공 모양으로 만들고 볼에 넣어 물에 젖은 천으로 덮습니다. 실온에 20 분 동안 두고 발효시킵니다.

토피ング 만들기 위해 양파와 마늘을 잘게 다집니다. 기름을 팬에 두르고 가열합니다. 양파와 마늘이 투명해질 때까지 수분을 날려 볶아줍니다. 토마토, 토마토 퓨레, 설탕, 오레가노, 월계수 잎과 소금을 넣습니다.

소스를 끓여 약불에서 몇 분 간 은근히 끓여줍니다.

피자와의 특별한 시간

월계수 잎을 꺼내고 소금과 후추로 기호에 맞게 간합니다. 모짜렐라 치즈를 썰어줍니다.

다용도 트레이의 경우: 반죽을 베이킹 또는 다용도 트레이에 넓게 펴줍니다. 원형 베이킹 트레이를 사용하는 경우 반죽을 넓게 펴서 트레이에 올려줍니다. 실온에 10 분 동안 두고 발효시킵니다.

조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

반죽 위에 소스를 바릅니다. 가장자리를 따라 1 cm 가량 간격을 남겨줍니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

수동 설정:
조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

피자를 오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

피자 & 키시 | 피자 | 이스트 반죽 | 베이킹트레이 /

원형 베이킹 트레이

프로그램 작동 시간 베이킹트레이:

42 [45] (46) 분

프로그램 작동 시간: 원형 베이킹 트레이: 33 [29] (33) 분

수동

베이킹트레이

조리프로그램: 상하단가열

온도: 210-220 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 2 [1] (2)

원형 베이킹 트레이

조리프로그램: 상하단가열

온도: 210-220 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 20-30 분

선반 높이: 1

팁

이에 대한 대안으로 햄, 살라미, 버섯, 양파 또는 참치로 피자를 토핑해보세요.

피자(쿠아르크 도우)

총 소요 시간: 60 분

4 (6) 인분(트레이), 2 인분(원형 베이킹 트레이)

반죽용(베이킹트레이)

쿠아르크 120 (180) g, 건조물 지방 20 %

우유 4 (6) 큰술, 3,5 % 지방

기름 4 (6) 큰술

중간 크기 달걀 2 (3) 개, 노른자만

소금 1 (1½) 작은술

베이킹 파우더 1½ (2½) 작은술

일반 백밀가루 250 (380) g

토핑용(베이킹트레이)

양파 2 (3) 개

마늘 1 (1½) 알

캔 토마토 400 (600) g, 껍질 제거하고 썬 것

토마토 퓨레 2 (3) 큰술

설탕 1 (1½) 작은술

오레가노 1 (1½) 작은술

월계수 잎 1 (1½) 장

소금 1 (1½) 작은술

후추

모짜렐라 치즈 125 (190) g

고다치즈 간 것 125 (190) g

프라잉용

올리브유 1 (1½) 큰술

도우용(원형 베이킹 트레이)

쿠아르크 50 g, 건조물 지방 20 %

우유 2 큰술, 3,5 % 지방

기름 2 큰술

소금 ½ 작은술

중간 크기 달걀 1 개, 노른자만

베이킹 파우더 1 작은술

일반 백밀가루 110 g

토핑용(원형 베이킹 트레이)

양파 1 개

마늘 ½ 알

캔 토마토 200 g, 껍질 제거하고 썬 것

토마토 퓨레 1큰술

설탕 ½ 작은술

오레가노 ½ 작은술

월계수 잎 ½ 장

소금 ½ 작은술

후추

모짜렐라 치즈 60 g

고다치즈 간 것 60 g

프라잉용

올리브유 1 작은술

엑세서리

밀대

베이킹 또는 다용도 트레이나 원형 베이킹 트레이와 선반

만드는 법

토핑을 만들기 위해 양파와 마늘을 잘게 다집니다. 기름을 팬에 두르고 가열합니다. 양파와 마늘이 투명해질 때까지 수분을 날려 볶아줍니다. 토마토, 토마토 퓨레, 설탕, 오레가노, 월계수 잎과 소금을 넣습니다.

소스를 끓여 약불에서 몇 분 간 은근히 끓여줍니다.

월계수 잎을 빼냅니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 모짜렐라 치즈를 썰어줍니다.

피자와의 특별한 시간

반죽을 만들려면 먼저 쿠아르크, 우유, 기름, 달걀 노른자와 소금을 섞습니다. 밀가루와 베이킹 파우더를 체로 칩니다. 절반을 반죽에 섞어줍니다. 나머지는 치대줍니다.

다용도 트레이의 경우: 반죽을 베이킹 또는 다용도 트레이에 넓게 펴줍니다. 원형 베이킹 트레이를 사용하는 경우 반죽을 넓게 펴서 트레이에 올려줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

반죽 위에 소스를 바릅니다. 가장자리를 따라 1 cm 가량 간격을 남겨줍니다. 모짜렐라 치즈를 올리고 고다 치즈를 뿌려줍니다.

피자를 오븐에 넣고 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

피자 & 키시 | 피자 | 쿠아르크 반죽 | 베이킹트레이 / 원형 베이킹 트레이
프로그램 작동 시간 베이킹트레이:

38 [33] (40) 분

프로그램 작동 시간: 원형 베이킹 트레이: 33 [27] (32) 분

수동

베이킹트레이

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 30-40 분

선반 높이: 3 [1] (2)

원형 베이킹 트레이

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 20-30 분

선반 높이: 3 [2] (2)

팁

이에 대한 대안으로 햄, 살라미, 버섯, 양파 또는 참치로 피자를 토핑해보세요.

키쉬 로렌

총 소요 시간: 65 분

4인분

반죽용

일반 백밀가루 125 g

물 40 ml

버터 50 g

토픽용

훈제 줄무늬 베이컨 25 g

백 베이컨 75 g

조리 햄 100 g

마늘 1 알

신선한 파슬리 25 g

고다치즈 간 것 100 g

에멘탈치즈 100 g, 간 것

토픽용

크림 125 ml

중간 크기 달걀 2 개

넛메그

액세서리

밀대

원형 베이킹 트레이

선반

만드는 법

밀가루, 버터와 물을 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대줍니다. 냉장고에서 30 분간 숙성합니다.

토픽을 만들기 위해 두 종류의 베이컨과 햄을 잘게 썰어줍니다. 마늘과 파슬리를 잘게 썰어줍니다. 줄무늬 베이컨을 논스틱 팬에 볶아줍니다. 백 베이컨과 햄을 넣고 계속 조리합니다. 마늘과 파슬리를 섞어 넣고 식혀줍니다.

필링을 만들기 위해 크림, 달걀과 넛메그를 섞어줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

반죽을 넓게 펴서 원형 베이킹 트레이에 놓습니다. 가장자리를 들어올립니다. 반죽 위에 햄과 베이컨 혼합 재료를 뿌려주고 그 위에 치즈를 뿌려줍니다. 필링을 그 위에 붓습니다.

키쉬를 오븐 안 선반에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

피자 & 키시 | 키시 로렌

프로그램 작동 시간: 36 [32] (46) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220-230 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 25-35 분

선반 높이: 1

피자와의 특별한 시간

짭짤한 타르트(퍼프 페이스트리)

총 소요 시간: 70 분

8인분

페이스트리용

퍼프 페이스트리 230 g

야채 필링용

잘게 썬 야채 500 g(예: 리크, 당근, 브로콜리, 시금치)

버터 1 작은술

숙성 치즈 50 g, 간 것

치즈 필링용

다진 베이컨 70 g

숙성 치즈 280 g, 간 것

토피ング

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

소금

후추

넛메그

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

선반

만드는 법

페이스트리를 베이킹 트레이에 둘러줍니다.

야채 타르트 만드는 법:

버터와 야채를 볶고 식혀줍니다. 페이스트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

치즈 타르트 만드는 법:

다진 베이컨 조각을 볶고 식혀줍니다. 페이스트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

선반을 삽입합니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

필링을 만들기 위해 달걀과 크림을 섞습니다. 소금, 후추와 넛메그로 기호에 맞게 간합니다. 토피ング를 타르트 위에 붓고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

피자 & 키시 | 매콤한 플랑 | 퍼프 페이스트리

프로그램 작동 시간: 36 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220-230 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 36-42 분

선반 높이: 1

팁

그뤼에르, 스브린츠 또는 에멘탈 치즈와 같은 숙성 치즈도 이 레시피에 사용할 수 있습니다.

세이버리 타르트(쇼트크러스트 페이스트리)

총 소요 시간: 100 분

8인분

쇼트크러스트 페이스트리용

버터 80 g

일반 백밀가루 200 g

물 65 ml

소금 ¼ 작은술

야채 필링용

잘게 썬 야채 500 g(예: 리크, 당근, 브로콜리, 시금치)

버터 1 작은술

숙성 치즈 50 g, 간 것

치즈 필링용

다진 베이컨 70 g

숙성 치즈 290 g, 간 것(예: 그뤼에르, 스브린츠 및 에멘탈 치즈)

토피ング

중간 크기 달걀 2 개

더블 크림 200 ml

소금

후추

넛메그

액세서리

원형 베이킹 트레이, Ø 27 cm

선반

만드는 법

버터를 깎둑썰기해 밀가루, 소금, 물을 넣고 섞고 빠르게 치대 반죽을 만들어줍니다. 30 분간 냉장고에 넣어둡니다.

반죽을 베이킹 트레이에 둘러줍니다.

야채 타르트 만드는 법:

버터와 야채를 볶고 식혀줍니다. 페이스 트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

치즈 타르트 만드는 법:

다진 베이컨 조각을 볶고 식혀줍니다. 페이스 트리 위에 올린 후 위에 치즈를 뿌려줍니다.

선반을 삽입합니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

필링을 만들기 위해 달걀과 크림을 섞습니다. 소금, 후추와 넛메그로 기호에 맞게 간합니다. 베이스 위에 토피ング을 부어줍니다.

오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

피자 & 키시 | 매콤한 플랑 | 쇼트크러스트 페이스트리

프로그램 작동 시간: 43 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 220-240 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 36-45 분

선반 높이: 1

팁

또는 즉석 쇼트크러스트 페이스트리 230 g를 사용합니다.

육류

육류 즐기기

돼지고기, 소고기, 양고기와 엽조수 같은 육류는 모두의 식단에 건강한 요소가 될 수 있고, 식사에 다양성과 즐거움을 더해줍니다. 가금류는 특히 건강을 위해 많이 권장되는 육류입니다. 육류는 다양한 방식으로 준비하고 요리할 수 있으며, 다양한 양념과 특이한 소스나 사이드 디시와 함께 담아내면 계속해서 새로운 모습으로 탈바꿈하며 다양성을 통해 외국 문화와 전통 문화를 이어줄 수 있습니다.

준비를 위한 팁

로스팅

로스팅 시의 높은 열로 인해 육류의 겉부분이 갈색으로 형성됩니다. 겉부분의 자투리 부분이 바로 로스팅의 전형적인 맛을 내는 부분입니다.

- 가금류 또는 육류에 기름을 바르고 기호에 맞게 간한 다음 오븐에 넣습니다.
- 자동 프로그램 또는 레시피에서 오븐 그릇 사용을 권장하는 경우가 있는데 이러한 프로그램에 최적화된 그릇이 바로 밀레 고메 오븐 그릇입니다. 오븐 사용이 가능한 유리, 세라믹 또는 스테인리스 스틸로 만들어진 로스팅 그릇을 사용할 때는 재료에 추가하는 액체의 양을 줄여야 할 수 있습니다.
- 일부 프로그램에서는 조리하는 도중에 추가로 수분을 넣어야 하며, 일부 경우에는 뚜껑을 빼야 하는 경우도 있습니다. 이러한 사항은 디스플레이에 표시됩니다. 수동 설정의 경우 이 단계는 레시피에 나와 있습니다.
- 가금류는 항상 가슴살이 위쪽을 향하도록 놓아야 합니다. 요리가 끝나기 10분 전에 껍질에 소금을 약간 넣은 물을 발라 주십시오. 이렇게 하면 껍질이 바삭하게 잘 구워집니다.

저온 요리

저온 요리는 육류를 팬에서 시어링한 뒤 100°C 미만의 온도에서 조리해야 합니다. 이 방법은 특히 지방이 없는 육류 부위의 육즙을 보존하고 부드럽게 만드는 데 적합합니다.

- 올바르게 손질하여 걸려 있는 기름기 없는 고기를 사용하십시오. 요리하기 전에 뼈를 제거하십시오.
- 요리 도중 고기를 덮지 마십시오.

- 육류는 조리 직후가 가장 섭취에 이상적인 온도입니다. 예열된 접시에 뜨거운 소스 또는 그레이비를 곁들여 육류를 따뜻하게 유지해줍니다.

온도감지봉

완벽히 조리된 육류를 완성하는 데 굳이 전문가여야 할 필요는 없습니다. 육류의 중심부 온도는 익힘 정도를 확인할 수 있는 좋은 지표입니다. 많은 밀레 오븐에는 온도감지봉이 포함되어 있어 완벽한 요리를 완성하는 데 도움이 됩니다.

- 금속봉 끝이 육류의 가장 두꺼운 부분의 중심에 삽입되도록 하십시오.
- 육류 부위가 너무 작거나 얇으면 온도감지봉이 노출된 부분에 생감자 조각을 놓으면 됩니다.
- 온도감지봉의 끝부분이 뼈, 힘줄이나 지방층에 닿지 않도록 해주십시오.
- 가금류의 경우 온도감지봉을 닭가슴살 앞부분의 가장 두꺼운 부분에 깊게 넣어주십시오.
- 무선 온도감지봉을 사용할 때는 손잡이가 가능한 한 대각선 위쪽을 향해야 합니다.
- 대략적인 조리 시간은 조리 시작 시 디스플레이에 표시되며 이 시간은 나중에 조정할 수 있습니다.
- 여러 조각의 육류를 동시에 조리하는 경우 가장 큰 조각에 온도감지봉을 삽입합니다.

육류

속을 채운 오리 요리

총 소요 시간: 135 분

4인분

오리용

손질한 오리 1마리(2 kg)

소금 1 작은술

후추

타임 1 작은술

필링용

각득썰기한 오렌지 2 개

각득썰기한 사과 1 개

각득썰기한 양파 1개

소금 ½ 작은술

후추

갈린 건조 타임 1 작은술

월계수 잎 1 장

소스용

닭 육수 350 ml

물 400 ml

오렌지 주스 125 ml

화이트와인 125 ml

옥수수 가루 1 작은술

냉수 1 큰술

소금

후추

액세서리

고메 오븐 그릇

온도감지봉

꼬치 4 개

만드는 법

오리를 소금, 후추와 타임으로 양념합니다.

속을 만들기 위해 각득썰기한 오렌지, 사과와 양파를 섞어줍니다. 소금, 후추, 타임과 월계수 잎으로 양념합니다.

오리에 속을 채워준 후 나무 꼬치로 고정합니다.

가슴이 위를 향하도록 오리를 고메 오븐 그릇에 올립니다. 온도감지봉을 삽입합니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다.

자동 프로그램:

자동 프로그램을 시작합니다. 닭 육수와 물을 섞습니다. 디스플레이에 안내가 나오면 40 분마다 육수의 ¼ L 정도를 부어줍니다.

수동 설정:

표시된 설정을 사용해 조리합니다. 닭 육수와 물을 섞습니다. 40 분마다 육수의 ¼ L 정도를 부어줍니다.

조리 시간이 종료되면 오븐에서 오리를 꺼냅니다. 육즙에 지방이 있으면 걸어내고 소스팬에 부어줍니다. 나머지 닭 육수, 화이트와인과 오렌지즙을 넣습니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 그다음 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 오리고기

프로그램 작동 시간: 약 115 분

수동

조리프로그램: 오토로스팅

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 95 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 100-120 분

선반 높이: 2 [2] (1)

속을 채운 거위 요리

총 소요 시간: 200 분
6인분

재료

캐러웨이씨 2 작은술, 간 것
마저럼 1 큰술
소금
후추
내장 제거해 손질한 거위 1 마리(3½ kg)
사과 2 개
왁스 제거한 오렌지 2 개
파 3 대
레드와인 250 ml
거위 육수 250 ml

액세서리

카테일 꼬치
고메 오븐 그릇
선반

만드는 법

캐러웨이씨, 마저럼, 소금과 후추를 섞어 거위를 양념합니다. 향신료 혼합 재료가 고기에 배도록 약 15 분간 듭니다.

그동안 사과와 오렌지를 꼼꼼히 씻고 껍질을 까지 않은 상태로 크게 깎둑썰기합니다. 과일로 거위의 속을 채웁니다. 원하는 경우 카테일 꼬치를 사용해 고정해 줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇을 손가락 높이 정도의 온수로 채워줍니다. 가슴이 아래를 향하도록 거위를 고메 오븐 그릇에 올립니다. 거위 주변에 파를 놓아줍니다.

자동 프로그램:

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

수동 설정:

조리 1, 2 및 3단계에서 나온 설정을 사용해 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

로스팅 중간에 거위를 뒤집습니다. 고메 오븐 그릇에서 나온 기름을 소스팬에 붓습니다.

조리 후 고메 오븐 그릇에서 거위를 꺼내고 잠깐 식힙니다. 오렌지와 사과 속은 먹는 것이 아니라 향을 더하기 위한 것입니다.

파를 꺼내줍니다. 육즙을 레드와인으로 디글레이징하고 거위 육수를 넣어 쿡탑에서 졸여줍니다.

거위와 소스를 함께 담아냅니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 거위고기 | 채움
프로그램 작동 시간: 180 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 220 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
3 회, 첫 번째로는 오븐에 요리를 넣은 직후, 두 번째로는 5 분 이후, 세 번째로는 추가 10 분 이후

작동시간: 25 분

선반 높이: 2 [1] (1)

육류

조리 2단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 160 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 75 분

조리 3단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 140 °C

작동시간: 80 분

팁

고기를 썬 이후에 거위를 다시 가열하려면 베이킹 트레이에 놓고 240 °C로 예열된 그릴에서 5 분간 데워줍니다.

거위 요리(속재료 미포함)

총 소요 시간: 200 분

4인분

재료

손질된 거위 1 마리(4,5 kg)

소금 2 큰술

야채 스톡 500 ml

액세서리

고메 오븐 그릇

온도감지봉

만드는 법

소금을 거위의 안과 밖에 문지릅니다.

가슴이 위를 향하도록 거위를 고메 오븐 그릇에 올립니다. 온도감지봉을 삽입합니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

30 분 후 야채 스톡을 부어줍니다.

다시 30 분 후에 육즙으로 베이스팅합니다.

설정**자동 프로그램**

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 거위고기 | 속재료 미포함

프로그램 작동 시간: 약 170 분

수동

조리프로그램: 오토로스팅

온도: 160-170 °C

중심부 온도: 95 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 180-200 분

선반 높이: 2 [2] (1)

육류

치킨

총 소요 시간: 75 분

2인분

재료

손질한 닭 1 마리(1,2 kg)

기름 2 큰술

소금 1½ 작은술

스위트 파프리카 2 작은술

커리 파우더 1작은술

액세서리

선반

오븐용 그릇, 22 cm x 29 cm

온도감지봉

조리용 노끈

만드는 법

기름과 소금, 파프리카 및 커리 파우더를 섞어 닭에 문질러줍니다.

조리 노끈으로 다리를 묶고 가슴이 위를 향하도록 오븐용 그릇에 올려줍니다. 온도감지봉을 삽입합니다.

오븐용 그릇을 선반에 올리고 다리 부분이 도어를 향하도록 오븐에 밀어 넣어줍니다. 닭을 로스팅합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 전체

프로그램 작동 시간: 약 60 분

수동

조리프로그램: 오토로스팅

온도: 170–180 °C

중심부 온도: 85 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 55–65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

닭 허벅지살 요리

총 소요 시간: 75 분
4인분

닭 허벅지살용

기름 2 큰술
소금 1½ 작은술
후추
파프리카 1 작은술
손질된 닭 허벅지살 4 개(각 200 g)

야채용

기름 4 큰술
빨간 피망 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것
노란 피망 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것
가지 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것
호박 1 개, 같은 크기로 크게 자른 것
양파 2 개, 크게 썬 것
마늘 2 알, 살짝 으갠 것
신선한 로즈마리 2 줄기
신선한 타임 4 줄기
체리 토마토 200 g | 절반 자른 것
토마토 파사타 200 ml
야채 스톡 100 ml
소금 ½ 작은술
후추
설탕 1 작은술
매운 파프리카

액세서리

다용도 트레이
고메 오븐 그릇

만드는 법

기름, 소금, 후추와 파프리카를 섞어 닭 허벅지살에 발라줍니다. 닭 허벅지살을 다용도 트레이에 놓고 오븐에 넣어 로스팅합니다.

야채를 조리하려면 쿡탑에서 고메 오븐 그릇에 중불에서 센불에 기름을 데워줍니다. 피망과 가지를 계속 저어가며 볶아줍니다. 호박, 양파와 마늘을 넣고 중불에서 계속 저어가며 더 볶아줍니다.

로즈마리와 타임을 묶어줍니다. 허브와 절반으로 자른 토마토, 토마토 파사타와 스톡을 넣고 중불에서 센불로 끓어오를 때까지 둡니다. 중불에서 약 15 분간 몇 번 저어주면서 몽근하게 끓여줍니다.

소금, 후추, 설탕과 파프리카로 기호에 맞게 간합니다. 야채 위에 닭 허벅지살을 올려 담아냅니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 닭고기 | 닭다리
프로그램 작동 시간: 33 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 오토로스
팅
온도: 190-200 °C
Booster: 켜짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 1 회, 15 분 이후
작동시간: 30-40 분
선반 높이: 2 [2] (1)

육류

속을 채운 칠면조 요리

총 소요 시간: 230 분

8인분

필링용

건포도 125 g
주정 강화 와인 2 큰술(마데이라)
기름 3 큰술
각둑썰기한 양파 3 개
살짝 데친 쌀 100 g
물 150 ml
소금 ½ 작은술
껍질을 제거한 피스타치오 100 g
소금
후추
카레 가루
가람 마살라

칠면조용

손질한 칠면조 1 마리(5 kg)
소금 1 큰술
후추 2 작은술
닭 육수 500 ml

소스용

물 250 ml
크렘 프레쉬 150 ml
육수수 가루 2 큰술
냉수 2 큰술
소금
후추

액세서리

고메 오븐 그릇
온도감지봉
카테일 꼬치 6 개
조리용 노끈

만드는 법

속을 만들려면 주정 강화 와인을 건포도에 뿌려줍니다. 기름에 양파의 수분을 날려 볶아줍니다. 쌀을 넣고 조금 더 볶은 뒤 물로 디글레이징합니다. 소금을 넣습

니다. 끓어오를 때까지 잠깐 두다가 약불에서 쌀이 불도록 은근하게 익혀줍니다. 피스타치오와 견과류를 넣고 섞어줍니다. 소금, 후추, 커리 파우더와 가람 마살라로 기호에 맞게 간합니다.

칠면조를 소금과 후추로 간합니다. 칠면조에 속을 채우고 꼬치와 조리 노끈으로 묶어줍니다. 필요한 경우 다리를 느슨하게 묶어줍니다. 가슴이 위를 향하도록 칠면조를 고메 오븐 그릇에 올리고 온도감지봉을 넣습니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

30 분이 지나면 닭 육수의 ¼을 붓고 또 다시 30 분이 지나면 닭 육수의 ¼을 부어줍니다. 그 다음 30 분마다 육수를 끼어줍니다.

오븐에서 칠면조를 꺼내고 육즙에 물을 넣어 희석시킵니다. 크렘 프레쉬를 넣습니다. 냉수에 육수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸죽하게 만듭니다. 그다음 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 오리, 닭, 꿩 등 | 칠면조 | 전체
프로그램 작동 시간: 약 180 분

수동

조리프로그램: 오토로스팅

온도: 150-160 °C

중심부 온도: 85 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 160-180 분

선반 높이: 2 [2] (1)

육류

칠면조 허벅지살 요리

총 소요 시간: 125 분

4인분

칠면조 허벅지살용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 칠면조 허벅지살 1 덩이(1,2 kg)

물 500 ml

소스용

통조림 살구 1 캔(280 g), 물 뺀 것

물 150 ml

더블 크림 200 ml

망고 처트니 200 g

소금

후추

액세서리

고메 오븐 그릇

온도감지봉

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 칠면조 허벅지살에 바릅니다. 허벅지살 껍질이 위를 향하도록 칠면조를 고메 오븐 그릇에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

45 분 이후 물을 붓고 계속 익힙니다. 그동안 통조림 살구를 토막냅니다.

오븐에서 칠면조 허벅지살을 꺼냅니다. 소스를 만들기 위해 육즙을 물로 희석합니다. 크림과 처트니를 넣고 살짝 끓입니다.

소스에 살구 조각을 넣습니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 다시 끓여줍니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 오리,닭,꿩 등 | 칠면조 | 칠면조 다리

프로그램 작동 시간: 약 76 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 오토로스팅

온도: 190-200 °C

중심부 온도: 85 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회, 첫 번째로는 10 분 이후, 두 번째로는 추가 25 분 이후

작동시간: 약 70-80 분

선반 높이: 2 [2] (1)

송아지 필레 로스트

총 소요 시간: 125 분
4인분

송아지 필레

기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추
손질된 송아지 필레 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

소스용

건조 곰보 버섯 30 g
끓는 물 300 ml
양파 1 개
버터 30 g
더블 크림 150 ml
화이트와인 30 ml
냉수 3 큰술
옥수수 가루 1 큰술
소금
후추
설탕

액세서리

다용도 트레이
온도감지봉
고운 체

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 송아지 필레의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 필레에 발라줍니다.

송아지 필레를 다용도 트레이에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣고 송아지 필레를 로스팅합니다.

소스를 만들기 위해 건조 곰보 버섯에 끓는 물을 붓고 15 분간 불려줍니다.

양파를 깍둑썰기합니다. 곰보 버섯을 고운 체에 쳐서 물을 빼고 물은 나중에 사용하도록 한 쪽에 둡니다. 곰보 버섯에서 물을 짜고 잘게 썰어줍니다.

버터에서 양파를 5 분간 볶아 수분을 날려줍니다. 곰보 버섯을 넣고 추가로 5 분간 수분을 날려줍니다.

버섯물, 크림과 와인을 넣고 끓여줍니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 소금, 후추와 설탕으로 기호에 맞게 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 필레 | 로스팅

프로그램 작동 시간: 약 43 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 160-170 °C

중심부 온도: 45 °C (분홍색), 57 °C (미디엄), 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 30-40 분 (분홍색), 40-50 분 (미디엄), 50-60 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

건조 곰보 버섯 대신 포르치니 버섯을 사용할 수도 있습니다.

송아지 필레(저온 요리)

총 소요 시간: 100 분
4인분

송아지 필레

기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추
손질된 송아지 필레 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

선반
다용도 트레이
온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램 또는 특별 기능을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 필레에 발라줍니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 송아지 필레의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 송아지 필레를 꺼내고 온도감지봉을 삽입합니다.

선반에 송아지 필레를 놓고 조리를 시작합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 필레 | 저온에서 조리
프로그램 작동 시간: 약 92 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리
온도: 80-100 °C
중심부 온도: 45 °C (분홍색), 57 °C (미디엄), 66 °C (웰던)
작동시간: 약 40-60 분 (분홍색), 70-80 분 (미디엄), 90-120 분 (웰던)
선반 높이: 2 [1] (1)

육류

송아지 발목살

총 소요 시간: 150 분
4인분

송아지 발목살용

기름 2 큰술
소금 1½ 작은술
후추 ½ 작은술
손질된 송아지 발목살 1 덩이(1,5 kg)
양파 1 개
정향 1 개
당근 2 개
샐러리 80 g
토마토 퓨레 1큰술
송아지 육수 800 ml
물 200 ml

소스용

더블 크림 75 ml
육수수 가루 1½ 큰술
냉수 2 큰술
소금
후추

액세서리

고메 오븐 그릇
온도감지봉
핸드 블렌더
고운 체

만드는 법

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 발목살에 발라줍니다.

양파를 4등분하고 안에 정향을 넣어줍니다. 샐러리와 당근의 껍질을 제거하고 크게 썰어줍니다.

야채, 토마토 퓨레와 송아지 발목살을 고메 오븐 그릇에 놓습니다. 온도감지봉을 삽입합니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

50 분 후 육수 절반과 물 절반을 붓습니다. 30 분 후 나머지 절반의 육수와 물을 붓습니다.

송아지 발목살과 야채를 오븐에서 꺼냅니다. 양파에서 정향을 빼냅니다.

야채와 육즙을 소스팬에 넣고 곱게 갈아 퓨레를 만듭니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림을 부은 후 끓여줍니다.

물에 육수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지 정강이살
프로그램 작동 시간: 약 120 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 190-200 °C

중심부 온도: 76 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 120-130 분

선반 높이: 2 [2] (1)

송아지 등심 로스트

총 소요 시간: 60 분

4인분

송아지 등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 등심 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

온도감지봉

다용도 트레이

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 송아지 등심의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

송아지 등심을 팬에서 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심에 바릅니다.

온도감지봉을 삽입합니다. 다용도 트레이에 송아지 등심을 올려 오븐에 넣고 로스팅합니다.

설정

자동 프로그램

육류 송아지고기 | 송아지 등심 | 로스팅
프로그램 작동 시간: 약 50 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (분홍색), 57 °C (미디엄), 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 30-40 분 (분홍색), 40-50 분 (미디엄), 50-60 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

육류

송아지 등심(저온 요리)

총 소요 시간: 150 분

4인분

송아지 등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 송아지 등심 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

선반

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램 또는 특별 기능을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 등심에 바릅니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 송아지 등심의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 송아지 등심을 꺼내고 온도감지봉을 삽입합니다.

선반에 송아지 등심을 놓고 조리를 시작합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지 등심 | 저온에서 조리

프로그램 작동 시간: 약 134 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (분홍색), 57 °C (미디엄), 66 °C (웰던)

작동시간: 약 70-90 분 (분홍색), 100-130 분 (미디엄), 130-150 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

삶은 송아지 요리

총 소요 시간: 150 분
4인분

구이용

기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추
손질된 송아지고기 1 kg(다리 또는 옆구리살)
당근 2 개, 크게 썬 것
토마토 2 개, 크게 썬 것
크게 썬 양파 2 개
골수 뼈 2 대(송아지 또는 소)
송아지 육수 500 ml
물 500 ml

소스용

더블 크림 250 ml
육수수 가루 1 작은술
냉수 1 큰술
소금
후추

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇
고운 체
핸드 블렌더

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 올리브유를 가열하고 송아지 고기의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

송아지 고기를 제거하십시오. 기름, 소금과 후추를 섞어 송아지 고기에 발라줍니다.

고메 오븐 그릇에서 야채를 볶습니다. 골수 뼈와 송아지 고기를 넣습니다. 송아지 육수 절반과 물 절반을 붓습니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 뚜껑을 덮고 조리합니다.

95 분 후 뚜껑을 열고 또 다시 5 분이 지나면 남은 송아지 육수와 물을 붓고 요리를 완료합니다.

송아지 고기와 뼈, 야채 절반을 꺼냅니다. 남은 야채와 육즙을 소스팬에 넣고 곱게 갈아 퓨레를 만듭니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림을 넣고 끓여줍니다.

물에 육수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 송아지고기 | 송아지고기 찜
프로그램 작동 시간: 127 [125] (127) 분

수동

조리프로그램: 팬플러스
온도: 160-170 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 120-130 분
선반 높이: 2 [2] (1)

육류

오소부코

총 소요 시간: 130 분
6인분

오소부코용

기름 2 큰술
꼭둑썰기한 토마토 1 개
잘게 썬 양파 1 개
꼭둑썰기한 당근 80 g
잘게 썬 샐러리 80 g
리크 50 g, 얇은 링 모양으로 썬 것
잘게 썬 마늘 4 알
토마토 퓨레 1큰술
송아지 발목살 6 슬라이스
(각각 약 250 g)
소금
바로 갈아낸 후추
일반 백밀가루 2 큰술
정제 버터 50 g
화이트와인 200 ml
소고기 육수 800 ml
그레이비 페이스트 1 큰술
로즈마리 30 g
세이지 30 g
타임 30 g

뿌리는 장식용

잘게 썬 파슬리 1 큰술
왁스 제거한 레몬 1개 간 껍질

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

만드는 법

조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

기름을 고메 오븐 그릇에 붓습니다. 야채, 마늘과 토마토 퓨레를 넣습니다.

조리 2단계에서 나온 설정을 사용해 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 찐니다.

송아지 발목살을 소금과 후추로 간하고 밀가루를 넣습니다. 팬에서 정제 버터를 가열하고 송아지 발목살 양면을 3-4 분 간 시어링합니다.

송아지 발목살, 화이트와인, 소고기 육수, 그레이비 페이스트와 허브를 고메 오븐 그릇 위 야채 위에 놓습니다. 조리 3단계 설정을 사용해 요리에 뚜껑을 덮은 채로 둡니다.

소스와 레몬 껍질 및 파슬리 장식을 올려 송아지 요리를 담아냅니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 송아지고기 | 오소 부코
프로그램 작동 시간: 110 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 팬플러스
온도: 200 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
조리 2단계
온도: 180 °C
작동시간: 10 분
선반 높이: 2 [1] (1)
조리 3단계
온도: 180 °C
작동시간: 90 분

야채를 곁들인 랙 오브 램

총 소요 시간: 60 분
4인분

재료

로즈마리 2 작은술
으깬 마늘 2 알
기름 30 g
디종 머스터드 80 g
큐민 2 큰술
꿀 1 작은술
소금 ¼ 작은술
바로 갈아낸 후추
손질된 양갈비씩 2 짝(각각 약 8 개 커틀렛)
당근 2 개
고구마 1 개
햇감자 4 개
작은 비트 2 개
양파 2 개
기름 2 큰술
소금
후추

액세서리

선반 또는 그릴링 및 로스팅 인서트
다용도 트레이
알루미늄 호일

만드는 법

로즈마리, 마늘, 기름, 디종 머스터드, 큐민, 꿀, 소금과 후추를 섞어 양갈비에 발라줍니다. 양갈비를 선반이나 그릴링 및 로스팅 인서트에 올리고 다용도 트레이에 올려 오븐에 넣습니다.

당근과 고구마의 껍질을 깎 후 깍둑썰기합니다. 햇감자를 절반으로 자릅니다. 양파와 비트를 웨지 모양으로 자릅니다.

야채를 기름과 함께 섞고 다용도 트레이에 올려 소금으로 간합니다. 야채 위에 고기를 올린 다용도 트레이를 넣고 조리 1단계 설정을 사용해 조리합니다.

양갈비를 오븐에서 꺼냅니다. 야채를 더 높은 선반에 올리고 조리 2단계에 나온 설정을 사용해 조리합니다.

양갈비 요리가 끝나면 알루미늄 호일에 싸서 10 분간 레스팅합니다. 그다음 썰어서 야채와 함께 담아냅니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기 등심 + 야채
프로그램 작동 시간: 34 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 190 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
2 회, 첫 번째로는 온도에 도달했을 때,
두 번째로는 추가 10 분 이후

작동시간: 24 분

선반 높이: 3 (양갈비) + 2 (야채) [3 (양갈비) + 1 (야채)] (2)

조리 2단계

조리프로그램: 팬그릴

온도: 190 °C

작동시간: 10 분

선반 높이: 2

육류

양다리 요리

총 소요 시간: 140 분

6인분

양다리용

기름 3 큰술

소금 1½ 작은술

후추 ½ 작은술

으깬 마늘 2 알

프로방스 허브 3 작은술

손질된 양 다리 1 개(1,5 kg)

소스용

레드와인 100 ml

야채 스톡 400 ml

소스용

물 500 ml

크렘 프레쉬 50 ml

냉수 3 큰술

옥수수 가루 3 작은술

소금

후추

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

온도감지봉

만드는 법

기름, 소금, 후추, 마늘과 허브를 섞어 양다리에 바릅니다.

양다리를 고메 오븐 그릇에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 뚜껑을 덮고 조리합니다.

30 분 후 뚜껑을 엽니다. 레드와인과 야채 스톡을 붓고 계속 조리합니다.

오븐에서 양다리를 꺼내고 육즙에 물을 넣어 희석시킵니다. 크렘 프레쉬를 넣고 살짝 끓입니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기 뒷다리살

프로그램 작동 시간: 약 130 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 170-180 °C

중심부 온도: 76 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 100-120 분

선반 높이: 2 [2] (1)

양 등심 로스트

총 소요 시간: 30 분

4인분

양고기 등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 양 허릿살 3 덩이(각 300 g)

프라잉용

기름 1 큰술

액세서리

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 양 허릿살의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

기름, 소금과 후추를 섞어 양 허릿살에 발라줍니다.

양 허릿살을 다용도 트레이에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기 등심 | 로스팅

프로그램 작동 시간: 약 23 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 53 °C (분홍색), 65 °C (미디엄), 80 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 10-15 분 (분홍색), 15-20 분 (미디엄), 20-25 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

육류

양 등심(저온 요리)

총 소요 시간: 90 분

4인분

양고기 등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 양 허릿살 3 덩이(각 300 g)

프라잉용

기름 1 큰술

액세서리

선반

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램 또는 특별 기능을 시작합니다.

기름과 소금, 후추를 섞어 양 허릿살에 발라줍니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 양 허릿살의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 양 허릿살을 꺼내고 온도감지봉을 삽입합니다.

선반에 양 허릿살을 놓고 조리를 시작합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 양고기 | 양고기 등심 | 저온에서 조리

프로그램 작동 시간: 약 75 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 95-105 °C

중심부 온도: 53 °C (분홍색), 65 °C (미디엄), 68 °C (웰던)

작동시간: 약 25-35 분 (분홍색), 65-75 분 (미디엄), 80-90 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

비프 웰링턴

총 소요 시간: 120 분
6인분

재료

손질된 소고기 필레 850 g
바로 갈아낸 흑후추
소금
기름 1½ 큰술
버터 3 큰술
잘게 다진 샐럿 2 알
으깬 마늘 2 알
잘게 다진 버섯 250 g
잘게 다진 신선한 타임 잎 2 큰술
엑스트라 드라이 베르무트 100 ml
부드러운 간 파테 150 g
신선한 파슬리 15 g
훈연하지 않은 베이컨 슬라이스 12 개
퍼프 페이스트리 500 g
중간 크기 달걀 2 개, 노른자만 휘저은 것
물 1 작은술

프라이징

기름 1 큰술

액세서리

랩
베이킹 페이퍼
베이킹 트레이 또는 다용도 트레이
온도감지봉

만드는 법

소고기 필레를 소금과 후추로 양념하고 모든 면에 오일을 발라줍니다. 팬에서 기름을 달구고 모든 면이 갈색이 될 때까지 소고기 필레를 시어링합니다. 서늘한 곳에 둡니다.

팬에서 버터를 녹입니다. 샐럿이 투명해 질 때까지 샐럿과 마늘을 팬에서 수분을 날려 볶습니다. 버섯과 타임을 넣습니다. 5-6 분간 더 수분을 날려 볶습니다. 와인을 넣고 수분이 날아갈 때까지 10 분간

조리합니다. 간 파테와 파슬리를 넣어 섞어줍니다. 입맛에 맞게 간합니다. 식혀줍니다.

2 겹의 랩을 깨끗한 작업대나 큰 도마 위에 놓습니다. 베이컨이 2 겹으로 약간 겹치도록 2 줄로 놓습니다. 버섯 혼합 재료를 베이컨 위에 올려줍니다. 소고기 필레를 위에 놓고 남은 버섯 혼합 재료를 필레에 올려줍니다. 랩을 사용해 소고기 필레 위에 베이컨을 감싸고 단단하게 긴 롤을 만듭니다. 냉장고에 넣어둡니다.

퍼프 페이스트리를 갈아줍니다. 표면에 밀가루를 뿌립니다. 퍼프 페이스트리의 1/3 정도를 약 18 cm x 30 cm로 밀어줍니다. 나머지 반죽을 약 28 cm x 36 cm로 밀어줍니다. 소고기 필레를 랩에서 떼어내 작은 페이스트리 반죽 중간에 놓습니다. 달걀 노른자를 물과 함께 섞어 페이스트리 가장자리와 필레의 상단과 측면에 발라줍니다.

밀대를 사용해 큰 반죽을 조심스럽게 밀어주고 소고기 필레 위에 올려줍니다. 단단하게 눌러줍니다. 약 3 cm 너비의 가장자리를 만들어줍니다. 포크를 사용해 가장자리를 눌러 막아줍니다. 페이스트리 반죽 위에 달걀 노른자를 골고루 발라줍니다. 최소 30 분에서 최대 24 시간 동안 냉장합니다.

베이킹 또는 다용도 트레이에 베이킹 페이퍼를 깔고 비프 웰링턴을 올립니다. 온도감지봉을 삽입합니다.

조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

자동 프로그램:
오븐에 비프 웰링턴을 넣고 조리합니다.

육류

수동 설정:

비프 웰링턴을 오븐에 넣고 조리 2단계 및 3단계에 나온 설정을 사용해 조리합니다.

온도감지봉을 넣고 10 분간 그대로 둡니다.

떨어서 담아냅니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 비프 웰링턴
프로그램 작동 시간: 약 60 분

수동

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 210 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

조리 2단계

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스

온도: 200 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

2 회, 첫 번째로는 10 분 이후, 두 번째로는 추가 5 분 이후

작동시간: 20 분

선반 높이: 2 [1] (1)

조리 3단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

중심부 온도: 48 °C (분홍색), 53 °C (미디엄), 60 °C (웰던)

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 약 45 분

팁

그린빈을 그릇에 같이 담아내면 좋습니다.

베르무트 대신 드라이 화이트와인을 사용할 수 있습니다.

비프 해시

총 소요 시간: 250 분
8인분

재료

버터 30 g
기름 3 큰술
손질해 깎둑썰기된 소고기 1,2 kg
소금
후추
양파 500 g, 잘게 썬 것
월계수 잎 2 장
정향 4 개
황설탕 1 큰술
일반 백밀가루 2 큰술
소고기 육수 1,2 l
식초 70 ml

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

만드는 법

팬에서 버터를 가열합니다. 끓기 시작하면 식초를 넣어주고 열을 가합니다.

소고기를 소금과 후추로 간하고 모든 면을 시어링해줍니다.

양파, 월계수 잎, 정향과 설탕을 넣고 3 분 더 익혀줍니다.

밀가루를 뿌려주고 2-3 분 더 볶습니다.

소고기 육수와 식초를 넣고 부드러운 소스가 될 때까지 계속해서 저어줍니다.

소고기를 고메 오븐 그릇에 놓습니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

자동 프로그램:

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 로스팅합니다.

수동 설정:

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 조리 1단계와 2단계에 나온 설정을 사용해 조리합니다.

담아내기 전에 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 비프 해시
프로그램 작동 시간: 210 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 45 분

선반 높이: 2

조리 2단계

온도: 150 °C

작동시간: 165 분

육류

소고기 필레 로스트

총 소요 시간: 55 분

4인분

소고기 필레용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 소고기 필레 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

다용도 트레이

온도감지봉

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 54 °C (미디엄), 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 20-30 분 (레어), 35-45 분 (미디엄), 50-60 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 소고기 필레의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

기름, 소금과 후추를 섞어 이 혼합 재료를 소고기 필레에 바릅니다.

소고기 필레를 다용도 트레이에 올리고 온도감지봉을 넣은 후 오븐에 넣습니다. 소고기 필레를 익힙니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 로스팅

프로그램 작동 시간: 약 43 분

소고기 필레(저온 요리)

총 소요 시간: 95 분

4인분

소고기 필레용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질된 소고기 필레 1 kg

프라이용

기름 2 큰술

액세서리

선반

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램 또는 특별 기능을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 이 혼합 재료를 소고기 필레에 바릅니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 소고기 필레의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 소고기 필레를 꺼내고 온도감지봉을 삽입합니다.

선반에 소고기 필레를 놓고 조리를 시작합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 필레 | 저온에서 조리

프로그램 작동 시간: 약 85 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 57 °C (미디엄), 66 °C (웰던)

작동시간: 약 50-70 분 (레어), 70-90 분 (미디엄), 100-120 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

육류

소고기찜

총 소요 시간: 145 분
4인분

구이용

기름 2 큰술
소금 1 작은술
후추
손질된 소고기(찜용) 1 kg
당근 200 g, 크게 썬 것
크게 썬 양파 2 개
샐러리 50 g, 크게 썬 것
월계수 잎 1 장
소고기 육수 500 ml
물 500 ml

프라잉용

기름 2 큰술

소스용

물 250 ml
크림 프레쉬 125 ml
옥수수 가루 1 작은술
냉수 1 큰술
소금
후추

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇
체
핸드 블렌더

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 기름을 가열합니다. 소고기의 모든 면을 시어링합니다(한 면 당 약 1 분).

그릇에서 소고기를 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 소고기에 바릅니다.

고메 오븐 그릇에서 야채를 볶습니다. 소고기와 월계수 잎을 넣습니다. 소고기 육수 절반과 물 절반을 붓습니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 덮은 후 로스팅합니다.

105 분 후 남은 소고기 육수와 물을 넣고 10 분이 더 지나면 뚜껑을 엽니다.

소스를 만들기 위해 소고기와 월계수 잎을 꺼냅니다. 필요한 만큼 물을 붓습니다. 야채와 육즙을 소스팬에 넣고 곱게 갈아 퓨레를 만듭니다. 퓨레를 고운 체에 걸러 크림 프레쉬를 넣고 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 쇠고기 찜
프로그램 작동 시간: 131 분

수동

조리프로그램: 팬플러스
온도: 150-160 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 120-130 분
선반 높이: 2 [2] (1)

등심 조인트 로스트

총 소요 시간: 80 분

4인분

등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 등심 조인트 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

레몰라드용

전지 요거트 150 g, 지방 3,5 %

마요네즈 150 g

오이 피클 2 개

케이퍼 2 큰술

파슬리 1 큰술

샐러트 2알

차이브 1 큰술

레몬즙 ½ 작은술

소금

설탕

액세서리

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 등심 조인트의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 등심 조인트를 꺼냅니다. 기름, 소금과 후추를 섞어 소고기 등심 조인트에 바릅니다.

등심 조인트를 다용도 트레이에 올리고 온도감지봉을 넣습니다.

다용도 트레이를 오븐에 넣고 등심 조인트를 로스팅합니다.

레몰라드를 만들기 위해 요거트와 마요네즈를 매끄러워질 때까지 섞어줍니다. 오이 피클, 케이퍼와 파슬리를 잘게 다져줍니다. 샐러트를 잘게 썰고 차이브를 잘게 다져줍니다. 모든 재료를 요거트와 마요네즈 혼합 재료에 넣어줍니다. 레몰라드를 레몬즙, 소금과 설탕을 기호에 맞게 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 로스트비프 | 로스팅

프로그램 작동 시간: 약 53 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

중심부 온도: 45 °C (레이어), 54 °C (미디엄), 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 35-45 분 (레이어), 45-55 분

(미디엄), 55-65 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

육류

등심 조인트 로스트(저온 요리)

총 소요 시간: 130 분

4인분

등심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 등심 조인트 1 kg

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

선반

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램 또는 특별 기능을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 소고기 등심 조인트에 바릅니다.

팬에서 올리브유를 가열하고 등심 조인트의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 등심 조인트를 꺼내고 온도감지봉을 삽입합니다.

선반에 등심 조인트를 놓고 조리합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 로스트비프 | 저온에서 조리

프로그램 작동 시간: 약 117 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 80-100 °C

중심부 온도: 45 °C (레어), 57 °C (미디엄), 66 °C (웰던)

작동시간: 약 60-80 분 (레어), 100-130 분 (미디엄), 130-160 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

요크셔 푸딩

총 소요 시간: 40 분
12개

재료

기름 12 작은술
일반 백밀가루 190 g
소금 1 작은술
중간 크기 달걀 3 개
우유 225 ml, 3,5 % 지방

액세서리

컵 포함 12개 컵 머핀 틀 Ø 5 cm
선반

만드는 법

각각의 머핀 컵에 기름 1 작은술을 넣어 줍니다.

머핀 팬을 선반에 놓고 오븐에 넣습니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

밀가루와 소금을 섞습니다. 중간에 공간을 남겨줍니다. 달걀을 넣고 거품기를 사용해 가장자리부터 밀가루와 천천히 섞어줍니다.

우유를 넣고 천천히 섞어 매끄러운 반죽을 만들어줍니다.

오븐이 적정 온도에 도달하자마자 머핀 컵에 반죽을 동일한 양으로 부어줍니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 쇠고기 | 요크셔 푸딩
프로그램 작동 시간: 28 [30] (22) 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 팬플러스 (상하단가열)
온도: 210 °C [210 °C] (250 °C)
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후
선반 높이: 2 [2] (1)

조리 2단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 210 °C [210 °C] (225 °C)
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
1 회, 오븐에 요리를 넣은 직후
작동 시간: 26-30 [28-32] (20-25) 분

육류

미트로프

총 소요 시간: 85 분
10인분

재료

다진 돼지고기 1 kg
중간 크기 달걀 3 개
빵가루 200 g
파프리카 1 작은술
소금
후추

액세서리

다용도 트레이

조리 2단계

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 170 °C
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/자동 분출
1 회
작동시간: 40 분

조리 3단계

온도: 140 °C
작동시간: 20 분

만드는 법

다진 고기를 달걀, 빵가루, 파프리카, 소금과 후추와 섞어줍니다.

다진 고기를 미트로프 모양으로 만들어 다용도 트레이 위에 올립니다.

자동 프로그램:

다용도 트레이를 오븐에 넣고 미트로프를 익힙니다.

수동 설정:

다용도 트레이를 오븐에 넣고 조리 1단계, 2단계 및 3단계에 나온 설정을 사용해 미트로프를 조리합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 돼지고기 | 미트 로프
프로그램 작동 시간: 75 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 팬플러스
온도: 220 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 15 분
선반 높이: 2 [1] (2)

로스트 훈제 햄

총 소요 시간: 90 분
4인분

훈제 햄용

손질된 훈제 햄 1 kg(허릿살)

페스토용

잣 50 g
오일에 담긴 햇볕에 말린 토마토 60 g
평평한 잎 파슬리 30 g
바질 30 g
마늘 1 알
경질 치즈 50 g(파르메산), 간 것
해바라기씨유 5 큰술
올리브유 5 큰술

액세서리

다용도 트레이
온도감지봉
핸드 블렌더

만드는 법

훈제 햄을 다용도 트레이에 올리고 온도 감지봉을 넣습니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣고 훈제 햄 조인트를 로스팅합니다.

페스토를 만들기 위해 잣을 팬에서 구워 줍니다. 토마토, 파슬리, 바질과 마늘을 크게 썰어줍니다. 잣, 파르메산과 해바라기씨유와 함께 다 같이 곱게 갈아줍니다. 올리브유를 섞어줍니다.

설정

자동 프로그램

돼지고기 | 훈제햄 | 로스팅
프로그램 작동 시간: 약 55 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 150-160 °C
중심부 온도: 63 °C
Booster: 꺼짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 시간 조절, 첫 번째로는 5 분 이후, 두 번째로는 20 분 이후, 세 번째로는 40 분 이후
작동시간: 약 50-60 분
선반 높이: 2 [1] (1)

팁

햇볕에 말린 토마토가 건조 포장되어 있을 경우 30 g면 충분합니다. 사용하기 전에 끓는 물을 부어 약 10 분간 담가줍니다. 그다음 물을 따라 버립니다.

육류

훈제 햄(저온 요리)

총 소요 시간: 170 분

4인분

훈제 햄용

손질된 훈제 햄 1 kg(허릿살)

프라이용

기름 2 큰술

액세서리

선반

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 훈제 햄 조인트의 모든 면을 시어링합니다(한 면 당 약 1 분).

팬에서 훈제 햄 조인트를 꺼내고 온도감지봉을 삽입합니다.

훈제 햄 조인트를 선반에 놓고 조리합니다.

설정

자동 프로그램

돼지고기 | 훈제햄 | 저온에서 조리

프로그램 작동 시간: 약 160 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 95-105 °C

중심부 온도: 63 °C

작동 시간: 약 140-160 분

선반 높이: 2 [1] (1)

돼지고기 로스트

총 소요 시간: 190 분
6인분

구이용

손질된 돼지고기 조인트(껍질 포함)

1,5 kg

기름 3 큰술

소금 1½ 작은술

후추 ½ 작은술

소스용

야채 스탁 500 ml

소스용

물 400 ml

크렘 프레쉬 150 ml

옥수수 가루 3 작은술

냉수 3 큰술

소금

후추

액세서리

고메 오븐 그릇

온도감지봉

만드는 법

아주 날카로운 칼로 껍질에 가로와 대각선으로 2 cm 간격의 칼집을 넣어줍니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기 조인트에 바릅니다.

껍질이 위를 향하도록 돼지고기 조인트를 고메 오븐 그릇에 올리고 온도감지봉을 넣은 후 오븐에 두고 로스팅합니다.

90 분 후 야채 스탁을 붓고 계속 조리합니다.

오븐에서 돼지고기 조인트를 꺼내고 육즙에 물을 넣어 희석시킵니다. 크렘 프레쉬를 넣고 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 돼지고기 | 껍질째 구운 돼지고기 프로그램 작동 시간: 약 155 분

수동

조리 1 단계

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 130 °C

중심부 온도: 85 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 3 회, 첫 번째로는 5 분 이후, 두 번째로는 20 분 이후, 세 번째로는 70 분 이후

작동시간: 약 50 분

선반 높이: 2

조리 2단계

온도: 250 °C

Crisp function: 켜짐

작동시간: 약 20 분

조리 3단계

온도: 190-200 °C

작동시간: 약 80-90 분

육류

로스트 햄

총 소요 시간: 150 분
4인분

구이용

머스터드 2 큰술
소금 1 작은술
후추 ½ 작은술
파프리카 ½ 작은술
손질된 햄 조인트 1 kg(허벅지살 또는 우둔살)

프라이닝

기름 2 큰술

소스용

야채 스탁 250 ml

소스용

물 300 ml
야채 스탁 250 ml
크렘 프레쉬 100 ml
옥수수 가루 2 작은술
냉수 1 큰술
소금
후추
설탕

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇
온도감지봉

만드는 법

머스터드, 소금, 후추와 파프리카를 섞어 햄에 바릅니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 기름을 가열하고 햄 조인트의 모든 면을 시어링합니다. ¼ L의 야채 육수로 디글레이징합니다.

온도감지봉을 삽입합니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 햄을 덮고 로스팅합니다.

55 분 후 뚜껑을 열고 조리를 완료합니다.

햄을 오븐에서 꺼냅니다. 육즙을 물과 야채 스탁으로 희석시킵니다. 크렘 프레쉬를 넣고 끓여줍니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 소금, 후추와 설탕으로 기호에 맞게 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 돼지고기 | 로스트 햄
프로그램 작동 시간: 약 138 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열
온도: 160 °C
중심부 온도: 85 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회, 첫 번째로는 60 분 이후, 두 번째로는 추가 90 분 이후
작동시간: 약 55 분
선반 높이: 2 [2] (1)
조리 2단계
온도: 140 °C
작동시간: 약 70-80 분

삼겹살

총 소요 시간: 210 분
6인분

재료

손질한 삼겹살 1덩이
(뼈 제거한 1,5-2 kg)
소금
굵은 꿀 250 g
달콤한 간장 2 큰술(케첩 마니스)
간장 2 작은술
곱게 간 신선한 생강 1 작은술
오향분 1 작은술
씨를 뺀 적색 고추 1 개, 잘게 썬 것
씨를 뺀 녹색 고추 1 개, 잘게 썬 것

액세서리

선반 또는 그릴링 및 로스팅 인서트
다용도 트레이

만드는 법

아주 날카로운 칼로 삼겹살 껍질에 가로와 대각선으로 1 cm 간격의 칼집을 넣어 줍니다. 껍질이 위를 향하도록 선반 또는 그릴링 및 로스팅 인서트에 올립니다. 선반이나 그릴링 및 로스팅 인서트를 다용도 트레이에 놓고 오븐에 넣습니다.

자동 프로그램:

설정 참조.

수동 설정:

조리 1-4단계에 나온 대로 조리합니다.

소스는 꿀, 간장, 생강과 오향분을 소스팬에 넣고 저으면서 중불에 10 분간 은근히 끓여줍니다. 미지근하게 유지한 후 닭아내기 직전에 고추를 뿌려줍니다.

자르기 전에 삼겹살을 10 분간 그대로 둡니다. 고기를 1인분씩 잘라 소스와 곁들여 냅니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 돼지고기 | 돼지고기 삼겹살
프로그램 작동 시간: 165 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스
온도: 200 °C

Booster: 켈짐

예열: 켈짐

Crisp function: 켈짐

작동시간: 170 분

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
2 회, 첫 번째로는 오븐에 요리를 넣은 직후, 두 번째로는 추가 30 분 후

작동시간: 30 분

선반 높이: 2 [1] (2)

조리 2단계

온도: 150 °C

Crisp function: 켈짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출
1 회, 요리를 시작한 직후

작동시간: 120 분

조리 3단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 210 [230] (230) °C

작동시간: 5 분

조리 4단계

조리프로그램: 팬그릴

온도: 210 [230] (230) °C

작동시간: 10 분

팁

찐 청경채나 배추와 곁들여 냅니다.

육류

돼지고기 필레 로스트

총 소요 시간: 60 분

4인분

돼지고기 필레용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 돼지고기 필레 3 덩이(각 350 g)

프라잉용

기름 2 큰술

소스용

살럿 500 g

버터 20 g

설탕 1 큰술

화이트와인 100 ml

야채 스톡 400 ml

발사믹 식초 4 큰술

꿀 3 작은술

소금 ½ 작은술

후추

옥수수 가루 1½ 작은술

냉수 2 큰술

액세서리

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 돼지고기 필레의 모든 면을 시어링합니다(한 면 당 약 1 분).

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기 필레에 바릅니다.

돼지고기 필레를 다용도 트레이에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣습니다. 돼지고기 필레를 조리합니다.

소스를 만들기 위해 살럿을 가로로 절반을 잘라 얇게 썰어줍니다. 팬에서 버터를 가열합니다. 중불로 버터에 살럿을 살짝 갈색이 될 때까지 볶아 수분을 날려줍니다.

살럿 위에 설탕을 뿌리고 약불에서 카라멜화합니다. 와인, 야채 스톡과 발사믹 식초로 디글레이징합니다. 중불에서 약 30 분간 뭉근하게 끓여줍니다.

소스를 꿀, 소금과 후추로 기호에 맞게 간합니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다.

설정

자동 프로그램

돼지고기 | 돼지고기 필레 | 로스팅

프로그램 작동 시간: 약 44 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 150-160 °C

중심부 온도: 60 °C (분홍색), 66 °C (미디엄), 75 °C (웰던)

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 25-35 분 (분홍색), 35-45 분 (미디엄), 45-55 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

돼지고기 안심(저온 요리)

총 소요 시간: 95 분

4인분

돼지 안심용

기름 2 큰술

소금 1 작은술

후추

손질한 돼지고기 안심 3 덩이(각 350 g)

프라잉용

기름 2 큰술

액세서리

선반

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

다용도 트레이에 선반을 올리고 오븐에 넣습니다. 조리 1단계에 표시된 설정을 사용해 자동 프로그램이나 예열을 시작합니다.

기름, 소금과 후추를 섞어 돼지고기에 바릅니다.

기름을 팬에 두르고 가열합니다. 돼지고기의 모든 면을 시어링합니다(한 면당 약 1 분).

팬에서 돼지고기를 꺼내고 온도감지봉을 넣습니다.

자동 프로그램:

돼지고기를 선반에 올리고 조리합니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다. 돼지고기를 선반에 올리고 조리합니다.

설정

자동 프로그램

돼지고기 | 돼지고기 필레 | 저온에서 조리

프로그램 작동 시간: 약 83 분

수동

특수 프로그램 | 저온 요리

온도: 90-100 °C

중심부 온도: 60 °C (분홍색), 66 °C (미디엄), 69 °C (웰던)

작동시간: 약 60-75 분 (분홍색), 75-85 분 (미디엄), 85-95 분 (웰던)

선반 높이: 2 [1] (1)

육류

크리스마스 햄

총 소요 시간: 190 분 + 침출 5 시간
14인분

재료

껍질이 포함된 손질한 소금절임 훈제 햄
조인트 3½ kg
중간 크기 달걀 2개, 노른자만
옥수수 가루 2 큰술
매운 머스터드 2 큰술
달콤한 머스터드 2 큰술
빵가루 1 작은술

액세서리

고메 오븐 그릇
온도감지봉
알루미늄 호일

만드는 법

큰 볼에 담긴 물에 훈제 햄 조인트를 약 5 시간 동안 담궈둡니다.

날카로운 칼로 껍질에 십자로 칼집을 내 줍니다. 훈제 햄을 알루미늄 호일에 싸서 고메 오븐 그릇에 놓습니다. 온도감지봉을 넣고 조리합니다.

햄을 오븐에서 꺼내 살짝 식힙니다. 알루미늄 호일을 제거하고 껍질의 윗부분을 잘라냅니다. 표시된 설정에 따라 오븐을 예열합니다.

달걀 노른자, 옥수수 가루와 머스터드를 섞어 고기 위에 발라줍니다. 위에 빵가루를 뿌려주고 훈제 햄을 그릴 밑에 둡니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 돼지고기 | 크리스마스 햄
프로그램 작동 시간: 약 170 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 165-175 °C
중심부 온도: 85 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 약 160-170 분
선반 높이: 2 [2] (1)

훈제 햄 그릴링

조리프로그램: 상하단가열
온도: 225 °C
Booster: 켜짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 15 분
선반 높이: 2 [2] (1)

토끼 허리살 요리

총 소요 시간: 150 분 + 양념 12 시간
6인분

재료

손질한 토끼 허리살 2 덩이(각 400 g)
버터밀크 500 ml
소금
후추
정제 버터 20 g
레드와인 50 ml
더블 크림 200 ml
주니퍼 베리 6 개
월계수 잎 2 장
백 또는 줄무늬 베이컨 슬라이스 50 g
스톡 250 ml
물 150 ml
옥수수 가루 2 큰술
물 2 큰술

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

만드는 법

토끼 허리살을 버터밀크에 약 12 시간 양념합니다. 양념되는 동안 몇 번 정도 뒤집어줍니다.

토끼 허리살에 근막이 있으면 모두 제거해줍니다. 소금과 후추로 양념합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

쿡탑에 고메 오븐 그릇을 놓고 정제 버터를 가열합니다. 토끼 허리살의 모든 면을 시어링합니다. 레드와인과 크림 절반으로 디글레이징합니다. 주니퍼 베리와 월계수 잎을 넣어줍니다. 허리살에 베이컨 슬라이스를 얹어줍니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 토끼 허리살 그릇을 덮어 조리 1단계에 나온 설정을 사용해 조리합니다.

20 분 후 스톡을 넣어준 다음 다시 뚜껑을 덮고 계속 조리합니다.

토끼 허리살을 오븐에서 꺼냅니다. 남은 크림과 물을 육수에 넣어줍니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 모두 끓여줍니다. 토끼 허리살을 소스에 다시 넣습니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 토끼 뒷다리살
프로그램 작동 시간: 132 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 140-150 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 120-130 분
선반 높이: 2 [2] (1)

육류

토끼 요리

총 소요 시간: 110 분
4인분

토끼고기용

손질한 토끼고기 1,3 kg
소금 1 작은술
후추
디종 머스터드 2큰술
버터 30 g
다진 베이컨 100 g
얇게 썬 양파 2 개
갈린 건조 타임 1 작은술
화이트와인 125 ml
물 125 ml

소스용

디종 머스터드 1큰술
크렘 프레쉬 100 ml
옥수수 가루 1 큰술
물 2 큰술
소금
후추

액세서리

뚜껑이 있는 고메 오븐 그릇

만드는 법

토끼고기를 6 등분합니다. 소금과 후추로 간하고 머스터드를 발라줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 버터를 가열합니다. 베이컨과 토끼고기의 모든 면을 시어링합니다. 양파와 타임의 수분을 날려 볶아줍니다. 화이트와인과 물로 디글레이징합니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 토끼고기를 덮어주고 조리합니다.

오븐 그릇에서 토끼고기를 꺼냅니다. 머스터드와 크렘 프레쉬를 넣고 쿡탑에서 끓여줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 살짝 끓여줍니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 토끼고기
프로그램 작동 시간: 82 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 140-150 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 60-70 분
선반 높이: 2 [2] (1)

사슴 등심

총 소요 시간: 160 분 + 양념 24 시간
4인분

양념용

레드와인 500 ml
물 250 ml
각둑썰기한 당근 1 개
각둑썰기한 양파 3 개

사슴고기 등심용

손질한 사슴 등심 1,2 kg
소금 1 작은술
굵게 분쇄한 후추 1 작은술
갈아낸 세이지 ½ 작은술
타임 ½ 작은술
줄무늬 베이컨 슬라이스 60 g

소스용

스톡 또는 엽조수 옥수 500 ml
병에 든 모렐로 체리 350 g(물 뺀 무게)
모렐로 체리즙 200 ml(병에서 따온 것)
더블 크림 200 ml
옥수수 가루 1 큰술
물 1 큰술
소금
후추
설탕

프라이용

기름 2 큰술

액세서리

고메 오븐 그릇
다용도 트레이
온도감지봉

만드는 법

양념을 만들기 위해 와인, 물, 당근과 양파를 팬에 넣고 끓여줍니다. 액체가 미지근할 때 사슴고기 위에 부어주고 냉장고에서 24 시간 정도 양념합니다.
사슴 등심을 꺼내 물기를 제거합니다. 양념은 한 쪽에 따로 둡니다. 소금, 후추와 허브를 섞어 사슴 등심 위에 발라줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 기름을 가열하고 사슴 등심의 모든 면을 시어링합니다(한 면 당 약 1 분).

사슴 등심을 다용도 트레이에 놓고 온도 감지봉을 넣습니다. 사슴 등심을 베이컨으로 감싸줍니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

35 분 후 야채 스톡이나 엽조수 옥수를 붓고 계속 조리합니다.

소스를 만들려면 고메 오븐 그릇의 육즙에 엽조수 옥수를 넣어 희석시킵니다. 모렐로 체리의 물을 빼서 즙을 모아둡니다. 사슴 등심을 꺼내고 모렐로 체리즙과 크림, 물(또는 양념)을 넣어줍니다.

물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 모두 끓여서 모렐로 체리를 넣어줍니다. 소금, 후추와 설탕, 원하는 경우 양념으로 입맛에 맞게 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 사슴고기 등심
프로그램 작동 시간: 약 100 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 160-170 °C
중심부 온도: 60 °C (분홍색), 72 °C (미디엄), 81 °C (웰던)
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 약 75-85 분 (분홍색), 85-95 분 (미디엄), 95-105 분 (웰던)
선반 높이: 2 [1] (2)

육류

노루 고기 등심

총 소요 시간: 110 분 + 양념 24 시간
6인분

노루 등심용

손질된 뼈 없는 노루 등심 1,2 kg
버터밀크 1½ L
엽조수 시즈닝(혼합 향신료) 1 작은술
소금 1 작은술
후추

프라잉용

정제 버터 30 g

소스용

레드와인 125 ml
엽조수 육수 800 ml
크렘 프레쉬 125 ml
옥수수 가루 2 큰술
냉수 4 큰술
소금
후추
설탕
엽조수 시즈닝(혼합 향신료)

엑세서리

고메 오븐 그릇
다용도 트레이
온도감지봉

만드는 법

고기에 붙은 모든 근막을 제거하고 버터 밀크에 24 시간 담가둡니다. 양념되는 동안 몇 번 정도 뒤집어줍니다.

양념에서 꺼내고 툭툭 두드려 물기를 제거합니다. 엽조수 시즈닝, 소금과 후추로 양념합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

고메 오븐 그릇에서 정제 버터를 가열하고 노루 등심의 모든 면을 시어링합니다. 필요한 경우 튀어나온 고기는 잘라냅니다.

노루 등심을 꺼내 다용도 트레이에 놓고 온도감지봉을 넣습니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

소스를 만들려면 고메 오븐 그릇의 육즙에 레드와인과 엽조수 육수를 넣어 희석 시킵니다. 크렘 프레쉬를 넣습니다. 물에 옥수수 가루를 넣어 풀고 소스에 넣어 걸쭉하게 만듭니다. 끓여줍니다. 소금, 후추, 설탕과 엽조수 시즈닝으로 입맛에 맞게 간합니다.

설정

자동 프로그램

육류 | 사슴/노루 토끼고기 | 노루고기 등심
프로그램 작동 시간: 약 55 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 140-150 °C
중심부 온도: 60 °C (분홍색), 72 °C (미디엄), 81 °C (웰던)
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 약 20-30 분 (분홍색), 30-40 분 (미디엄), 40-50 분 (웰던)
선반 높이: 2 [1] (1)

팁

반쪽 배 6 개와 결들여 냅니다. 팬에서 꺼내서 부드럽게 가열합니다. 그다음 씨 부분이 아래를 향하게 하여 노루 등심 옆에 놓고 배 하나당 크랜베리 소스 1 작은술을 채워줍니다.

생선

식탁으로 모이세요!

풍미로운 식사는 우리의 외관보다는 미각을 풍요롭게 해주지만 생선류 요리는 예외이기 때문에 안심하고 건강하면서도 풍미로운 맛을 즐길 수 있습니다. 이장에서 전 세계의 다양한 생선 요리를 즐길 수 있는 방법을 확인하세요.

준비를 위한 팁

예를 들어 수분플러스, 팬플러스 또는 상하 단가열와 같이 생선류 요리에 적합한 다양한 작동 모드가 있습니다.

다음 팁을 활용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

- 통생선의 경우 눈이 하얗게 변하고 등 지느러미가 쉽게 빠지면 다 익은 것입니다.
- 로스팅하거나 찌거나 구운 생선의 경우 살이 뼈에서 잘 분리되면 다 익은 것입니다.
- 입맛에 맞게 생선류를 양념하고 버터를 약간 바른 다음 오븐에 넣습니다.
- 온도감지봉의 금속봉 끝이 생선의 가장 두꺼운 부분의 중심부에 삽입되도록 하십시오.
- 가능한 경우 온도감지봉을 생선 머리 뒷부분에 등뼈와 평행하게 넣으십시오.

생선

도미 요리

총 소요 시간: 60 분

4인분

재료

작은 핫감자 800 g
손질한 통도미 4마리(각 300 g)
레몬 1 개, 즙만
소금
레몬 후추
빨간 피망 2 개, 크게 썬 것
슬라이스한 녹색 또는 황색 호박 3 개
웨이 모양으로 썬 샐러트 4 개
잘게 썬 마늘 3 알
큐브 모양으로 썬 양 치즈 300 g
로즈마리 4 줄기
타임 4 줄기
올리브유 10 큰술

액세서리

고메 오븐 그릇
온도감지봉

만드는 법

껍질을 까지 않은 감자를 10 분간 살짝 익혀줍니다.

오븐을 예열합니다.

도미 위에 레몬즙을 뿌립니다. 소금과 레몬 후추로 양념합니다.

감자, 야채, 양 치즈와 로즈마리 및 타임 줄기를 섞어줍니다. 소금과 레몬 후추로 양념하고 고메 오븐 그릇에 놓습니다.

도미를 야채 위에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 도미를 조리합니다.

설정

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열
온도: 170-180 °C
중심부 온도: 75 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 2 회, 첫 번째로는 5 분 이후
두 번째로는 15 분 이후
작동시간: 약 30-45 분
선반 높이: 2 [1] (1)

팁

직경이 2,5-4 cm 정도인 작은 핫감자를 사용하십시오.

송어 요리

총 소요 시간: 65 분

4인분

송어용

손질된 송어 4 마리(각 250 g)

레몬즙 2 큰술

소금

후추

필링용

신선한 버섯 200 g

양파 ½ 개

마늘 1 알

파슬리 25 g

소금

후추

도링용

버터 3 큰술

액세서리

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

레몬즙을 송어 위에 뿌려줍니다. 소금과 후추로 안팎을 양념합니다.

속재료를 만들려면 먼저 버섯을 씻습니다. 양파, 마늘, 버섯과 파슬리를 곱게 썰어 잘 섞어줍니다. 혼합 재료를 소금과 후추로 양념합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

필링으로 송어의 속을 채우고 나란히 다용도 트레이에 놓습니다. 온도감지봉을 삽입합니다. 버터 약간씩을 놓아줍니다.

다용도 트레이를 오븐에 넣습니다. 송어를 조리합니다.

설정

자동 프로그램

생선 | 송어

프로그램 작동 시간: 약 36 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 210-220 °C

중심부 온도: 75 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 1 회, 첫 번째는 5 분 이후

작동시간: 약 15-25 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

레몬 슬라이스와 브라운 버터를 곁들여 냅니다.

생선

잉어 요리

총 소요 시간: 90 분
6인분

재료

물 450 ml
식초 50 ml
화이트와인 50 ml
내장과 비늘을 제거하고 손질한 양식 잉어 1 마리(1,5 kg)
소금
월계수 잎 1 장
알후추 5 개

액세서리

고메 오븐 그릇
온도감지봉

만드는 법

물과 식초, 화이트와인을 섞어 콕탑에서 끓여줍니다.

비늘이 있는 상태에서 보호막이 손상되지 않도록 잉어를 물로 조심스럽게 씻어줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

잉어 속에 소금을 치고 식초 절반을 위에 붓습니다.

잉어를 고메 오븐 그릇에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 나머지 식초 혼합재료와 월계수 잎과 통후추를 넣습니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 잉어를 덮어주고 조리합니다.

설정

자동 프로그램

생선 | 잉어
프로그램 작동 시간: 약 77 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 190-200 °C
중심부 온도: 75 °C
Booster: 꺼짐
예열: 켜짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 약 60-70 분
선반 높이: 2 [2] (1)

팁

레몬 슬라이스와 브라운 버터를 곁들여 냅니다.

연어 필레

총 소요 시간: 50 분

4인분

재료

손질한 연어 필레 4 개(각 200 g)

레몬즙 2 큰술

소금

후추

버터 3 큰술

잘게 썬 딜 1 작은술

액세서리

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

연어 필레를 다용도 트레이에 올립니다. 위에 레몬즙을 뿌려줍니다. 소금과 후추로 양념합니다. 연어 필레 위에 약간의 버터를 올려주고 딜을 뿌려줍니다. 온도감지봉을 삽입합니다.

다용도 트레이를 오븐에 넣고 연어 필레를 조리합니다.

설정

자동 프로그램

생선 | 연어 필레

프로그램 작동 시간: 약 30 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 200-210 °C

중심부 온도: 75 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 1 회, 첫 번째는 5 분 이후

작동시간: 약 10-20 분

선반 높이: 2 [1] (1)

생선

바다 송어 요리

총 소요 시간: 65 분

4인분

바다 송어용

손질된 통바다 송어 1 마리(1 kg)

레몬 1 개, 즙만

소금

필링용

샐러트 2알

마늘 2알

화이트 브레드 2 슬라이스

작은 케이퍼 50 g

중간 크기 달걀 1 개, 노른자만

올리브유 2 큰술

소금

후추

고춧가루

액세서리

나무 꼬치

다용도 트레이

온도감지봉

만드는 법

바다 송어 위에 레몬즙을 뿌려줍니다. 소금으로 안팎을 양념합니다.

속재료를 만들기 위해 샐러트, 마늘과 빵을 잘게 다져줍니다. 케이퍼, 달걀 노른자, 올리브유, 샐러트, 마늘과 빵을 섞어줍니다. 소금, 후추와 고춧가루로 양념합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

바다 송어의 속을 혼합 재료로 채워줍니다. 입구를 작은 나무 꼬치로 밀봉합니다.

바다 송어를 다용도 트레이에 올리고 온도감지봉을 넣습니다. 다용도 트레이를 오븐에 넣습니다. 바다 송어를 조리합니다.

설정

자동 프로그램

생선 | 연어 필레

프로그램 작동 시간: 약 52 분

수동

조리프로그램: 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 210-220 °C

중심부 온도: 75 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

온도: 160-180 °C

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분출 1 회, 첫 번째는 5 분 이후

작동시간: 약 30-40 분

선반 높이: 2 [1] (1)

대구 필레

총 소요 시간: 70 분

4인분

재료

양파 3 개

버터 40 g

토마토 500 g

손질한 대구 필레 750 g

레몬 ½ 개, 즙만

소금

후추

우유 100 ml, 3,5 % 지방

빵가루 1 큰술

잘게 썬 파슬리 2 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

오븐용 그릇 Ø 26 cm

온도감지봉

선반

만드는 법

양파를 얇게 썰고 버터 절반과 함께 수분을 날려 볶습니다. 토마토를 썰어줍니다.

대구 필레 위에 레몬즙을 뿌립니다. 소금과 후추로 양념합니다.

오븐용 그릇에 기름칠을 해줍니다. 오븐용 그릇에 양파를 올립니다. 위에 토마토를 올려줍니다. 소금과 후추로 양념합니다. 대구 필레를 토마토 위에 올립니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 오븐을 예열합니다.

나머지 버터를 녹입니다. 버터와 우유를 대구 필레에 부어줍니다. 빵가루를 뿌려줍니다. 온도감지봉을 삽입합니다.

오븐에 넣고 조리합니다.

파슬리를 뿌려 담아냅니다.

설정

조리프로그램 수분 플러스 + 상하단가열

온도: 170-180 °C

중심부 온도: 75 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 약 30-40 분

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/시간 조절 분

출 2 회, 첫 번째로는 5 분 이후, 두 번째

로는 추가 15 분 이후

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

이 레시피에는 대구 대신 도미를 사용할 수도 있습니다.

생선

야채에 올린 민물 농어 필레

총 소요 시간: 30 분

4인분

재료

손질한 민물 농어 필레 4 마리(각 150 g)

레몬 1 개, 즙만

소금

후추

썰어진 샐러트 4 알

체리 토마토 150 g

적색 피망 1 개, 1 cm 크기로 썬 것

노란색 피망 1 개, 1 cm 크기로 썬 것

호박 1 개, 1 cm 크기로 썬 것

다진 혼합 허브 1 큰술

올리브유 5 큰술

액세서리

고메 오븐 그릇

만드는 법

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

생선 필레 위에 레몬즙을 뿌리고 소금과 후추로 양념합니다.

야채를 볼에 담아 섞어줍니다. 소금, 후추와 허브로 양념합니다.

예열한 고메 오븐 그릇을 오븐에서 꺼내 올리브유를 칠해줍니다. 고메 오븐 그릇에 야채를 올립니다.

고메 오븐 그릇을 오븐에 넣고 조리합니다.

수동 설정:

조리 2 단계에 표시된 대로 설정을 조정합니다.

생선 필레를 야채 위에 올리고 조리합니다.

설정

자동 프로그램

생선 | 농어필레 +야채

프로그램 작동 시간: 15 분

수동

조리 1 단계

조리프로그램: 수분 플러스 + 팬플러스

온도: 200 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

스팀 분출 횟수/유형: 스팀/수동 분출

1 회, 첫 번째로는 오븐에 요리를 넣은 직후

작동시간: 10 분

선반 높이: 3 [2] (3)

조리 2단계

조리프로그램: 그릴(대)

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

온도: 240 °C

작동시간: 5 분

베이크와 그라탕

치커리 그라탕

총 소요 시간: 55 분

4인분

치커리용

치커리 8 대

버터 50 g

설탕 5 작은술

소금

후추

조리 햄 슬라이스 8 개(3-4 mm 두께)

치즈 소스용

버터 30 g

일반 백밀가루 40 g

우유 750 ml, 지방 1.5 %

갈아낸 치즈 250 g

중간 크기 달걀 1 개, 노른자만

넛메그

소금

후추

레몬즙 조금

액세서리

오븐용 그릇

선반

만드는 법

치커리 대에서 딱딱하고 쓴 부분은 제거합니다.

팬에서 버터를 녹입니다. 치커리가 노릇하게 익을 때까지 수분을 날려 볶습니다. 약불에서 25 분간 찌줍니다.

설탕, 소금과 후추로 양념합니다.

각 치커리 대를 조리햄 슬라이스로 감싸줍니다. 오븐용 그릇에 나란히 올려줍니다.

치즈 소스를 만들기 위해 버터를 소스팬에서 녹입니다. 밀가루를 넣고 저으면서 살짝 브라우닝합니다. 그다음 우유를 넣

고 빠르게 저으면서 치즈의 절반, 달걀 노른자, 넛메그, 소금, 후추와 레몬즙을 넣고 끓입니다.

치즈 소스를 치커리 위에 붓고 남은 치즈를 위에 뿌려줍니다.

치커리 그라탕을 선반에 놓고 오븐에 넣어 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 치커리 그라탕

프로그램 작동 시간: 40 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 33-46 분

선반 높이: 2 [1] (2)

스웨덴식 감자 그라탕

총 소요 시간: 95 분

4인분

베이크용

감자 1 kg

스웨덴식 앤초비 필레 125 g

얇게 썬 양파 1 개

더블 크림 200 ml

빵가루 2 큰술

틀용

버터 1 작은술

액세서리

굽은 강판

오븐용 그릇, 29 cm x 21 cm

알루미늄 호일

만드는 법

감자의 껍질을 제거하고 가는 성냥개비 모양으로 자르거나 굽은 강판을 사용합니다. 오븐용 그릇에 기름칠을 해줍니다.

그릇에 감자, 앤초비와 얇게 썬 양파를 올립니다. 첫 번째 층과 마지막 층에 감자를 올립니다. 위에 크림을 붓고 빵가루를 뿌립니다.

베이크를 오븐에 넣고 조리합니다.

30 분이 지나면 알루미늄 호일로 덮어 윗부분이 타지 않도록 합니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 스웨덴식 감자 그라탕

프로그램 작동 시간: 67 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 170-180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 65-75 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

이 레시피는 전통 스웨덴식 레시피입니다.

베이크와 그라탕

감자 그라탕

총 소요 시간: 70 분

4인분

그라탕용

얇게 썬 촉촉한 감자 1 kg

더블 크림 400 ml

소금

후추

넛메그

갈아낸 치즈 50 g

틀용

버터 1 큰술

액세서리

오븐용 사기 그릇, 3 L 용량

선반

만드는 법

오븐용 그릇에 기름칠을 해줍니다. 감자 슬라이스를 놓습니다.

소금, 후추와 넛메그로 양념하고 감자 슬라이스와 섞어줍니다.

위에 치즈를 뿌려줍니다.

선반에 올려 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 감자 & 치즈 그라탕

프로그램 작동 시간: 50 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동 시간: 50 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

좀 더 가벼운 요리를 위해서는 우유와 크림 혼합 재료를 사용합니다.

감자 치즈 그라탕

총 소요 시간: 90 분

4인분

그라탕용

포슬포슬한 감자 600 g

갈아낸 고다 치즈 75 g

토피ング

더블 크림 250 ml

소금 1 작은술

후추

넛메그

뿌리는 장식용

갈아낸 고다 치즈 75 g

틀용

마늘 1 알

액세서리

오븐용 그릇, Ø 26 cm

선반

만드는 법

오븐용 그릇을 마늘로 문질러줍니다.

크림 혼합 재료를 만들려면 크림, 소금, 후추와 넛메그를 섞어줍니다.

감자의 껍질을 제거하고 3-4 mm 두께의 슬라이스로 썰어줍니다. 감자와 치즈, 크림 혼합 재료를 섞어주고 오븐용 그릇에 담아줍니다.

고다 치즈를 뿌려줍니다.

감자 치즈 그라탕을 선반에 놓고 오븐에 넣어 노릇하게 익을 때까지 조리합니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 감자 & 치즈 그라탕

프로그램 작동 시간: 약 58 분

수동

조리프로그램: 상하단가열

온도: 180-190 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 55-65 분

선반 높이: 2 [1] (1)

베이크와 그라탕

치즈 수플레

총 소요 시간: 70 분

4인분

수플레용

버터 40 g

일반 백밀가루 40 g

우유 375 ml, 우유 3,5 %

갈아낸 숙성 치즈 100 g(그뤼야르)

중간 크기 달걀 3 개

소금

후추

틀용

버터 1 큰술

액세서리

수플레 팬, Ø 20 cm

다용도 트레이

만드는 법

버터를 녹입니다. 밀가루를 넣습니다. 계속 저어주면서 우유를 넣고 끓여 진한 베샤멜 소스를 만듭니다.

소스를 계속 저어주면서 몇 분간 졸입니다. 치즈를 넣어 저어줍니다.

수플레 팬에 기름칠을 해줍니다. 달걀 흰자와 노른자를 분리해서 흰자를 단단해질 때까지 휘핑합니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

살짝 식힌 베샤멜 치즈 소스에 달걀 노른자를 넣어 섞어줍니다. 조심스럽게 달걀 흰자를 섞어줍니다. 소금과 후추로 양념합니다.

혼합 재료를 수플레 팬에 부어줍니다. 다용도 트레이에 놓고 오븐에 넣어 다용도 트레이에 1 리터(2 리터)의 물을 부어줍니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 치즈 수플레

프로그램 작동 시간: 41 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 160-170 °C

Booster: 켜짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 35-45 분

선반 높이: 2 [1] (1)

라자냐

총 소요 시간: 125 분
4인분

라자냐용

라자냐 시트 8 개(조리되지 않은 것)

볼로네제 소스용

잘게 썬 훈연 줄무늬 베이컨 50 g
각득썰기한 양파 2 개
다진 소고기와 다진 돼지고기 375 g
캔 토마토 800 g, 껍질 제거한 것
토마토 퓨레 30 g
스톡 125 ml
잘게 썬 신선한 타임 1 작은술
잘게 썬 신선한 오레가노 1 작은술
잘게 썬 신선한 바질 1 작은술
소금
후추

버섯 소스용

버터 20 g
각득썰기한 양파 1 개
얇게 썬 신선한 버섯 100 g
일반 백밀가루 2 큰술
더블 크림 250 ml
우유 250 ml, 지방 3,5 %
소금
후추

넛메그

잘게 썬 신선한 파슬리 2 큰술

뿌리는 장식용

갈아낸 고다 치즈 200 g

액세서리

오븐용 그릇, 32 cm x 22 cm
선반

만드는 법

볼로네제 소스를 만들기 위해 논스틱 팬을 먼저 가열합니다. 썰어 놓은 베이컨을 볶고 다진 고기를 넣어 계속 저어가며 볶습니다. 양파를 넣고 볶아 수분을 날려줍

니다. 토마토를 썰어줍니다. 토마토, 토마토 주스, 토마토 퓨레와 육수를 넣습니다. 허브, 소금과 후추로 간합니다. 약 5 분간 둥근하게 끓여줍니다.

버섯 소스를 만들기 위해 버터에서 양파를 볶아 수분을 날려줍니다. 버섯을 넣고 살짝 볶아줍니다. 밀가루를 뿌려 넣고 저어줍니다. 크림과 우유를 넣고 디글레이징합니다. 넛메그, 소금과 후추로 간합니다. 약 5 분간 소스를 둥근하게 끓여줍니다. 마지막으로 파슬리를 넣습니다.

라자냐를 만들기 위해서는 오븐용 그릇에 다음과 같은 순서로 재료를 쌓아줍니다.

- 볼로네제 소스 1/3
- 라자냐 시트 4 개
- 볼로네제 소스 1/3
- 버섯 소스 절반
- 라자냐 시트 4 개
- 볼로네제 소스 1/3
- 버섯 소스 절반.

라자냐에 고다 치즈를 뿌리고 선반에 올려 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 라자냐
프로그램 작동 시간: 60 [60] (58) 분

수동

조리프로그램: 상하단가열
온도: 185-195 °C
Booster: 켜짐
예열: 꺼짐
Crisp function: 켜짐
작동시간: 55-65 분
선반 높이: 1

베이크와 그라탕

무사카

총 소요 시간: 100 분
6인분

재료

가지 1,25 kg
소금
올리브유 90 ml

미트소스용

기름 3 큰술
다진 소고기와 다진 돼지고기 750 g
꼭둑썰기한 양파 1개
썰어놓은 통조림 토마토 480 g(물 뺀 무게)
잘게 썬 신선한 파슬리 2 큰술
화이트와인 125 ml
소금
후추
빵가루 3 큰술
달걀 2개, 흰자만

베샤멜 소스용

버터 40 g
일반 백밀가루 40 g
우유 500 ml, 3,5 %
소금 1 작은술
후추
넛메그
갈아낸 고다 치즈 50 g
달걀 2개, 노른자만

뿌리는 장식용

갈아낸 고다 치즈 50 g

액세서리

선반
베이킹 트레이 2 개
키친 롤
오븐용 그릇, 32 cm x 22 cm

만드는 법

가지를 길이로 1 cm 두께로 썰어 소금을 뿌리고 약 20 분간 두었다가 물을 짜냅니다.

미트 소스를 만들려면 먼저 다진 고기를 기름에 볶습니다. 양파를 넣고 계속 볶습니다. 토마토, 파슬리와 와인을 넣습니다. 소금과 후추를 충분히 넣어 간해줍니다. 약 15 분간 둥근하게 끓입니다. 살짝 식혀줍니다. 진하게 만들기 위해 빵가루와 달걀 흰자를 넣어줍니다.

표시된 설정에 따라 오븐을 예열합니다. 키친타올로 가지를 두드려 물기를 뺀 후 베이킹 트레이 2 개에 퍼줍니다. 양면에 올리브유를 살짝 발라줍니다. 베이킹 트레이를 오븐에 넣고 조리합니다.

조리 중간에 가지를 뒤집어 살짝 노릇하게 될 때까지 조리합니다.

베샤멜 소스는 먼저 버터를 가열하고 밀가루를 넣어 수분을 날려줍니다. 우유로 디글레이징합니다. 소스를 계속 저어주면서 몇 분간 5 분간 둥근하게 끓여줍니다. 넛메그, 소금과 후추로 간합니다. 팬을 쿡탑에서 내립니다. 치즈와 달걀 노른자를 넣고 섞습니다.

가지 절반을 오븐용 그릇 위에 올리고 위에 미트소스를 올립니다. 그다음 나머지 가지를 올리고 베샤멜 소스를 부어줍니다. 무사카 위에 남은 치즈를 뿌려줍니다.

선반을 오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

가지 조리

조리프로그램: 팬플러스

온도: 200 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 20-25 분

선반 높이: 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3)

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 무사카

프로그램 작동 시간: 47 [47] (43) 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 170-180 °C

Booster: 켜짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 40-50 분

선반 높이: 2 [1] (1)

베이크와 그라탕

파스타 베이크

총 소요 시간: 85 분

4인분

파스타용

파스타 150 g(펜네)

포장지에 쓰인 조리 시간: 11 분

물 1½ L

소금 3 작은술

베이크용

버터 1½ 큰술

각득썰기한 양파 2 개

1 cm로 썬 피망 1 개

얇게 썬 작은 당근 2 개

크림 프레쉬 150 ml

우유 75 ml, 지방 3,5 %

소금

후추

비프 토마토 300 g, 크게 썬 것

각득썰기한 조리 햄 100 g

각득썰기한 허브 양 치즈 150 g

뿌리는 장식용

고다치즈 간 것 100 g

액세서리

오븐용 그릇, 24 cm x 24 cm

선반

만드는 법

소금물에 파스타를 5 분간 익혀줍니다.

팬에서 버터를 가열하고 각득썰기한 양파를 수분을 날려 볶아줍니다. 후추와 당근을 넣고 5 분간 더 볶아줍니다.

크림 프레쉬와 우유를 섞고 야채에 넣어줍니다. 소금과 후추를 충분히 넣어 간해줍니다.

파스타, 토마토, 햄과 양 치즈를 오븐용 그릇에 넣습니다. 야채 소스를 넣어 저어줍니다.

파스타 베이크에 고다 치즈를 뿌려줍니다.

파스타 베이크를 오븐 안 선반에 넣습니다. 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 파스타 조리

프로그램 작동 시간: 40 [38] (40) 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 170-180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 35-45 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

전날 남은 파스타의 350 g로 베이크를 만드셔도 됩니다.

셰퍼드 파이

총 소요 시간: 100 분
8인분

베이크용

잘게 썬 양파 2 개
각득썰기한 당근 2개
작게 썬 샐러리 2 줄기
다진 양고기 1 kg
잘게 썬 신선한 타임 ½ 작은술
잘게 썬 신선한 로즈마리 ½ 작은술
토마토 퓨레 1½ 작은술
레드와인 200 ml
일반 백밀가루 1 큰술
닭 육수 250 ml
우스터 소스 1 큰술
소금
후추
각득썰기한 포슬포슬한 감자 1,5 kg
버터 25 g
우유 5 큰술, 지방 3,5 %

프라이용

버터 2½ 큰술

액세서리

오븐용 그릇, 2,5 L 용량

만드는 법

팬에서 버터를 가열합니다. 양파를 2-3 분간 볶아 수분을 날려줍니다. 당근과 샐러리를 넣고 8-10 분 동안 더 볶습니다. 다진 고기를 넣고 계속 저어주면서 노릇하게 볶아줍니다. 과다한 기름은 따라버리고 타임, 로즈마리, 토마토 퓨레와 레드와인을 넣습니다.

중불에서 1/4 정도로 줄이고 밀가루를 뿌린 후 2-3 분 더 뭉근하게 끓여줍니다.

스톡과 우스터 소스를 넣고 45-50 분간 뭉근하게 끓입니다. 기호에 맞게 소금과 후추로 간합니다. 고기를 끓일 때 버터와 우유와 감자를 으깨줍니다.

고기 혼합 재료를 오븐용 그릇에 넣고 으깬 감자를 위에 올립니다. 오븐에 넣고 노릇하게 될 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

베이크 & 그라탕 | 셰퍼드 파이
프로그램 작동 시간: 50 분

수동

조리프로그램: 팬플러스

온도: 180 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 50 분

선반 높이: 2 [1] (1)

팁

코티지 파이의 경우 다진 양고기 대신 소고기를 사용합니다.

비엔나식 애플 슈트루델

총 소요 시간: 70 분

슈트루델 2 개

재료

빵가루 100 g

슈트루델 페이스트리 시트 4 개(사전 포장)

녹인 버터 100 g

얇게 썬 사과 1,5 kg

정제당 150 g

건포도 50 g

계피

프라이밍

버터 50 g

액세서리

티타월 2 개

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이

만드는 법

팬에서 버터를 가열하고 빵가루를 살짝 볶아줍니다.

슈트루델 페이스트리 2 개를 살짝 겹치도록 티 타올 위에 올려줍니다.

슈트루델 페이스트리에 버터 절반을 바르고 빵가루를 뿌려줍니다.

사과에 설탕, 건포도와 계피를 섞어줍니다. 사과 혼합 재료를 빵가루 위에 올립니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

슈트루델을 말아 녹인 버터 나머지를 발라줍니다. 베이킹 또는 다용도 트레이에 놓고 오븐에 넣어 노릇하게 익을 때까지 구워줍니다.

설정

자동 프로그램

디저트 | 비엔나 사과 슈트루델
프로그램 작동 시간: 45 분

수동

조리프로그램: 강력굽기

온도: 170 °C

예열: 켜짐

Crisp function: 켜짐

작동시간: 40-50 분

선반 높이: 2 [1] (2)

디저트

머랭

총 소요 시간: 130 분

6인분

재료

중간 크기 달걀 5 개, 흰자만

설탕 275 g

바닐라 농축액 1 작은술

백식초 1 작은술

더블 크림 600 ml

가루 설탕 1 큰술

블루베리 500 g

딸기 500 g

라즈베리 500 g

액세서리

베이킹 트레이 또는 다용도 트레이 1 개
또는 2 개

베이킹 페이퍼

만드는 법

달걀 흰자를 단단해질 때까지 휘핑하면서 설탕을 넣어줍니다. 바닐라 농축액과 식초를 조심스럽게 섞어줍니다.

큰 머랭의 경우 베이킹 트레이에 베이킹 페이퍼를 깔고 여러 개의 작은 머랭 인 경우 2 개의 베이킹 트레이에 페이퍼를 깔아줍니다.

90-cm 오븐:

다용도 트레이에 베이킹 페이퍼를 깔아줍니다.

달걀 흰자 혼합 재료를 베이킹 또는 다용도 트레이에 올리고 약 3-4 cm 높이의 둥지 또는 약 8 cm 직경의 작은 둥지 몇 개를 만들어줍니다.

자동 프로그램:

오븐에 넣고 굽습니다.

수동 설정:

오븐에 놓고 조리 1단계 및 2단계에 나온 설정을 사용해 굽습니다.

그다음 완전히 식혀줍니다.

크림에 가루 설탕을 넣어 단단해질 때까지 휘핑한 다음 머랭 위에 평평하게 발라줍니다. 과일로 장식합니다.

설정

자동 프로그램

디저트 | 파블로바 | 큰 / 작은 것 여러 개

프로그램 작동 시간 큰: 100 분

프로그램 작동 시간 작은 것 여러 개:

65 분

수동

대형 하나

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 110 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 80 분

선반 높이: 1

조리 2단계

온도: 30 °C

작동시간: 20 분

소형 몇 개

조리 1 단계

조리프로그램: 팬플러스

온도: 110 °C

Booster: 꺼짐

예열: 꺼짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 45 분

선반 높이: 1 + 3 [1 + 3] (1)

조리 2단계

온도: 30 °C

작동시간: 20 분

레몬 머랭 파이

총 소요 시간: 80 분
10인분

반죽용

일반 백밀가루 275 g
버터 150 g
설탕 25 g
중간 크기 달걀 2개, 노른자만
냉수 2-3 큰술

필링용

왁스 제거한 레몬 4 개, 간 껍질과 즙
옥수수 가루 75 g
물 500 ml
중간 크기 달걀 5 개
정제당 175 g

토피ング

설탕 275 g

액세서리

플랜 틀, Ø 25 cm
선반

만드는 법

반죽을 만들기 위해서는 밀가루, 버터, 설탕, 물과 달걀 노른자를 섞어 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대주고 30 분간 냉장합니다.

레몬즙, 레몬 껍질과 옥수수가루를 섞어 필링을 만듭니다. 쿡탑에서 물이 끓을 때까지 가열한 후 레몬과 옥수수 가루 혼합 재료를 넣어 저어줍니다. 계속 저어주면서 진한 커스터드가 만들어질 때까지 끓여줍니다.

달걀 노른자와 흰자를 분리합니다. 달걀 흰자는 나중에 토피ಂಗ으로 쓸 수 있도록 한 컵에 둡니다. 그다음 설탕과 달걀 노른자를 커스터드에 넣어 저어줍니다. 다시 한번 끓는 점에 도달할 때까지 가열한 후 불에서 내리고 식혀줍니다.

페이스트리를 밀어 플랜 그릇에 깔아줍니다. 레몬 커스터드를 페이스트리 케이스에 붓고 평평하게 만듭니다.

오븐에 선반을 넣습니다. 자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

토피ング을 위해 달걀 흰자와 설탕을 단단해질 때까지 휘핑합니다. 그다음 레몬 커스터드 위에 평평하게 퍼줍니다.

자동 프로그램:

오븐에 넣고 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

수동 설정:

오븐에 넣고 조리 1단계 및 2단계에 나온 설정을 사용해 노릇하게 익을 때까지 굽습니다.

설정

자동 프로그램

디저트 | 레몬 머랭 파이
프로그램 작동 시간: 60 분

수동

조리 1 단계
조리프로그램: 강력굽기
온도: 185 [185] (180) °C
예열: 쪼짐
Crisp function: 꺼짐
작동시간: 40 분
선반 높이: 1

조리 2단계
온도: 170 °C
작동시간: 20 분

디저트

초콜릿 스펀지 푸딩

총 소요 시간: 70 분

8인분

반죽용

다크 초콜릿 70 g

버터 70 g

설탕 70 g

중간 크기 달걀 4 개

아몬드 간 것 70 g

빵가루 20 g

바닐라 커스터드 500 ml

더블 크림 200 ml

더스팅용

가루 설탕 40 g

틀용

버터 1 작은술

액세서리

라미킨 8 개, Ø 6 cm

다용도 트레이

고운 체

만드는 법

쿡탑 위 낮은 불에서 초콜릿을 녹이고 살짝 식혀줍니다.

버터, 설탕과 달걀 노른자가 크림처럼 될 때까지 휘핑합니다. 초콜릿, 아몬드와 빵가루를 넣어 저어줍니다.

자동 프로그램을 시작하거나 오븐을 예열합니다.

달걀 흰자에 단단한 뿔이 생길 때까지 휘핑한 후 초콜릿 혼합 재료에 조심스럽게 섞어줍니다.

라미킨에 기름칠을 해줍니다. 혼합 재료를 스푼가락으로 넣어줍니다.

라미킨을 다용도 트레이에 올려 오븐에 넣습니다. 조리합니다.

크림이 단단해질 때까지 휘핑하고 커스터드에 가볍게 섞습니다. 디저트 그릇에 잘 나눠 담아줍니다.

초콜릿 스펀지 푸딩 가장자리에 칼을 넣어 떼어줍니다. 디저트 그릇당 하나의 스펀지 푸딩을 올려줍니다. 가루 설탕을 뿌려 미지근한 상태로 담아냅니다.

설정

조리프로그램: 상하단가열

온도: 150-160 °C

Booster: 꺼짐

예열: 켜짐

Crisp function: 꺼짐

작동시간: 35-45 분

선반 높이: 1

■ (주)밀레코리아

서울시 강남구 논현로 559 밀레하우스 빌딩 (06126)

■ 홈페이지: www.miele.co.kr

■ 온라인 쇼핑몰: shop.miele.co.kr

■ A/S 신청: 전국 1577-1597

■ 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.

H 7000

M.-Nr. 11 195 060 / 03

ko-KR