

Лучшие рецепты для хлебопечки GARLYN BR-900



Характеристики хлебопечки GARLYN BR-900



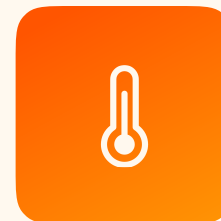
Функция автоподогрева
до 60 минут



Вес выпечки 500,
750, 1000 г



19 автоматических
программ



Регулировка цвета
корочки



Двухслойное
керамическое
покрытие



Приготовление горячих
блюд, напитков и десертов



Авторский режим
GARLYN Шеф



Таймер отсрочки
приготовления
до 15 часов

Многофункциональные программы для разнообразных рецептов

Автоматическое замешивание, оптимальное выстаивание и качественное выпекание. 19 автоматических программ, которые подходят для приготовления разнообразных видов хлеба, сдобы, кексов, джемов и даже горячих блюд.

Вместительная чаша с удобным керамическим покрытием

Чаша объёмом 2,5 литра для приготовления хлеба разного веса — 500, 750 или 1000 граммов. Внутреннее керамическое покрытие Fusion от мирового производителя Whitford — высокая износостойкость, нагрев и легкая очистка.

С любовью к технике и заботой о вас

Только нужные функции, которые помогут получать удовольствие от использования бытовой техники — отложенный старт до 15 часов, поддержание температуры готовых блюд до 60 минут, энергонезависимая память до 15 минут.

GARLYN

— современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первостепенное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 — всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.





Наша миссия:

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.

Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.



Наша цель:

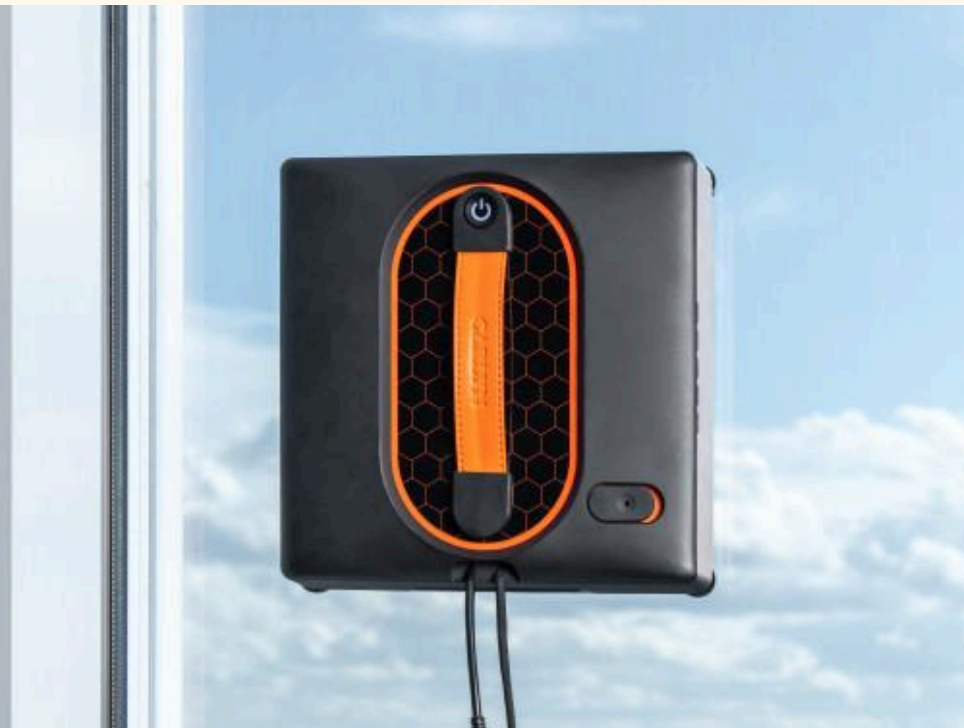
Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.

В линейке GARLYN представлена функциональная техника для кухни, например, кофемашины, электрогрили, мясорубки, варочные панели, посудомоечные машины и др., популярные устройства с инновационными технологиями очистки — климатическая техника, фирменные линейки роботов-пылесосов, вертикальных пылесосов, паровых швабр и роботов-мойщиков окон и многое другое.

Продукция компании — это всегда высокопроизводительное и стильное решение, подходящее для любого интерьера.

Узнать подробнее





Оглавление

Хлеб

Хлеб для сэндвичей.....	10
Пряный хлеб с паприкой.....	12
Молочный хлеб для завтрака.....	14
Хлеб «Нежность».....	15
Апельсиновый хлеб.....	16
Хлеб с ветчиной и базиликом.....	17
Цельнозерновой тёмный хлеб.....	18
Безглютеновый хлеб.....	19
Хлеб быстрой выпечки.....	20
Экспресс–хлеб с семечками.....	21
Хлеб с тыквенными семечками.....	22
Итальянский пшеничный хлеб.....	23
Бородинский хлеб.....	24
Диетический хлеб.....	25

Сладкая выпечка

Сдобная выпечка с изюмом.....	28
Кекс с изюмом и цукатами.....	29
Шарлотка.....	31
Кекс с какао.....	33
Бриошь.....	35

Тесто

Тесто для вареников и пельменей.....	37
Традиционное домашнее тесто.....	38
Тесто для домашней пасты.....	39

Десерты и напитки

Варенье «Петний дуэт».....	41
Яблочно–сливовый джем.....	42
Сливочный домашний йогурт.....	43
Клюквенный соус.....	44
Фруктовый компот.....	45

Хлеб





Хлеб для сэндвичей

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода.....	110 мл	130 мл	130 мл
Молоко.....	100 г	100 г	100 г
Яйцо.....	1 шт.	2 шт.	2 шт.
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.
Масло растительное.....	10 г	15 г	15 г
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	500 г
Дрожжи.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, молоко, яйцо, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи.

Закройте крышку хлебопечи.

2. Установите программу № 1 «Классический хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».

3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите.

А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Пряный хлеб с паприкой

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода.....	260 мл	325 мл	390 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло сливочное.....	10 г	15 г	20 г
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Паприка.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Дрожжи.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,25 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, размягчённое сливочное масло, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи, паприка. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 1 «Классический хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Молочный хлеб для завтрака

Ингредиенты:	500 г	750 г	1000 г
Молоко.....	260 мл	325 мл	390 мл
Масло сливочное.....	40 г	50 г	60 г
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Дрожжи.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,25 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, размягчённое сливочное масло, соль, сахар, мука, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 1 «Классический хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Хлеб «Нежность»

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода.....	210 мл	225 мл	240 мл
Яйцо.....	1 шт.	2 шт.	3 шт.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло сливочное.....	30 г	40 г	50 г
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Молоко сухое.....	2,5 ст.л.	3 ст.л.	3,5 ст.л.
Дрожжи.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,25 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, яйцо, сахар, соль, сливочное масло, мука пшеничная, молоко сухое, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 1 «Классический хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите.
А затем – подавайте к столу.
Приятного аппетита!



Апельсиновый хлеб

Ингредиенты:

	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Апельсиновый сок.....	260 мл	325 мл	390 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Мёд.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло растительное.....	10 мл	15 мл	20 мл
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Дрожжи.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,25 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: апельсиновый сок, мёд, соль, масло растительное, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 1 «Классический хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Хлеб с ветчиной и базиликом

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода.....	180 мл	270 мл	360 мл
Молоко.....	80 мл	120 мл	160 мл
Соль.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2,25 ст.л.	3 ст.л.
Масло оливковое.....	12 мл	18 мл	24 мл
Мука пшеничная.....	400 г	600 г	800 г
Ветчина.....	50 г	70 г	100 г
Базилик сухой.....	1,5 ч.л.	2,25 ч.л.	3 ч.л.
Дрожжи.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Приготовление:

1. Ветчину нарежьте кубиками по 0,5–1 см.
2. В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, молоко, масло оливковое, соль, сахар, мука, ветчина, базилик, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
3. Установите программу № 2 «Французский хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
4. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!



Цельнозерновой тёмный хлеб

Ингредиенты:

	500 г	750 г	1000 г
Вода.....	260 мл	325 мл	390 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Мёд.....	2,5 ст.л.	3 ст.л.	3,5 ст.л.
Масло сливочное.....	30 г	40 г	50 г
Кофе растворимый.....	10 г	15 г	20 г
Какао.....	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Мука пшеничная.....	200 г	250 г	300 г
Мука цельнозерновая.....	200 г	250 г	300 г
Дрожжи.....	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, размягчённое сливочное масло, соль, мёд, кофе, какао, мука пшеничная, мука цельнозерновая, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу №3 «Цельнозерновой хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!



Безглютеновый хлеб

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода.....	400 мл	430 мл	460 мл
Соль.....	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1 ст.л.	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Масло растительное.....	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Безглютеновая смесь.....	500 г	600 г	700 г
Дрожжи.....	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, безглютеновая смесь, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 5 «Безглютеновый хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Хлеб быстрой выпечки

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода.....	200 мл	260 мл	325 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло растительное.....	10 мл	15 мл	20 мл
Мука пшеничная.....	300 г	400 г	500 г
Дрожжи.....	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 6 «Экспресс». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Экспресс-хлеб с семечками

Ингредиенты:	500 г	750 г	1000 г
Вода.....	260 мл	325 мл	390 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло растительное.....	10 мл	15 мл	20 мл
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Молоко сухое.....	2,5 ст.л.	3 ст.л.	3,5 ст.л.
Семена подсолнечника.....	40 г	50 г	70 г
Дрожжи.....	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука, сухое молоко, дрожжи, семечки. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 6 «Экспресс». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите.
А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Хлеб с тыквенными семечками

Ингредиенты:

	500 г	750 г	1000 г
Вода.....	260 мл	325 мл	390 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло растительное.....	10 мл	15 мл	20 мл
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Молоко сухое.....	2,5 ст.л.	3 ст.л.	3,5 ст.л.
Семена тыквы.....	30 г	40 г	50 г
Дрожжи.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, соль, сахар, растительное масло, мука пшеничная, молоко сухое, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 8 «Хлеб с добавками». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Через 20 минут после старта программы прозвучит звуковой сигнал – добавьте в чашу тыквенные семечки.
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!



Итальянский пшеничный хлеб

Ингредиенты:	500 г	750 г	1000 г
Вода.....	250 мл	300 мл	360 мл
Соль.....	6 г	8 г	10 г
Масло растительное.....	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука пшеничная.....	400 г	500 г	600 г
Дрожжи.....	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.

Приготовление:

1. В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 9 «Итальянский хлеб», кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!



Бородинский хлеб

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Вода 95 °С.....	100 мл	100 мл	100 мл
Солод.....	50 г	50 г	50 г
Вода.....	160 мл	225 мл	360 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар.....	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Масло растительное.....	10 мл	15 мл	20 мл
Мука цельнозерновая.....	150 г	200 г	250 г
Мука ржаная.....	150 г	200 г	250 г
Дрожжи.....	1,75 ч.л.	2 ч.л.	2,25 ч.л.

Приготовление:

1. В отдельной ёмкости замочите солод в 100 мл горячей воды (95°C), тщательно перемешайте смесь и оставьте до остывания.
2. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: подготовленный солод, вода, масло растительное, соль, сахар, мука цельнозерновая, мука ржаная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
3. Установите программу № 10 «Ржаной хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
4. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Диетический хлеб

Ингредиенты:	500 г	750 г	1000 г
Вода.....	260 мл	325 мл	390 мл
Соль.....	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Масло растительное.....	10 мл	15 мл	20 мл
Мука пшеничная.....	300 г	350 г	400 г
Мука ржаная.....	50 г	100 г	150 г
Дрожжи.....	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.	1,75 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, мука пшеничная, мука ржаная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 11 «Диетический хлеб». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Сладкая выпечка





Сдобная выпечка с изюмом

Ингредиенты:	500 г	750 г	1000 г
Яйцо.....	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Молоко.....	25 мл	35 мл	50 мл
Масло сливочное.....	40 г	60 г	80 г
Мука пшеничная.....	275 г	410 г	550 г
Сахар.....	60 г	90 г	120 г
Ванильный сахар.....	1,5 г	2,25 г	3 г
Изюм.....	15 г	22 г	30 г
Дрожжи.....	1 г	1,5 г	2 г

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: яйцо, размягчённое сливочное масло, молоко, сахар, ванильный сахар, мука, изюм, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 4 «Сдоба». Кнопкой «Вес» выберите вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовую выпечку выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!



Кекс с изюмом и цукатами

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Яйцо.....	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Молоко.....	100 мл	150 мл	200 мл
Масло сливочное.....	80 г	120 г	160 г
Сахар.....	85 г	130 г	170 г
Ваниль.....	1,5 г	2 г	2,5 г
Мука.....	160 г	240 г	320 г
Разрыхлитель.....	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Цукаты.....	20 г	25 г	30 г
Изюм.....	20 г	25 г	30 г

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: яйцо, молоко, сахар, размягчённое сливочное масло, мука, ваниль, разрыхлитель для теста, изюм, цукаты. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 7 «Кекс». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый кекс выложите из чаши хлебопечи и остудите.
А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Шарлотка

Ингредиенты:

Яблоко.....	100 г
Яйцо.....	5 шт.
Сахар.....	200 г
Масло сливочное.....	10 г
Мука пшеничная.....	200 г
Разрыхлитель.....	5 г
Корица.....	2 г

Приготовление:

1. Яблоки вымойте, очистите и нарежьте ломтиками.
2. В отдельной ёмкости взбейте яйца с сахаром до стойкой пены. Добавьте муку, корицу и разрыхлитель. Все ингредиенты перемешайте до однородной массы.
3. Чашу хлебопечи смажьте сливочным маслом, выложите внутрь яблоки и залейте тестом. Закройте крышку хлебопечи.
4. Установите программу № 15 «Бисквит». Кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
5. Готовую шарлотку выложите из чаши хлебопечи и остудите.
А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Кекс с какао

<i>Ингредиенты:</i>	<i>500 г</i>	<i>750 г</i>	<i>1000 г</i>
Мука пшеничная.....	200 г	300 г	400 г
Какао-порошок.....	15 г	22 г	30 г
Сахар.....	70 г	105 г	140 г
Соль.....	0,5 ч.л.	0,75 ч.л.	1 ч.л.
Молоко.....	110 мл	165 мл	220 мл
Яйцо.....	1 шт.	2 шт.	3 шт.
Масло сливочное.....	20 г	30 г	40 г
Ванильный сахар.....	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Дрожжи.....	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, мука, какао–порошок, сахар, соль, ванильный сахар, яйцо, размягчённое сливочное масло, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 7 «Кекс». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый кекс выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Бриошь

Ингредиенты:

	500 г	750 г	1000 г
Молоко.....	50 мл	75 мл	100 мл
Яйцо.....	2 шт.	3 шт.	4 шт.
Масло сливочное.....	20 г	30 г	40 г
Сахар.....	35 г	50 г	70 г
Соль.....	0,75 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Мука пшеничная.....	250 г	375 г	500 г
Дрожжи.....	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, яйцо, размягчённое сливочное масло, сахар, соль, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 4 «Сдоба». Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет корочки» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовую выпечку выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Tecmo





Тесто для вареников и пельменей

Ингредиенты:

Вода.....	300 мл
Яйцо.....	2 шт.
Соль.....	10 г
Масло растительное.....	2 ст.л.
Мука пшеничная.....	700 г

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, яйцо, мука пшеничная. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 12 «Замес с изменением времени». Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.



Традиционное домашнее тесто

Ингредиенты:

Молоко.....	200 мл
Яйцо.....	2 шт.
Вода.....	200 мл
Соль.....	10 г
Масло растительное.....	2 ст.л.
Мука пшеничная.....	700 г

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, вода, масло растительное, соль, яйцо, мука пшеничная. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 12 «Замес с изменением времени». Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.



Тесто для домашней пасты

Ингредиенты:

Вода.....	400 мл
Мука пшеничная.....	700 г
Яйцо.....	3 шт.
Масло растительное.....	2 ст.л.
Соль.....	2,5 ч.л.

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, мука пшеничная, яйцо. Закройте крышку хлебопечи.
2. Установите программу № 12 «Замес с изменением времени». Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.

Десерты и напитки





Варенье «Летний дуэт»

Ингредиенты:

Груша	750 г
Лимон	1 шт.
Сахар	400 г

Приготовление:

1. Груши вымойте и обсушите, очистите от кожуры, сердцевины и плодоножки, нарежьте кубиками. Лимон вымойте и нарежьте кубиками.
2. Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
3. Выберите программу № 16 «Варка». Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.

Приятного аппетита!



Яблочно–сливовый джем

Ингредиенты:

Яблоко.....	500 г
Слива.....	500 г
Сахар.....	600 г

Приготовление:

1. Яблоки и сливы очистите от кожуры и семян, косточек, нарежьте кубиками по 2,5–3 см.
2. Выложите фрукты в чашу хлебопечи, добавьте сахар и перемешайте. Закройте крышку.
3. Выберите программу № 16 «Варка», установите время приготовления 45 минут, нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.

Приятного аппетита!



Сливочный домашний йогурт

Ингредиенты:

Молоко.....	40 мл
Сливки 10%.....	400 мл
Простокваша.....	350 г

Приготовление:

1. Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
2. Выберите программу № 18 «Йогурт». Нажмите кнопку «Старт/Пауза».
3. Готовый йогурт можно хранить в холодильнике или подавать к столу.

Приятного аппетита!



Клюквенный соус

Ингредиенты:

Клюква	500 г
Сахар	250 г
Красное сухое вино	30 мл
Яблочный уксус	10 мл

Приготовление:

1. Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: клюква, сахар, вино, уксус. Закройте крышку.
2. Выберите программу № 16 «Варка», установите время приготовления 40 минут, нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.

Приятного аппетита!



Фруктовый компот

Ингредиенты:

Яблоко.....	200 г
Груша.....	200 г
Апельсин.....	200 г
Вода.....	1,5 л
Сахар.....	по вкусу

Приготовление:

1. Яблоки и груши очистите от кожуры и семян, удалите сердцевину. Апельсины очистите от кожуры и разделите на дольки.
2. Нарежьте фрукты кубиками по 1,5–2 см, выложите в чашу хлебопечи. Добавьте воду и сахар. Закройте крышку.
3. Выберите программу № 16 «Варка». Нажмите кнопку «Старт/Пауза». Готовьте до окончания работы программы.

Приятного аппетита!

Фотографии в книге рецептов отображают возможные варианты подачи готового блюда. Конечный результат визуально может отличаться от изображений на страницах. Зависеть это может от способа нарезки, соблюдения температурных и других условий приготовления, сорта, свежести и спелости тех или иных ингредиентов.

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для хлебопечки GARLYN BR-900.

Если вы хотите поделиться собственными кулинарными идеями или улучшить предложенные рецепты по своему вкусу — напишите на нашу почту ok@garlyn.ru. А также отмечайте наши официальные аккаунты в соц. сетях под фото и видео ваших блюд.

А лучшие рецепты от наших дорогих клиентов, мы обязательно опубликуем на официальном сайте.

Готовьте с удовольствием!



еще больше вкусных и полезных
рецептов на сайте garlyn.ru

у техники есть 