

Лучшие рецепты

для хлебопечи

BR-2000

GARLYN





Ещё больше вкусных и полезных рецептов
на сайте garlyn.ru



BR-2000 GARLYN

- 25 автопрограмм
- Функция GARLYN ШЕФ
- Выпечка до 1500 г
- Приготовление горячих блюд, напитков и десертов
- Антипригарное керамическое покрытие Whitford «Fusion»
- Таймер отсрочки приготовления до 15 часов
- Диспенсер для добавок
- 2 лопатки-тестомесителя для идеального замешивания теста
- Сенсорная панель управления и встроенный дисплей
- Мощность 850 Вт
- Автоподогрев выпечки до 60 минут



КОМПЛЕКТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧИ:

- Хлебопечь 1 шт
- Форма для выпечки 1 шт
- Мерный стакан 1 шт
- Мерная ложка 1 шт
- Лопасть для замешивания 2 шт
- Запасная лопасть для замешивания 2 шт
- Крючок для извлечения лопасти для замешивания 1 шт



ОСОБЕННОСТИ:

ДЛЯ ЛЮБЫХ СОРТОВ ХЛЕБА

Готовьте любимые сорта домашнего хлеба с особым удобством. Автоматическое замешивание, оптимальное выстаивание и качественное выпекание — Вам остаётся только насладиться ароматным и вкусным результатом. Выбирайте размер буханки, степень прожарки корочки, устанавливайте таймер приготовления и пользуйтесь всеми функциями.

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПОМОЩНИЦА — 25 АВТОПРОГРАММ ДЛЯ ВАШИХ ЛЮБИМЫХ БЛЮД

Готовьте горячие блюда и супы, каши и крупы, йогурты и десерты — оптимальные настройки приготовления уже подобраны. GARLYN BR-2000 — Ваша универсальная домашняя помощница, которая совмещает в себе возможности хлебопечи с функциями других приборов.

ВЫПЕЧКА ПО ВАШИМ РЕЦЕПТАМ С ФУНКЦИЕЙ GARLYN ШЕФ

GARLYN ШЕФ позволит Вам экспериментировать и готовить в авторском режиме, самостоятельно определяя настройки приготовления на всех этапах от замешивания до выпекания.

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Наглядное и удобное управление с системой индикаторов и функциональных кнопок позволит пользоваться хлебопечью с ещё большим удобством. Встроенный дисплей отобразит все текущие настройки.

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.



ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ — ЭТО:

- Всегда высокое качество и надёжность
- Высокопроизводительная и функциональная техника, отвечающая современным запросам
- Стильное решение, подходящее для интерьера любой кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первостепенное гарантийное и сервисное обслуживание



Робот-пылесос SR-400

- Сухая и влажная уборка
- УФ-обеззараживание
- Непрерывная работа до 140 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- SLAM-навигация
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию



Робот-пылесос SR-700

- 2в1: сухая и влажная уборка
- Технология LiDAR для точной навигации
- 4 режима работы
- Непрерывная работа до 150 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию
- Возможность записи своих голосовых команд



Робот-пылесос SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание
- Сохранение 5 карт и функция зонирования



Робот-пылесос SR-800 Pro Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Функция самоочистки
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Емкость аккумулятора 5200 мА*ч
- Управление со смартфона
- Сохранение до 5 карт и функция зонирования
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание



Робот-мойщик окон MaxClean

- Подвижный чистящий блок — имитация ручной очистки
- 5 режимов работы
- Управление со смартфона
- Для окон, кафеля и зеркал
- До 30 минут работы от аккумулятора
- Подходит для безрамного остекления
- Мощность всасывания 3000 Па — максимально надежное крепление к поверхности



Робот-мойщик окон TwinClean

- 2в1: сухая и влажная очистка
- Автоподача жидкости
- Управление со смартфона
- 4 режима уборки



Пылесос BV-300

- Мощность 2500 Вт
- Пылесборник объемом 2,3 л
- 5 режимов работы
- Встроенный дисплей
- Эффективная турбощётка
- Мощность всасывания 450 Вт
- Система фильтрации
- Широкий комплект насадок



Пылесос CV-500

- Мощность 2200 Вт
- Циклонный фильтр глубокой очистки
- Для любых напольных покрытий
- Турбощётка в комплекте
- Регулировка мощности
- Радиус действия 8 метров
- Мощность всасывания 400 Вт



Паровая швабра PM-1300

- Зв1: паровая швабра + пароочиститель + отпариватель
- Мощность 1300 Вт
- Нагрев воды за 30 секунд
- Скорость подачи пара до 40 г/мин
- Регулировка интенсивности подачи пара (3 режима на выбор)
- Очистка труднодоступных мест
- Полный набор аксессуаров в комплекте



Вертикальный беспроводной пылесос М-2500

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 90 Вт
- Регулировка мощности (3 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2200 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- LED-подсветка зон уборки
- Светодиодный дисплей
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос М-3000

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 120 Вт
- Регулировка мощности (6 скоростей)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- Интеллектуальная авторегулировка мощности в режиме AUTO
- LED-подсветка зон уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос М-3500

- 2в1: вертикальный/ручной
- Мощный BLDC-двигатель
- До 35 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 140 Вт
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- Функция влажной уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной моющий пылесос M-5000 AQUA

- 2в1: Сухая и влажная уборка
- Функция УФ-обеззараживания
- До 40 минут непрерывной работы
- Мощность всасывания 5 кПа
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 3000 мА*ч
- Зарядная станция с функцией самоочистки
- Автоматическое просушивание роликовой насадки
- Голосовое сопровождение
- Многоступенчатая система фильтрации



Утюг беспроводной GT-240

- Мощность 2400 Вт
- 2в1: работа в проводном и беспроводном режиме
- Керамическое покрытие подошвы CERAMIC G-PRO
- Паровой удар 170 г/мин
- Вертикальное отпаривание
- Функция самоочистки
- Защита от накипи
- Противокапельная система



Плитка индукционная H-1000

- Мощность 2000 Вт
- Сенсорное управление
- 8 режимов мощности/температуры приготовления
- Таймер до 4 часов
- Блокировка панели управления
- Защита от перегрева
- Отключение звуковых сигналов



Варочная панель H-200

- Мощность 3000 Вт
- Сенсорное управление
- Плавная регулировка мощности
- Двухконтурная нижняя конфорка
- Таймер отключения до 99 минут
- Функция паузы
- Функция автоотключения
- Блокировка от случайных нажатий
- Отключение звуковых сигналов



Варочная панель H-400

- Сенсорное управление
- Мощность 6600 Вт
- Увеличенная зона готовки с двухконтурными конфорками
- 9 уровней мощности нагрева
- Функция «Пауза»
- Таймер отключения до 99 минут
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Защита от перегрева и функция автоотключения



Варочная панель H-7000

- Безопасный индукционный нагрев
- Сенсорное управление
- 9 уровней мощности + режим PowerBoost
- Функция «Пауза»
- Увеличенная зона готовки с функцией «Мост»
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Функция автоотключения



Вытяжка встраиваемая кухонная СН-50

- Производительность 750 м³/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла
- Моющийся съемный пятислойный жироулавливающий фильтр



Вытяжка наклонная кухонная СН-60

- Производительность 750 м³/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- Плавный автоматический подъем / опускание
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла



Кухонная машина S-350

- 3 в 1: смешивание, взбивание и приготовление любых видов теста
- Планетарная технология для идеальной консистенции
- Металлическая чаша объемом 5,5 л
- 6 скоростей с плавной регулировкой
- Импульсный режим
- Защита от брызг — чистота на кухне
- Насадки из нержавеющей стали
- Возможность расширить функционал доп. насадками



Кухонная машина S-500

- Функционал 5 в 1:
 - Планетарный миксер
 - Стационарный блендер
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Тестомеситель
- Планетарная технология вращения
- Чаша объемом 5,5 л
- Металлический корпус
- Мощность 1800 Вт
- Книга рецептов в подарок



Мультиварка MR-Max 5

- 11 автопрограмм
- Съёмная внутренняя крышка
- Отсрочка старта до 24 часов
- Функция автоподогрева
- GARLYN ШЕФ
- Чаша 5 л с антипригарным покрытием DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Книга рецептов в комплекте



Мультиварка MR-Duo 5

- 2 отдельные чаши по 1,5 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 часов



Мультиварка MR-Duo 10

- 2 отдельные чаши по 2,4 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Съёмные внутренние крышки



Мультиварка MR-Solo 11

- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Температура приготовления от 35°C до 180°C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная внутренняя крышка
- Паровой контейнер из нержавеющей стали



Мультиварка MR Solo 3

- 11 автоматических программ
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Температура приготовления от 35°C до 165°C
- Съёмный паровой клапан
- Отсрочка старта до 24 часов



Мясорубка MG-3000

- Функционал 2 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
- Скорость приготовления: до 5 кг/2 мин
- 3 диска для фарша
- Мощность 2200 Вт
- Защита от перегрева и перегрузки
- Металлические насадки
- Функция реверса



Мясорубка MG-5000

- Функционал 3 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Соковыжималка
- Скорость приготовления: до 5,5 кг/2 мин
- Электронное управление
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Металлическое соединение шнека и двигателя



Тостеры TR-200/TR-350

- 7 уровней прожарки
- 2 отделения
- Функции подогрева и разморозки
- Автоотключение
- Центрирование тостов
- Поддон для крошек



Электрогриль GL-200

- 7 автопрограмм приготовления
- Регулировка степени прожарки
- Литой металлический корпус
- Встроенный ТЭН — равномерный нагрев и прожарка
- Мощность 2000 Вт
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Нагрев до 240°C
- Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине
- Индикация приготовления и степени прожарки
- Сенсорная панель управления



Электрогриль GL-300

- Комплект двухсторонних панелей: гриль + плоская панель
- 11 автопрограмм приготовления
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 1600 Вт
- Регулировка степени прожарки
- Изменение высоты панелей
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Раскрывается на 180°
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Электрогриль GL-400 Pro

- 2 комплекта панелей (гриль и вафли) + плоская панель
- 15 автопрограмм приготовления
- Нагрев до 230°C
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 2000 Вт
- Раскрывается на 180°
- Регулировка степени прожарки
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Центробежная соковыжималка J-500

- Мощность 1200 Вт
- Скорость до 18 000 об/мин
- 4 скорости отжима для разных плодов
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком — горловина 85 мм
- Встроенный дисплей
- Защита от перегрева и перегрузки — фирменная система M-Pro



Шнековая соковыжималка J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
 - Соковыжималка
 - Овощерезка
 - Сорбетница
- 8 автопрограмм приготовления
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества мякоти в соке
- Горловина диаметром 75 мм
- Функция быстрой очистки
- До 20 минут непрерывной работы
- Фирменная защита двигателя M-Pro



Шнековая соковыжималка J-700 Pro

- Бессеточный фильтр нового поколения
- Медленный отжим с сохранением витаминов
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком — горловина диаметром 85 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок — фирменная система M-Pro



Вакуумный упаковщик V-400

- Сохранение свежести и пользы продуктов
- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Регулировка скорости откачки воздуха
- Мощность 110 Вт
- Пакеты и рулон в комплекте



Хлебопечь BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинок — встроенный диспенсер
- Приготовление йогурта и джема
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию — таймер до 15 часов



Микроволновая печь MW-2100

- 13 уровней мощности
- 11 автопрограмм
- Режим «Гриль»
- Отложенный старт
- Функция разморозки
- Объём камеры 20 литров
- Блокировка панели управления
- Полимерное покрытие рабочей камеры
- Максимальное время приготовления: 95 минут



Сушилка для овощей и фруктов D-09

- Максимальная комплектация:
 - 6 поддонов для сушки
 - 6 поддонов для пастилы
 - 6 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



Сушилка для овощей и фруктов D-10

- Максимальная комплектация:
 - 10 уровней для сушки
 - 10 поддонов для пастилы
 - 10 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 75°C
- Таймер до 24 часов
- Корпус и уровни из нержавеющей стали
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей



Сушилка для овощей и фруктов D-11

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- Сетка для трав и поддон для пастилы в комплекте
- Мощность 450 Вт
- Защита от перегрева



Вспениватель молока AF-01

- Взбивание и подогрев молока
- Приготовление пенки для капучино и горячего шоколада
- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Функция автоотключения
- 2 типа подключения: к розетке и к кофеварке GARLYN L8 ML



Кофемолка CG-01

- Металлический корпус
- Вместимость 50 граммов
- Ручная регулировка помола
- Чаша и ножи из нержавеющей стали
- Защита от включения при открытой крышке



Кофемашина L1000

- Компактные габариты
- Приготовление напитков в авторежиме
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка тонкости помола



Кофеварка L70

- Эспрессо, капучино, латте и молочная пенка в авторежиме
- Программирование объема порций
- Давление помпы 15 бар
- Для больших и маленьких чашек
- Функция быстрой очистки
- Автокапучинатор с вместительным резервуаром для молока
- Информативная панель управления с удобной индикацией



Кофеварка L90

- Эспрессо, латте и капучино в одно касание
- Автокапучинатор с резервуаром для молока
- Мощность 1630 Вт
- Давление помпы 15 бар
- Программирование объема порции
- Компактный дизайн
- Подогрев чашек



Мультикофеварка L8 ML

- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Давление помпы 19 бар
- Подходит для капсул типа Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объема порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



Электрочайник К-100

- Мощность 2150 Вт
- Индикация температуры воды: встроенный термометр
- Корпус из нержавеющей стали
- Вместимость 1,7 л
- Вращение на подставке 360°
- Съёмная крышка
- Контактная группа Strix®



Электрочайник К-110

- Мощность 2200 Вт
- Регулировка температуры нагрева 40°C – 90°C
- Поддержание температуры воды до 2 часов
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



Электрочайник К-120

- Мощность 2200 Вт
- Выбор температуры нагрева 50°C - 100°C
- 5 режимов подогрева
- LED-подсветка температурных режимов
- Вместимость 1,7 л
- Электронное управление
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-200 Max

- Мощность 2400 Вт
- Инновационный автоматический дозатор
- Настройка объёма порции
- Быстрое кипячение выбранного объёма
- Контактная группа Strix®
- Вместимость 1,5 л
- Поддон для сбора капель
- Разработан совместно с клиентами



Термопот FT-25

- Мощность 2600 Вт
- Мгновенный нагрев воды
- Ёмкость: 2,5 л
- Индикация уровня воды
- Фильтр для воды в комплекте
- Индикатор очистки от накипи
- Автоотключение при отсутствии воды
- Защита от перегрева



Термопот FT-40

- Мощность 2600 Вт
- Ёмкость: 4 л
- Мгновенный нагрев воды
- 7 температурных режимов на выбор
- Настройка объёма порции
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорная панель управления
- Фильтр для воды в комплекте



Блендер погружной HB-310

- 3 в 1: измельчение, блендирование, взбивание
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Плавная регулировка скорости
- Турбо-режим
- Скорость до 16 000 об/мин
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер погружной HB-320

- Функционал 9 в 1 — максимальная комплектация
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Чаша объёмом 2 литра
- Скорость до 16 000 об/мин
- Функция нарезки кубиками
- Приготовление пюре и замес теста
- Автоматическая тёрка и шинковка
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер стационарный X-2000

- Кувшин из эко-стекла со съёмным дном
- Мощность 3000 Вт
- Плавная регулировка скорости
- Автопрограммы: смузи, колка льда, быстрая очистка
- Объём кувшина 1,75 л
- Добавление ингредиентов через крышку
- Кофемолка и дорожные бутылки в комплекте



Кухонные весы W-01

- Измерение от 1 г до 5 кг
- Корпус из нержавеющей стали
- LCD-дисплей
- Широкий выбор единиц измерения:
 - граммы
 - фунты
 - унции
 - килограммы
 - миллилитры
- Функция тарирования



Кухонные весы W-02

- Измерение с точностью до 1 грамма
- Платформа из нержавеющей стали
- Электронное управление
- Функция вычета веса тары
- Широкий выбор единиц измерения
- Измерение объёма жидкостей

GARLYN



КОФЕ

Комплексно протестировав лучшие сорта кофейных зёрен, мы создали линейку из различных видов кофе для всех типов кофеварок и кофемашин. В нашей линейке найдётся кофе на любой вкус.

- Высшее качество кофейных зёрен
- Оптимальная подобранная степень обжарки для всех видов кофе
- Тончайшие нотки вкуса и аромата в каждой чашке

**ВЫБИРАЙТЕ КОФЕ ПО СВОЕМУ ВКУСУ
И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ!**



НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ В КАПСУЛАХ

- Арабика 100% (Бразилия Сантос)
- Для кофеварок и кофемашин типа Nespresso*
- Разнообразие вкусов
- 15 капсул в каждой упаковке

*NESPRESSO® и NESPRECCO® являются зарегистрированными товарными знаками, принадлежащими компании «Société des Produits Nestlé S.A.». ООО «Аргус» никак не связано с компанией «Société des Produits Nestlé S.A.» и принадлежащими ей товарными знаками.

Nocci Amaro

- Крепкий кофе с ярким пшеничным ароматом, нотками ореха макадамии и корицы, в продолжительном послевкусии выступает красный виноград
- Венская обжарка (средне-тёмная)

Vanilla

Арабика 100% с ароматом ванили

Irish Cream

Арабика 100% с ароматом ирландского крема

Red Orange

Арабика 100% с ароматом красного апельсина

Chocolate

Арабика 100% с ароматом шоколада

Almond

Арабика 100% с ароматом миндаля



**ИСПОЛЬЗУЙТЕ
МУЛЬТИКАПСУЛЬНУЮ
КОФЕВАРКУ GARLYN L8 ML**

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ

- Регион происхождения: Латинская Америка, Центральная Америка (смесь кофейных зёрен из Бразилии, Перу, Гондураса и Колумбии)
- Обжарка: средняя
- Кислинка 2 из 5 ■ Плотность 4 из 5



GARLYN Quattro Arabica

Во вкусе цитрусовые нотки, сладость цветочного мёда, оттенки карамели и шоколада.

1000 г

250 г

ИСПОЛЬЗУЙТЕ
КОФЕМАШИНУ
GARLYN L1000

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ

GARLYN Espresso Chiaro

Сорт: высший.
Арабика 100% + Робуста

Кофе натуральный молотый.
Приготовлено из смеси зёрен
из Бразилии [50%]
и Вьетнама [50%]

250 г

ИСПОЛЬЗУЙТЕ
КОФЕВАРКУ
GARLYN L70

- Кофе тёмной обжарки с низкой кислотностью, умеренной сладостью и яркой горечью. Вкус дополнен нотками горького шоколада, какао, сухофруктов в сочетании с терпкостью цедры грейпфрута.
- Обжарка: средняя ■ Помол: средне-мелкий



БЕЛЫЙ ХЛЕБ



БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ



ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ



ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ



ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ



ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ



ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ



КЕКС



РЖАНОЙ ХЛЕБ



СДОБА



БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ



ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ



ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ



БИСКВИТ



ВАРКА



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО



ДЕСЕРТ



МОЛОЧНАЯ КАША



ДЖЕМ

ЗАМЕС С ИЗМЕНЕНИЕМ
ВРЕМЕНИ

СУП



ЙОГУРТ



РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА



ТУШЕНИЕ



GARLYN ШЕФ

ХЛЕБ

Белый хлеб.....	37
Французский хлеб.....	38
Французский хлеб с солодом.....	39
Французский хлеб с сыром.....	40
Французский хлеб для гурманов.....	41
Румынский хлеб с чесноком.....	42
Хлеб с добавками.....	43
Хлеб яичный.....	44
Французский хлеб с ветчиной.....	45
Цельнозерновой хлеб.....	46
Ржаной хлеб.....	47
Бородинский хлеб.....	48
Хлеб быстрой выпечки.....	49
Диетический хлеб.....	50
Хлеб для сэндвичей.....	51
Карельский летний хлеб.....	52
Безглютеновый хлеб.....	53
Хлеб по-деревенски.....	54
Весенний томатный хлеб.....	55
Молочный хлеб.....	56
Хлеб гречневый с орехами.....	57
Апельсиновый хлеб.....	58
Сметанный хлеб.....	59
Зимний хлеб на йогурте.....	60

Хлеб на квасе.....	61
Пивной хлеб.....	62
Хлеб цельнозерновой тёмный.....	63
Хлеб с тмином и укропом.....	64
Хлеб с тыквенными семечками.....	65
Хлеб белый из спельтовой муки.....	66
Хлеб цельнозерновой из спельтовой муки.....	67
Фермерский кукурузный хлеб.....	68
Хлеб овсяный.....	69
Хлеб быстрой выпечки с семенами подсолнечника.....	70
Хлеб быстрой выпечки с арахисом.....	71
Постный хлеб.....	72
Хлеб из трёх сортов муки.....	73
Кефирный хлеб.....	74
Луковый хлеб.....	75
Хлеб с маслинами.....	76
Хлеб с чесноком и оливками.....	77
Хлеб с отрубями и грецким орехом.....	78
Пряный хлеб.....	79
Чиабатта.....	80
Чиабатта с сыром и зеленью.....	81
Бриошь.....	82
Фокачча.....	83
Хлеб с тыквой и морковью.....	84

ТЕСТО

Тесто домашнее.....	86
Тесто для пельменей.....	87
Тесто для пиццы.....	88
Тесто для макарон.....	89

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Кекс с изюмом и цукатами.....	91
Сдоба.....	92
Немецкий пасхальный кекс Кугельхопф.....	93
Шарлотка.....	94

ДЕСЕРТЫ

Запеканка творожная с голубикой.....	96
Запечённая груша с творогом.....	97
Грушевое варенье.....	98
Мандариновое варенье.....	99
Джем из яблок и нектаринов.....	100
Йогурт.....	101
Творог.....	102

КАШИ

Каша рисовая с тыквой	104
Молочная каша с гречкой	105
Овсяная каша	106
Каша пшённая.....	107

СУПЫ

Суп грибной с лисичками	109
Борщ	110
Щи из капусты	111

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Овощная запеканка	113
Свинные ребра с тимьяном	114
Курица с овощами	115
Плов.....	116
Картофель по-деревенски	117
Картофель с грибами	118
Форель в сливках	119
Говядина под сыром	120
Цыпленок по-кубински	121

Курица по-боярски	122
Крылья куриные маринованные.....	123
Крылья куриные с картофелем	124
Пирог рыбный с картофелем	125
Пирог с картофелем и грибами.....	126
Курица в гранатовом соусе.....	127
Печень куриная в сливках	128
Паэлья с курицей	129
Мясо по-французски.....	130
Говяжье сердце запечённое	131
Гуляш из говядины.....	132
Креветки в сливочном соусе.....	133
Рис с морепродуктами	134
Баклажаны запечённые.....	135
Форель с картофелем	136
Свинина с фасолью.....	137
Кролик в сметане	138

СОУСЫ

Соус брусничный с вином	140
Соус томатный.....	141

НАПИТКИ

Компот фруктовый	143
Компот из сухофруктов.....	144





БЕЛЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи.
- Закройте крышку хлебопечи, установите программу **№1 «Белый хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу



ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 240 мл

300 мл

360 мл

Молоко 100 мл

100 мл

100 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло оливковое 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная 600 г

700 г

800 г

Молоко сухое..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, молоко, сахар, соль, оливковое масло, мука пшеничная, молоко сухое, дрожжи.
- Закройте крышку хлебопечи, установите программу **№2 «Французский хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Оставьте хлеб выпекаться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ С СОЛОДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода 95°C.....	80 г	80 г	80 г
Солод.....	50 г	50 г	50 г
Вода.....	250 мл	300 мл	350 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Масло оливковое	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная.....	500 г	600 г	700 г
Мука ржаная	100 г	100 г	100 г
Дрожжи.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Тмин	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л

- В отдельной емкости замочите солод в 80 мл горячей воды (95°C), тщательно перемешайте смесь и оставьте до остывания.
- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: подготовленный солод, вода, масло оливковое, соль, сахар, мука пшеничная, мука ржаная, дрожжи. Тмин выложите в диспенсер для добавок.
- Установите программу № 2 «Французский хлеб», кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

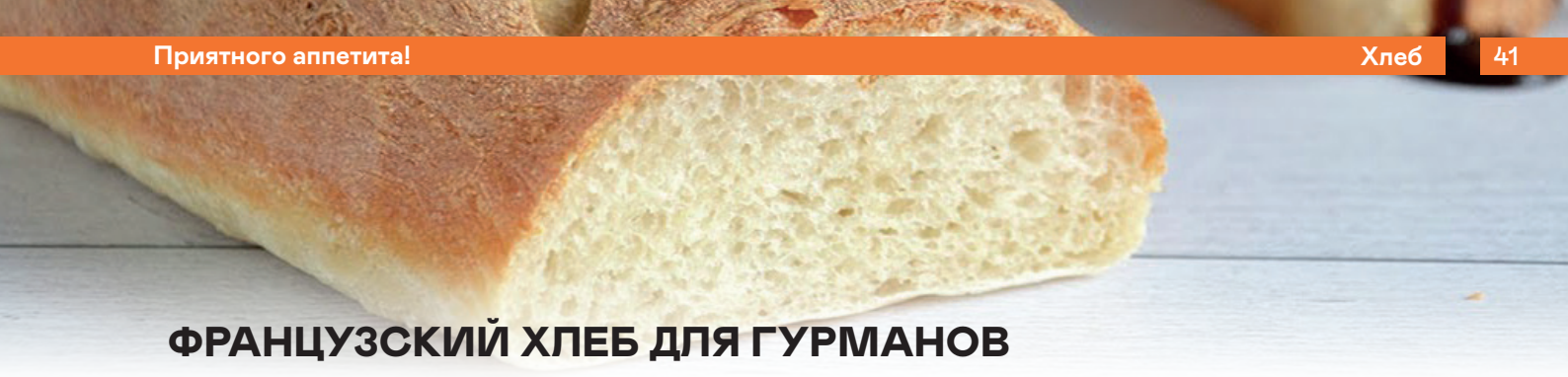
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

	1000 г	1250 г	1500 г
Вода.....	240 мл	300 мл	360 мл
Молоко	100 мл	100 мл	100 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Масло оливковое	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная	600 г	700 г	800 г
Молоко сухое.....	4 ½ ст.л	5 ст.л	5 ½ ст.л
Дрожжи.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Базилик сухой	1 ½ ч.л	2 ч.л	2.5 ч.л
Пармезан	100 г	120 г	140 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Пармезан натрите на мелкой тёрке, зелень базилика мелко порубите.
- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, молоко, масло оливковое, соль, сахар, мука, молоко сухое, дрожжи. Сверху высыпьте смесь сыра и базилика. Закройте крышку.
- Установите программу **№2 «Французский хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.



ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода.....	170 мл	200 мл	230 мл
Вино.....	170 мл	200 мл	230 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Масло оливковое	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная.....	600 г	700 г	800 г
Дрожжи.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, вино красное, сахар, соль, масло оливковое, мука, дрожжи. Закройте крышку.
- Установите программу **№2 «Французский хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

РУМУНСКИЙ ХЛЕБ С ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 240 мл

300 мл

360 мл

Молоко 100 мл

100 мл

100 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло оливковое 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная 600 г

700 г

800 г

Молоко сухое..... 4 ½ ст.л

5 ст.л

5 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Чеснок 10 г

15 г

20 г

Укроп свежий 3 г

4 г

5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Чеснок и укроп измельчите.
- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, молоко, масло оливковое, соль, сахар, молоко сухое, измельченный чеснок, измельченный укроп, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку.
- Установите программу **№2 «Французский хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло сливочное..... 50 г

70 г

80 г

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Изюм..... 30 г

40 г

50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло сливочное, соль, сахар, мука, дрожжи. Изюм выложите в диспенсер. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 9 «Хлеб с добавками»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ ЯИЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 240 мл

300 мл

360 мл

Яйцо 2 шт.

2 шт.

3 шт.

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло сливочное..... 30 г

40 г

50 г

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Молоко сухое..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, яйца, сахар, соль, сливочное масло, мука пшеничная, молоко сухое, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем — подавайте к столу.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ С ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода.....	240 мл	300 мл	360 мл
Молоко	100 мл	100 мл	100 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Масло оливковое	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная.....	600 г	700 г	800 г
Молоко сухое.....	2 ½ ст.л	5 ст.л	3 ½ ст.л
Дрожжи.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Базилик сухой	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Ветчина	100 г	120 г	140 г

- Ветчину нарежьте кубиками по 0,5-1 см.
- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, молоко, масло оливковое, соль, сахар, мука, молоко сухое, ветчина, дрожжи. В диспенсер выложите базилик. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 2 «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 470 мл

550 мл

630 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 150 г

200 г

250 г

Мука цельнозерновая..... 450 г

500 г

550 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука, дрожжи. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 3 «Цельнозерновой хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

РЖАНОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода 95°C.....	80 мл	100 мл	120 мл
Солод.....	30 г	40 г	45 г
Вода.....	300 мл	375 мл	450 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ½ ст.л	4 ст.л
Масло растительное	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная.....	200 г	250 г	300 г
Мука ржаная	300 г	375 г	450 г
Дрожжи.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л

- В отдельной ёмкости замочите солод в 80 мл горячей воды (95°C), перемешайте смесь и оставьте до остывания воды.
- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: подготовленный солод, вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, мука ржаная, дрожжи.
- Установите программу **Nº11 «Ржаной хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода 95°С..... 80 мл

100 мл

120 мл

Солод..... 30 г

38 г

45 г

Вода..... 300 мл

375 мл

450 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ст.л

2 ½ ст.л

3 ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука цельнозерновая..... 250 г

320 г

375 г

Мука ржаная 250 г

320 г

375 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В отдельной ёмкости замочите солод в 100 мл горячей воды (95°С), тщательно перемешайте смесь и оставьте до остывания.
- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: подготовленный солод, вода, масло растительное, соль, сахар, мука цельнозерновая, мука ржаная, дрожжи.
- Установите программу **№ 8 «Бородинский хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем — подавайте к столу.

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 300 мл

350 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 500 г

600 г

700 г

Дрожжи..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 6 «Хлеб быстрой выпечки»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 300 мл

350 мл

460 мл

Соль..... 1½ ч.л

1 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

1 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 250 г

300 г

350 г

Мука цельнозерновая..... 250 г

300 г

350 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, мука цельнозерновая, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 13 «Диетический хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем — подавайте к столу.

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 200 мл

250 мл

300 мл

Молоко 100 мл

100 мл

120 мл

Яйцо 1 шт.

2 шт.

3 шт.

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

650 г

700 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, молоко, яйцо, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 12 «Хлеб для сэндвичей»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

КАРЕЛЬСКИЙ ЛЕТНИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Масло сливочное..... 30 г

40 г

50 г

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Паприка 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло сливочное, соль, сахар, мука пшеничная, дрожжи, паприка. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем — подавайте к столу.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ч.л

1 ч.л

1½ ч.л

Сахар..... 1 ст.л

1 ст.л

1½ ст.л

Масло растительное 1 ст.л

1 ст.л

1½ ст.л

Безглютеновая смесь 500 г

600 г

700 г

Дрожжи..... 1 ч.л

1 ч.л

1½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, безглютеновая смесь, дрожжи. Закройте крышку хлебопечи.
- Установите программу **№ 5 «Безглютеновый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Опара..... 75 г

100 г

150 г

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... ½ ч.л

1 ч.л

1 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Перед замесом заранее приготовьте опару в чаше хлебопечи. Для опары на 150 гр возьмите: 75 мл. воды, 73 г ржаной муки, 3 г сухих дрожжей, 1 ч.л сахара. Тщательно перемешайте и уберите ёмкость в холодильник на ночь.
- После того как опара настоялась, засыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, масло, соль, мука, сухие дрожжи.
- Установите чашу в хлебопечь и закройте крышку.
- Выберите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении программы готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите.

ВЕСЕННИЙ ТОМАТНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 200 мл

270 мл

300 мл

Паста томатная 170 г

200 г

260 г

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

700 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, паста томатная, соль, сахар, масло растительное, мука, сухие дрожжи. Установите чашу в хлебопечь и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении программы готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Молоко 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло сливочное..... 50 г

70 г

80 г

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 3 ч.л

3 ¾ ч.л

4 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, размягчённое сливочное масло, соль, сахар, мука, дрожжи. Установите чашу в хлебопечь и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении программы готовый хлеб оставьте под закрытой крышкой на 20 минут, после чего выложите из чаши хлебопечи и остудите. Приятного аппетита!

ХЛЕБ ГРЕЧНЕВЫЙ С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 360 мл

420 мл

480 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло сливочное..... 30 г

40 г

50 г

Мука пшеничная..... 450 г

500 г

550 г

Мука гречневая..... 150 г

200 г

250 г

Молоко сухое..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Грецкие орехи 30 г

40 г

50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, сахар, соль, сливочное масло, мука пшеничная и гречневая, молоко сухое, дрожжи. Грецкие орехи засыпьте в диспенсер и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Апельсиновый сок..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Мед..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: апельсиновый сок, мед, соль, масло растительное, мука пшеничная, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «OK».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.



СМЕТАННЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко 180 мл

200 мл

220 мл

Сметана..... 110 г

140 г

170 г

Сахар..... 70 г

80 г

90 г

Масло сливочное..... 30 г

40 г

50 г

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Мука пшеничная..... 550 г

650 г

750 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, сметана, сахар, масло сливочное, соль, мука, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 4 «Сдоба»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ЗИМНИЙ ХЛЕБ НА ЙОГУРТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Йогурт..... 340 г

400 г

460 г

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 1 ст.л

1 ½ ст.л

2 ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: йогурт, соль, сахар, масло растительное, мука пшеничная, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ НА КВАСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Квас 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 4 ст.л

5 ст.л

6 ст.л

Масло растительное 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Мука пшеничная 600 г

700 г

800 г

Отруби пшеничные..... 2 ст.л

3 ст.л

4 ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: квас, соль, сахар, масло растительное, мука пшеничная, отруби, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ПИВНОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Пиво нефilterованное 300 мл

350 мл

400 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Масло растительное 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Пармезан тертый..... 50 г

60 г

80 г

Мука пшеничная 500 г

600 г

700 г

Овсяные хлопья..... 30 г

40 г

50 г

Майоран..... 2 г

3 г

4 г

Тимьян 2 г

3 г

4 г

Орегано 2 г

3 г

4 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: пиво, соль, сахар, масло растительное, мука пшеничная, пармезан, овсяные хлопья, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 5 «Безглютеновый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу

ХЛЕБ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ТЁМНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода..... 360 мл

420 мл

480 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Мед..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло сливочное..... 30 г

40 г

50 г

Кофе растворимый 10 г

15 г

20 г

Какао 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Мука пшеничная..... 250 г

300 г

350 г

Мука цельнозерновая 250 г

300 г

350 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло сливочное, соль, мёд, кофе, какао, мука пшеничная, мука цельнозерновая, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№3 «Цельнозерновой хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ С ТМИНОМ И УКРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 140 мл

170 мл

200 мл

Молоко (кислое)..... 200 мл

230 мл

260 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ¼ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная 600 г

700 г

800 г

Тмин сухой 2 ½ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Укроп сухой..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, молоко, сахар, соль, растительное масло, мука пшеничная, тмин и укроп, дрожжи, а затем закройте крышку.
- Установите программу **№ 2 «Французский хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.



ХЛЕБ С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... ½ ч.л

1 ч.л

1 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Молоко сухое..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Семена тыквы 30 г

40 г

50 г

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, соль, сахар, растительное масло, мука пшеничная, молоко сухое, дрожжи. Семена тыквы положите в диспенсер, а затем закройте крышку.
- Установите программу **№ 9 «Хлеб с добавками»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» - необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.



ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ СПЕЛЬТОВОЙ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода.....	370 мл	430 мл	490 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Масло сливочное.....	10 г	15 г	20 г
Мука спельтовая.....	600 г	700 г	800 г
Дрожжи.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло сливочное, соль, сахар, мука спельтовая, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№3 «Цельнозерновой хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ИЗ СПЕЛЬТОВОЙ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода..... 370 мл

430 мл

490 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло сливочное..... 10 г

15 г

20 г

Мука спельтовая..... 300 г

350 г

400 г

Мука цельнозерновая 300 г

350 г

400 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло сливочное, соль, сахар, мука спельтовая, мука цельнозерновая, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№3 «Цельнозерновой хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ФЕРМЕРСКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 220 мл

250 мл

280 мл

Молоко 120 мл

150 мл

180 мл

Соль..... ½ ч.л

1 ч.л

1½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

2 ст.л

3½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 350 г

400 г

450 г

Мука кукурузная..... 250 г

300 г

350 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, молоко, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, мука кукурузная, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 5 «Безглютеновый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ ОВСЯНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Молоко 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

2 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Масло сливочное..... 10 г

15 г

20 г

Мука пшеничная..... 350 г

400 г

450 г

Мука овсяная..... 250 г

300 г

350 г

Дрожжи..... 3 ч.л

3 ¾ ч.л

4 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, масло растительное, соль, сахар, размягчённое сливочное масло, мука пшеничная, мука овсяная, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 2 ч.л

2 ½ ч.л

3 ч.л

Молоко сухое..... 2 ½ ст.л

3 ст.л

3 ½ ст.л

Семена подсолнечника..... 30 г

40 г

50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука, сухое молоко, дрожжи, семечки. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 6 «Хлеб быстрой выпечки»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ С АРАХИСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода.....	340 мл	400 мл	460 мл
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Масло растительное	1 ½ ст.л	2 ст.л	2 ½ ст.л
Мука пшеничная.....	600 г	700 г	800 г
Дрожжи.....	2 ч.л	2 ½ ч.л	3 ч.л
Молоко сухое.....	2 ½ ст.л	3 ст.л	3 ½ ст.л
Арахис	30 г	40 г	50 г

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука, сухое молоко, дрожжи, арахис. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 6 «Хлеб быстрой выпечки»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ПОСТНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... ½ ч.л

1 ч.л

1 ½ ч.л

Сахар..... 1 ст.л

1 ½ ст.л

2 ст.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 400 г

450 г

500 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Мука ржаная 100 г

150 г

200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, сахар, соль, мука пшеничная, мука ржаная, дрожжи и закройте крышку.
- Установите программу **№ 13 «Диетический хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ ИЗ ТРЁХ СОРТОВ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 370 мл

430 мл

490 мл

Соль..... ½ ч.л

1 ч.л

1½ ч.л

Сахар..... 1 ст.л

1½ ст.л

2 ст.л

Масло растительное 1½ ст.л

2 ст.л

2½ ст.л

Мука пшеничная..... 250 г

350 г

400 г

Мука ржаная 250 г

300 г

350 г

Мука овсяная..... 50 г

70 г

90 г

Дрожжи..... 2½ ч.л

3 ч.л

3½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: масло растительное, вода, соль, сахар, мука пшеничная, мука ржаная, мука овсяная, дрожжи. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» – необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК».
- По завершении готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

КЕФИРНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Кефир 250 мл

300 мл

350 мл

Вода..... 100 мл

130 мл

160 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ст.л

2 ½ ст.л

3 ст.л

Масло растительное..... 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 500 г

625 г

750 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: кефир, вода, соль, сахар, масло растительное, мука пшеничная, дрожжи.
- Установите программу № 1«Белый хлеб», кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Лук жареный
(пассированный)..... 100 г

150 г

200 г

- Обжарьте лук на сковороде до золотистости. В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, лук, дрожжи.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ С МАСЛИНАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

Масло оливковое 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Маслины 75 г

100 г

150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Порежьте маслины на четыре части. В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло оливковое, соль, сахар, мука пшеничная, маслины, дрожжи.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем — подавайте к столу.

ХЛЕБ С ЧЕСНОКОМ И ОЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

Масло оливковое 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Оливки..... 100 г

150 г

200 г

Чеснок 3 зубчика

4 зубчика

5 зубчиков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите чеснок ножом. Порежьте оливки на четыре части. В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло оливковое, соль, сахар, мука пшеничная, оливки, чеснок, дрожжи.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вода..... 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Сахар..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Отруби пшеничные..... 2 ст.л

3 ст.л

4 ст.л

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Грецкие орехи 30 г

40 г

50 г

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, сахар, мука пшеничная, отруби, дрожжи. Орехи положите в диспенсер и закройте крышку.
- Установите программу **№ 9 «Хлеб с добавками»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем — подавайте к столу.

ПРЯНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Кислое молоко 340 мл

400 мл

460 мл

Соль..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Мёд..... 30 г

40 г

50 г

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 600 г

700 г

800 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

Базилик сухой 2 г

3 г

4 г

Тимьян 2 г

3 г

4 г

Петрушка сушеная 2 г

3 г

4 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: кислое молоко, соль, сахар, масло растительное, мука пшеничная, дрожжи, базилик, тимьян, петрушка.
- Установите программу **№ 1 «Белый хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ЧИАБАТТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 300 мл

360 мл

410 мл

Соль..... 8 г

10 г

13 г

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 500 г

600 г

700 г

Дрожжи..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, мука пшеничная, дрожжи.
- Установите программу **№ 10 «Итальянский хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ЧИАБАТТА С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко обезжиренное 300 мл

360 мл

410 мл

Соль..... 8 г

10 г

13 г

Масло растительное 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 500 г

600 г

700 г

Пармезан тертый..... 40 г

50 г

60 г

Майоран..... 4 г

5 г

6 г

Бasilik сухой 4 г

5 г

6 г

Орегано 4 г

5 г

6 г

Дрожжи..... 3 ч.л

3 ½ ч.л

3 ½ ч.л

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: молоко, масло растительное, соль, мука пшеничная, сыр, майоран, базилик, орегано, дрожжи.
- Установите программу **№ 10 «Итальянский хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

БРИОШЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Молоко 100 мл

120 мл

140 мл

Яйцо 4 шт.

5 шт.

6 шт.

Масло сливочное..... 40 г

50 г

60 г

Сахар..... 70 г

80 г

90 г

Соль..... 1 ½ ст.л

2 ч.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная 500 г

600 г

700 г

Дрожжи..... 2 ч.л

2 ½ ч.л

3 ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: молоко, яйца, масло сливочное, сахар, соль, мука пшеничная, дрожжи.
- Установите программу **№ 4 «Сдоба»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «OK». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ФОКАЧЧА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Вода..... 300 мл

360 мл

420 мл

Соль..... 4 ч.л

4 ½ ч.л

5 ч.л

Мёд..... 15 г

20 г

25 г

Масло оливковое 1 ½ ст.л

2 ст.л

2 ½ ст.л

Мука пшеничная..... 500 г

600 г

700 г

Дрожжи..... 1 ½ ч.л

2 ч.л

2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: вода, масло оливковое, соль, мёд, мука пшеничная, дрожжи.
- Установите программу **№ 10 «Итальянский хлеб»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый хлеб выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

ХЛЕБ С ТЫКВОЙ И МОРКОВЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Яйцо 2 шт.

3 шт.

4 шт.

Морковь 220 г

270 г

320 г

Сахар..... 120 г

150 г

180 г

Тыква..... 70 г

90 г

110 г

Мёд..... 70 г

90 г

110 г

Масло растительное 15 г

20 г

25 г

Соль..... 2 ч.л

2 ½ ч.л

3 ч.л

Мука 500 г

600 г

700 г

Отруби пшеничные..... 80 г

100 г

120 г

Корица 2 ч.л

3 ч.л

4 ч.л

Дрожжи..... 2 ½ ч.л

3 ч.л

3 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: яйца, морковь, сахар, тыква, мёд, масло растительное, соль, мука, отруби пшеничные, корица, дрожжи.
- Установите программу **№ 7 «Кекс»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте хлеб готовиться до окончания работы программы.
- Готовый кекс выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.





ТЕСТО ДОМАШНЕЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: молоко, вода, масло растительное, соль, яйцо, мука пшеничная. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 14 «Замес с изменением времени»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, яйцо, мука пшеничная. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 14 «Замес с изменением времени»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода.....	325 мл
Соль.....	2 ½ ч.л
Масло оливковое	3 ст.л
Мука пшеничная.....	500 г
Дрожжи.....	2 ½ ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло оливковое, соль, мука, дрожжи. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 15 «Дрожжевое тесто»**. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». Готовьте до окончания работы программы.



ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода..... 400 мл
Соль.....2 ½ ч.л
Масло растительное.....2 ст.л
Мука пшеничная..... 700 г
Яйцо 3 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: вода, масло растительное, соль, мука пшеничная, яйца. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 14 «Замес с изменением времени»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.

СПАДКАЯ ВЫПЕЧКА



КЕКС С ИЗЮМОМ И ЦУКАТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Молоко 60 мл

70 мл

85 мл

Яйцо 4 шт.

5 шт.

6 шт.

Сахар..... 180 г

230 г

280 г

Масло сливочное..... 90 г

120 г

150 г

Мука пшеничная..... 360 г

430 г

520 г

Ваниль 2 г

3 г

4 г

Разрыхлитель 4 г

6 г

7 г

Изюм или цукаты..... 30 г

40 г

50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: яйца, молоко, сахар, мягкое сливочное масло, мука, ваниль, разрыхлитель для теста. Изюм выложите в диспенсер.
- Установите программу **№ 7 «Кекс»**. Кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый кекс выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

СДОБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

Яйцо 4 шт.

5 шт.

6 шт.

Молоко 50 мл

60 мл

70 мл

Масло сливочное..... 80 г

100 г

120 г

Сахар..... 100 г

120 г

140 г

Ваниль 1 ½ г

2 г

3 г

Мука пшеничная..... 550 г

650 г

750 г

Дрожжи..... 2 г

2 ½ г

3 г

Изюм 30 г

40 г

50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: яйца, масло сливочное, молоко, сахар, ванильный сахар, мука, дрожжи. Изюм выложите в диспенсер.
- Установите программу **№ 4 «Сдоба»**. Кнопкой «Вес» выберите вес, а кнопкой «Цвет» задайте цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовую выпечку выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.

НЕМЕЦКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС КУГЕЛЬХОПФ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1000 г

1250 г

1500 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко	120 мл	160 мл	200 мл
Яйцо	3 шт.	4 шт.	5 шт.
Масло сливочное.....	120 г	150 г	180 г
Соль.....	1 ½ ч.л	2 ч.л	2 ½ ч.л
Сахар.....	100 г	125 г	150 г
Мука пшеничная	530 г	650 г	800 г
Миндаль цельный	7 г	10 г	15 г
Изюм	20 г	25 г	30 г
Разрыхлитель теста	10 г	12,5 г	20 г

- В чашу хлебопечи выложите ингредиенты в следующей последовательности: яйца, молоко, сахар, соль, мягкое сливочное масло, мука, разрыхлитель. Орехи и изюм выложите в диспенсер.
- Установите программу **№ 7 «Кекс»**, кнопкой «Вес» выберите необходимый вес, а кнопкой «Цвет» задайте необходимый цвет корочки. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый кекс выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.



ШАРЛОТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яблоки вымойте, очистите и нарежьте ломтиками.
- В отдельной ёмкости взбейте яйца с сахаром до стойкой пены. Добавьте муку, корицу и разрыхлитель. Все ингредиенты перемешайте до однородной массы.
- Чашу хлебопечи смажьте сливочным маслом, выложите внутрь яблоки и залейте тестом.
- Установите программу **№ 17 «Бисквит»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовую шарлотку выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.





ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ГОЛУБИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творог	300 г
Голубика	150 г
Яйцо	2 шт.
Сахар	60 г
Мука	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В отдельную ёмкость выложите все ингредиенты (кроме голубики), взбейте блендером до однородной массы, затем добавьте голубику и перемешайте.
- Полученную массу выложите в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Установите программу **№ 17 «Бисквит»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовую запеканку выложите из чаши хлебопечи и остудите. А затем – подавайте к столу.



ЗАПЕЧЁННАЯ ГРУША С ТВОРОГОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Груша.....	2 шт.
Творог	100 г
Яйцо	1 шт.
Орехи.....	50 г
Сахар.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Груши вымойте и обсушите, разрежьте пополам, освободите от сердцевин.
- Смешайте орехи, творог, яйцо, сахар, и выложите в центр груши.
- Снимите лопасть для замешивания теста.
- Фрукты с начинкой поместите в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 18 «Десерты»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовым грушам дайте немного остыть, а затем – подавайте к столу.



ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Груша..... 750 г
Лимон..... 1 шт.
Сахар..... 400 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Груши вымойте и обсушите, очистите от кожуры, сердцевин и плодоножки, нарежьте кубиками. Лимон вымойте и нарежьте кубиками.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 23 «Джем»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



МАНДАРИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мандарин	1 кг
Апельсин.....	1 шт.
Сахар.....	800 г
Имбирь молотый.....	2 ст. л
Ванилин.....	1 ½ г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мандарины и апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки. Все дольки порежьте пополам.
- Выложите фрукты в чашу хлебопечи, добавьте сахар, имбирь, ванилин. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 23 «Джем»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК И НЕКТАРИНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоко.....	500 г
Нектарин	500 г
Сахар.....	600 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яблоки и нектарины очистите от кожуры и семян, нарежьте кубиками по 2,5-3 см.
- Выложите яблоки и нектарины в чашу хлебопечи, добавьте сахар и перемешайте.
- Закройте крышку. Выберите программу **№ 23 «Джем»**.
- Нажмите кнопку «ОК» и установите время приготовления 45 минут. Оставьте джем готовиться до окончания работы программы.
- Готовый джем достаньте из хлебопечи и остудите. Холодный джем можно хранить в холодильнике или подавать к столу.



ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко	40 мл
Сливки 10%	400 мл
Простокваша	350 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 24 «Йогурт»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы. Готовый йогурт можно хранить в холодильнике или подавать к столу.



ТВОРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кефир 1,5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Влейте кефир в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 22 «Молочная каша»**, установите время 35 минут. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.





КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис..... 200 г
Тыква..... 350 г
Вода..... 500 мл
Соль..... по вкусу
Перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте рис в холодной воде.
- Вымойте и очистите тыкву от кожуры и семян. Необходимое для рецепта количество нарежьте кубиками.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 20 «Тушение»**, установите время 40 минут. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Остудите кашу до комфортной температуры и подавайте к столу.



МОЛОЧНАЯ КАША С ГРЕЧКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Гречневая крупа.....	200 г
Молоко	600 мл
Масло сливочное.....	30 г
Соль.....	по вкусу
Сахар.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Хорошо промойте крупу в холодной воде.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 22 «Молочная каша»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Остудите кашу до комфортной температуры и подавайте к столу.



ОВСЯНАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Овсяная крупа 100 г
Молоко 500 мл
Сахар..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 22 «Молочная каша»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Остудите кашу до комфортной температуры и подавайте к столу.



КАША ПШЁННАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Крупа пшённая100 г
Молоко 500 мл
Сахар..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Хорошо промойте крупу в холодной воде.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи в следующей последовательности: пшенная крупа, сахар, молоко.
- Выберите программу **№ 22 «Молочная каша»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Остудите кашу до комфортной температуры и подавайте к столу.

СУПЫ





СУП ГРИБНОЙ С ЛИСИЧКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель.....	350 г
Морковь	150 г
Грибы.....	100 г
Лук.....	50 г
Вода.....	1,5 л
Соль.....	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Тщательно промойте и очистите овощи и грибы. Картофель и морковь нарежьте небольшими кубиками, лук измельчите.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 19 «Суп»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый суп хорошо перемешайте и подавайте к столу, при желании украсив его свежей зеленью.



БОРЩ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица.....	220 г
Картофель.....	100 г
Свёкла	100 г
Морковь	50 г
Капуста	100 г
Лук.....	30 г
Вода.....	1 л
Соль.....	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо нарежьте небольшими кусочками 1,5-2 см.
- Вымойте и очистите овощи. Морковь и свёклу натрите на тёрке, лук и капусту нашинкуйте, картофель нарежьте кубиками.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 19 «Суп»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый суп хорошо перемешайте и подавайте к столу, при желании украсив его свежей зеленью.



ЩИ ИЗ КАПУСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина	200 г
Картофель.....	100 г
Капуста	200 г
Морковь	100 г
Лук.....	30 г
Вода.....	1 л
Соль.....	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо нарежьте небольшими кусочками 1,5-2 см.
- Вымойте и очистите овощи. Морковь, лук и капусту нашинкуйте, картофель нарежьте кубиками.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 19 «Суп»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый суп хорошо перемешайте и подавайте к столу.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА





ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Брокколи	200 г
Морковь	150 г
Цукини	250 г
Яйцо	3 шт.
Соль.....	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Брокколи разделите на соцветия, отварите или приготовьте на пару. Морковь и цукини очистите, нарежьте соломкой.
- Снимите лопасть для замешивания теста.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечки. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 17 «Бисквит»**, установите время 45 минут. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо остудите до комфортной температуры и подавайте к столу.



СВИНЫЕ РЁБРА С ТИМЬЯНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рёбра свиные	1 кг
Чеснок	2 зубчика
Тимьян	2 веточки
Соевый соус	1 ст. л
Паприка	1 ч. л
Масло растительное	2 ст. л
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рёбрышки разрежьте на кусочки.
- Чеснок очистите и пропустите через пресс.
- Снимите лопасть для замешивания теста.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



КУРИЦА С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица (голени).....	400 г
Томат	300 г
Картофель	300 г
Капуста	150 г
Морковь	100 г
Соль.....	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Вымойте и обсушите мясо с помощью бумажных полотенец.
- Вымойте и очистите овощи. Картофель и томаты нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на тёрке, капусту мелко нашинкуйте.
- Снимите лопасть для замешивания теста.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



ПЛОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина	200 г
Рис	180 г
Морковь	100 г
Лук репчатый	100 г
Вода	200 мл
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Натрите морковь и лук на мелкой тёрке. Свинину нарежьте небольшими кусочками.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- В чашу хлебопечи выложите нарезанную свинину, морковь, лук и рис. Добавьте воду, соль и перец.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Нажмите кнопку «ОК». Оставьте плов готовиться до окончания работы программы.
- По окончании работы программы выложите готовый плов в глубокую миску.



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель.....	400 г
Бекон.....	200 г
Лук репчатый.....	100 г
Вода.....	100 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте бекон, картофель и лук кубиками 0,5-1 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите нарезанные бекон, картофель и лук в чашу хлебопечи. Залейте ингредиенты водой, добавьте соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Оставьте картофель готовиться до окончания работы программы.
- Готовый картофель выложите на тарелку и немного остудите. Подавайте картофель по-деревенски как гарнир к основному блюду.



КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	700 г
Сыр плавленный.....	200 г
Лук репчатый.....	150 г
Шампиньоны.....	100 г
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель предварительно очистите. Картофель и шампиньоны нарежьте слайсами.
- Нарежьте лук тонкой соломкой.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- В чашу хлебопечи выложите нарезанный картофель, шампиньоны и лук. Добавьте плавленный сыр, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Установите время приготовления – 55 минут и нажмите кнопку «ОК». Оставьте картофель с грибами готовиться до окончания работы программы.
- Готовый картофель достаньте из чаши хлебопечи.



ФОРЕЛЬ В СЛИВКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Стейк форели	300 г
Капуста цветная.....	200 г
Перец болгарский.....	150 г
Масло сливочное.....	20 г
Сливки 11%	150 мл
Соль.....	по вкусу
Перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Стейк форели промойте под проточной водой и обсушите с помощью бумажных полотенец. Затем посолите и поперчите.
- Вымойте болгарский перец, очистите от семян и плодоножки. Вместе с цветной капустой нарежьте небольшими кусочками.
- Снимите лопасть для замешивания теста.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечки. Закройте крышку.
- Выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.



ГОВЯДИНА ПОД СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина (вырезка).....	400 г
Сыр твёрдый	150 г
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте говядину и нарежьте соломкой, толщиной 0,5 см.
- Сыр натрите на крупной тёрке.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите в чашу хлебопечи нарезанную говядину и посыпьте тёртым сыром.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Установите время приготовления – 45 минут. Нажмите кнопку «ОК». Оставьте говядину под сыром готовиться до окончания работы программы.
- Готовую говядину под сыром достаньте из хлебопечи.



ЦЫПЛЕНОК ПО-КУБИНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе цыплёнка.....	200 г
Картофель.....	200 г
Фасоль консервированная.....	150 г
Фасоль стручковая	100 г
Лук репчатый.....	100 г
Кукуруза консервированная	50 г
Болгарский перец	50 г
Томатная паста.....	20 г
Вода.....	100 мл
Соль и специи.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе цыплёнка промойте и нарежьте кубиками 1,5-2 см.
- Консервированную фасоль и кукурузу выложите на дуршлаг и дайте стечь жидкости.
- Болгарский перец очистите от сердцевины и семян. Лук и картофель очистите от кожуры.
- Нарежьте очищенный болгарский перец, лук и картофель кубиками 0,5-1 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Все ингредиенты выложите в чашу хлебопечи. Добавьте томатную пасту, стручковую фасоль, воду, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Установите время – 1 час и нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания программы.
- Готовое блюдо достаньте из чаши хлебопечи.



КУРИЦА ПО-БОЯРСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе курицы.....	400 г
Морковь	200 г
Рис шлифованный	180 г
Шампиньоны.....	100 г
Горошек консервированный	50 г
Вода.....	250 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте курицу и нарежьте кубиками по 1,5-2 см.
- Рис тщательно промойте до момента, пока вода не станет прозрачной.
- Почистите морковь и нарежьте мелкими кубиками по 0,5-1 см. Шампиньоны разрежьте на 4 части.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Все ингредиенты выложите в чашу хлебопечи. Добавьте консервированный горошек, воду, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Нажмите кнопку «ОК». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо достаньте из чаши хлебопечи.



КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные крылья.....	870 г
Соевый соус.....	40 мл
Соус «Терияки»	40 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Куриные крылья тщательно промойте и удалите кисточку при её наличии.
- В отдельную миску положите подготовленные куриные крылья. Добавьте соусы «Терияки». Добавьте соль и специи. Оставьте мариноваться на 20 минут.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- В чашу хлебопечи выложите замаринованные крылья и закройте крышку. Выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Оставьте крылья готовиться до окончания работы программы.
- Готовые крылья достаньте из чаши хлебопечи.



КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные крылья.....	400 г
Картофель	400 г
Лук репчатый.....	100 г
Сыр «Российский»	100 г
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Куриные крылья тщательно промойте и удалите кисточку при её наличии.
- Картофель и лук очистите от кожуры и нарежьте кубиками 1,5-2 см. Сыр натрите на мелкой тёрке.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи. Выложите подготовленные куриные крылья, нарезанный картофель и лук в чашу хлебопечи.
- Добавьте соль и специи, тщательно перемешайте. Перемешанные ингредиенты посыпьте тёртым сыром.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 17 «Бисквит»**. Установите время приготовления – 1 час 10 минут. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо достаньте из чаши хлебопечи.



ПИРОГ РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Слоёное дрожжевое тесто	300 г
Картофель	100 г
Сайра консервированная.....	100 г
Масло сливочное.....	10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель очистите и нарежьте тонкими слайсами. Сайру разомните вилкой до однородной массы.
- Разделите слоёное тесто на две части. Раскатайте тесто скалкой до толщины 0,5 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи. Смажьте чашу хлебопечи сливочным маслом.
- Выложите на дно чаши нижний слой теста, оставив края, чтобы позже их можно было соединить с верхним слоем теста.
- На нижний слой теста выложите картофель. Поверх картофеля выложите сайру.
- Накройте начинку верхним слоем теста и соедините края нижнего и верхнего слоя теста.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу № 17 «Бисквит». Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте пирог до окончания работы программы.
- После завершения работы программы оставьте пирог в хлебопечи на 20 минут.
- Готовый рыбный пирог с картофелем достаньте из чаши хлебопечи.



ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Слоёное дрожжевое тесто	300 г
Картофель	100 г
Лук репчатый	50 г
Шампиньоны свежие	50 г
Масло сливочное	10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите картофель и нарежьте тонкими слайсами. Лук очистите от кожуры. Шампиньоны и лук нарежьте тонкой соломкой.
- Разделите слоёное тесто на две части. Раскатайте тесто скалкой до толщины 0,5 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи. Смажьте чашу хлебопечи сливочным маслом.
- Выложите на дно чаши нижний слой теста, оставив края, чтобы позже их можно было соединить с верхним слоем теста.
- На нижний слой теста выложите картофель. Поверх картофеля выложите нарезанные шампиньоны и лук.
- Накройте начинку верхним слоем теста и соедините края нижнего и верхнего слоя теста.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 17 «Бисквит»**. Нажмите кнопку «ОК». Готовьте пирог до окончания работы программы.
- После завершения работы программы оставьте пирог в хлебопечи на 20 минут. Готовый пирог с картофелем и грибами достаньте из чаши хлебопечи.



КУРИЦА В ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные голени	800 г
Гранатовый соус	50 мл
Масло оливковое	10 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Куриные голени промойте и замаринуйте в гранатовом соусе. Оставьте мясо мариноваться на 1 час.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи. Смажьте чашу хлебопечи сливочным маслом.
- Выложите замаринованные куриные голени в чашу хлебопечи.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте курицу до окончания работы программы.
- Готовую курицу в гранатовом соусе достаньте из чаши хлебопечи.



ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ В СЛИВКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Печень куриная.....	400 г
Лук репчатый.....	100 г
Сливки 22%	200 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Тщательно промойте куриную печень и очистите от плёнки.
- Лук очистите и нарежьте полукольцами.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Куриную печень и нарезанный лук выложите в чашу хлебопечи. Добавьте сливки, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 17 «Бисквит»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте печень до окончания работы программы.
- Готовую печень в сливках достаньте из чаши хлебопечи.



ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриная грудка	200 г
Креветки коктейльные очищенные	200 г
Рис шлифованный	180 г
Лук репчатый	100 г
Болгарский перец	100 г
Горошек консервированный	50 г
Вода	350 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Креветки промойте и положите на дуршлаг. Дайте жидкости стечь.
- Болгарский перец очистите от сердцевины и семян.
- Тщательно промойте куриную грудку. Очистите лук от кожуры. Грудку, лук и болгарский перец нарежьте кубиками 0,5-1 см.
- Тщательно промойте рис, пока вода не станет прозрачной.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все ингредиенты в чашу, добавьте горошек, воду, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте паэлью до окончания работы программы.
- Готовую паэлью достаньте из чаши хлебопечи.



МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжья вырезка.....	400 г
Картофель	300 г
Лук репчатый.....	150 г
Сыр твёрдый	150 г
Майонез	150 г
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Тщательно промойте мясо. Нарежьте мясо соломкой толщиной 0,5 см.
- Лук очистите и нарежьте полукольцами, Картофель очистите и нарежьте слайсами толщиной 0,2 см.
- Сыр натрите на крупной тёрке.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите ингредиенты в чашу хлебопечи слоями. Соблюдайте последовательность: мясо, лук, картофель, сыр.
- Каждый слой посыпьте солью и специями и смажьте майонезом.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое мясо по-французски достаньте из чаши хлебопечи.



ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ ЗАПЕЧЁННОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжье сердце900 г

Лук репчатый400 г

Соевый соус40 мл

Соль по вкусу

Специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Говяжье сердце тщательно промойте.
- Лук очистите и нарежьте тонкой соломкой.
- В отдельной ёмкости смешайте лук и соевый соус, добавьте говяжье сердце. Оставьте мариноваться на 1 час.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все ингредиенты в чашу, добавьте соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 17 «Бисквит»**.
- Установите время приготовления 1 час 10 минут. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое запечённое говяжье сердце достаньте из чаши хлебопечи.



ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжья вырезка.....	400 г
Морковь	200 г
Лук репчатый.....	200 г
Вода.....	150 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Тщательно промойте мясо и нарежьте кубиками по 1,5-2 см.
- Морковь очистите и нарежьте мелкой соломкой. Лук очистите и нарежьте полукольцами.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все ингредиенты в чашу. Добавьте воду, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 17 «Бисквит»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте гуляш до окончания работы программы.
- Готовый гуляш из говядины достаньте из чаши хлебопечи.



КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Креветки очищенные	400 г
Картофель	200 г
Лук репчатый	100 г
Чеснок	20 г
Сливки 33%	200 мл
Вода	100 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Креветки промойте и уберите на дуршлаг. Дайте стечь жидкости.
- Картофель и лук очистите и нарежьте кубиками по 0,5-1 см. Измельчите чеснок ножом.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все ингредиенты в чашу, добавьте воду, сливки, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 17 «Бисквит»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте креветки до окончания работы программы.
- Готовые креветки достаньте из чаши хлебопечи и дайте немного остыть.



РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Морепродукты замороженные	400 г
Рис шлифованный	180 г
Вода.....	180 мл
Масло оливковое	20 мл
Соевый соус.....	10 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Морепродукты промойте и положите на дуршлаг. Дайте стечь жидкости.
- Рис тщательно промойте, пока вода не станет прозрачной.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите морепродукты и рис в чашу хлебопечи. Добавьте воду, оливковое масло, соевый соус, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Установите время приготовления – 1 час. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый рис с морепродуктами достаньте из чаши хлебопечи.



БАКЛАЖАНЫ ЗАПЕЧЁННЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажаны.....	260 г
Ветчина	200 г
Сыр твёрдый	170 г
Шампиньоны.....	100 г
Помидоры	100 г
Лук репчатый.....	100 г
Чеснок	20 г
Майоран/базилик	3 г/3 г
Масло оливковое	20 г
Вино белое сухое	20 г
Соль и специи.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Лук очистите от кожуры. Баклажаны, ветчину, помидоры, лук и сыр нарежьте кубиками по 1,5-2 см.
- Шампиньоны разрежьте на 4 части. Измельчите чеснок ножом.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все нарезанные ингредиенты в чашу хлебопечи.
- Добавьте оливковое масло, вино, соль, специи, майоран и базилик. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте баклажаны до окончания работы программы.
- Готовые запечённые баклажаны достаньте из чаши хлебопечи.



ФОРЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе форели.....	300 г
Картофель.....	280 г
Лук репчатый.....	100 г
Оливковое масло	20 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе форели тщательно промойте и очистите от чешуи.
- Очистите картофель и лук от кожуры.
- Нарезьте филе форели, картофель и лук кубиками 0,5-1 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Добавьте оливковое масло, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**.
- Установите время приготовления – 55 минут. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте до окончания работы программы.
- Готовую форель с картофелем достаньте из чаши хлебопечи.



СВИНИНА С ФАСОЛЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина	500 г
Фасоль стручковая	200 г
Лук репчатый	100 г
Болгарский перец	50 г
Томатная паста	50 г
Масло растительное	20 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Лук очистите от кожуры. Болгарский перец очистите от сердцевины и семян. Лук и перец нарежьте кубиками 0,5-1 см.
- Свинину тщательно промойте и нарежьте кубиками 1,5-2 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите мясо, лук и перец в чашу хлебопечи. Добавьте стручковую фасоль, томатную пасту, растительное масло, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте свинину с фасолью до окончания работы программы.
- Готовую свинину с фасолью достаньте из чаши хлебопечи.



КРОЛИК В СМЕТАНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо кролика	500 г
Картофель	200 г
Сметана.....	200 г
Горчица	50 г
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо кролика промойте и нарежьте кубиками 1,5-2 см.
- Картофель очистите и нарежьте кубиками 1,5-2 см.
- Снимите лопасть для замешивания хлеба, установленную в чаше хлебопечи.
- Выложите все ингредиенты в чашу хлебопечи. Добавьте сметану, горчицу, соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 20 «Тушение»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте кролика до окончания работы программы.
- Готового кролика в сметане достаньте из чаши хлебопечи.

СОУСЫ





СОУС БРУСНИЧНЫЙ С ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Брусника	500 г
Сахар.....	250 г
Вино красное.....	30 мл (3 ст.л)
Яблочный уксус	10 мл (1 ст.л)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу выложите бруснику. Добавьте сахар и красное вино. Добавьте 1 ст. л. яблочного уксуса.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 23 «Джем»**.
- Нажмите кнопку «ОК». Установите время приготовления – 40 минут.
- Готовьте соус до окончания работы программы.
- Готовый брусничный соус остудите и уберите в холодильник.



СОУС ТОМАТНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Помидоры	750 г
Цукини	200 г
Лук репчатый	100 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Томаты ошпарьте кипятком, остудите и очистите от кожуры.
- Цукини и лук очистите от кожуры. Цукини, лук и очищенные помидоры нарежьте кубиками по 0,5-0,7 см.
- В чашу хлебопечи выложите все ингредиенты. Закройте крышку и выберите программу **№ 23 «Джем»**.
- Установите время приготовления – 40 минут. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте томатный соус до окончания работы программы.
- Готовый соус остудите и уберите в холодильник.

НАПИТКИ





КОМПОТ ФРУКТОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоко.....	250 г
Груша.....	250 г
Апельсин.....	250 г
Вода.....	2 л
Сахар.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яблоки и груши очистите от кожуры и семян, удалите сердцевину.
- Апельсины очистите от кожуры и разделите на дольки.
- Фрукты нарежьте кубиками по 1,5-2 см.
- Выложите в чашу хлебопечи фрукты. Добавьте воду и сахар.
- Закройте крышку хлебопечи и выберите программу **№ 21 «Варка»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте компот до окончания работы программы.
- Готовый компот остудите и храните в прохладном месте.



КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода.....	1.5 л
Яблоки сушёные.....	100 г
Черника сушёная.....	30 г
Брусника сушёная.....	30 г
Сахар.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите все ингредиенты в чашу. Добавьте воду и сахар.
- Закройте крышку и выберите программу **№ 21 «Варка»**. Нажмите кнопку «ОК».
- Готовьте компот до окончания работы программы.
- Готовый компот остудите и храните в прохладном месте.

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 хлебопечи Garlyn BR-2000.

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!

GARLYN



Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:



Ещё больше вкусных и полезных
рецептов на сайте **garlyn.ru**

У техники есть

