



PRŮVODCE PEČENÍM

Kuchařka pro automatické programy



VYDÁNÍ II

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



VÍTEJTE

ve světě moderního vaření



Již nemusíte dále váhat mezi přípravou jídla tradičním způsobem a v páře. Nové trouby De Dietrich umí připravit jídlo hned několika způsoby: tradičním nebo horkovzdušným pečením, pečením v kombinaci s párou, případně vařením pouze v páře. Trouby byly inspirovány technologiemi využívanými v profesionálních kuchyních.

Připravili jsme pro vás kuchařku neboli průvodce pečením pro automatické programy ve vaší troubě, které vám přípravu oblíbených jídel velmi usnadní. Nechte se inspirovat!

OBSAH

TIPY & RADY 6

KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE 7

Kachní prsa	8
Pstruh – Siven	9
Quiche	10
Chléb Šumava	12
Chlebičková veka	14
Domácí sušenky (Cookies)	15
Brownies	16
Piškotové těsto	17
Cupcakes	17
Tradiční Apple pie	17

PRŮVODCE PEČENÍM S PÁROU 21

KOMBINOVANÉ PEČENÍ V PÁŘE

Pečené kuře	22
Vepřová pečeně	23
Zapečený losos	24
Gratinované brambory	25
Semínkový chléb Šumava	26
Škvarkové placky	27
Česnekovo-bylinkové rohlíky	28
Zeleninové lasagne s mletým masem	29
Krevetové rizoto	30
Plněné cuketky	31
Mrkvový koláč	32
Obrácený jablečný koláč	33

VAŘENÍ VE 100% PÁŘE 34

Zelenina 35

Tipy & programy	35
-----------------------	----

Ryby 36

Makrely na bílém víně	36
Treska s omáčkou a kapary	37
Plátky tresky s bramborami	38
Slávky s holandskou omáčkou	39

Knedlíky 40

Houskový knedlík	40
Karlovarský knedlík	41
Kynuté borůvkové knedlíky	42

NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ 43

Telecí pečeně 43

Tipy & rady	44
Telecí pečeně s vlaškými ořechy	45
Telecí pečeně na sušených švestkách	46

Hovězí pečeně 47

Tipy & rady	47
Hovězí pečeně na muškátovém oříšku	48
Hovězí pečeně na koňaku a červeném pepři	49
Hovězí pečeně na hruškách s řeřichou	50
Svíčková na smetaně	51

Vepřová pečeně 43

Tipy & rady	43
Vepřová pečeně se sladkokyselou omáčkou	44
Vepřová pečeně na hořčici	45

OBSAH

Jehněčí	56
Tipy & rady	56
Jehněčí kýta po mexicku	57
Jehněčí kýta na rozmarýnu	58
Kuře	59
Tipy & rady	59
Kuře s lyonskou omáčkou	60
Programy “Malá ryba” a “Velká ryba”	61
Tipy & rady	61
Šťavnatý losos se zálivkou	62
Jogurty	63
Tipy & rady	63
Tradiční receptura	64



AUTOMATICKÉ PROGRAMY

RADY & TIPY

Automatické programy jsou navrženy pro maximální pohodlí při vaření a dokonalý výsledek. Přečtěte si, co je důležité vědět před začátkem vaření, aby byl výsledek vždy podle vašich představ.

- Programy jsou navrženy a uzpůsobeny pro příslušenství značky De Dietrich. V receptech tedy postupujte dle instrukcí a používejte přiložené příslušenství, například hluboký plech, mělký plech, polévací rošty, bezpečnostní rošty atd.
- Pokud pečete na automatický program více kusů stejného pokrmu najednou (například ryby), vždy zadávejte hmotnost jen jednoho, toho nejtěžšího kusu. Doporučujeme vybírat kusy podobné hmotnosti, aby nedocházelo k přesušení menších kusů.
- U některých receptů je nutné troubu předehřát. Trouba vás bude sama informovat o tom, že do ní nyní nelze nic vložit, protože se teprve předehřívá. Akustickým signálem (pípnutím) vás trouba upozorní na to, že je předehřátá a připravená k použití.
- Pyrolytické čištění doporučujeme používat, pokud je trouba viditelně zašpiněná, nebo po programech, kde dochází k velkému uvolňování tuků a cukrů. Důležité je vyčistit troubu, například na rychlý program pyro-express, zejména před použitím programů s párou (mastnoty a cukry usazené na těžko dostupných místech by se mohly společně s párou dostat do nového pokrmu). Trouby De Dietrich vám umožňují vařit a péct opravdu zdravě.
- Nádržku na vodu plňte podle pokynů na displeji trouby a po ukončení programu ji také podle těchto pokynů vypouštějte. Předejdete tak zbytečnému usazování vodního kamene a pro svůj pokrm budete mít k dispozici vždy čerstvou, čistou vodu.



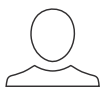
KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE



Zaručí přípravu jídel na profesionální úrovni. Po výběru pokrmu v menu trouby a zadání jeho hmotnosti nebo počtu porcí určí elektronika trouby vhodný režim přípravy, stejně jako ideální teplotu a čas potřebný k pečení s přesností na minuty. Pokud jde o pomoc s nastavením vhodného programu, máte v troubě De Dietrich k dispozici opravdového odborníka.

Kulinářský průvodce

KACHNÍ PRSA

4
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Drůbež

→ **Kachní prsa**

SUROVINY

4 ks kachních prsou

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení

Hluboký plech

POSTUP

Čtyři kachní prsa očistěte od blanek a popřípadě seřízněte kůži, která přesahuje po stranách kachního prsa. Otočte prso kůží nahoru a nožem kůži našikmo několikrát v pravidelných rozestupech prořízněte – snažte se nezasahovat do masa. Lehce zespoda nasolte a pečte na program “kachní prsa” na roštu, pod který vložte hluboký plech.

TIP & RADA



Jako přílohu doporučujeme konfitované brambory v sádle a pyré z červeného zelí.

KONFITOVANÉ BRAMBORY

Oloupané brambory rozkrájejte na čtvrtky a ty dále na 2 – 4 díly podle velikosti. Kousky by měly mít cca 2 – 3 cm. Vložte je do rozpáleného sádla, aby byly celé ponořené. Až budou mít krásnou zlatohnědou barvu, přecedte přes cedník a osolte.

PYRÉ Z ČERVENÉHO ZELÍ

Červené zelí duste pod pokličkou do měkka, přidejte trochu brusinkového kompotu, červeného vína, soli a popřípadě i cukru. Když je zelí měkké, rozmixujte vše ponorným mixérem. Dejte znova vařit (teď již bez pokličky) a snažte se odpařit přebytečnou tekutinu.



Kulinářský průvodce

PSTRUH SIVEN



2
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Ryby

→ **Pstruh**

SUROVINY

1 pstruh siven

Sůl

Čerstvý tymián

1 citrón nebo limeta

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech

Doporučujeme použít pečicí papír

POSTUP

Nejdřív vnitřek vykuchané celé ryby osolte, následně přidejte čerstvý tymián a pár kapek citrónu nebo limetky. V menu trouby vyberte program „Pstruh“ a zadejte hmotnost ryby. Když pečete více ryb, uveďte hmotnost pouze nejtěžší ryby (POZOR: hmotnost se nesčítá). Na plech pod ryby dejte pečicí papír, ulehčí vám to jeho následné čištění.

TIP & RADA



Jako přílohu doporučujeme francouzskou bagetu nebo zeleninu připravenou ve 100 % páře.



Kulinářský průvodce

SLANÝ KOLÁČ QUICHE

4
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Lahůdky

→ **Quiche**

SUROVINY

Na těsto

250 g hladké mouky

150 g změkklého másla

75 g vody

Na zálivku

125 g mléka

125 g smetany min. 31%

1 celé vejce

1 žloutek

Sůl a pepř (podle chuti)

Náplň

Tuňák v olivovém oleji nebo ve vlastní šťávě

1 pórek

Sušená rajčata (podle chuti)

Černé olivy na kolečka (podle chuti)

Balkánský sýr nebo sýr feta

Hrstka rukoly

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení

Cukrářská (dortová) forma o průměru 25 cm

POSTUP

Těsto

Ze surovin (250 g hladké mouky, 150 g změkklého másla, 75 g vody) uhnětte hladké těsto a nechte v lednici vychladnout.

Poté vyválejte placku silnou cca 2 – 3 mm a vyřízněte kolo, které bude větší než forma o cca 4 cm (položte formu na těsto a ořízněte rádýlkem 2 cm od formy). Těsto pak vložte do formy a vytvarujte tak, aby vznikl okraj vysoký 2 cm po celém obvodu formy.

Náplň

Nechte tuňáka okapat a pórek nakrájejte na kostičky. Následně nakrájejte sušená rajčata na menší kousky a černé olivy na kolečka. Vše pokládejte rovnoměrně do formy na syrové těsto. Na suroviny pak rozdrobte feta sýr a na závěr přidejte hrstku rukoly.

Zálivka

125 g mléka, 125 g smetany (min. 31%), 1 vejce, 1 žloutek, sůl, pepř vložte do rendlíku a rozmíchejte.

POZOR

Syrové těsto s náplní nejdříve vložte na rošt do trouby a teprve v troubě zalijte až po okraj těsta zálivkou.



MOŽNOSTEM NÁPLNÍ SE MEZE NEKLADOU



Cibule a slanina: Cibuli nakrájenou na kolečka poduste do měkka na másle, přidejte slaninu nakrájenou na kostky 1 x 1 cm, vše několikrát prohodte na pánvi.

Losos s jarní cibulkou: Kousky lososa (čerstvý nebo uzený) smíchejte s jarní cibulkou nasekanou na kolečka (zelená i bílá část).



Kulinářský průvodce

KVÁSKOVÝ CHLÉB ŠUMAVA, PŠENIČNO-ŽITNÝ



1
CHLÉB



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Pečivo
→ **Chléb**

SUROVINY

Na žitný rozkvas

150 g žitné chlebové mouky

150 g vody

20 g žitného kvásku

Na těsto

300 g žitného kvasu

300 g pšeničné chlebové mouky

170 g vody

12 g soli

4 g kmínu

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech

Kuchyňský robot

Chlebová ošatka

Pečicí papír

POSTUP

Přibližně 12 až 16 hodin před pečením (tedy hned ráno nebo naopak večer) si připravte rozkvas. Do mísy dejte žitný kvas, žitnou mouku a vodu. Promíchejte, aby se suroviny spojily. Zakryjte a nechte kynout 12 až 16 hodin při pokojové teplotě.

Do mísy dejte připravený žitný rozkvas (nezapomeňte si kousek odebrat a uschovat na příště), vodu, pšeničnou chlebovou mouku a sůl. Míchejte v robotu 5 min. Těsto vyklopte z mísy na pomoučenou pracovní desku a ještě jej chvíli rukama hněťte. Pak těsto nechte 30 minut odpočinout.

Připravte si mezitím ošatku vysypanou moukou.

Těsto je třeba několikrát přeložit a vytvarovat bochník. Pomoučenými dlaněmi pak těsto srolujte směrem od spodní strany nahoru. Srolované těsto otočte a prsty stiskněte vzniklý svár. Opatrně vložte do ošatky (svárem nahoru). Poprašte moukou, uzavřete do sáčku a nechte kynout 2 až 3 hodiny.

Po kynutí těsto vyklopte na plech, na kterém je pečicí papír, a vložte do trouby na automatický program „Chléb“.



IDEÁLNÍ RYTMUS PEČENÍ CHLEBA V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH JE ASI 2× ZA TÝDEN. TEHDY PLATÍ TENTO CYKLUS

1. Množení: Z lednice vezměte malé množství kvasu uschované od minula a smíchejte jej s takovým množstvím mouky a vody, aby vám vzniklo dostatečné množství kvasu na recept a trocha zbyla na uschování na příště.

2. Zrání: V uzavřené nádobě či míse nechte kvas vyzrát, trvá to 6 – 12 hodin, měl by zdvojnásobit svůj objem. Uzavření je prevencí proti osychání, dostatek prostoru je prevencí proti nepořádku.

3. Uchování: Malé množství oddělte, trochu dokrmte moukou na hustší konzistenci a uložte zpět do lednice na příští pečení (již zmiňovaná jedna či dvě lžíce postačí).

4. Pečení: Z namnoženého velkého množství zadělejte těsto se surovinami dle receptu a upečte.

5. Opakování: Za několik dnů se vraťte k bodu 1.

ZALOŽENÍ NOVÉHO KVASU



1. Smíchejte 100 g žitné mouky a 100 g vlažné vody, dobře dohladka rozmíchejte, uzavřete do litrové nádoby a při mírně zvýšené pokojové teplotě nechte zrát.

2. Následující den si z mladého kvasu ponechte 100 g a zase přikrmte 100 g mouky a 100 g vody. Nadbytek mladého kvasu vyhodte.

3. Opakujte celkem 3× (i s vyhazováním přebytku), tím by se měla mouka dostatečně rozkvasit.

4. Nakonec přikrmte takovým množstvím mouky a vody, abyste měli za 6 – 12 hodin zrání dost kvasu na zadělání prvního chleba a trochu na uložení do lednice pro příští množení a pečení.

Kvásek má příjemnou ovocně nakyslou chuť. Dá se koupit v obchodě, k dipozici je také kvásková mapa na www.pecempecen.cz



Kulinářský průvodce

CHLEBÍČKOVÁ VEKA

1
VEKAMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Pečivo

→ **Briošky**

SUROVINY

112 g vody

250 g hladké mouky

2,5 g krupicového cukru

5 g soli

8 g čerstvého droždí

10 g rostlinného oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech

Kuchyňský robot

Pečicí papír

POSTUP

Všechny suroviny dejte do mísy robotu a nechte 10 minut míchat při nízké rychlosti (většinou rychlost 2). Následně udělejte z těsta bochánků a nechte pod utěrkou zrát 30 minut.

Po 30 minutách těsto vyválejte do tvaru obdélníku a 3× přeložte.

Váleček položte na plech a nechte 40 minut kynout přikrytý utěrkou. Následně vložte do trouby na program „Briošky“.



COOKIES

2
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

└─ Cukrář

└─ **Sušenky**

SUROVINY

180 g hladké mouky

½ sáčku kypřicího prášku

130 g změkklého másla

90 g třtinového cukru

65 g cukru krystal

1 vejce

130 g čokoládových peciček

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech

Kuchyňský robot

Pečicí papír nebo silikonová podložka

POSTUP

Vše až na čokoládu smíchejte buď v robotu nebo ručně v kompaktní směs, do které až nakonec vpracujete čokoládové pecičky a nechte aspoň hodinu vychladnout.

Poté odvažte kousky po 45 g, které v dlaních uválejte na kuličky a pokládejte na plech na pečicí papír nebo silikonovou podložku v rozestupech po 10 cm. Nakonec vše jen zlehka přimáčkněte.



BROWNIES

16
PORCÍMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Cukrář

→ Čokoládový dort

SUROVINY

350 g hořké čokolády

200 g másla

3 vejce

250 g krupicového cukru

110 g hladké mouky

1 kávová lžička kypřicího prášku

100 g slaných buráků

50 g bílé čokolády

50 g mléčné čokolády

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech

Pečicí papír

Kuchyňský robot

Hrnek

Miska

TIP & RADA

Buráky můžete nahradit jinými ořechy, semínky
nebo ovesnými vločkami.

POSTUP

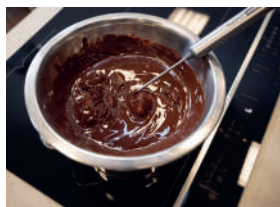
Hořkou čokoládu s máslem nechte rozpustit ve vodní lázni. Cukr a vejčka vyšlehejte do husté pěny a spojte s rozpuštěnou čokoládou a máslem.

POZOR

Směs nesmí být příliš horká.

Pak postupně přimíchávejte mouku s kypřicím práškem. Na konec zlehka vmíchejte do těsta kousky mléčné a bílé čokolády a slané buráky. Směs vlijte na plech vyložený pečicím papírem a vložte do trouby na vybraný program.

Po ukončení programu vyjměte plech z trouby a nechte brownies zcela vychladnout. Poté můžete nakrájet na kostičky a podávat.



Kulinářský průvodce

PIŠKOTOVÉ TĚSTO



16
PORCÍ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Cukrář

→ Piškotové těsto

SUROVINY

200 g hladké mouky

6 vajec

200 g krupicového cukru

120 g slunečnicového oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech na pečení

Pečicí papír

Kuchyňský robot

POSTUP

Cukr s vejci vyšlehejte v kuchyňském robotu při nízké rychlosti do husté pěny a postupně přilívejte olej. Následně již ručně vmíchejte do směsi mouku. Celou směs vlijte na plech.

TIP & RADA



Část mouky (max. 20 g) můžete také nahradit kvalitním kakaem.



CUPCAKES

12
PORCÍMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Cukrář

→ Dortíky cupcakes

SUROVINY

Na těsto

150 g másla

230 g moučkového cukru

230 g polohrubé mouky

100 g vlašských ořechů

125 ml plnotučného mléka

3 vejce

Na krém:

250 g sýra Mascarpone

250 g smetany 33%

50 g moučkového cukru

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Formy na cupcakes

POSTUP

Oddělte žloutky od bílků. Ze žloutku, másla a moučkového cukru vyšlehejte hustou pěnu a přilejte mléko. Přidejte polohrubou mouku a nadrobno nasekané oříšky.

Z bílku vyšlehejte tuhý sníh a postupně jej zlehka vmíchejte do připraveného těsta.

Naplňte formy na cupcakes těstem cca do $\frac{3}{4}$ a vložte do trouby.

Připravte si krém. Mixérem vyšlehejte mascarpone se smetanou a cukrem. Šlehejte tak dlouho, dokud nevznikne hustý krém.

Hotové cupcakes vyndejte z trouby a nechte vychladnout. Krém přendejte do sáčku na zdobení dortů a cupcakes ozdobte.



TRADIČNÍ APPLE PIE

4
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S KULINÁŘSKÝM PRŮVODCEM

REŽIM / PROGRAM

Kulinářský průvodce

→ Cukrář

→ Ovocný koláč

SUROVINY

Na těsto

200 g hladké mouky

150 g špaldové mouky

160 g chlazeného másla

80 g moučkového cukru

1 žloutek

špetka soli

4 polévkové lžíce studené vody

Na krém:

8 větších jablek

2 polévkové lžíce třtinového cukru

1 polévková lžíce domácího vanilkového cukru

1/2 lžičky mleté skořice

2 ks hřebíčku

1 lžíce másla

1 lžíce citronové šťávy

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nepřilnavá forma o průměru cca 25 cm

POSTUP

Mouku smíchejte s cukrem, solí a kousky másla, přidejte žloutek a ručně vytvořte drobenku. K ní přidejte vodu a ručně vypracujte hladké těsto.

Těsto rozdělte na dvě přibližně stejné poloviny a každou zabalte zvlášť do potravinářské fólie. Těsto takto nechte v lednici odpočinout přibližně hodinu.

Mezitím si připravte náplň. Oloupejte 5 jablek, rozpulte je, odstraňte z nich jadřince a nakrájejte je na tenké měsíčky.

V hrnci rozpustěte máslo, přidejte jablka, třtinový a vanilkový cukr, skořici a hřebíček. Společně vše promíchejte a zalijte trochou vody. Za občasného míchání nechte jablíčka povařit zhruba 5–10 minut nebo dokud kolem nich nezůstane hustá šťáva, pak odstavte a vyndejte z nich hřebíček.

Na moukou posypané ploše rozválejte jednu část těsta a pomocí válečku jej přeneste do připravené formy. Přebytné těsto odřízněte a okraje zarovnejte.

TIP & RADA



S automatickým programem Cukrář není nutné těsto propichovat vidličkou nebo předpékat.

Zbytek jablek oloupejte, rozpulte, odstraňte jadřinec a nakrájejte na tenké měsíčky. Opatrně je promíchejte s půlkou lžíce vanilkového cukru a citronovou šťávou.



Zbytek těsta opět rozválejte na moukou posypané ploše a nakrájejte jej na tenké proužky (ze zbytků těsta můžete vykrájet libovolné tvary na dozdobení).

Na syrové těsto v korpusu rozprostřete připravenou směs uvařených jablek, a na ni ukládejte jablka čerstvá, na která dáte ořechy. Poté už jen dozdobte nařezanými proužky těsta, potřete rozšlehaným vejcem a pečte na program Ovocný koláč (40 min).

Jakmile je koláč hotový, nechte jej vystydnout a pak posypte moučkovým cukrem.



• PRŮVODCE PEČENÍM S PÁROU



Pokud zvolíte pečení s Průvodcem v režimu „Pára“, pak postačí vybrat jeden z mnoha různých receptů, které režimy “Kombinované pečení s párou” a “100% pára” nabízí. Následně je potřeba zadat hmotnost nebo množství potravin a trouba poté automaticky nastaví důležité parametry, jako je režim přípravy, teplota, množství páry a čas přípravy.

Kombinované pečení v páře

PEČENÉ KUŘE



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Drůbež

→ **Kuře**

SUROVINY

1 celé kuře

Marináda

Mletá paprika

4 stroužky česneku

1 kávová lžička soli

2 polévkové lžíce sójové omáčky

1 kávová lžička plnotučné hořčice

3 polévkové lžíce oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hluboký plech a rošt (nebo pekáč)

POSTUP

Všechny ingredience na marinádu smíchejte v misce a potřete jimi celé kuře. Kuře vložte třeba do pekáče nebo položte na rošt a pečte. Díky páře je kuře rychle hotové, bude šťavnaté jako při pomalém pečení na mnohem delší dobu. Nebojte, nepřijdete ani o křupavou kůrčičku!

POZOR

Pekáč ničím v průběhu pečení nepřikrývejte.



TIP & RADA



Ke kuřeti do pekáče nakrájejte brambory na měsíčky, můžete přidat kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel) a pórek na kolečka. Vše se krásně upeče s kuřetem v jednom pekáči, ušetříte nádobí a brambory se zeleninou budou mít skvělou chuť, protože se budou dusit ve výpeku z kuřete.

Kombinované pečení v páře

VEPŘOVÁ PEČENĚ



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Maso

→ Vepřová pečeně

SUROVINY

1 kg vepřové kotlety vcelku

Marináda

3 polévkové lžíce oleje

Pokrájený čerstvý rozmarýn

4 stroužky utřeného česneku

1 polévková lžíce křemžské hořčice

1 kávová lžička solamylu (neobsahuje lepek, je vhodný i pro osoby trpící celiakií)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hluboký plech

Pečicí papír



POSTUP

Všechny suroviny na marinádu smíchejte. Následně celé maso potřete marinádou a nechte cca 1 hodinu v pokojové teplotě marinovat. Poté maso vložte na plech (na pečicí papír), vyberte program a dejte péct.

Po upečení nechte maso asi 10 minut odpočinout a pak si užijte tu nejšťavnatější vepřovou pečeně!

TIP & RADA



Jako přílohu doporučujeme gratinované (zapečené) brambory, viz recept na straně 18.



Kombinované pečení v páře

ZAPEČENÝ LOSOS



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Ryby

→ Lososová miska

SUROVINY

1 pórek

350 ml smetany (min. 31%)

300 g lososa

10 g másla

0,5 dcl bílého vína

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení

4 zapékačské misky (menší nebo střední rozměr,
max. o průměru 11 cm)

TIP & RADA



Jste milovníkem listového těsta? Vložte na směs s lososem vykrojené kolečko z listového těsta o velikosti zapékačské misky a potřete žloutkem.

POSTUP

Pórek nakrájejte na kolečka. V pánvičce jej poduste na másle po dobu 2 minut, podlijte bílým vínem a nechte víno odvařit. Následně zalijte smetanou a vařte, dokud smetana nezhoustne.

Osolte, opepřete podle chuti a postupně velkou lžící plňte zapékačské misky. Do každé misky doporučujeme cca 3 – 4 plné lžíce směsi.

Do směsi naskládejte na kousky (cca 2 cm) nakrájeného lososa a mírně zatlačte dovnitř. Vložte do trouby a spusťte program.



Kombinované pečení v páře

GRATINOVANÉ BRAMBORY



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Zelenina

→ Zapékané brambory

SUROVINY

1 kg vepřové kotlety v celku

1 kg brambor

500 g smetany (min. 30%)

Stroužek česneku

15 g soli

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení

Pekáč

Mandolína nebo struhadlo

Rendlík

POSTUP

Brambory oloupejte a nakrájejte na mandolíně nebo nastrouhejte na struhadle na plátky silné cca 3 – 4 mm. V rendlíku nechte probublat smetanu se solí a česnekem. Ještě horkou smetanou zalijte plátky brambor. Několikrát promíchejte vařečkou, aby se smetana ochladila, a snažte se slepené plátky oddělit od sebe tak, aby se smetana dostala mezi jednotlivé plátky brambor. Poté brambory vložte do pekáče a zalijte zbytkem smetanové zálivky.



Kombinované pečení v páře

SEMÍNKOVÝ CHLÉB ŠUMAVA



1
CHLÉB



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Pečivo

→ **Chléb**

SUROVINY

350 ml vlažné vody

300 g hladké mouky

200 g žitné mouky

12 ml octa

12 g soli

15 g čerstvého droždí

3 g celého kmínu

100 g různých semínek

10 g ovesných vloček

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech

Kuchyňský robot

Ošatka

Pečicí papír

TIP & RADA



Můžete si vybrat různé směsi semínek a experimentovat. Nebo také vyměnit za smaženou cibulku, škvarky, ořechy a sušená rajčata.

POSTUP

Nejprve si ve vlažné vodě (cca 100 ml) rozmíchejte droždí a nechte vzejít kvásek. Ve velké míse smíchejte všechny sypké suroviny, přidejte ocet a kvásek.

Hnětacím hákem vše zlehka zapracujte a pak přilijte zbytek vody. Nechte hnětat cca 10 minut robotem na pomalejším programu. Hnětením se aktivuje lepek. Po 10 minutách vyklopte na pomoučený vál a těsto ještě ručně zapracujte.

Vypracované těsto vložte do moukou vysypané ošatky a nechte 50 minut kynout pod utěrkou.

Po kynutí těsto vyklopte na plech vyložený pečicím papírem a vložte do trouby na automatický program „Chléb“.



Kombinované pečení v páře

ŠKVARKOVÉ PLACKY



16
KUSŮ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Pečivo

→ **Rohlíky**

U programu "Rohlíky" je již hmotnost v menu trouby přednastavená na 200 g. Trouba se také bude nejprve předehřívat.

SUROVINY

400 g čerstvých škvarků
250 ml vlažného plnotučného mléka
42 g čerstvého droždí
20 g krupicového cukru
500 g hladké mouky
5 g soli
4 žloutky
90 g rozpuštěného sádla
Hrubá sůl a kmín na posypání

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech
Kuchyňský robot
Pečicí papír
Rendlík

TIP & RADA

Doporučujeme posypat škvarkové placičky mořskou solí Maldon.



POSTUP

Mléko ohřejte, přidejte sádlo a rozdrobené droždí. Škvarky nakrájejte na drobno.

Všechny zbylé suroviny dejte do mísy robotu. Přidejte mléko s droždím a sádlem a nechte na cca 10 minut důkladně promíchat. Poté těsto zakryjte utěrkou a nechte cca 1 hodinu kynout.

Vykynuté těsto rozdělte na 16 stejných bochánků a vytvořte z nich placičky. Placičky pokládejte na plech vyložený pečicím papírem. Nožem pak vytvořte mřížku a potřete placičky rozšlehaným vajíčkem. Na závěr posypte hrubou solí a kmínem.

Nechte ještě 10 minut kynout a následně pečte na program "Rohlíky".



Kombinované pečení v páře

ČESNEKOVO-BYLINKOVÉ ROHLÍKY



12
KUSŮ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Pečivo

→ Rohlíky

SUROVINY

Na těsto

500 g hladké mouka

90 g másla

8 g soli

8 g cukru

25 g čerstvého droždí

235 g vody

Na směs bylinek a česneku

Čerstvý tymián

Čerstvý rozmarýn

Lžička soli (5 g)

5 g krupicového cukru

3 stroužky česneku

20 g olivového oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech na pečení

Kuchyňský robot

Pečicí papír

POSTUP

Všechny sypké suroviny na těsto vložte do robotu. Přidejte máslo pokojové teploty. Droždí rozmíchejte ve vlažné vodě a přidejte do směsi. Nechte na cca 10 minut důkladně promíchat a zpracovat v robotu na pomalejším programu.

Následně nechte těsto kynout cca 40 minut pod utěrkou. Pak vyválejte tenkou placku, kterou potřete směsí bylinek a česneku.

Těsto nakrájejte na trojúhelníky a srolujte do tvaru rohlíčku. Nechte je 40 minut kynout. Před vložením do trouby rohlíčky ještě lehce potřete olejem.



Kombinované pečení v páře

ZELENINOVÉ LASAGNE S HOVĚZÍM MASEM



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Lahůdky

→ ***Lasagne***

SUROVINY

6 plátků těsta na lasagne
3 papriky (žlutá nebo červená)
1 cuketa
250 g rajčat (keříčková nebo cherry)
1 cibule šalotka
Čerstvá bazalka
2 ks sýru mozzarella
200 g hovězího mletého masa

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt s pojistkou proti překlopení
Zapékací mísa (19 x 32 cm)
Pánev

POSTUP

Šalotku nakrájejte nadrobno a papriku na kostičky o velikosti cca 1 x 1 cm. Cuketu rozřízněte podélně na čtvrtky a vyřízněte střed se semínky. Pak ji také nakrájejte na kostičky o velikosti 1 x 1 cm. Cherry rajčata stačí nakrájet jen na čtvrtky.

Šalotku v pánvi zpěníte na olivovém oleji a přidejte papriku. Vše lehce opečte (na 2 - 3 minuty), přidejte cuketu a opékejte ještě další minutu. Nakonec přidejte rajčata a bazalku, promíchejte a dále již neopékejte. Přidejte sůl a pepř, podle potřeby trošku cukru.

Na dno zapékací misky položte vedle sebe 3 ks lasagnových plátků (nesmí se překrývat), na ně lžící rozprostřete polovinu zeleninové směsi.

Na zeleninu rozprostřete polovinu mletého masa a přes něj naskládejte jednu mozzarellu nakrájenou na plátky.

Na vše položte zbylé 3 plátky těsta, poté zbytek zeleniny a následně mleté maso. Proces zakončete zbylými plátky druhé mozzarely.



Kombinované pečení v páře

KREKETOVÉ RIZOTO



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Lahůdky

→ **Rizoto**

SUROVINY

250 g rýže na rizoto (arborio)

400 ml kuřecího vývaru

100 ml bílého vína

250 g krevet bez hlav

3 pol. lžice mascarpone

100 g parmezánu

Zelený chřest

Šafrán

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hluboký plech

Rendlík

POSTUP

Uřízněte hlavičky chřestu a vše mimo hlavičky oloupejte škrabkou. Spodní část chřestu seřízněte o 1 – 2 cm. Hlavičky rozpulte podél a nožičky nakrájejte na kolečka.

Krevety vyloupejte z krunýře, popřípadě zbavte hlav. Vystřívkujte (nařízněte po hřbetu a vyndejte střívko, nejlépe párátkem) a překrojte na 3 díly (můžete ale klidně nechat i celé).

Properte rýži studenou vodou, přecedte zbylou vodu a rýži nasypete do hlubokého plechu.

V rendlíku přivedte k varu kuřecí vývar se šafránem. Stáhněte rendlík z varné zóny a přilijte víno. Tekutou směsí zalijte rýži v hlubokém plechu. Na rýži položte krevety a chřest a spusťte program „Rizoto“.

Po skončení programu zasypte rýži parmezánem, přidejte mascarpone a rozmíchejte vařečkou. Tímto vytvoříte lahodné krevetové rizoto s hladce krémovou konzistencí, které bude provoněné šafránem.



Kombinované pečení v páře

PLNĚNÉ CUKETKY



2
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Lahůdky

→ Čerstvé jídlo

SUROVINY

2 cukety

½ červené a ½ žluté papriky

2 stroužky česneku

1 mozzarella

2 lžíce olivového oleje

Tymián nebo jiné bylinky

Sůl a pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zapékací miska

POSTUP

Cukety umyjte a nakrájejte na kolečka silná cca 5 cm. Lžičkou vydlabejte vnitřek a nakrájejte jej na drobné kostičky (použijete je později na plnění cuket). Na pánvi na olivovém oleji zprudka orestujte papriky nakrájené na malé kostičky spolu s vnitřky z cuket a nadrobno nasekaným česnekem. Osolte, opepřete dle chuti a přidejte bylinky. Směsí naplňte cuketky a položte do zapékací misky. Na naplněné cukety položte kousky mozzarely a dejte zapéct.

TIP & RADA



Do orestované papriky můžete přidat například vařenou pohanku nebo také kuskus.



Kombinované pečení v páře

MRKVOVÝ KOLÁČ



16
PORCÍ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Cukrář

→ Koláč

SUROVINY

4 vejce

4 velké mrkve

350 g polohrubé pšeničné mouky

300 g třtinového cukru

200 g nasekaných vlašských ořechů

320 g slunečnicového oleje

½ kávové lžičky soli

13 g prášku do pečiva

2 kávové lžičky mleté skořice

1 kávová lžička mletého sušeného zázvoru

Krém

200 g tvarohového sýra Gervais

250 ml smetany 33%

2 lžice cukru

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Plech na pečení

Pečicí papír

Kuchyňský robot

POSTUP

Olej, vejce, nastrouhanou mrkev a cukr smíchejte, aby se vše hezky propojilo. Přidejte nasekané ořechy a postupně vmíchejte veškeré sypké ingredience (tj. mouku, sůl, zázvor, skořici, kypřicí prášek). Vše rovnoměrně vylijte na plech vyložený pečicím papírem a vložte do trouby.

Po vychladnutí koláče můžete připravit krém. Do kuchyňského robotu vložte sýr Gervais, smetanu, cukr a vše nechte vyšlehat. Ozdobte koláč krémem dle vaší fantazie.



Kombinované pečení v páře

OBRÁCENÝ JABLEČNÝ KOLÁČ



6
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ Kombinované pečení s párou

→ Cukrář

→ Jablečný koláč

SUROVINY

6 jablek

200 g krupicového cukru

15 g moučkového cukru

125 g hladké mouky

60 g másla

1 celé vejce

Špetka soli

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Koláčková forma 26 cm

Rendlík

POSTUP

Mouku, máslo, moučkový cukr, celé vejce a špetku soli smíchejte a zadělejte těsto. Poté nechte na 30 minut odpočinout v lednici.

Mezitím z krupicového cukru připravte světlý karamel: jednoduše v rendlíku za stálého míchání rozpustíte nasucho nebo s trochou vody cukr až se zkaramelizuje.

Karamel vylijte do koláčkové formy, na něj naskládejte oloupaná, na čtvrtky nakrájená a jádýrek zbavená jablka.

Poté nahoru položte rozválené těsto a odřízněte přebytečné okraje. Nahoře těsto propíchněte vidličkou a vložte do trouby.

Po ukončení programu vyndejte koláč z trouby, nechte cca 2–3 minuty odstát a poté jej vyklopte z formy.



VAŘENÍ VE 100% PÁŘE



Objevte přirozenou chuť jídla. Pára významně obohatí váš jídelníček a je zdravější než jakýkoliv jiný způsob přípravy. Parní přípravu lze nazvat nízkoteplotní, protože pokrm se připravuje v páře při 100 °C a zcela bez tuku. Umožňuje maximálně respektovat přirozenou chuť, aroma, strukturu, barvu a konzistenci surovin.

Příprava v páře vám nabídne skutečný požitek nejen pro vaše oči, ale i chuťové buňky. Je zdravá a lehká, a proto velmi vhodná pro sportovce nebo pro ty, kteří pečují o svou linii. Zachovává nejdůležitější výživné složky, vitamíny a minerální soli, protože potraviny nepřicházejí do přímého kontaktu s vodou. Suroviny připravované v páře navíc neztrácejí původní hmotnost. Díky tomu je pokrm připravený v páře lehký a výživný.

DALŠÍ VÝHODY 100% PÁRY

- Příprava pokrmu bez sebemenšího rizika připálení.
- Parní příprava nemíchá chutě a vůně jednotlivých potravin, můžete proto připravovat i více jídel najednou, například ryby a dezert (potraviny se nesmějí vzájemně dotýkat), a ušetříte tak svůj čas i energii.
- Díky tomuto způsobu vaření budou všechny pokrmy – předkrm, hlavní chod či dezert – jemné a chutné.

Vaření ve 100% páře

REŽIM ZELENINA

- Můžete si vybrat až z 16 programů pro přípravu nejoblíbenější zeleniny.
- Používejte pouze čerstvé potraviny, pára rozvíjí přirozené vůně.
- V zájmu stejnoměrné a rychlejší přípravy doporučujeme nakrájet jakoukoli zeleninu na kousky, bude takto připravená k přímému podávání.
- Doporučujeme nesolit jídlo před přípravou a případně jej dochutit až během servírování. Parní příprava zadržuje v potravinách většinu přírodních solí a minerálů.
- Pozice příslušenství pro přípravu ve 100% páře závisí na modelu parní trouby.

DOBA PŘÍPRAVY (PŘI HMOTNOSTI 500 G)

Květák	0:42 min.
Brokolice	0:31 min.
Zelené fazolky	0:51 min.
Mrkev na kolečka	0:30 min.
Brambory	0:25 min.
Hrášek	0:36 min.
Pórek	0:33 min.
Cukety	0:27 min.

Tykev	0:30 min.
Artyčok	0:54 min.
Chřest	0:33 min.
Celer	0:30 min.
Dýně	0:30 min.
Mangold	0:25 min.
Špenát	0:28 min.
Růžičková kapusta	0:45 min.



REŽIM ZELENINA

Vaření ve 100% páře

MAKRELY NA BÍLÉM VÍNĚ



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ 100% pára

→ Ryby

→ Celé čerstvé ryby

SUROVINY

4 střední makrely

Marináda

½ citronu

1 sklenka suchého bílého vína

2 polévkové lžíce bílého vinného octa

1 polévková lžíce olivového oleje

15 kuliček černého pepře

Špetka kajenského pepře

1 cibule

3 rajčata

3 mrkve

2 stroužky česneku

1 bobkový list

1 kávová lžička mletého tymiánu

2 hřebíčky

1 sklenka vody

Trochu nasekané petrželky

Sůl, pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Príslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře
s nerezovým perforovaným plechem.

Rendlík

POSTUP

Oloupejte rajčata, odstraňte semena, dužinu pokrájejte na větší kousky. Oloupanou cibuli nakrájejte na kolečka. Očistěte mrkev, nastrouhejte ji na tenká kolečka, rozetřete česnek a posekejte petrželku.

Vše vložte do rendlíku, přidejte černý i kajenský pepř, půlku citronu pokrájeného na kolečka, hřebíček, olivový olej, sklenku vody, ochuťte tymiánem a nechte vařit 8 minut.

Potom přidejte ocet a bílé víno, vařte 10 minut.

Očistěte a omyjte makrely, vložte je na nerezový perforovaný plech, osolte a pečte na program "Celé čerstvé ryby".

Jakmile jsou hotové, přeložte je na talíř a polijte hotovou marinádou.



Vaření ve 100% páře

TRESKA S OMÁČKOU A KAPARY



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečení s párou

→ 100% pára

→ Ryby

→ Filety z čerstvých ryb

SUROVINY

4 plátky tresky (po 200 g)

Bobkový list

Tymián

Petrželka

1 citron

Sůl, pepř

Omáčka

100 g másla

2 polévkové lžíce olivového oleje

10 g kaparů

2 ančovičky

1 kávová lžička nasekané petrželky

1 kávová lžička nasekané pažitky

1 kávová lžička vinného octa

Sůl, pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře
s nerezovým perforovaným plechem.

Rendlík

POSTUP

Na dno nerezového perforovaného plechu rozložte bobkový list, tymián, petržel a kolečka citronu. Na to dejte plátky tresky a vložte do trouby na parní program "Filety z čerstvých ryb".

Omáčka: Nasekejte kapary a ančovičky. V rendlíku rozpustte máslo, přidejte olivový olej, nasekané zelené bylinky, kapary a ančovičky. Osolte a opepřete dle chuti. Míchejte, aby se vše dobře spojilo. Nakonec přidejte ocet.

Rybu rozložte na talíře a polijte omáčkou.



Vaření ve 100% páře

PLÁTKY TRESKY S BRAMBORY



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ 100% pára

→ Ryby

→ Filety z čerstvých ryb

SUROVINY

800 g čerstvé tresky

8 velkých brambor (800 g) – odrůda červených brambor „Charlotte“

Šťáva z 1 citronu

Pažitka nebo mladá cibulka

Tymián

Bobkový list

Mletý pepř

20 cl smetany

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře s nerezovým perforovaným plechem.

Rendlík

POSTUP

Brambory nakrájejte na tenká kolečka a rozložte je rovnoměrně na dno nerezového perforovaného plechu. Na ně položte kousky tresky, tymián, bobkový list, opepřete a lehce osolte. Dejte do trouby na parní program “Filety z čerstvých ryb”.

Brambory rozložte na talíř a na ně položte rybu.

Omáčka: V rendlíku smíchejte smetanu, šťávu z citronu a šťávu z ryby, přidejte mletý pepř, jemně nasekanou pažitku nebo mladou cibulku.



Vaření ve 100% páře

SLÁVKY S HOLANDSKOU OMÁČKOU



2
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ 100% pára

→ Ryby

→ ***Slávky jedlé***

SUROVINY

1 kg slávek

Omáčka

3 žloutky

½ dcl bílého vína

Citrón

62 g másla (cca 1/4 běžného balení)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře s nerezovým perforovaným plechem.

2 rendlíky

Metlička

TIP & RADA

Slávky doporučujeme servírovat s bílým vínem.



POSTUP

Slávky položte na nerezový perforovaný plech a vložte do trouby. Spusťte v troubě program "Slávky jedlé", který bude trvat 20 minut. Během této doby připravte holandskou omáčku.

V jednom rendlíku rozpustěte máslo.

Do druhého rendlíku dejte 3 žloutky a ½ dcl vína a několik kapek citrónu. Začněte zahřívát na mírném stupni a nepřetržitě míchejte metličkou po celé ploše dna rendlíku. Za chvíli vám začne vznikat krásná našlehaná emulze, která by měla mít teplotu cca 70 – 80 °C (**POZOR:** Nesmí projít vařením).

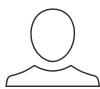
V této fázi stáhněte rendlík z varné zóny a zašlehejte do směsi rozpuštěné máslo z prvního rendlíku. Podle chuti dosolte a přikyselte citrónovou šťávou.

Slávky vyjměte ze škeblí, namáčeje v holandské omáčce a nechte si chutnat.



Vaření ve 100% páře

HOUSKOVÝ KNEDLÍK



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ **100% pára**

SUROVINY

500 g hrubé mouky

20 g droždí (půlka droždí)

1 čajová lžička soli

1 čajová lžička cukru krystal

290 ml polotučného mléka

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře
s nerezovým perforovaným plechem.

POSTUP

Veškeré suroviny vložte do mixéru a důkladně promíchejte. Poté nechte vzniklé těsto vykynout.

TIP & RADA



na kynutí těsta můžete využít program Sušení, teplotu si nastavte na 45 °C a čas na 45 min. Těsto si přikryjte potravinářskou fólií, aby během kynutí neoschlo.

Z vykynutého těsta vyválejte knedlíky, vložte je na perforovaný plech a dejte na 15 minut vařit ve 100 % páře. Hotové knedlíky vyndejte z trouby a potřete trochou oleje, aby nevyschly nebo přikryjte v misce utěrkou.



Vaření ve 100% páře

KARLOVARSKÝ KNEDLÍK



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ **100% pára**

SUROVINY

Toastový chléb (můžete použít i celozrnný nebo tmavý)

2 vejce

100 ml mléka

½ čajové lžičky soli

1 petrželová nať

Špek na ovonění

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře s nerezovým perforovaným plechem.

POSTUP

Toustový chléb nakrájejte na kostičky o velikosti cca 2 cm a upečte v troubě na 180 C do křupava (stačí pár minut).

Nachystejte si dvě misky. Rozbijte vejce a oddělte opatrně bílky od žloutků. Do jedné misky dejte žloutky a do druhé bílky.

Ke žloutkům přilejte 100 ml mléka, přidejte sůl a zamíchejte. Bílky v druhé misce vyšlehejte na tuhý sníh.

Opečené kostičky chleba vložte do misky, přidejte nasekanou petrželku a špek nakrájený na kostičky. Zalijte směsí žloutků a mléka a vše důkladně promíchejte. Na závěr přidejte sníh z bílků a zlehka promíchejte.

Pomocí rukou tvarujte koule o velikosti menšího tenisového míčku. Vložte na perforovaný plech a dejte na 15 minut vařit ve 100 % páře.



Vaření ve 100% páře

KYNUTÉ BORŮVKOVÉ KNEDLÍKY



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ NEBO PARNÍ TROUBA
S PRŮVODCEM PEČENÍM S PÁROU

REŽIM / PROGRAM

Průvodce pečením s párou

→ **100% pára**

SUROVINY

Na těsto

250 ml vlažného polotučného mléka

250 g hrubé mouky

250 g polohrubé mouky

10 g droždí

1 celé vejce

20 g cukr krystal

špetka soli

Na náplň:

250 g borůvek

Dekorace:

200 g tvrdého plnotučného tvarohu
na strouhání

150 g másla

Moučkový cukr na posypání

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství trouby pro přípravu ve 100% páře
s nerezovým perforovaným plechem.

POSTUP

Veškeré suroviny vložte do mixéru a důkladně promíchejte. Poté nechte vzniklé těsto vykynout.

TIP & RADA



na kynutí těsta můžete využít program Sušení, teplotu si nastavte na 45 °C a čas na 45 min. Těsto si přikryjte potravinářskou fólií, aby během kynutí neoschlo.

Vykynuté těsto si rozdělte na 18 stejných dílů o hmotnosti cca 60 g. Každý kus vyválejte na placičku, do středu vložte borůvky, důkladně zabalte a vytvarujte do tvaru knedlíku. Nechte ještě cca 15 minut kynout.

Poté knedlíky vložte na perforovaný plech a dejte na 15 minut vařit ve 100 % páře.



NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ

Tento šetrný, rovnoměrný a pomalý způsob pečení při teplotách nižších než 100 °C často používají špičkoví kuchaři. Je ideální pro přípravu obzvláště jemného a chutného masa.

UŠETŘÍTE ČAS

Naprogramování trouby vám umožní určit dobu ukončení pečení tak, aby pečeně byla připravená k podávání ve vámi požadovaný čas. Pokud nevyjmete pokrm z trouby ihned po ukončení pečení, uvede se automaticky do chodu funkce „udržování teploty“. Tato funkce umožňuje stabilizovat strukturu masa po ukončení tepelné úpravy. Kromě měkkosti masa, které se peče při homogenní teplotě a každý jednotlivý kus masa je díky tomu

rovnoměrně propečený, napomáhá nízkoteplotní pečení také menšímu odpařování šťávy a úbytku hmotnosti pokrmu, jevu typickému pro tradiční způsob pečení. Maso se peče při mírné teplotě, prskající tuk proto nešpiní stěny trouby. Nízkoteplotní program můžete také použít k přípravě jogurtů. De Dietrich nabízí speciální program pro výrobu jogurtů, který vám umožní připravit si zdravé a chutné jogurty v pohodlí domova.

TELECÍ PEČENĚ (DOBA PŘÍPRAVY V TROUBĚ 4 HODINY)

- Pro perfektní přípravu je lepší použít celý kus masa o hmotnosti větší než 1 kg.
- Maso můžete předem nechat zatáhnout v přehřáté pánvi, abyste získali lepší barvu, avšak není to nutné. Pokud tak učiníte, získá pečeně tmavší barvu a „karamelový“ vzhled.
- Maso připravené nízkoteplotní metodou se nemusí nechat „odpočinout“ jako u tradičního pečení a může být ihned servírováno.
- Podávejte nakrájené na plátky nebo vcelku s doporučenými omáčkami.
- Pokud jej chcete servírovat studené, nechte maso před krájením nejprve vychladnout, zůstane pak šťavnaté.
- Maso není tak horké jako při tradiční přípravě, proto před podáváním s teplými omáčkami doporučujeme talíře předem nahřát.
- Přílohy (zelenina atd.) by se neměly připravovat při nízké teplotě spolu s masem.
- Po dobu celého programu je důležité troubu neotevírat. Při otevření dvířek dochází k narušení optimálních teplotních podmínek uvnitř trouby.

Program

TELECÍ PEČENĚ



4 HOD.

JAKÉ ZVOLIT MASO (VELKÉ, SILNÉ KUSY)

- Maso z kýty
- Ořech
- Telecí ledvina
- Plec

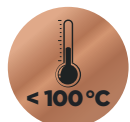
DOPORUČENÉ PŘÍLOHY

- Gratinované brambory
- Gratinovaný květák
- Špenát
- Mrkev se smetanou
- Francouzský hrášek
- Čekanka
- Dušené zelí a celer
- Brokolice ve šťávě z masa
- Různé druhy kaší
- Těstoviny



Nízkoteplotní pečení

TELECÍ PEČENĚ S VLAŠSKÝMI OŘECHY



6
PORCÍ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ **Telecí pečeně**

SUROVINY

1 kg telecí pečeně

2 karotky

2 cibule

2 šalotky

15 cl octa Banyuls z červeného vína

100 g čerstvých vlašských ořechů

6 polévkových lžic zakysané smetany

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rendlík

Mixér

Poloviční rošty

Hluboký plech



TIP & RADA



Telecí pečení s vlašskými ořechy podávejte s celerovou kaší a čerstvými fíky namáčenými v másle.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

POSTUP

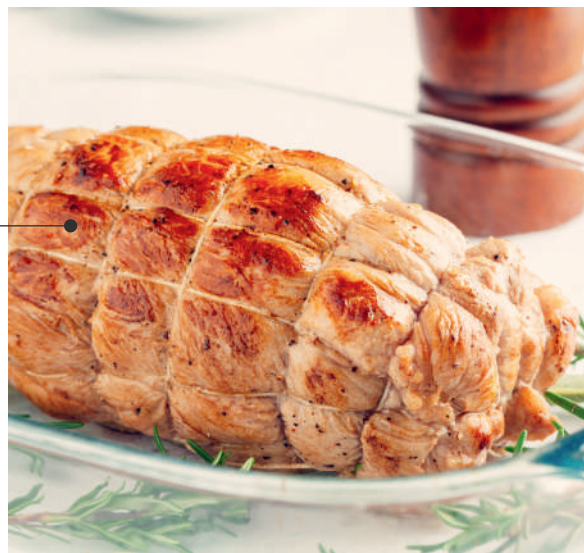
Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt položte 1 kg telecí pečeně vcelku (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Telecí pečeně“.

Oloupejte karotku, cibuli a šalotku a nakrájejte je na měsíčky nebo kostičky. Na másle v rendlíku nechte ingredience lehce zhnědnout, osolte a opepřete je, poté pokropte octem Banyuls.

Zahřívejte na mírném stupni na varné zóně po dobu 20 minut.

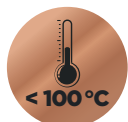
Vyjměte kusy karotky stranou a zbylou směs dejte do mixéru, přilijte smetanu a dobře promíchejte.

Přidejte nahrubo nasekané ořechy, krátce omáčku ohřejte, poté servírujte nakrájenou telecí pečení přelitou omáčkou.



Nízkoteplotní pečení

TELECÍ PEČENĚ NA SUŠENÝCH ŠVESTKÁCH



6
PORCÍ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ **Telecí pečeně**

SUROVINY

1 kg telecí pečeně

2 červené cibule

2 šalotky

400 g karotky

300 g sušených švestek

3 sklenice bílého vína

50 g másla

sůl, pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rendlík

Mixér

Poloviční rošty

Hluboký plech

POSTUP

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt položte 1 kg telecí pečeně vcelku (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Telecí pečeně“.

POZOR: Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

Oloupejte karotku, omyjte ji a nakrájejte na nudličky.

V rendlíku rozpustte máslo, orestujte cibuli, poté přidejte karotku, šalotku a sušené švestky.

Přidejte bílé víno. Osolte a opepřete.

Přikryjte pokličkou a nechte dusit na mírném výkonu po dobu 30 až 35 min.

Jakmile je maso připravené, nakrájejte je na plátky a přelijte připravenou omáčkou. Podávejte teplé.



Program

HOVĚZÍ PEČENĚ



3 HOD.

Málo
propečená



4 HOD.

Hodně
propečená

RADY

Pro perfektní přípravu je lepší použít celý kus masa o hmotnosti větší než 1 kg.

Maso upravené nízkoteplotní metodou se nemusí nechat „odpočinout“ tak jako při tradiční přípravě a může být ihned servírováno.

Podávejte nakrájené na plátky nebo vcelku s libovolnými omáčkami.

Pokud jej chcete servírovat studené, nechte maso před krájením nejprve vychladnout, zůstane pak šťavnatější.

Maso není tak horké jako při tradiční přípravě, proto před podáváním s teplými omáčkami doporučujeme předem talíře nahřát.

Přílohy (zelenina atd.) by se neměly připravovat při nízké teplotě spolu s masem.

Po dobu celého programu je důležité troubu neotevírat. Při otevření dvířek dochází k narušení optimálních teplotních podmínek uvnitř trouby.

JAKÉ ZVOLIT MASO (VELKÉ, SILNÉ KUSY)

- Hovězí kýta
- Svíčková
- Hovězí plec
- Hovězí kýta
- Hovězí pupek

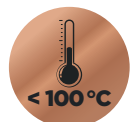
DOPORUČENÉ PŘÍLOHY

- Zahradní zelenina
- Zelené fazolky s máslem
- Smažené bramborové krokety
- Zapékané brambory
- Dušený salát
- Plněné houby



Nízkoteplotní pečení

HOVĚZÍ PEČENĚ NA MUŠKÁTOVÉM OŘÍŠKU

4
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ Hovězí pečeně

→ **Málo propečená**

SUROVINY

1 hovězí pečeně o hmotnosti cca 1,5 kg
 100 g malých cibulek
 60 g slaniny
 150 g hub (houby, lišky, hlíva, žampióny)
 400 g růžových brambor
 100 g másla
 5 cl arašídového oleje
 10 cl muškátového oříšku
 ½ svazku řeřichy
 Sůl, pepř, trochu cukru

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty
 Hluboký plech
 Hlubší pánev
 Rendlík



POSTUP

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte očištěnou pečení (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Hovězí pečeně“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

Omyjte brambory, osmahněte na másle a trošce oleje. Okořeňte a vařte na mírném výkonu po dobu 20 minut.

Oloupejte cibuli, poduste na 20 g másla, špetce cukru, soli a trošce vody, dokud se tekutina neodpaří a cibule nezačne hnědnout.

Slaninu nakrájejte na kostičky a osmahněte na trošce oleje. Kousky slaniny dejte stranou a do rendlíku přidejte umyté a na čtvrtky nakrájené žampióny. Nechte je také osmahnout.

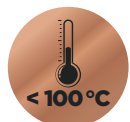
Nyní vyjměte žampióny a do stejného rendlíku vložte muškátový oříšek. Flambujte. Jakmile se oříšek zmenší na čtvrtinu, přidejte zbývající máslo, udržujte na mírném výkonu a míchejte, před varem odstavte.

Přidejte cibuli, kousky opražené slaniny a žampióny. Okořeňte podle chuti.

Jakmile je pečeně hotová, naservírujte ji na teplý talíř a polijte omáčkou. Brambory naaranžujte kolem masa a ozdobte řeřichou.

Nízkoteplotní pečení

HOVĚZÍ PEČENĚ NA KOŇAKU A ČERVENÉM PEPŘI



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ Hovězí pečeně

→ **Málo propečená**

SUROVINY

1 kus hovězí pečeně o hmotnosti cca 1,5 kg

2 polévkové lžíce nakrájené šalotky

3 lžíce koňaku

15 cl červeného vína

1 žloutek

1 lžíce rajčatového protlaku

220 g másla

1 kávová lžička červeného pepře

Sůl, mletý pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty

Hluboký plech

Hlubší pánev

POSTUP

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte očištěnou pečeně (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Hovězí pečeně“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

Poduste šalotku na 20 g másla. Přidejte červené víno a nechte mírně odpařit alkohol.

Přidejte žloutek, rajčatový protlak, 200 g másla, sůl a pepř.

Během míchání přidejte koňak a rozdrcený červený pepř.

Jakmile je pečeně připravená, nakrájejte ji a polijte teplou omáčkou.

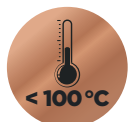
TIP & RADA



Hovězí pečení na koňaku a červeném pepři podávejte s opékanými bramborami.



Nízkoteplotní pečení

HOVĚZÍ PEČENĚ NA
HRUŠKÁCH S ŘEŘICHOU4
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ Hovězí pečeně

→ **Málo propečená**

SUROVINY

1 kg hovězí pečeně

1 hruška

1 sklenice bílého vína

½ svazku řeřichy

1 polévková lžíce nasekané šalotky

20 cl smetany

20 g másla

Sůl a pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty

Hluboký plech

Hlubší pánev

Rendlík

Mixér

POSTUP

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte očištěnou pečení (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Hovězí pečeně“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

Uvařte hrušku v bílém víně. Poté ji vyjměte a nechte okapat. Víno si odložte stranou pro další použití a hrušku rozmixujte.

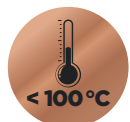
Uvařte, scedte a nasekejte řeřichu. Poduste šalotku na másle. Přidejte bílé víno, ve kterém jste uvařili hrušku, a nechte jej pomalu odpařit.

Přidejte rozmixovanou hrušku, řeřichu a smetanu. Okořeňte solí a pepřem. Přiveďte pomalu k varu a podávejte k nakrájenému masu.



Nízkoteplotní pečení

SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ Hovězí pečeně

→ **Krvavý rostbíf**

Chef

→ **Zelenina**

SUROVINY

Omáčka

300 g mrkev

300 g celer

150 g petržele

2 menší cibule (cca 200 g)

Řepkový olej

500 ml vody

200 ml smetany ke sléhání (obsah tuku minimálně 31%)

Divoké koření (2 ks bobkového listu, 8 kuliček nového koření, 10 kuliček celého pepře)

Sůl

Cukr

Ocet

Maso

800 g kulaté pleci, známé také jako falešná svíčková. Doporučujeme použít irskou vyžralou, která má v sobě dost tuku, a proto ji není nutné špikovat.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošt a mřížky

Větší hrnec

POSTUP

Příprava omáčky

Zeleninou nakrájejte na malé kostičky. V misce si ji smíchejte s olejem, přidejte divoké koření a osolte. Zeleninu vysypte na plech na pečící papír a dejte ji péct na automatický program **CHEF – ZELENINA (bude se péct 49 min)**. Zeleninu pečeme proto, aby měla omáčka krásnou barvu. Kdybychom zeleninu vařili, ztratila by barvu.

Po upečení všechnu zeleninu i s kořením vložte do většího hrnce, zalijte 3 dcl vody a vše důkladně rozmixujte.

Vzniklou omáčku propasírujte přes cedník a nechte chvíli provařit a probublat. Vše následně zjemněte smetanou, dochuťte solí, cukrem krystal a octem. Podle potřeby mírně naředte horkou vodou, aby omáčka získala požadovanou jemnou konzistenci.





Příprava masa

Hovězí falešná svíčková je sval, který svým vzhledem připomíná běžnou svíčkovou, odtud také získal svůj název. Charakteristická je pro ni křehkost, jemnost a šťavnatost. Maso je fantastické na dlouhé a pomalé pečení, ideální je proto příprava na nízkoteplotní pečení.

Maso nejdříve důkladně odflekejte a očistěte. Následně pomoci kuchyňského provázku maso svažte do pravidelného oválného tvaru. Vložte na rošt a vložte do trouby. Pod rošt si můžete položit pečicí papír pro snadné čištění.



Program

VEPŘOVÁ PEČENĚ



5 HOD.

RADY

Maso upravené nízkoteplotní metodou se nemusí nechat „odpočinout“ tak jako při tradiční přípravě a může být ihned servírováno.

Podávejte nakrájené na plátky nebo vcelku s doporučenými omáčkami.

Maso není tak horké jako při tradiční přípravě, proto před podáváním s teplými omáčkami doporučujeme předem nahřát talíře.

Přílohy (zelenina atd.) by se neměly připravovat při nízké teplotě spolu s masem.

Po dobu celého programu je důležité troubu neotevírat. Při otevření dvířek dochází k narušení optimálních teplotních podmínek uvnitř trouby.

JAKÉ ZVOLIT MASO

- Panenka
- Pečeně (v úpravě bez kosti)
- Plec
- Krkovice
- Bůček

DOPORUČENÉ PŘÍLOHY

- Různé druhy kaší
- Celer
- Kaštany
- Dušené zelí
- Čočka
- Růžičková kapusta
- Celá kandovaná rajčata

TIP

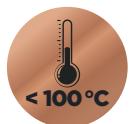


Ponořte několik oválných rajčat asi na 15 sekund do vroucí vody. Vložte je do trouby, posypte moučkovým cukrem a pečte při 70 °C čtyři hodiny. Rajčata pak budou z vnějšku pokrytá karamellem a uvnitř kandovaná.



Nízkoteplotní pečení

VEPŘOVÁ PEČENĚ SE SLADKOKYSELOU OMÁČKOU

6
PORCÍMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ **Vepřová pečeně**

SUROVINY

1,5 kg vepřové pečeně
 4 kolečka ananasu
 2 rajčata
 3 malé cibulky
 2 stroužky česneku
 2 větvičky celeru
 petrželová nať
 6 kávových lžiček octa
 6 kávových lžiček moučkového cukru
 1 polévková lžíce worcesterové omáčky
 1 polévková lžíce rajčatového protlaku
 1 polévková lžíce vody
 1 polévková lžíce oleje
 1 kávová lžička majonézy

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty
 Hluboký plech
 Wok nebo veliká pánev

TIP & RADA

Vepřovou pečeně se sladkokyselou omáčkou podávejte s rýží.



POSTUP

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte očištěnou pečeně (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Vepřová pečeně“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

Přípravte zeleninu: Oloupejte zeleninu a ananas. Oloupejte stroužky česneku a nakrájejte je na malé kousky. Ananas a celer nakrájejte na kostičky, z rajčat odstraňte slupku a semena, nakrájejte je také na kostičky a nasekejte petržel.

Rozpalte olej na wok pánvi (nebo na velké pánvi) a přidejte zeleninu. Tu je třeba přidávat zhruba ve stejných kusech. Poduste zeleninu po dobu 2 – 3 minut tak, aby jednotlivé ingredience zůstaly polosyrové. Zeleninu pak odložte mimo wok.

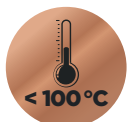
Odložte wok pánev mimo varnou zónu. Ve wok pánvi smíchejte cukr, vodu a ocet. Poté ji vraťte zpět na mírný oheň. Jakmile omáčka začne bublat, přidejte rajčatový protlak, sůl, majonézu a worcesterovou omáčku. Nechte na plotně do doby, než se omáčka uvede do varu.

Přidejte zeleninu a povařte na mírném výkonu po dobu 15 minut.

Nakrájejte pečeně a polijte ji omáčkou se zeleninou.

Nízkoteplotní pečení

VEPŘOVÁ PEČENĚ NA HOŘČICI



6
PORCÍ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ Vepřová pečeně

SUROVINY

1 kg vepřové plece
4 šalotky
20 cl mladého vína
1 polévková lžíce medu
2 polévkové lžíce jemné hořčice
1 kávová lžička mouky
10 cl smetany (12%)
30 g másla
8 kousků čerstvého tymiánu
1 bobkový list
Sůl, pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty
Hluboký plech
Rendlík

TIP & RADA

Vepřovou pečeně na hořčici podávejte s bramborovou nebo celerovou kaší.



POSTUP

Poloviční rošt pro snadné podlévání umístěte na hluboký plech. Na rošt vložte očištěnou pečeně (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), zasuňte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Vepřová pečeně“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

V rendlíku rozpustte máslo, přidejte šalotku nakrájenou na kostičky a poduste ji dozlatova.

Přidejte mouku, mladé víno, polovinu tymiánu. Nechte na mírném výkonu po dobu 10 minut a pak odstavte.

Jakmile je pečeně hotová, dokončete přípravu omáčky. Přecedte omáčku z rendlíku, vraťte ji zpět na varnou zónu, přidejte med, hořčici a smetanu. Nechte ji zhoustnout po dobu 2 – 3 minut, osolte a opeřete.

Nakrájejte pečeně na plátky, posypte zbytkem tymiánu a podávejte s teplou omáčkou.



Program

JEHNĚČÍ



3 HOD.

Narůžovělé



4 HOD.

Hodně
propečené

RADY

Nešpikujte skopovou kýtu česnekem: Pokud maso naříznete před pečením, ztrácí svou šťavnatost a jemnost. Pokud se však ve vašem receptu česnek používá, můžete vtlačit jeden stroužek do masa u kosti.

Maso upravené nízkoteplotní metodou se nemusí nechat „odpočinout“ tak jako při tradiční přípravě a může být ihned servírováno. Podávejte nakrájené na plátky nebo vcelku s doporučenými omáčkami.

Pokud servírujete studenou kuchyni, nechte maso před krájením nejprve vychladnout, zůstane pak šťavnaté.

Maso není tak horké jako při tradiční přípravě, proto před podáváním s teplými omáčkami doporučujeme předem nahřát talíře.

Přílohy (zelenina atd.) by se neměly připravovat při nízké teplotě spolu s masem.

Po dobu celého programu je důležité troubu neotevírat. Při otevření dvířek dochází k narušení optimálních teplotních podmínek uvnitř trouby.

JAKÉ ZVOLIT MASO

- Jehněčí kýta
- Jehněčí hřebínek
- Jehněčí plec

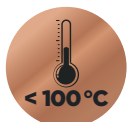
DOPORUČENÉ PŘÍLOHY

- Bílé fazole
- Smažený lilek
- Houby
- Malé brambory smažené s česnekem
- Gratinovaná cuketa
- Provensálská rajčata
- Zelené fazolky s máslem



Nízkoteplotní pečení

JEHNĚČÍ KÝTA PO MEXICKU



6
PORCÍ



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ Jehněčí

→ **Narůžovělé**

SUROVINY

1,5 kg jehněčí kýty

Šťáva ze 2 citrónů

1 nakrájený drobný svazek 8 listů čerstvé nebo mražené máty

2 lisované stroužky česneku

1 kávová lžička červeného pepře

½ kávové lžičky skořice a drceného kmínu

4 polévkové lžíce olivového oleje

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty

Hluboký plech

TIP & RADA



Podávejte s kuskusem připraveným na šafránu, s orestovanými sušenými švestkami a s nakrájenými mandlemi.

POSTUP

Smíchejte všechny ingredience, směsí potřete jehněčí pečení a nechte ji naloženou přes noc v chladničce. Další den vložte do trouby.

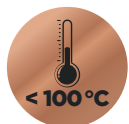
POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte očištěnou pečení (doporučujeme potřít maso ze všech stran směsí čerstvě namletého pepře s polévkovou lžící oleje), vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Jehněčí“.



Nízkoteplotní pečení

JEHNĚČÍ KÝTA
NA ROZMARÝNU6
PORCÍMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

└─ Jehněčí

└─ **Narůžovělé**

SUROVINY

1,5 kg jehněčí kýty

1 stroužek česneku

1 větvička čerstvého rozmarýnu

2 polévkové lžíce olivového oleje

Sůl, pepř

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty

Hluboký plech

TIP & RADA

Jehněčí stehno na rozmarýnu podávejte
s česnekovým pyrém.

POSTUP

Začněte odstraněním tuku z jehněčího, ponechte pouze jemnou vrstvu. Natřete jehněčí lisovaným česnekem a olivovým olejem, posypte rozmarýnem. Osolte a opepřete.

Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte jehněčí kýtu, vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Jehněčí“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.



Program

KUŘE



6 HOD.

RADY

Maso upravené nízkoteplotní metodou se nemusí nechat „odpočinout“ tak jako při tradiční přípravě a může být ihned servírováno.

Podávejte nakrájené na plátky nebo vcelku s doporučenými omáčkami.

Pokud servírujete studenou kuchyni, nechte maso před krájením nejprve vychladnout, drůbež je pak jemnější.

Maso není tak horké jako při tradiční přípravě, proto před podáváním s teplými omáčkami předem nahřejte talíře.

Přílohy (zelenina, atd.) by se neměly připravovat při nízké teplotě spolu s masem.

Po dobu celého programu je důležité troubu neotevírat. Při otevření dvířek dochází k narušení optimálních teplotních podmínek uvnitř trouby.

JAKÉ ZVOLIT MASO

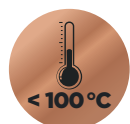
- Celé kuře
- Celá kachna (max. 2,3 kg)
- Celá perlička

DOPORUČENÉ PŘÍLOHY

- Dušená mrkev
- Smažené brambory
- Kaštany
- Zelené fazolky
- Smažené houby
- Různé druhy kaší



Nízkoteplotní pečení

KUŘE S LYONSKOU
OMÁČKOU4
PORCEMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ **Kuře**

SUROVINY

Kuře cca 1,5 kg

60 g másla

1 rajče

250 g žampionů

1 sklenice bílého vína

1 malá sklenice koňaku

Sůl, pepř

1 stroužek česneku

1 malý svazek petrželové natě (nasekané)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Poloviční rošty

Hluboký plech

Rendlík

TIP & RADA

Kuře s lyonskou omáčkou podávejte s malými
bramborami.

POSTUP

Kuře osolte a opepřete. Poloviční rošt pro snadné podlévání položte na hluboký plech. Na rošt umístěte celé kuře, vložte do trouby na doporučenou úroveň a spusťte program „Kuře“.

POZOR

Po dobu celého programu již troubu neotevírejte.

V rendlíku nechte na mírném výkonu rozpustit máslo, přidejte oloupané a nadrobno nakrájené rajče, přidejte žampiony, poté sklenici vína a koňak. Osolte, opepřete a nechte dusit na mírném výkonu 30 minut. Pak vmíchejte prolisovaný česnek a petržel.

Jakmile je kuře hotové, rozporcujte jej na servírovací táč. Polijte kuře směsí a přidejte zbylou zeleninu jako přílohu.



Program

MALÁ RYBA A VELKÁ RYBA



1:20 HOD.
Malá ryba



2:10 HOD.
Velká ryba

RADY

Pokrm položte přímo na hluboký plech na úroveň zobrazenou na displeji.

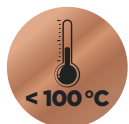
Pro snadnější úklid použijte pečicí papír.

Po dobu celého programu je důležité troubu neotevírat. Při otevření dvířek dochází k narušení optimálních teplotních podmínek uvnitř trouby.



Nízkoteplotní pečení

ŠŤAVNATÝ LOSOS SE ZÁLIVKOU



4
PORCE



MULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ **Malá ryba**

SUROVINY

800 g lososa, vcelku a s kůží

1 lžíce olivového oleje

½ lžičky soli

Čerstvé nebo sušené bylinky podle chuti

Na zálivku

1 červená cibule

1 bio citrón

5 snítek koriandru

2 lžíce olivového oleje

Špetka soli

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mělký plech

Pečicí papír

POSTUP

Omytého a osušeného lososa ponechte vcelku s kůží a položte na plech vyložený pečicím papírem. Jemně lososa potřete olivovým olejem, posypte solí a pro vůni přidejte čerstvé bylinky. Takto připraveného lososa vložte do trouby na program „Malá ryba“.

Na zálivku nakrájejte cibuli nadrobno a přidejte polovinu citrónu nakrájenou na kousky včetně kůry. Vymačkejte šťávu z druhé půlky citrónu, přidejte olivový olej, špetku soli a nakonec koriandr. Vše promíchejte, hotovou zálivkou přelijte upečeného lososa a servírujte.



Program

JOGURTY



3 HOD.

RADY

Použijte mléko podle potřeby: Čím méně je mléko odstředěné, tím lepší a plnější chuť bude jogurt mít.

Pro přípravu vynikajícího jogurtu je naprosto zásadní správná teplota mléka, která by měla být v ideálním případě 40 °C. Pro dokonalý výsledek doporučujeme použít indukční varnou desku De Dietrich s teplotní sondou Perfect Sensor, která ohřeje potraviny na požadovanou teplotu s maximální přesností.

Použít můžete i kvalitní kuchyňský teploměr.

Pokud se během ohřevu mléka vytvoří škráloup, odstraňte jej ještě před přimícháním jogurtu.

Pro přidání živých jogurtových kultur použijte bílý jogurt, počítejte s 1 jogurtem na 1 l mléka. Čím více jogurtových kultur přidáte, tím budou jogurty pevnější a chuťově výraznější.

Přednostně používejte řádně vymyté skleněné nádoby (jsou vhodnější než plast).

Po naplnění je uzavřete dobře napnutou potravinářskou fólií nebo víčkem.

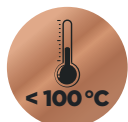
Uložte jogurt do chladničky, kde získá tu správnou konzistenci.

Jeden z připravených jogurtů si můžete ponechat pro další přípravu jogurtu. Tento postup je možné zopakovat až 5x, poté doporučujeme zakoupit nový jogurt se živými kulturami.

Pokud budete chtít do jogurtu přidat aroma (citrón, růžovou nebo pomerančovou vodu), učiňte tak až těsně před vložením do nádoby.



Nízkoteplotní pečení

TRADIČNÍ JOGURTOVÁ
RECEPTURA8
PORCÍMULTIFUNKČNÍ TROUBA
S NÍZKOTEPLNÍM PEČENÍM

REŽIM / PROGRAM

Nízkoteplotní pečení

→ **Jogurty**

SUROVINY

1 litr mléka

1 přírodní jogurt s živými jogurtovými kulturami

1 polévková lžice mléka v prášku nebo koncentrovaného neslazeného mléka

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hluboký plech

Salátová mísa

Zavařovací skleničky

Rendlík

TIP & RADA



Mléko můžete provonět vanilkovým luskem, který je nutné vyjmout, než budete jogurtovou směsí plnit sklenice. Popř. můžete přidat polévkovou lžici tekuté vanilkové příchutě.

POSTUP

Ohřejte mléko na teplotu 40 °C (pro hustší konzistenci a lahodnější chuť můžete část mléka nahradit smetanou ke šlehání).

Jogurt vložte do salátové mísy a přilijte mléko. Vše dobře promíchejte a nalijte do malých zavařovacích sklenic. Lehce uzavřete víčkem nebo potravinářskou fólií.

Vložte do trouby přímo na hluboký plech na úroveň zobrazenou na displeji. Po skončení programu nechte jogurty v pokojové teplotě ještě hodinu, aby dozrály. Pak je vložte na několik hodin do chladničky, nejlépe přes noc. Ráno budou připravené ke konzumaci.





Aplikace **De Dietrich** Smart Control

Pokud jste majiteli trub DOP8786 nebo DOP8575 vybavených Wi-Fi připojením, stáhněte si aplikaci Smart Control.

Aplikace rozšiřuje nabídku automatických receptů ve Vaší troubě o desítky dalších slaných i sladkých specialit z celého světa.

#01

Stáhněte a nainstalujte si do telefonu aplikaci Smart Control

Aplikaci De Dietrich Smart Control najdete na Google Store a App Store. Stačí naskenovat přiložený QR kód a je to.

#02

Vytvořte si účet a přihlašte se do aplikace Smart Control

Při prvním spuštění aplikace budete požádáni o vytvoření uživatelského účtu, ověření emailové adresy a zadání přihlašovacích údajů.

#03

Přidejte do aplikace Smart Control vaši troubu

Naskenujte QR kód ukrytý v pravém spodním rohu za dvířky trouby nebo zvolte správný model trouby ze seznamu v aplikaci.

#04

Zapněte troubu a aktivujte v ní Wi-Fi

V menu trouby přejděte do Nastavení > Konektivita a zapněte Wi-Fi připojení trouby.

#05

Dokončete připojení v aplikaci Smart Control

V aplikaci postupně potvrdíte všechna dialogová okna a zadejte heslo k vaší domácí Wi-Fi síti, kterou budete ke komunikaci s troubou používat.

#06

Propojte se s celým kulinářským světem!

A je to! Pokud se vám propojení podařilo, bude vás o tom informovat aplikace i trouba na displeji. Nyní můžete ovládat vaši troubu jednoduše prostřednictvím telefonu. Zároveň získáváte přístup k nabídce těch nejlepších slaných i sladkých receptů z celého světa, s jejichž přípravou vám trouba krok po kroku pomůže.

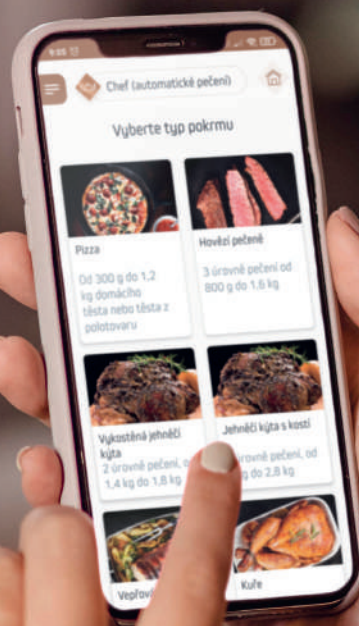
Podrobnější návod k připojení naleznete zde



De Dietrich



**Ovládání vaší trouby
De Dietrich jako na dlani**



DOSTUPNÉ NA
Google Play

Stáhnout na
iApp Store

Přehled modelů trub De Dietrich vhodných pro pečení s automatickými programy



KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE

Trouby řady 60

DOP8786A
DOP8786BB
DOP8786X
DOP8785A
DOP8785BB
DOP8785X
DOP8780X
DOR7586A
DOR7586BB
DOR7586X
DOS7585A
DOS7585X
DOP8575A
DOP8574A
DOP8574BB
DOP8574G
DOP8574W
DOP8574X
DOP8360A
DOP8360BB
DOP8360G
DOP8360W
DOP8360X
DOP7350A
DOP7350G
DOP7350W
DOP7350X
DOE7560A
DOE7560X

Trouby řady 45

DKR7580A
DKR7580BB
DKR7580G
DKR7580X
DKS7580X
DKP7320A
DKP7320X



KOMBINOVANÉ PEČENÍ S PÁROU

Trouby řady 60

DOR7586A
DOR7586BB
DOR7586X
DOS7585A
DOS7585X

Trouby řady 45

DKR7580A
DKR7580BB
DKR7580G
DKR7580X
DKS7580X



VAŘENÍ VE 100 % PÁŘE

Trouby řady 60

DOR7586A
DOR7586BB
DOR7586X

Trouby řady 45

DKR7580A
DKR7580BB
DKR7580G
DKR7580X
DKV7340A
DKV7340X



NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ

Trouby řady 60

DOP8786A
DOP8786BB
DOP8786X
DOP8785A
DOP8785BB
DOP8785X
DOP8780X
DOR7586A
DOR7586BB
DOR7586X
DOS7585A
DOS7585X
DOP8575A
DOP8574A
DOP8574BB
DOP8574G
DOP8574W
DOP8574X
DOP8360A
DOP8360BB
DOP8360G
DOP8360W
DOP8360X
DOP7350A
DOP7350G
DOP7350W
DOP7350X
DOP7231A
DOE7560A
DOE7560X



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

PROHLÉDNĚTE SI KATALOG SPOTŘEBIČŮ



>> ZDE <<



www.de-dietrich.cz