

베이킹-로스팅-수분플러스

차례

설정.....	6
질량과 무게.....	9
베이킹.....	10
요리 준비에 대한 팁과 정보.....	10
밀가루의 종류.....	10
팽창제.....	11
반죽과 믹스(가루).....	11
반제품.....	14
롤빵(냉동/해동한 반조리 제품)/소금을 뿌린 프레첼(냉동).....	14
롤빵.....	15
크로아상.....	15
사과 타르트.....	16
사과 스펀지케이크.....	17
사과 파이.....	18
헤이즐넛 브리틀(brittle)이 들어간 사과 슈트로이젤(streusel).....	19
살구 로프.....	20
살구 슈트로이젤(streusel) 케이크.....	21
비스킷.....	22
가또(Gateau).....	23
버터 케이크.....	26
버터밀크가 들어간 빵.....	27
클래식한 과일 케이크.....	28
플랫 브레드.....	30
과일 플랑.....	31
초콜릿 블랙퍼스트롤.....	32
구겔후프(Gugelhupf).....	33
이스트 도우.....	34
이스트 프레첼.....	35
이스트 도우맨(사람모양으로 만든 빵).....	36
이스트 롤.....	37
헤페초프(딸은 머리 모양 빵).....	38
호두를 넣은 헤페초프(딸은 머리 모양 빵).....	40
이탈리아 모짜렐라 빵.....	41
참깨 치즈롤.....	42
참깨를 뿌린 빵.....	44

허브빵.....	45
맥아와 호박씨를 넣은 롤.....	46
아몬드 케이크.....	47
마블 케이크.....	48
잡곡빵.....	49
과일 슈트로이젤(streusel) 케이크.....	50
스위스 사과 케이크.....	51
올리브빵.....	52
잣과 아몬드가 들어간 케이크.....	53
쿠아르크롤(Quark roll).....	54
호밀빵.....	55
버터밀크가 들어간 로프.....	57
스폰지 케이크.....	58
햄치즈롤.....	59
초콜릿 체리 머핀.....	60
초콜릿 헤이즐넛 케이크.....	61
선데이 롤.....	62
스위스 가정식 빵.....	63
베이컨이나 허브가 들어간 바게뜨.....	64
드롭쿠키.....	66
슈트로이젤(streusel) 케이크.....	67
바닐라 비스킷.....	68
호두 머핀.....	69
식빵.....	70
슈크림빵.....	71
시나몬 마카다미아 도너츠.....	72
스위스 헤페초프(뚱은 머리 모양 빵).....	73
건포도 로프.....	74
양파 플랫 브레드.....	75
생선.....	76
요리 준비에 대한 팁과 정보.....	76
1인분의 양.....	76
생선이 파랗게 변하는 것.....	76
생선 손질하기.....	76
생선 산성화하기.....	76
생선 양념하기.....	76
조리하기.....	77

차례

채소를 곁들인 도미.....	78
비엔나식 생선휠레.....	79
버섯으로 속을 채운 송어.....	80
속을 채운 바다 송어.....	81
노랑촉수 앙 파피요트(Red mullet en Papillote).....	82
대구.....	83
허브 소스를 곁들인 헤이크.....	84
소금에 절인 대구 브랑다드(brandade).....	85
사보이 양배추와 연어 그라탕.....	86
허브를 뿌린 민물농어.....	87
육류와 닭/오리	88
요리 준비에 대한 팁과 정보.....	88
육류.....	88
닭/오리.....	89
소고기 웰링턴(호주식).....	90
소고기 웰링턴(영국식).....	92
오렌지 소스를 곁들인 오리요리.....	94
속을 채운 돼지고기 안심.....	95
졸인 소고기말이.....	96
졸인 송아지 허벅지살.....	97
미트로프(Meat loaf).....	98
스위트 사워 치킨(닭강정).....	99
허브 치킨 휠레.....	100
훈제 돼지고기 구이.....	101
스페인식 마늘 토끼고기.....	102
피스타치오를 뿌린 양고기 커틀릿.....	103
채소를 곁들인 양갈비.....	104
오소 부코(Osso buco, 송아지 정강이).....	105
시금치 리코타치즈를 채운 칠면조고기말이.....	107
꿀 소스를 곁들인 삼겹살.....	108
돼지고기 휠레 앙 크루트.....	109
사과를 넣은 돼지고기 캐서롤.....	110
중국식 스테이크.....	111
크리스마스 햄.....	112
요크셔 푸딩(Yorkshire Pudding).....	113

짜짜름한 스낵.....	114
가지 무사카.....	114
스프링 파이.....	115
양손의 그라탕(스웨덴식 그라탕).....	116
치즈나 채소가 들어간 플랑.....	117
치즈 수플레(soufflé).....	118
머스타드 소스를 뿌린 감자 그라탕.....	119
감자 치즈 베이크.....	120
마늘 수프.....	121
라자냐.....	122
연어 시금치 오븐 파스타.....	124
오븐 파스타.....	125
감자 덤플링.....	126
버섯 카넬로니(cammelloni).....	127
다양한 피자.....	128
끼슈 로렌느(Quiche Lorraine).....	131
치즈 파이.....	132
라타투이(Ratatouille).....	133
스위스 감자 그라탕.....	134
셰퍼드 파이(Shepherd's Pie).....	135
시금치 퍼프 패스트리.....	136
토르텔리니, 햄, 루꼴라 베이크.....	137
참치 테린(terrine).....	138
 디저트.....	 139
머랭.....	139
크림 카라멜.....	140
카라멜 푸딩.....	142
레몬 머랭 파이.....	143
플럼 콩포트(compote)를 곁들인 덤플링.....	144
초콜릿 디저트.....	145
초콜릿 스펀지 푸딩.....	146
스위트 체리 수플레(Sweet cherry soufflé).....	147

설정

H 6x0x	선반이 세개인 오븐 설정(기기 가로길이 약 60 cm)
H 6x6x	선반이 다섯개인 오븐 설정(기기 가로길이 약 60 cm)
H 6x9x	선반이 세개인 오븐 설정(기기 가로길이 약 90 cm)
온도	온도는 섭씨(°C)로 표시되어 있습니다. 주어진 온도 범위에서 중간값의 온도를 선택하는 것이 가장 좋습니다. 조리하는 용기나 양, 원하는 결과에 맞추어 조리시간을 늘리거나 줄여야할 수 있습니다. 정확하게 조리된 음식을 먹어야 건강을 유지할 수 있습니다. 케이크, 피자, 칩 등은 갈색빛이 돌때까지만 구우세요. 태워서는 안됩니다.
조리시간	조리시간은 분으로 표시되어 있습니다. 주어진 조리시간 범위에서 중간값의 시간을 설정하는 것이 가장 좋습니다.
예열	대부분의 음식은 차가운 오븐에 넣어서 조리할 수 있습니다. 가열단계에서 생성되는 열로 익게 됩니다. 만일 레시피 등에서 예열이 필요하다면 레시피에 적혀있는 대로 설정하면 됩니다. 예열에 소요된 시간은 총 조리시간에 포함되지 않습니다. 그러나 오토프로그램 Auto을 사용할 때는 예열 시간이 조리시간에 포함됩니다.

레시피에서 사용되는 조리 프로그램의 심볼	 오토프로그램  수분 플러스  팬 플러스  상하단 가열  강력 굽기  그릴(대)  팬 그릴	오븐에는 이 책자에 수록된 레시피에는 사용되지 않는 많은 프로그램이 있습니다.
온도감지봉/중심부온도	기기와 함께 제공된 온도감지봉은 오토프로그램을 사용할 때만 쓸 수 있습니다. 온도감지봉이 없다면 대체 설정을 활용하세요.	
가열단계	팬 플러스, 수분 플러스, 상하단 가열을 사용할 때 100 °C 이상의 온도를 설정했다면 일반 가열과 신속 가열 중에서 선택해야 합니다. 위 세 프로그램을 권장하는 레시피에서는 가열 방식 또한 쓰여있습니다. 레시피에 쓰여있는 설정을 선택하세요.	
건조 기능 *)	건조 기능은 모든 오븐 프로그램과 동시에 사용할 수 있습니다. 하지만 프로그램을 사용할 때 마다 따로 설정을 해주어야 합니다. 상단이 바삭한 식감이어야 하는 대부분의 음식에 활용할 수 있습니다. 건조 기능을 사용하면 좋은 레시피에 자세한 설정이 쓰여있습니다. 건조기능을 사용하려면 "건조 기능"옵션을 선택하고 "켜짐"으로 설정하세요. 건조 기능의 사용 여부는 모델에 따라 다릅니다.	
선반 높이	선반 번호가 오븐 조리실의 전면 프레임에 표시되어 있습니다. 오븐을 열면 볼 수 있습니다.	

*) 모델에 따라 다름

설정

오토프로그램 	오토프로그램을 실행할 수 있습니다. 오토프로그램은 스팀의 사용 여부와 관계없이 사용할 수 있습니다. 오토프로그램은 모델에 따라 다릅니다. 이 책자에 수록된 모든 레시피는 오토프로그램을 사용하지 않아도 조리할 수 있습니다. 레시피의 "대체 설정"을 참조하세요.	
수분 플러스 	레시피에 따라 다음 중에서 선택할 수 있습니다. - 자동 스팀 분사 - 스팀 분사 횟수 선택(1회, 2회, 3회) 스팀 분사는 자동이나 수동으로 분사할 수 있습니다.	
	수동	스팀을 수동으로 분사하려면 타이머△를 설정하여 스팀 분사 시점을 관리할 수 있습니다. 수분 프로그램을 사용하면서 오븐을 예열해야 한다면 스팀을 수동으로 분사해야 합니다. 첫 번째 스팀을 분사하는 시간은 다음에 따라 달라집니다. - 오븐을 예열하지 않을 때 프로그램 시작 시간 - 예열한 오븐에 음식을 넣는 시간 적혀 있는 다음 스팀 분사 시간은 마지막으로 스팀을 분사한 이후 다음 스팀을 분사하기까지의 시간입니다.
	시간 제어 방식	스팀을 시간 제어 방식으로 분사하려면 조리 프로그램을 시작하기 전에 언제 스팀을 분사할 것인지 설정해야 합니다.
	공장 출고 시 가열 방식	수분 프로그램은 "후면 열선"과 스팀을 함께 사용합니다. 대부분의 레시피는 이 설정을 변경하지 않고 그대로 사용할 수 있습니다.
	다른 가열 방식	만일 레시피에서 "팬 플러스"를 사용하라고 권장할 때는 레시피의 설정 차트에 자세히 나와 있습니다.

약어

- tsp = 티스푼
- tbsp = 테이블스푼
- g = 그램
- ml = 밀리리터

1티스푼은 다음과 같습니다.

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

1테이블스푼은 다음과 같습니다.

- 밀가루/옥수수가루/빵가루 10 g
- 설탕 15 g
- 액체 10 ml
- 겨자 10 g

1팩은 다음과 같습니다.

- 바닐라 슈가 8 g
- 베이킹 파우더 16 g
- 말린 이스트 7 g
- 커스타드 분말 37 g

1꼬집은 다음과 같습니다.

- 엄지와 검지로 집을 수 있는 양

베이킹

요리 준비에 대한 팁과 정보

케이크와 빵

밀가루의 종류

다른 종류의 밀가루에는 다양한 양의 곡물이 들어있습니다.

밀가루의 종류는 가루가 분쇄된 정도와 베이킹 파우더의 포함 여부에 따라 분류됩니다.

일반 밀가루와 팽창제가 포함된 밀가루

일반 밀가루는 요리나 베이킹 모두에 사용하기 적합한 고운 흰 밀가루입니다. 팽창제가 포함된 밀가루는 팽창제가 들어있다는 것을 제외하면 일반 밀가루와 비슷합니다. 가벼운 식감을 주기 위해서 조리하는 동안 부풀어올라야 하는 경우에 쓰입니다.

강력분(흰색/갈색)

밀가루에 이스트 등의 팽창제를 넣어야 하는 일반적인 레시피를 사용하는 경우에 쓰이는 밀가루입니다.

통밀 밀가루

이 밀가루는 맥아를 제거하지 않은 밀로 만들었습니다. 가벼운 식감을 원하면 이 밀가루와 강력분을 50:50의 비율로 섞어서 사용하세요. 빵을 구울 때 쓰기 좋습니다.

혼합곡물 가루와 정백하지 않은 밀가루

맥아를 제거하지 않은 밀로 만든 어두운 색의 밀가루입니다. 이 또한 빵을 구울 때 쓰기 좋습니다.

강력 통밀 밀가루

이 밀가루는 통밀로 만들었기 때문에 밀가루의 영양소를 가장 많이 포함하고 있습니다. 가루의 크기는 클 수도 작을 수도 있습니다. 특히 빵을 구울 때 쓰면 좋습니다.

팽창제

팽창제를 사용하면 도우가 부풀어올라서 가볍고 바람이 잘 통하는 반죽을 만들 수 있습니다.

이스트

이스트는 말린 것이나 안 말린 것 모두 사용할 수 있습니다. 특히 밀가루를 사용하는 빵을 만들 때 사용하기 적합합니다. 이스트는 액체(예 : 물), 전분(예 : 밀가루), 설탕과 섞어서 써야하고 35 °C와 50 °C 사이의 따뜻한 온도에 있어야 부풀어오릅니다.

사워도우(산성반죽)

사워도우는 액체형태이거나 가루형태일 수 있습니다. 전형적인 강력분이지만 글루코스가 젖산균으로 바뀌면서 신맛이 납니다. 사워도우는 통밀 빵이나 호밀빵 등의 묵직한 식감의 빵을 만들 때 사용합니다. 250 g의 호밀가루와 약 200 ml의 미온수를 섞으면 액체 형태의 사워도우를 만들 수 있습니다. 약 48시간동안 상온에 고정시켜두었다가 그 상태로 레시피에 활용할 수 있습니다.

반죽과 믹스(가루)

빵/롤

빵과 롤은 가볍고 바삭한 식감이어야 합니다. 이스트와 사워도우를 넣으면 이런 식감을 만들 수 있습니다.

빵의 맛은 재료의 선택과 사용에 영향을 받습니다. 갓 갈았거나 통곡물을 사용한 밀가루는 섬유질, 미네랄, 비타민을 포함하고 있습니다.

도우를 만드는 물은 반드시 미온수여야 합니다. (30~35 °C)

빵 반죽은 윤이 날때까지 치면 다음 부풀도록 놔두세요. 1차 발효가 끝나면 처음보다 두 배 크기가 되어야 합니다. 베이킹하는 동안 반죽이 부풀어오르기때문에 보통 그 다음의 발효 단계는 더 짧습니다. 한 번 구워진 빵은 잘 부서지지 않으면서 자르기 쉬어야 합니다.

선반에 빵을 구울 때는 빵 표면에 주름이나 접힌 부분이 없는지 확인하세요. 그런 부분은 빵의 아랫면이 되도록 놓으세요.

로프 틀에 오일을 바르고 사용하세요.

오토프로그램을 사용할 때는 도우를 1차발효없이 오븐에 넣으세요. 발효단계와 베이킹이 프로그램에 포함되어 있습니다.

베이킹

나무꼬챙이를 넣어보는 방식으로 빵이 익었는지 확인할 수 없습니다. 빵이 완전히 식기 전까지는 꼬챙이에 묻어나오기 때문입니다. 빵의 아랫부분을 두드려보는 것이 가장 좋은 방법입니다. 빵 속이 빈 것같은 소리가 난다면 다 익은 것으로, 트레이에 놓고 식히면 됩니다.

베이킹을 한 후에 오븐에서 꺼내기를 원하지 않으면 빵이 너무 많이 익어서 표면이 까매지는 것을 막기 위해서 가장 낮은 온도로 변경해야 합니다.

빵 믹스

오토프로그램을 사용하면 1차발효를 하지 않은 반죽을 그대로 오븐에 넣을 수 있습니다. 발효 단계와 베이킹이 프로그램의 일부입니다.

믹스 포장지에 쓰여진 대로 도우를 만드세요. 오븐 베이킹용으로 정해진 액체의 양을 사용하세요.

오일을 바른 로프 용기(25 x 10 cm)에서 빵을 구우세요.

금속 용기를 오븐에 넣기 전에 빵의 윗면에 칼집을 내고 물을 조금 바르세요.

베이킹을 한 후에 오븐에서 꺼내기를 원하지 않으면 빵이 너무 많이 익어서 표면이 까매지는 것을 막기 위해서 가장 낮은 온도로 변경해야 합니다.

시중에는 다양한 종류의 믹스가 판매되고 있습니다. 프로그램에는 특정 종류를 정해놓지 않았기 때문에 믹스의 종류에 따라 익는 정도, 부풀어오르는 정도, 단단한 정도가 달라질 수 있습니다. 필요에 따라, 결과가 마음에 들지 않는다면 다음에 똑같은 믹스를 사용할 때는 조금 더 오래 굽거나 브라우닝의 수준을 달리할 수 있습니다.

이스트 도우

이스트 도우는 슈트로이젤 케이크, 작은 패스틀리나 피자를 만드는데 사용하기 좋습니다. 생각보다 쉽습니다. 이스트를 미온수에 녹이세요. 그런 다음 밀가루와 다른 재료를 넣고 반죽이 매끈해질때까지 치대세요. 건조한 이스트를 사용했다면 물을 2 tbsp 더 넣으세요.

이스트 도우는 상하단 가열에서 35 °C를 설정하거나, 오토 프로그램의 반죽 발효 프로그램을 이용하여 발효시킬 수 있습니다.

도우에 뚜껑을 덮고 크기가 두 배가 될 때까지 오븐에 두세요. 그런 다음 짧게 두드리고 밀어서 펴거나 건포도나 감귤 껍질 또는 아몬드를 넣고 더 치대세요.

이스트 도우로 만든 갓 구운 빵은 잘 얼린 다음 냉동실에서 최장 한 달까지 보관할 수 있습니다. 얼린 빵은 수분 플러스에서 자동 스팀 분사를 사용하여 구울 수 있습니다.

쿠아르크 도우(quark dough)

쿠아르크 도우는 매우 유연하고, 부드러운 반죽이기 때문에 이스트 도우 대신 쓸 수 있습니다. 베이킹파우더를 사용해서 만들었기 때문에 사용하기 전에 반죽을 발효할 필요가 없습니다.

쇼트크러스트 패스트리(shortcrust pastry)

쇼트크러스트 패스트리는 밀가루와 지방을 2:1의 비율로 섞고 물이 조금 들어간 단단한 도우입니다.

도우는 빠르게 치대야합니다. 너무 오랫동안 치대면 반죽이 너무 따뜻해져서 반죽이 제대로 만들어지지 않습니다.

크림 반죽

크림 반죽은 밀가루, 지방, 설탕, 달걀로 만들어서 매우 기름진 반죽입니다. 크림 반죽을 만들 때 달걀을 흰자와 노른자로 나눠서 밀가루를 섞으면 더 가볍게 만들 수 있습니다.

크림 반죽에 사용된 베이킹 파우더 사이에 공기가 들어가서 반죽을 가볍게 만들어 줍니다.

크림반죽을 너무 많이 휘저으면 실패하게됩니다.

베이킹

반제품

롤빵(냉동/해동한 반조리제품)/소금을 뿌린 프레첼(냉동)

재료

냉동제품이나 해동한 반조리제품 또는 냉동되어있는 소금을 뿌린 프레첼

"롤" 만드는 방법

롤을 베이킹 선반이나 트레이에 놓으세요.

"프레첼"만드는 방법

베이킹 선반에 베이킹 페이퍼를 깔고 프레첼을 올리세요.

약 10분간 해동한 다음 굵은 소금을 뿌리세요.

팁

퍼펙트클린 처리되어있기 때문에 베이킹 선반과 다용도 선반은 오일을 바르거나 베이킹 페이퍼를 깔지 않아도 됩니다. (예외 : 프레첼같이 소금함량이 높거나 스펀지 믹스, 머랭, 마카롱처럼 달걀 흰자가 많이 들어간 것)

수분플러스 설정

제조사 권장 설정	예열 필요		예열 불필요
프로그램	☞		
온도	팬 가열 방식의 제조사 권장 온도를 참조하세요.		
예열	X		O
가열단계	신속		
선반높이	1(H 6x0x) 2(H 6x6x) 1(H 6x9x)		
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		1/수동
물의 양	디스플레이 참조		
최초 스팀 분사	자동		오븐에 음식을 넣은 후
조리시간	제조사 권장 시간에 5분을 더하세요.		

롤빵

재료

롤빵

만들기

포장지의 지시사항에 따라 반죽을 준비한 다음 밀어서 펴주세요. 그런 다음 베이킹 선반에 놓으세요.

수분플러스 설정

제조사 권장 설정	예열 불필요
프로그램	
온도	팬 가열 방식의 제조사 권장 온도를 참조하세요.
가열단계	신속
선반높이	1(H 6x0x) 2(H 6x6x) 1(H 6x9x)
스팀 분사 횟수/방식	1/시간 제어 방식
물의 양	디스플레이 참조
최초 스팀 분사	3분 후에 분사
조리시간	제조사 권장 시간에 5분을 더하세요.

크로아상

재료

크로아상

만들기

포장지의 지시사항에 따라 반죽을 준비한 다음 밀어서 펴세요. 그런 다음 크로아상을 베이킹 선반에 놓으세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x, H 6x6x, H 6x9x
프로그램	
종류	롤 / 크로아상
선반높이	디스플레이 참조
스팀 분사 횟수/방식	자동
물의 양	디스플레이 참조
조리시간	약 20분

베이킹

사과 타르트

12인분

도우

밀가루 220 g

버터 100 g

흰설탕 60 g

소금 한 꼬집

달걀 1개

토픽

사과 600 g

카라멜

흰설탕 100 g

사과주스 20 ml

레몬 1/2개의즙

더스팅

아이싱 슈가

만들기

밀가루, 버터, 흰설탕, 소금, 달걀을 한데 섞고 반죽이 매끈해질때까지 치대세요. 반죽을 약 30 분동안 차게 식히세요.

조리대 위에 밀가루를 뿌린 뒤 반죽을 넓게 펴고 플랑 용기(Ø 26 cm)에 넣으세요. 사과의 껍질을 벗기고 4등분한 다음 꼭지를 제거하세요. 웨지모양으로 잘라 도우 위에 원하는 만큼 여러겹으로 올려주세요.

호브의 높은 온도를 이용해 흰 설탕을 가열하면서 저어주면 황금 갈색의 카라멜이 생깁니다. 카라멜이 있는 팬에 사과주스와 레몬즙을 두른 뒤 사과 위에 붓고 예열한 오븐에 타르트를 넣으세요.

조리가 끝난 뒤 식힌 다음 가루 설탕을 뿌려주세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 사과 타르트		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분	약 53분	약 40분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	190-210		180-200
예열	O		
가열단계	보통		
선반높이	1		
조리시간	35-45		

팁

카라멜 대신 다음 재료로 만든 것을 사용할 수 있습니다.

생크림 150 g, 달걀 2개, 바닐라 슈가 3 tsp, 아이싱 슈가 1 tbsp

골고루 섞어서 사과 위에 부으세요.

조리시간을 약 10분정도 늘리세요.

사과 스펀지케이크

12인분

도우

버터 150 g

설탕 150 g

바닐라 슈가 2 tsp

달걀 3개

레몬 1/2개 즈

밀가루 150 g

베이킹 파우더 1/2 tsp

토폭

사과 750 g

더스팅과 글레이징

아이싱 슈가나 살구 잼

만들기

버터, 흰설탕, 바닐라슈가를 크림화시킨 것을 달걀을 하나씩 넣어 섞으세요.

베이킹 파우더와 밀가루를 함께 체에 내린 뒤 크림화된 반죽과 레몬 즈을 넣으세요. 기름을 바른 케이크 용기 (Ø 26 cm)에 스푼으로 떠서 옮기세요.

사과의 껍질을 벗기고 4등분한 뒤 중심을 파내세요. 4등분한 조각의 윗부분부터 잘라서 여러 조각을 만든 뒤 케이크 반죽에 자른 면이 위로 오게끔 부드럽게 넣으세요. 노릇해질 때까지 구우세요.

상온과 같아질때까지 식힌 다음 아이싱 슈가를 뿌리거나 상단에 살구 잼을 조금 펴바르세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 사과 / 스펀지		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 43분	약 45분	약 54분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		150-170
예열	O		X
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
조리시간	35-45	45-55	55-65

베이킹

사과 파이

12인분

도우

밀가루 300 g

베이킹 파우더 1/2 tsp

버터 200 g

설탕 100 g

바닐라슈가 3 tsp

달걀 1개

토픽

사과 1000g

건포도 50 g

흰설탕 50 g

계피 1/2 tsp

물 3 tbsp

글레이징

우유 조금에 달걀 흰자 1개를 넣고 휘저은 것

만들기

밀가루, 베이킹파우더, 버터, 흰설탕, 바닐라슈가를 한데 섞어서 매끈한 반죽을 만드세요.

기름을 바른 용기(Ø 26 cm)에 반죽의 2/3 정도를 골고루 눌러서 편 뒤 가장 자리를 2 cm 올리세요.

껍질을 벗기고 4등분한 뒤 중심을 파낸 사과를 깎둑썰기 하세요. 소스팬에 건포도, 설탕, 시나몬과 물을 함께 넣고 1분동안 낮은 온도로 가열하세요. 파이 베이스에 골고루 뿌려주세요.

조리대에 밀가루를 뿌린 뒤 남은 반죽을 펴주세요. 사과 위에 올린 뒤 구워주세요.

오토프로그램 사용 : 오븐에 넣기 직전에 파이의 상단에 계란과 우유 섞은 것을 바르세요.

다른 프로그램 사용 : 베이킹이 끝나기 10분 전에 파이의 상단에 계란과 우유 섞은 것을 바르세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 사과 / 파이		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 62분	약 62분	약 7분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		160-180
예열	O		X
가열단계	보통		
선반높이	2		1
조리시간	60-70		55-65

헤이즐넛 브리틀(brittle)이 들어간 사과 슈트로이젤(streusel)

12인분

도우

녹은 버터 200 g
밀가루 350 g
베이킹 파우더 1 tsp
설탕 150 g
바닐라 슈가 2 tsp
헤이즐넛 브리틀 60 g

토픽

그라니 스미스같은 신 사과 1000 g
흰설탕 50 g

만들기

밀가루, 베이킹파우더, 설탕과 바닐라 슈가를 섞으세요. 살짝 식은 녹은 버터를 넣고 거칠고 바스락거리는 질감이 되도록 반죽하세요.

슈트로이젤(크럼블)반죽의 약 2/3를 베이킹 용기(Ø 26 cm) 바닥에 깔고 용기의 가장자리에 2 cm 정도 올리세요. 헤이즐넛 브리틀을 남은 슈트로이젤 반죽에 넣고 섞으세요.

껍질을 벗기고 4등분한 뒤 중심을 파낸 사과를 각둑썰기 하세요. 설탕을 섞고 슈트로이젤 반죽 위에 놓으세요. 슈트로이젤과 브리틀을 섞은 반죽을 그 위에 뿌리고 구워주세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 사과 / 슈트로이젤		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 60분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		160-180
예열	O		X
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
조리시간	55-65		

베이킹

살구 로프

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 우유 200 ml
강력분 500 g
설탕 60 g
바닐라슈가 2 tsp
소금 한 꼬집
레몬 제스트 1 tsp
부드러운 버터 100 g
달걀 1개
말린 살구 100 g
다진 피스타치오 50 g

글레이징

우유

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
그런 다음 밀가루, 설탕, 바닐라슈가,
소금, 레몬 제스트, 버터, 달걀을 넣고
매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요.
오븐에 도우를 넣고 오토프로그램 "케
이크/이스트 도우/30분간 발효"를 설
정하세요.

살구를 깎둑썰어서 피스타치오와 함
께 반죽에 넣고 치대세요. 로프 모양
을 만들어 오일을 바른 로프 용기(약
30 cm 길이)에 넣으세요. 오븐에 도
우를 넣고 "케이크/이스트 도우/15분
간 발효"를 설정하세요.

빵 윗면에 우유를 바른 뒤 구워주세
요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	🔥		
온도	160-180		
예열	O		
가열단계	신속가열		
가열방식	상하단 가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟 수/방식	2/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	45-55		

살구 슈트로이젤(streusel) 케이크

20조각(H 6x9x : 40조각)

도우

쿠아르크 200(380) g

우유 6(10) tbs

기름 8(12) tbs

달걀 1(2)개

설탕 110(175) g

바닐라 슈가 2(4) tsp

소금 한(두) 꼬집

밀가루 450(640) g

베이킹 파우더 6(10) tsp

토픽

말린 살구 1200(1900) g

슈트로이젤

밀가루 400(640) g

흰설탕 125(400) g

바닐라 슈가 2(4) tsp

각독썬 버터 250(400) g

시나몬 1/2(1) tsp

만들기

쿠아르크 치즈, 우유, 기름, 달걀, 흰 설탕, 바닐라슈가, 소금을 함께 섞으세요. 베이킹파우더를 체에 내려 밀가루에 섞고 반만 반죽에 넣어 섞으세요. 나머지는 반죽하세요.

베이킹 선반 위에 반죽을 밀어서 펴고 그 위에 살구를 놓으세요.

밀가루, 설탕, 바닐라 슈가, 버터, 시나몬을 거칠고 바스락거리는 질감이 되도록 반죽한 뒤 살구 위에 뿌리세요. 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 과일 슈트로이젤 케이크 / 쿠아르크 반죽		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분	약 56분	약 45분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		160-180
가열단계	신속		보통
선반높이	2	3	2
조리시간	55-65		40-45

팁

이 케이크는 자두나 사워 체리, 구스 베리로도 만들 수 있습니다.

베이킹

비스킷

약 80개

재료

밀가루 250 g
베이킹 파우더 1 tsp
설탕 80 g
바닐라 슈가 2 tsp
럼 에센스 1 tsp
물 2 tbsp
버터 120 g

만들기

밀가루, 베이킹파우더, 설탕, 바닐라 슈가를 섞으세요. 남은 재료를 넣고 매끄러운 반죽이 될때까지 치대세요. 시원한 곳에 적어도 1시간동안 놓아 두세요.

도우를 약 3 mm 두께로 민 다음 쿠키틀로 비스킷을 잘라주세요. 베이킹 선반에 놓고 구워주세요.

권장 설정(선반을 하나만 쓸 때)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 머핀, 비스킷 / 선반 1개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 24분	약 22분	약 25분

권장 설정(선반을 두개 쓸 때)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 머핀, 비스킷 / 선반 2개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 33분	약 24분	약 25분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	130-150	140-160	
가열단계	보통		
선반높이 (선반1개)	2		1
선반높이 (선반2개)	1+2	1+3	
조리시간	20-30	25-35	25-30

가또(Gateau)

16인분

재료

달걀 흰자 4개

뜨거운 물 4 tbsp

흰설탕 175 g

달걀 노른자 4개

밀가루 200 g

베이킹 파우더 2 tsp

만들기

달걀 흰자와 뜨거운 물이 뽁뽁해질 때까지 휘저으세요. 흰설탕을 천천히 넣으면서 젓고 휘저은 달걀 노른자를 부드럽게 섞어주세요.

베이킹 파우더와 밀가루를 체에 내리고 달걀 흰자 반죽에 부드럽게 섞으세요.

베이킹 용기(Ø 26 cm)에 기름을 살짝 바르고 베이킹 페이퍼를 깔아주세요. 반죽을 용기에 넣고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

베이킹 한 뒤 날카로운 칼을 이용해서 가장자리를 빙 두르세요. 케이크를 꺼낸 뒤 양피지를 제거하세요. 케이크를 두번 수평으로 잘라서 세 단으로 만드세요. 미리 준비한 필링을 채우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 가또 / 달걀 4개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 49분	약 50분	약 35분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
예열	O		
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
조리시간	35-45		30-40

팁

신선한 과일을 올린 케이크를 만들고 싶다면 기본 반죽 재료의 절반을 사용하세요. 같은 온도에서 5분 짧게 조리하세요. 초콜릿 가또의 경우 밀가루 반죽에 코코아 가루 1-2 tsp를 넣으세요.

베이킹

1. 쿠아르크(quark) 필링

재료

쿠아르크 500 g
설탕 100 g
우유 약 100 ml
바닐라슈가 2 tsp
레몬 1개의 즺
흰 젤라틴 12장
휘핑 크림 500 ml

더스팅

아이싱 슈가

필링 만들기

쿠아르크를 설탕, 우유, 바닐라슈가, 레몬즺과 섞으세요. 젤라틴을 차가운 물에 담근 뒤 물을 짜내고 전자레인지에 450 W로 20초간 돌리거나 호브를 사용하여 낮은 온도로 팬에서 해동하세요. 쿠아르크 반죽 조금을 젤라틴에 넣어서 저으세요.

이 반죽을 쿠아르크 반죽에 넣어서 저은 뒤 냉장고에 넣어 차갑게 만드세요. 가끔 저어주세요. 반죽에 포크를 넣을 수 있고 딱딱한 거품이 난 크림에 주름 자국이 남게 됩니다.

가또의 첫번째 단을 케이크 접시에 놓고 쿠아르크 반죽의 절반으로 덮으세요. 두 번째 단을 위에 놓고 남은 쿠아르크 반죽을 덮으세요. 식힌 뒤에 가루 설탕을 뿌리세요.

팁

과일을 넣으려면 말려서 밀봉된 사워 체리나 살구 또는 밀감 조각 약 300 g을 쿠아르크 반죽에 넣으세요.

II. 카푸치노 필링

재료

다크 초콜릿 100 g

흰 젤라틴 6장

에스프레소 80 ml

휘핑 크림 500 ml

바닐라 슈가 4 tsp

커피 리큐어 80 ml

코코아 가루 1 tbs

더스팅

코코아 가루

필링 만들기

초콜릿을 녹이고 딱딱해질때까지 크림을 휘저으세요. 젤라틴을 차가운 물에 담근 뒤 물을 짜내고 전자레인지에 450 W로 20초간 돌리거나 낮은 온도로 팬에서 해동하세요. 살짝 식도록 기다리세요. 그런 다음 에스프레소와 커피 리큐어의 절반정도를 젤라틴에 넣고 거품 낸 크림에 부드럽게 섞어주세요. 반죽의 한 면에 3 tbs를 넣으세요. 남은 크림 반죽을 반으로 나누고 바닐라 슈가를 한 쪽에 넣고 다른 쪽에는 초콜릿과 코코아를 넣으세요.

가또의 첫번째 단을 케이크 접시에 놓고 커피 리큐어와 에스프레소를 드리즐하세요. 초콜릿 크림을 이 위에 펼치고 두 번째 단을 올리세요. 남은 리큐어와 에스프레소를 드리즐하세요. 바닐라맛이 나는 크림을 퍼바른 뒤 가또의 마지막 단을 놓고 코코아 가루 소량을 뿌리세요.

버터 케이크

20조각(H 6x9x : 40조각)

도우

신선한 이스트 큐브 1(2)개(42 g 또는 84 g)

미지근한 우유 200(400) ml

밀가루 500(960) g

설탕 50(100) g

소금 한(두) 꼬집

버터 50(100) g

달걀 1(2)개

토픽

버터 100(200) g

얇게저민 아몬드 100(200) g

설탕 120(200) g

바닐라 슈가 4(8) tsp

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 밀가루, 설탕, 소금, 버터, 달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될때까지 치대세요. 뚜껑을 덮고 오븐에 넣어 상하단 가열(35 °C)로 20분간 발효시키세요. 반죽을 두드린 뒤 다용도 선반에 밀어 펴세요. 뚜껑을 덮고 상하단 가열(35 °C)로 20분 더 발효시키세요.

버터에 바닐라 슈가와 설탕 절반을 넣고 섞으세요. 손가락으로 반죽을 눌러서 자국을 만들고 티스푼 두개를 이용하여 버터 섞은 것을 그 위에 떨어뜨리세요. 남은 설탕과 저민 아몬드를 그 위에 뿌리세요.

오토프로그램 사용 : 케익을 오븐에 넣은 뒤 오토프로그램을 시작하세요.

다른 프로그램 사용 : 10분간 반죽이 발효시킨 다음 갈색빛이 돌때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 버터 케이크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 34분	약 32분	약 46분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190	180-200	170-190
가열단계	보통		
선반높이	1	2	
조리시간	20-30	30-40	20-30

팁

홈메이드 바닐라 슈가 : 바닐라를 세로로 반 자른 뒤 각각을 4-5조각으로 자르세요. 뚜껑이 있는 유리병에 설탕 500 g과 함께 넣고 3일동안 두어서 향을 흡수시키세요. 더 강한 향을 내려면 바닐라빈을 모아서 설탕에 넣으세요.

버터밀크가 들어간 빵

재료

이스트 1/2큐브 (21 g)
 미지근한 버터밀크 300 ml
 밀가루 375 g
 호밀가루 100 g
 밀기울 1 tbsp
 아마씨 1 tbsp
 설탕 1 tsp
 소금 2 tsp
 버터 1 tsp

글레이징

버터밀크

만들기

이스트를 미지근한 버터밀크에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 호밀가루, 밀기울, 아마씨, 설탕, 소금과 버터를 넣고 매끄러운 반죽이 될때까지 치대세요. 오븐에 도우를 넣고 오토프로그램 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

반죽을 치고 긴 식빵 모양으로 만드세요. 오일을 바른 로프 용기(30cm 길이)에 넣으세요. 오븐에 넣고 오토프로그램 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

로프 위에 칼집을 내고 버터밀크를 바르세요. 갈색빛이 돌때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	160-180		
예열	O		
가열단계	신속가열		
가열방식	상하단 가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	40-50		

클래식한 과일 케이크

요리를 하기 전에 적어도 12시간동안 과일을 브랜디에 담가놓으세요.

재료

케이크 용기의 지름에 따라 재료의 양이 달라집니다.

15 cm 20 cm 25 cm

110	230	360	g	씨 없는 건포도
110	230	360	g	건포도
85	170	280	g	커런트
50	100	175	g	말린 살구
50	100	175	g	설탕에 절인 체리
25	50	75	g	설탕에 절인 과일껍질
3	6	10	tbsp	브랜디
110	250	400	g	밀가루
1/4	1/2	2/3	tsp	향신료
1/4	1/2	2/3	tsp	시나몬
1/8	1/4	1/2	tsp	갓 간 닛맥
25	50	75	g	얇게 저민 아몬드
1/2	1	1 1/2		오렌지 껍질
1/2	1	1 1/2		레몬 껍질
110	250	400	g	부드러운 버터
110	250	400	g	흑설탕
2	4	7		대란
1	2	3	tbsp	블랙 트리클

만들기

설탕에 절인 체리와 살구를 다지고 큰 볼에 설탕에 절인 과일껍질, 씨 없는 건포도, 건포도, 커런트를 넣으세요. 브랜디를 넣고 잘 섞은 다음 몇 시간이나 하루밤을 재워두세요.

밀가루와 향신료를 큰 볼에 체를 치고 아몬드와 섞은 뒤 오렌지와 레몬껍질을 넣으세요. 다른 볼에는 녹은 버터와 흑설탕을 섞어서 가볍고 단단한 제형이 되도록 만드세요. 트리클과 달걀을 넣고 휘저으세요. 밀가루 반죽을 천천히 넣으면서 브랜디에 재워둔 과일을 넣고 잘 저으세요.

케이크 용기에 오일을 바르고 기름이 배지 않는 종이를 두 장 칸 다음 갈색 포장지를 용기 바깥에 두 번 둘러주세요. 반죽을 스푼으로 떠서 용기에 담고 표면을 평평하게 만드세요. 상단에 기름이 배지 않는 종이를 두 겹 깔고 오븐에 넣고 구우세요. 오븐이 다 식은 뒤에 틀을 분리하세요.

팁

케이크를 기름이 배지 않는 종이와 호일로 감싸서 어둡고 선선한 곳에 세 달까지 보관할 수 있습니다. 간격을 두고 브랜디나 세리주를 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 과일 케이크 / 15 cm		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 195분		

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 과일 케이크 / 20 cm		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 240분		

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 과일 케이크 / 25 cm		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 345분		

대체 설정

Ø 15cm	H 6x0x	H 6x6x	H6x9x
프로그램			
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
1단계			
온도 1	140		
조리시간 1	45		
2단계			
온도 2	120		
조리시간 2	150		

Ø 20cm	H 6x0x	H 6x6x	H6x9x
프로그램			
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
1단계			
온도 1	140		
조리시간 1	60		
2단계			
온도 2	120		
조리시간 2	180		

Ø 25cm	H 6x0x	H 6x6x	H6x9x
프로그램			
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
1단계			
온도 1	140		
조리시간 1	75		
2단계			
온도 2	120		
조리시간 2	270		

베이킹

플랫 브레드

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 물 200 ml
강력분 375 g
소금 1 tsp
기름 2 tbsp

드리즐링

기름 2-3 tbsp

만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 기름을 넣고 매끈해질때까지 3-4분간 반죽하세요.

도우를 베이킹 선반에서 밀어서 플랫브레드 모양을 만드세요. (Ø 약 25 cm) 오일을 뿌리고 오븐에 바로 넣으세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵 / 플랫 브레드		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사 횟수/방식	자동		
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 67분		

수분플러스로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 오일을 넣고 매끈한 반죽이 될 때까지 3-4분간 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

도우를 두드리고 플랫브레드 모양으로 밀어서 펴세요. (Ø 약 25 cm) 베이킹 선반에 놓고 뚜껑을 덮은 뒤 상온에서 발효되도록 10분간 두세요. 오일을 뿌리고 갈색빛이 돌때까지 구우세요.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	자동		
조리시간	25-30		

팁

플랫 브레드 반죽이 부풀 뒤 구운 양파 50 g이나 로즈마리 2 tsp, 다진 올리브 40 g, 다진 잣 1 tbsp, 프로방스의 다진 허브 1 tsp 를 넣어서 다양하게 만들 수 있습니다. 검은 참깨를 뿌린 뒤 구우세요.

과일 플랑

8-10조각

도우

퍼프 패스트리 230 g

간 헤이즐넛 30 g

과일 500-600 g(예 : 살구, 플럼, 배, 사과, 체리)

토픽

중간크기의 달걀 2개

더블크림 200 ml

설탕 50 g

바닐라슈가 1 tsp

만들기

동그란 플랑 틀(Ø 27 cm)에 도우를 깔고 간 헤이즐넛을 뿌리세요.

과일을 씻어서 껍질과 씨를 제거하세요. 얇게 잘라서 패스트리 위에 올리세요.

달걀, 크림, 설탕, 바닐라슈가를 섞어서 과일 위에 부으세요. 갈색이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 과일 플랑		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 47분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	230		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	1		
조리시간	35-40		

팁

퍼프 패스트리를 직접 만들거나, 시중에 판매되는 것을 구매하여 사용할 수 있습니다.

베이킹

초콜릿 블랙퍼스트롤

8개

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 우유 150 ml
강력분 500 g
소금 한 꼬집
설탕 60 g
바닐라슈가 2 tsp
부드러운 버터 75 g
달걀 2개
초콜릿 드롭 100 g

글레이징

우유

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
그런다음 밀가루, 소금, 설탕, 바닐라
슈가, 버터, 달걀을 넣고 매끈한 반죽
이 될 때까지 치대세요. 뚜껑을 덮고
상하단 가열(35 °C)로 30분간 발효하
세요.

초콜릿 드롭을 넣고 섞은 다음 8개의
롤을 만드세요. 베이킹 선반이나 편
칭 트레이에 올리세요. 뚜껑을 덮어
서 오븐에 넣고 상하단 가열(35 °C)로
15-20분 더 발효시키세요.

우유를 바르세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	150-160		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	4분 뒤 분사		
2차 스팀 분사	15분 뒤 분사		
조리시간	25-30		

구겔후프(Gugelhupf)

16인분

재료

버터 60 g
 설탕 50 g
 달걀 1개
 신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)
 미지근한 우유 375 ml
 레몬 반개의 껍질간 것
 소금 한 꼬집
 강력분 500 g
 건포도 50 g

더스팅

아이싱 슈가

오토프로그램으로 만들기

버터를 크림화하고 설탕과 달걀 노른자를 넣어서 잘 섞으세요. 이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 레몬 껍질, 소금, 밀가루를 넣고 반죽이 매끈해질 때까지 재료를 같이 반죽하세요.

달걀 흰자가 딱딱해질 때까지 휘저은 것을 반죽에 조심스럽게 섞고 건포도를 넣으세요. 원형 용기(Ø 24 cm)에 기름을 바르고 밀가루를 뿌린 뒤 반죽을 부으세요.

다 구운 빵을 틀에서 꺼낸 뒤 아이싱 슈가를 뿌리세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 구겔후프		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 80분	약 78분	약 70분

팬 플러스로 만들기

버터를 크림화하고 설탕, 달걀노른자를 섞으세요. 이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런 다음 레몬 제스트, 소금, 밀가루를 넣고 반죽이 매끈해질 때까지 잘 치대세요.

딱딱해질 때까지 휘저은 달걀 흰자를 반죽에 조심스럽게 섞고 건포도를 넣으세요. 원형 용기(Ø 24 cm)에 오일과 밀가루를 바르고 반죽을 부으세요. 뚜껑을 덮고 상온에 약 30분간 두 배의 크기가 될 때까지 놓아두거나, 상하단 가열(35 °C)을 이용해 15분간 발효시키세요. 그런 다음 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

다 구운 빵을 틀에서 꺼낸 뒤 아이싱 슈가를 뿌리세요.

팬 플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	A		
온도	150-170		
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
조리시간	45-55		45-50

베이킹

이스트 도우

이 오토프로그램은 도우를 발효할 때 사용할 수 있습니다.

시간은 다음 중에서 선택할 수 있습니다.

-15분간 발효

-30분간 발효

-45분간 발효

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 이스트 도우 / 15/30/45분간 발효		
선반높이	디스플레이 참조		

이스트 프레첼

8개

재료

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)

미지근한 우유 100 ml

강력분 300 g

설탕 1 tsp

소금 1 tsp

버터 30 g

달걀 1개

글레이징

달걀 노른자 1개

우유 1 tbsp

토픽

양귀비씨나 강판에 간 치즈

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 버터,
달걀을 넣고 매끈한 반죽이 될 때까지
치대세요. 반죽을 오븐에 넣고 오토프
로그램의 "케이크/이스트 도우/30분
간 발효"를 선택하세요.

도우를 다시 가볍게 치댄 다음 8개로
길게 만드세요. (Ø 약 0.5 cm) 그런
다음 프레첼모양으로 만들어서 베이
킹 선반이나 편칭트레이에 올리세요.
뚜껑을 덮고 오븐에서 약 10분간 상
하단 가열(35 °C)을 사용하여 발효시
키세요.

달걀 노른자와 우유를 바른 다음 양귀
비씨나 강판에 간 치즈를 뿌리세요.
갈색이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	20-25		

베이킹

이스트 도우맨(사람모양으로 만든 빵)

4개

재료

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)

미지근한 우유 200 ml

강력분 375 g

설탕 50 g

소금 한 꼬집

부드러운 버터 50 g

글레이징

달걀 1개

데코레이트

건포도

아몬드

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5 III]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	20-25		

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 버터를
넣고 매끈한 반죽이 될 때까지 치대세
요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램
에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발
효"를 선택하세요.

도우를 다시 가볍게 치대세요. 작업대
에 밀가루를 뿌리고 도우를 1 cm 두
께로 밀어 편 다음 사람모양 쿠키틀로
찍어내세요. 도우맨을 베이킹선반이
나 편칭트레이에 올리세요. 오븐에 넣
고 오토프로그램에서 "케이크/이스트
도우/15분간 발효"를 선택하세요.

달걀을 풀어서 도우맨 위에 바르고 건
포도와 아몬드로 장식한 뒤 갈색빛이
돌 때까지 구우세요.

이스트 롤

10개

재료

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)

미지근한 물 250 ml

강력분 500 g

소금 1 1/2 tsp

설탕 1 tsp

녹인 버터 1 tsp 가득

오토프로그램으로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터를 넣고 3-4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요.

도우를 10개의 비슷한 크기의 공모양으로 만들어서 베이킹선반이나 편칭 트레이에 올리세요. 기호에 따라 윗부분에 칼집을 내도 됩니다.

오븐에 즉시 넣고 갈색이 될 때까지 구우세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	롤 / 이스트 롤		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 64분		

수분 플러스로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터를 넣고 3-4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

도우를 다시 가볍게 치댄 다음 10개의 비슷한 크기의 공모양으로 만들어서 베이킹선반이나 편칭 트레이에 올리세요. 기호에 따라 윗부분에 칼집을 내도 됩니다. 그런 다음 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

물을 바르고 갈색이 될 때까지 구우세요.

수분 플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	088		
온도	190-210		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	2/시간 제어		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	25-30		

팁

물 대신 우유 300 ml를 사용하면 우유롤을 만들 수 있습니다. 건포도 롤은 물 대신 300 ml우유, 설탕 2 tbsp와 건포도 100 g을 넣고 반죽하세요.

베이킹

헤페초프(말은 머리 모양 빵)

16조각

재료

신선한 이스트의 1 1/2큐브(약 60 g)
미지근한 우유 200-250ml
강력분 750 g
소금 한 꼬집
설탕 100 g
부드러운 버터 125 g
달걀 2개
건포도 75 g
레몬 1 개의 껍질 간 것

글레이징

달걀 노른자 1개에 우유 2 tbsp 섞은 것

토픽

굵은 정백당 30 g
얇게 저민 아몬드 50 g

오토프로그램으로 만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터, 달걀을 넣고 3-4분간 반죽해서 반죽을 매끄럽게 만드세요. 건포도와 레몬 껍질을 넣고 반죽하세요.

도우에 뚜껑을 덮어서 상하단가열을 사용한 35 °C의 오븐에 넣어 20-30 분간 반죽을 부풀게 하세요. 반죽의 크기가 두 배가 되어 합니다.

반죽을 40 cm 길이로 민 것을 세 개 만드세요. 그런 다음 세 롤을 꼬아서 베이킹 선반이나 펀칭트레이에 놓으세요.

달걀 노른자와 우유를 휘저은 것을 롤에 바르고 정백당과 아몬드를 뿌리세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크 / 헤페초프		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 54분	약 57분	약 65분

팬 플러스로 만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터, 달걀을 넣고 3-4분간 반죽해서 반죽을 매끄럽게 만드세요. 건포도와 레몬 껍질을 넣으세요. 도우에 뚜껑을 덮고 오븐에 넣어 약 20-30분간 상하단 가열(35 °C)로 처음보다 두 배의 크기가 될 때까지 발효하세요.

도우를 40 cm 길이로 미세요. 세 롤을 떼어서 베이킹 선반이나 펀칭 트레이에 놓으세요. 뚜껑을 덮고 오븐에 넣어서 약 15-20분간 상하단 가열(35 °C)로 발효시키세요.

달걀 노른자와 우유를 섞은 것을 바르고 정백당과 아몬드를 뿌리세요. 오븐에 넣고 30분 더 발효시키세요. 그런 다음 갈색이 될 때까지 구우세요.

팬 플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
가열단계	보통		
선반높이	2	2	1
조리시간	35-45		

팁

신선한 이스트 대신 말린 이스트 10g을 사용할 수 있습니다.

이 반죽은 덩어리 대신 왕관 모양으로 만들 수 있습니다. 화려한 부활절 기념을 하려면 색을 칠한 삶은 달걀 4-6개를 중앙에 놓으세요.

베이킹

호두를 넣은 헤페초프(딸은 머리 모양 빵)

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 우유 150 ml
강력분 500 g
설탕 50 g
바닐라슈가 2 tsp
소금 한 꼬집
부드러운 버터 100 g
달걀 1개
잘게 부순 호두 100g
글레이징
우유

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹인 다음 밀가루, 설탕, 바닐라 슈가, 소금, 버터, 달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우에 뚜껑을 덮고 오븐에 넣어 상하단 가열(35 °C)을 이용해 30-40분간 발효시키세요.

잘게 부순 호두를 넣고 반죽하세요. 도우를 세 개로 나누어 약 40 cm 길이로 길게 말아주세요. 세 반죽을 딸아서 베이킹 선반이나 펀칭 트레이에 올리세요. 뚜껑을 덮고 상하단 가열에서 35 °C로 약 20분 더 발효시키세요.

로프에 우유를 바르고 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	△III		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	자동		
조리시간	25-35		

이탈리아 모짜렐라 빵

도우

신선한 이스트 1큐브 (42 g)

미지근한 물 200 ml

강력분 500 g

소금 1 tsp

올리브오일 3 tbsp

토픽

모짜렐라 치즈 125 g

강판에 간 페코리노 치즈 100 g

잘게 다진 마늘 2쪽

다진 바질 2 tbsp

글레이징

올리브오일

위에 뿌릴 것

굵은 소금 1 tsp

로즈마리 잔가지

굵은 후추 1 tsp

만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 올리브오일을 넣고 단단해질때까지 치대세요. 반죽을 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치댄 다음 직사각형 (30 x 40 cm)모양으로 밀어서 펴세요. 모짜렐라, 페코리노치즈와 마늘, 바질을 넣고 짧은 면에서부터 말아주세요. 롤을 베이킹 선반이나 펀칭 트레이에 올리세요. 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

윗부분에 칼집을 내세요. 적어도 두 번째 면까지 칼집이 나있어야 합니다. 도우에 올리브오일을 바르고 소금, 로즈마리, 후추를 뿌린 뒤 갈색이 돌 때까지 구우세요.

권장설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	888		
온도	170-190		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-40		

팁

도우를 말기 전에 햇볕에 말린 토마토 100 g을 잘게 다져서 넣거나 올리브 100 g을 넣어도 됩니다.

베이킹

참깨 치즈롤

10개

재료

신선한 이스트 1큐브 (42 g)

미지근한 우유 150 ml

강력분 500 g

소금 1 tsp 가득

설탕 한 꼬집

녹은 버터 75 g

강판에 간 파마산 치즈 40 g

달걀 2개

참깨 6 tbsp

글레이징

달걀

위에 올릴 것

체다, 체스터 또는 고다치즈 120 g

오토프로그램으로 만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터, 파마산, 달걀을 넣고 3-4분간 치대서 매끈한 반죽으로 만드세요.

도우를 10개로 나누어 비슷한 크기의 공모양으로 만든 다음 아랫부분을 눌러 참깨를 넣으세요. 베이킹 페이퍼를 깔 베이킹 선반에 놓으세요.

달걀을 바르고 치즈를 뿌리세요. 오븐에 넣고 구우세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	롤/참깨 치즈롤		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 54분	약 52분	

수분 플러스로 만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터, 파마산, 달걀을 넣고 3-4분간 치대서 매끈한 반죽을 만드세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치댄 다음 10개로 나누어 비슷한 크기의 공모양으로 만드세요. 베이킹 페이퍼를 깔 베이킹 선반에 놓으세요. 뚜껑을 덮고 상하단 가열(35 °C)을 이용해 10-15분간 발효시키세요.

도우의 아랫부분을 눌러 참깨를 넣으세요. 달걀을 바르고 치즈를 뿌리세요. 오븐에 넣고 갈색이 돌 때까지 구우세요.

수분 플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[688]		
온도	150-170		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	25-30		

베이킹

참깨를 뿌린 빵

10개

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)

당밀 1 tsp

맥아추출물 1 tbsp

미지근한 물 300 ml

호밀가루 150 g

강력분 450 g

소금 2-3 tsp

사워도우 75 g

위에 뿌릴 것

아마씨, 참깨, 해바라기씨 각각 3
tbsp

만들기

이스트와 맥아추출물을 미지근한 물
에 녹이세요.

강력분에 호밀가루, 소금을 섞고 사
워도우를 넣으세요. 그런다음 맥아추
출물을 녹인 물을 넣고 매끈한 반죽이
될 때까지 치대세요. 도우를 오븐에
넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스
트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.
아마씨, 참깨, 해바라기씨를 섞으세
요.

도우를 가볍게 치대고 롤 10개로 만
드세요. 롤에 물을 바르고 섞어놓은
씨앗을 뿌리세요. 베이킹 선반이나 편
칭 트레이에 롤을 올리고 오븐에 넣으
세요. 오토프로그램에서 "케이크/이
스트 도우/45분간 발효"를 선택하세
요. 그런다음 갈색이 돌 때까지 구우
세요.

권장설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	△빵		
온도	190-210		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	25-30		

팁

향신료 1/2 tsp를 넣어도 됩니다. (예
: 팔각, 코리안더, 커민 등)

허브빵

재료

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)

미지근한 우유 300 ml

강력분 500 g

소금 1 tsp

굵게 다진 파슬리 1 tbsp

굵게 다진 딜 1 tbsp

굵게 다진 차이브 1 tbsp

글레이징

우유

오토프로그램으로 만들기

미지근한 우유에 이스트를 녹이세요.
그런다음 밀가루, 소금, 허브를 넣고
매끄러운 반죽이 될 때까지 3-4분간
치대세요.

오일을 바른 로프 틀(약 30 cm)에 반
죽을 넣으세요. 윗부분에 십자로 칼집
을 내고 우유를 바르세요. 오븐에 바
로 넣고 구우세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵 / 식빵(틀)		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횃수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 90분		

수분플러스로 만들기

미지근한 우유에 이스트를 녹이세요.
그런다음 밀가루, 소금, 허브를 넣고
매끄러운 반죽이 될 때까지 3-4분간
치대세요.

도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에
서 "케이크/이스트 도우/30분간 발
효"를 선택하세요.

오일을 바른 로프 틀(약 30 cm)에 반
죽을 넣으세요. 윗부분에 십자로 칼집
을 내고 우유를 바르세요. 오븐에 넣
고 오토프로그램에서 "케이크/이스트
도우/15분간 발효"를 선택하세요.

윗부분에 우유를 바른 다음 갈색이 돌
때까지 구우세요.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	888		
온도	160-180		
예열	O		
가열단계	신속가열		
가열방식	상하단 가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	2/수동		
횃수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	45-55		

베이킹

맥아와 호박씨를 넣은 롤

8개

재료

신선한 이스트 1큐브 (42 g)

맥아추출물 1 tbsp

미지근한 물 300 ml

강력통밀분 500 g

소금 3 tsp

다진 호박씨 5 tbsp

만들기

이스트와 맥아추출물을 미지근한 물에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 소금, 호박씨를 넣고 매끈한 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

도우를 다시 가볍게 치대고 8개의 롤로 만드세요. 물을 바른 다음 윗부분을 십자로 자른 다음 베이킹 선반이나 편칭트레이에 올리세요. 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	190-210		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	25-30		

팁

맥아추출물은 이스트가 작용하는 속도를 빠르게 만듭니다. 또한 빵과 롤에 단 맛과 좋은 색이 나게 합니다. 대부분의 슈퍼마켓이나 식재료점에서 구할 수 있습니다.

아몬드 케이크

12인분

재료

달걀 6개
 설탕 300 g
 밀가루 200 g
 아몬드 간 것 300 g
 버터 150 g
 우유 200 ml
 레몬 1개의 껍질을 간 것
 더스팅
 아이싱 슈가

만들기

달걀에 설탕을 넣어 크림처럼 만드세요. 밀가루, 간 아몬드, 녹은 버터, 우유, 레몬 제스트를 천천히 섞으세요.

케이크 틀(Ø 26 cm)에 가볍게 오일을 바르고 바닥에 밀가루를 뿌리세요. 반죽을 틀에 부은 뒤 손가락으로 윗면을 평평하게 만들어서 오븐에 넣고 갈색이 돌 때까지 구우세요.

케이크를 틀에서 꺼내 아이싱슈가를 뿌리세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/아몬드 케이크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분	약 57분	약 75분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		160-170
예열	O, 10분		X
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
조리시간	45-55		65-75

팁

"타르타 데 산티아고(성 제임스의 케이크)"는 갈리시아 지방의 전통 아몬드케이크입니다. 이 케이크는 성 제임스의 십자가를 프린트한 것을 케이크 위에 올리고 그 위에 아이싱 슈가를 올려 십자가 모양이 나도록 장식하는 것이 일반적입니다.

마블 케이크

18조각

재료

버터 250 g
설탕 200 g
바닐라 슈가 2 tsp
달걀 4개
럼 4 tbsp
우유 150 ml
밀가루 500 g
베이킹 파우더 5 tsp
코코아 가루 3 tbsp

만들기

버터, 흰설탕, 바닐라 슈가, 달걀을 섞어서 크림으로 만드세요. 럼과 우유 120 ml를 넣고 저으세요. 그런 다음 밀가루와 베이킹파우더를 체에 거르고 크림화된 버터에 넣으세요.

코코아 가루와 남은 우유를 반죽의 1/3 정도와 섞으세요.

버터 반죽의 반을 원형 용기(Ø 26 cm)에 넣으세요. 코코아 반죽을 그 위에 붓고, 남은 버터 반죽을 제일 위에 부어주세요.

반죽에 포크를 넣고 빙빙 돌려서 마블 모양을 낸 뒤 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/마블 케이크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분		약 75분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-160		150-170
가열단계	신속		보통
선반높이	2		1
조리시간	50-60		65-75

잡곡빵

재료

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)

맥아추출물 1 tbsp

미지근한 물 400 ml

호밀가루 200 g

강력분 400 g

소금 3 tsp

사워도우(액체형) 75 g

글레이징

물

오토프로그램으로 만들기

이스트와 맥아추출물을 미지근한 물에 녹이세요.

밀가루, 강력분, 소금을 섞고 사워도우를 넣으세요. 맥아를 넣은 물을 넣고 약 4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요.

도우를 오일을 바른 로프 틀(길이 약 30 cm)에 넣으세요. 윗면을 평평하게 한 다음 세로로 칼집을 내세요. 물을 바르고 오븐에 즉시 넣어서 구우세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/잡곡빵		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 97분		

수분플러스로 만들기

이스트와 맥아추출물을 미지근한 물에 녹이세요.

호밀가루, 강력분, 소금을 섞고 사워도우를 넣으세요. 맥아를 넣은 물을 넣고 약 4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

도우를 다시 가볍게 치댄 후 오일을 바른 로프 틀(길이 약 30 cm)에 넣으세요. 윗면을 평평하게 한 다음 물을 바르고 오븐에 넣으세요. 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 누르세요.

그런 다음 세로로 칼집을 내고 오븐에 넣어 구우세요.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	☞		
온도	190-210		
예열	O		
가열단계	신속가열		
가열 방식	상하단 가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	2/수동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	55-65		

베이킹

과일 슈트로이젤(streusel) 케이크

20조각(H 6x9x : 40조각)

도우

신선한 이스트 1(2) 큐브(42/84 g)
미지근한 물 150(300) ml
강력분 450(900) g
설탕 50(100) g
부드러운 버터 90(180) g
달걀 1(2)개

토픽

과일 1000(2000) g(껍질을 깎고 얇게
썬 사과, 씨를 제거한 플럼, 체리)

슈트로이젤

밀가루 240(480) g
설탕 150(300) g
바닐라 슈가 4(8) tsp
시나몬 1(2) tsp
버터 130(260) g

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
그런다음 밀가루, 설탕, 버터, 달걀을
넣고 매끈한 반죽이 될 때까지 치대세
요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램
에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발
효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치대고 다용도 선반에
밀어 펴세요. 그 위에 과일을 골고루
올리세요.

밀가루, 설탕, 바닐라 슈가, 시나몬을
손으로 섞어서 큰 크림블로 만드세요.
과일 위에 뿌리고 상하단 가열(35 °C)
을 이용하여 30분 더 발효하세요.

권장설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/과일 슈트로이젤 케이 크/이스트 도우		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 40분	약 56분	약 70분

대체설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180		150-170
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		
선반높이	2	3	1
조리시간	40-50	50-60	

스위스 사과 케이크

20조각(H 6x9x : 40조각)

도우

밀가루 250(500) g

물 80(160) ml

마가린 100(200) g

토픽1

과일 900(1800) g(베리류, 복숭아, 체리, 사과 등)

토픽2

더블크림 175(350) ml

설탕 4(8) tbsp

달걀 2(4)개

만들기

밀가루, 마가린, 물을 빠르게 치대서 매끄러운 반죽을 만든 다음 냉장고에 한시간동안 넣어두세요.

토픽 재료를 섞고 과일의 물기를 제거하세요.

도우를 얇게 펴고 베이킹 선반에 놓으세요. 옆면을 올린 다음 말아서 패스트리 가장자리에 테두리를 만드세요. 오토프로그램을 시작하세요.

과일을 패스트리에 올리고 토픽을 뿌려서 예열한 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/스위스 사과 케이크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 46분		약 35분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	210-230		180-200
예열	O		
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		
선반높이	1		
조리시간	30-40		35-45

베이킹

올리브빵

재료

강력분 450 g
신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)
화이트 와인 150 ml
달걀 4개
올리브유 50 g
깍둑썰기한 햄 100 g
페코리노 치즈 간 것 100 g
말린 마조람 1 tsp
소금 1/2-1 tsp
다진 호두 100 g
등성등성 썬 올리브 100 g

오토프로그램으로 만들기

밀가루, 이스트, 와인, 달걀, 오일을 섞어서 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요.

그런다음 햄, 치즈, 마조람, 소금을 섞어서 호두와 함께 도우에 넣어 반죽하세요. 마지막으로 올리브를 넣으세요. 매우 부드러워진 도우를 오일을 바른 로프 틀(약 30 cm 길이)에 넣고 바로 구우세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/올리브빵		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 127분		

수분플러스로 만들기

밀가루, 이스트, 와인, 달걀, 오일을 섞어서 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요. 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

그런다음 햄, 치즈, 마조람, 소금을 섞어서 호두와 함께 도우에 넣어 반죽하세요. 마지막으로 올리브를 넣으세요.

매우 부드러워진 도우를 오일을 바른 로프 틀(약 30 cm 길이)에 넣고 오븐에 넣으세요. 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요. 윗부분에 세로로 칼집을 내고 갈색이 돌 때까지 구우세요.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
온도	160-180		
예열	O		
가열단계	신속가열		
가열 방식	상하단 가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	2/수동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	60-70		

잣과 아몬드가 들어간 케이크

20조각(H 6x9x : 40조각)

도우

이스트 30(50) g
미지근한 우유 200(320) ml
강력분 500(800) g
설탕 80(130) g
소금 한(하나 반) 꼬집
부드러운 버터 80(130) g
달걀 1(2) 개

토픽

버터 150(240) g
설탕 200(320) g
꿀 2(3) tbsp
더블크림 3(5) tbsp
다진 잣 100(160) g
얇게 저민 아몬드 100(160) g

필링

바닐라 커스타드 분말 1(2)팩
우유 500(800) ml
설탕 3(4) tbsp
소금 한(두) 꼬집
부드러운 버터 250(400) g

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 버터,
달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까
지 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오
토프로그램에서 "케이크/이스트 도
우/30분간 발효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치면 후 다용도 선반에
밀어 펴세요. 오븐에 넣고 오토프로그
램에서 "케이크/이스트도우/15분간
발효"를 선택하세요.

토픽을 만들기 위해서 버터, 설탕, 꿀,
크림을 호브를 이용해 가열하여 끓이
세요. 잣과 아몬드를 넣고 식히세요.
손가락으로 도우를 눌러 움푹 파이게
만들고 식은 토픽을 도우 위에 부드러
게 펴세요. 케이크를 10분 더 발효시
킨 뒤 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

바닐라 커스타드 분말을 우유, 설탕,
소금과 함께 끓인 다음 식히세요. 그
동안 버터를 녹이고 바닐라 버스타드
분말에 한 손가락씩 넣어서 휘저으세
요.

케이크가 식으면 절반으로 자르세요.
아랫면에 필링을 바른 필링 위에 윗
면을 올리세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	888		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	자동		
조리시간	25-30		

베이킹

쿠아르크롤(Quark roll)

10개

재료

저지방 쿠아르크치즈 250 g
달걀 2개
설탕 70 g
바닐라 슈가 2 tsp
소금 한 꼬집
밀가루 500 g
베이킹 파우더 25 g(약 7 tsp)
다진 호두 100 g

글레이징

우유

위에 올릴 것

설탕

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	888		
온도	150-170		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	60-70		

만들기

쿠아르크, 달걀, 설탕, 바닐라 슈가, 소금을 섞으세요. 그런 다음 밀가루와 베이킹파우더를 체치고 쿠아르크 섞은 것에 천천히 넣으면서 다진 호두와 섞으세요.

도우가 매끄럽고 부드러워질때까지 손으로 치대세요. 도우가 끈적거린다면 밀가루를 조금 넣으세요.

도우를 10개의 비슷한 크기의 공모양으로 만드세요. 우유를 바르고 설탕 위에 굴린 다음 베이킹 선반이나 편칭 트레이에 올리세요. 예열한 오븐에 넣으세요.

호밀빵

재료

호밀가루 400 g
강력분 200 g
소금 2 1/2 tsp
꿀 2 tsp
사워도우(액체형) 150 g
신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 물 400 ml
아마씨 4 tbsp
해바라기씨 4 tbsp

글레이징

물

오토프로그램으로 만들기

강력분과 호밀가루, 소금을 섞으세요.
그런다음 사워도우와 꿀을 넣으세요.

이스트를 미지근한 물에 녹인 다음 밀가루에 넣으세요. 도우가 매우 뽀뽀하기 때문에 믹서기에서 반죽 갈고리를 이용해서 4분간 반죽하는 것이 가장 좋습니다.

아마씨와 해바라기씨를 넣고 치대세요.

도우를 오일을 바른 로프 틀(길이 약 30 cm)에 넣으세요. 윗부분을 평평하게 만들고 물을 바르세요. 오븐에 넣고 구우세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/호밀빵		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사 횟수/방식	자동		
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 97분		

수분플러스로 만들기

강력분과 호밀가루, 소금을 섞으세요.
그런다음 사워도우와 꿀을 넣으세요.

이스트를 미지근한 물에 녹이고 밀가루에 넣으세요. 도우가 매우 뻑뻑하기 때문에 믹서기에 반죽갈고리를 끼워 4분간 반죽하는 것이 가장 좋습니다. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

아마씨와 해바라기씨를 넣고 반죽하세요. 도우를 오일을 바른 로프 틀(길이 약 30 cm)에 넣으세요. 윗부분을 평평하게 하고 물을 바르세요. 오븐에 넣고 오토프로그램 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

예열한 오븐에서 갈색빛이 돌 때까지 구우세요. 오븐 온도는 처음 15분이 지난 이후에 줄여야 합니다.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	처음 15분간 : 220 이후 : 200		
예열	O		
가열단계	신속가열		
가열 방식	상하단 가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	45-55		

버터밀크가 들어간 로프

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)

미지근한 버터밀크 240 ml

강력분 500 g

설탕 100 g

소금 한 꼬집

저지방 쿠아르크 125 g

건포도 250 g

글레이징

물

만들기

이스트를 미지근한 버터밀크에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 버터, 쿠아르크를 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

건포도를 넣고 반죽을 치댄 다음 도우를 오일을 바른 로프 틀(길이 약 30 cm)에 넣으세요. 오븐에 넣고 오토프로그램 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

윗부분에 물을 바르고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/스위트 브레드		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 60분		약 52분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	오븐		
온도	150-160		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	50-60		

베이킹

스폰지 케이크

12인분

재료

버터 200 g
설탕 200 g
달걀 4개
레몬 1개의 껍질 간 것과 즙
옥수수가루 125 g
밀가루 125 g
베이킹 파우더 1 tsp

더스팅

가루 설탕

글레이징

가루 설탕 200 g

대체 토핑

레몬 주스 20 ml와 아이싱 슈가 200 g 섞은 것

만들기

버터와 설탕을 섞어 크림화하세요. 달걀, 레몬즙, 레몬 껍질을 넣으세요.

밀가루를 옥수수가루, 베이킹파우더와 함께 체에 내리고 크림 반죽에 조심스럽게 섞으세요.

로프 용기에 기름을 바르고 베이킹용 양피지를 깔아주세요. 반죽을 넣고 표면을 1 cm 깊이로 잘라주세요. 노릇해질때까지 구워주세요.

준비가 다 되면 케이크를 꺼내서 와이어 랙에 놓고 베이킹용 양피지를 떼내세요. 가루 설탕이나 레몬과 가루설탕을 합한 것을 뿌리세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/스폰지 케이크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 72분	약 77분	약 70분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-160		140-160
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		꺼짐
선반높이	2		1
조리시간	60-70		65-75

팁

- 응용 1 :

상단에 오렌지 즙 20 ml와 가루설탕 200 g으로 만든 오렌지 아이싱을 올리세요.

- 응용 2 :

베이킹한 후에 나무 꼬챙이로 케이크를 여러번 찌른 후에 그라 마르니에나 코엥트로를 구멍에 뿌려주세요.

햄치즈롤

8개

재료

신선한 이스트 1/2큐브 (21 g)

미지근한 물 250 ml

강력분 500 g

버터 30 g

소금 1/2 tsp

익혀서 다진 햄 100 g

강판에 간 숙성체다치즈 100 g

글레이징

물

만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그
런다음 밀가루, 버터, 소금을 넣어 매
끈한 반죽이 될 때까지 치대세요. 도
우를 오븐에 넣고 오토프로그램에서 "
케이크/이스트 도우/30분간 발효"를
선택하세요.

햄과 치즈 반을 반죽에 넣고 반죽하세
요.

도우를 8개의 롤로 만들어서 베이킹
선반이나 펀칭 트레이에 놓으세요. 오
븐에 넣어서 오토프로그램의 "케이
크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택
하세요.

롤에 물을 바른 뒤 남은 치즈를 올리
세요. 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	180-200		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	25-30		

팁

체다치즈 대신 에멘탈치즈, 그뤼에르
혹은 숙성된 고다치즈로 만들어보세
요.

베이킹

초콜릿 체리 머핀

12개

도우

모카나 다크 초콜릿 100 g
버터 100 g
달걀 3개
아이싱 슈가 80 g
인스턴트 카푸치노 분말 10 g
밀가루 100 g
베이킹 파우더 1 tsp

필링

크림치즈 200 g
아이싱 슈가 70 g
달걀 1개
밀가루 10 g
말린 사워 체리 200 g

만들기

초콜릿을 녹이세요. (전자레인지 설정 450 W, 3분)

버터가 크림이 될 때까지 휘젓고, 달걀과 설탕을 번갈아 넣으면서 저어주세요. 녹인 초콜릿과 카푸치노 파우더를 조심스럽게 넣고 밀가루와 베이킹 파우더를 체에 내린 뒤 반죽에 섞어주세요.

크림 치즈, 가루 설탕, 달걀, 밀가루를 섞어서 필링을 만드세요.

초콜릿 반죽의 절반을 떼서 머핀 케이스(Ø 약 7 cm)에 넣은 뒤 사워체리의 절반을 그 위에 올리고 크림치즈 반죽을 올리세요. 그런 다음 남은 초콜릿 반죽과 체리를 넣고 구워주세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/머핀/과일		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 53분	약 50분	약 40분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180		
예열	X		O
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		
선반높이	1	2	
조리시간	45-55		40-45

팁

초콜릿 케이크 커버링을 녹여서 머핀 위에 발라보세요.

H 6x9x : 재료의 양을 두 배로 할 때 조리시간을 늘리지 마세요.

초콜릿 헤이즐넛 케이크

먹기 전에 12시간 정도 차갑게 해두면 더 좋습니다.

재료

간 헤이즐넛 250 g
버터 200 g
다크초콜릿 250 g
설탕 190 g
데스프레소 3 tbsp
바닐라 에센스 1 tsp
달걀 6개
신선한 산딸기

만들기

버터와 다크초콜릿을 녹이세요. 그런 다음 설탕, 에스프레소, 바닐라에센스를 넣고 식히세요.

달걀을 분리하세요. 노른자를 초콜릿과 섞으세요. 달걀 흰자가 단단해질때까지 휘저은 다음 초콜릿과 노른자를 섞은 것에 조심스럽게 넣어서 섞으세요.

반죽을 오일을 바른 케이크 틀(Ø 26 cm)이나 오일을 바른 라미킨(100 ml) 24개에 부어서 구우세요.

신선한 산딸기와 함께 먹으면 좋습니다.

먹기 전에 12시간 정도 차갑게 해주세요.

권장 설정(케이크 틀)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/초콜릿 헤이즐넛 케이크/큰 것 하나		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분		

권장 설정(라미킨)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/초콜릿 헤이즐넛 케이크/작은 것 여러개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 40분		

대체설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	👤		
온도	150		
가열단계	보통		
선반높이	1	2	1
조리시간	케이크 틀 : 약 55분 라미킨 : 약 45분		

팁

12개의 라미킨을 만들려면 재료의 양을 반으로 줄이세요. 조리시간은 라미킨 24개를 만들 때와 같습니다.

베이킹

선데이롤

8개

재료

신선한 이스트 1/2큐브(21 g)

미지근한 우유 250 ml

강력분 500 g

설탕 40 g

소금 한 꼬집

부드러운 버터 60 g

다진 아몬드 100 g

글레이징

우유

위에 뿌릴 것

굵은 정백당

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 버터를 넣고 매끈한 반죽이 될 때까지 치대세요. 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

아몬드를 도우에 넣고 치대세요. 반죽을 8등분하여 롤을 만들고 베이킹 선반이나 편칭 트레이에 올리세요. 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

우유를 바르고 정백당을 뿌리세요. 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	35-40		

스위스 가정식 빵

식빵 1개(약 750 g)

재료

강력분 350 g
호밀가루 150 g
소금 1-1 1/2 tsp
신선한 이스트 25 g
미지근한 우유 300 ml
밀가루 조금

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 호밀가루, 소금을 넣고 부드럽고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우에 뚜껑을 덮고 오븐에 넣어서 60분간 발효시키세요.(상하단 가열, 35 °C)

도우를 가볍게 치댄 다음 둥글게 만드세요. 베이킹 선반이나 펀칭 트레이에 놓고 밀가루를 뿌리세요. 빵의 가장자리와 중앙에 길게 1 cm 깊이로 칼집을 내고 상온에서 30분간 발효시키세요. 오토프로그램을 사용해서 베이킹할 때는 발효 단계가 끝나기 10분 전에 오토프로그램을 시작하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/스위스 가정식 빵		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 50분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	△III		
온도	200		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	3/수동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	프로그램을 시작하고 6분 후		
2차 스팀 분사	6분 후		
3차 스팀 분사	6분 후		
조리시간	40-50		

팁

다진 햄이나 견과류등을 넣어서 다양하게 응용할 수 있습니다.

호밀가루 대신 스펠트 밀가루나 통곡물가루를 사용해도 됩니다.

베이킹

베이컨이나 허브가 들어간 바게뜨

2개

재료

신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 물 250 ml
강력분 250 g
강력통밀가루 250 g
설탕 1 tsp
소금 2 tsp
후추 1/2 tsp
오일 3 tbsp
잘게 다진 햄이나 베이컨 150 g 또는
잘게 다진 파슬리, 딜, 차이브 1 tbsp

글레이징

우유

오토프로그램으로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그
런다음 밀가루, 통밀가루, 설탕, 소금,
후추, 오일을 넣고 3-4분간 치대서
매끄러운 반죽을 만드세요. 다진 햄이
나 베이컨 또는 허브를 넣으세요.

도우를 35 cm 길이의 바게뜨 모양으
로 두 개 만든 다음 베이킹 선반이나
편칭 트레이에 올리세요. 바게뜨에 대
각선으로 칼집을 내고 우유를 바른 뒤
오븐에 넣으세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/바게뜨		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사 횟수/방식	자동		
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 67분		

수분플러스로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 통밀가루, 설탕, 소금, 후추, 오일을 넣고 3-4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/45분간 발효"를 선택하세요.

다진 햄이나 베이컨 또는 허브를 넣으세요. 도우를 35 cm 길이의 바게뜨 모양으로 두 개 만든 다음 베이킹 선반이나 펀치트레이에 올리세요. 바게뜨에 대각선으로 칼집을 내고 오븐에 넣으세요. 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

바게뜨에 우유를 바르고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[08]		
온도	190-210		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	1분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	40-50		

베이킹

드롭쿠키

50개

재료

버터 160 g
흑설탕 50 g
아이싱슈가 50 g
바닐라 슈가 2 tsp
소금 한 꼬집
달걀 흰자 1개
밀가루 200 g

만들기

쿠키 반죽의 재료를 두 배 이상으로 늘리지 마세요. 쿠키의 모양이 고정되지 않습니다.

버터가 크림처럼 될 때까지 휘저은 다음 흑설탕, 아이싱 슈가, 바닐라 슈가, 소금을 넣고 부드러워질 때까지 휘저으세요. 그런 다음 밀가루를 넣고 달걀 흰자를 넣으세요.

반죽을 9호나 11호 크기의 로제트나 지그재그 노즐을 틀 끼운 찰주머니에 넣으세요. 베이킹 선반에 반죽을 짜고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정(베이킹 선반 1개 사용)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/드롭쿠키/선반 1개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 22분		약 24분

권장 설정(베이킹 선반 2개 사용)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/드롭쿠키/선반 2개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 30분		약 24분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	B		
온도	140-150		140-160
가열단계	보통		
건조기능	켜기		
선반높이 (선반1개)	2		1
선반높이 (선반2개)	1 + 2	1 + 3	
조리시간	30-40	20-30	20-25

슈트로이젤(streusel) 케이크

20조각(H 6x9x : 40조각)

도우

신선한 이스트 1(1 1/2) 큐브(42 g/63 g)

미지근한 우유 250(500) g

강력분 500(900) g

설탕 50(100) g

소금 한(두) 꼬집

녹은 버터 50(100) g

달걀 1(2) 개

필링

부드러운 버터 125(250) g

설탕 125(250) g

달걀 1(2) 개

쿠아르크 350(700) g

옥수수가루 1(2) tbsp

레몬즙 3(6) tbsp

슈트로이젤

밀가루 350(700) g

설탕 200(400) g

시나몬 1/2(1) tsp

녹은 버터 200(400) g

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 버터, 달걀을 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치면 다음 다용도 선반에 밀어 펴세요.

설탕과 달걀을 휘저어서 크림처럼 만들고, 쿠아르크, 옥수수가루, 레몬즙을 넣어서 섞으세요. 이것을 도우 위에 펴 바르세요.

밀가루, 설탕, 시나몬 가루를 섞으세요. 살짝 식은 버터를 넣으세요. 모두 비벼서 부슬부슬한 크림볼을 만드세요. 그런 다음 쿠아르크 반죽 위에 뿌리세요.

오토프로그램을 사용할 때:

케이크를 오븐에 넣고 프로그램을 시작하세요.

다른 프로그램을 사용할 때:

케이크를 상하단 가열로 15분간 35 °C에서 발효한 뒤 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/슈트로이젤 케이크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 51분		약 70분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180	170-190	160-180
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		
선반높이	2	3	2
조리시간	35-45		50-60

베이킹

바닐라 비스킷

약 90개

도우

밀가루 280 g

버터 210 g

설탕 70 g

아몬드 간 것 100 g

드레슈

바닐라 슈가 약 70 g

만들기

밀가루, 버터, 아몬드, 설탕을 섞어서 매끄러운 반죽이 되도록 치대세요. 30분간 식히세요.

반죽을 조금씩 떼서 민 다음 초승달 모양으로 만드세요.

베이킹 선반에 놓고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

비스킷이 아직 뜨거울 때 바닐라 슈가를 뿌리세요.

권장 설정(베이킹 선반 1개 사용)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/바닐라 비스킷/ 선반 1개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 28분	약 22분	약 22분

권장 설정(베이킹 선반 2개 사용)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/바닐라 비스킷/ 선반 2개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 30분	약 26분	약 22분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	B		
온도	130-150		140-160
가열단계	보통		
선반높이 (선반1개)	2		1
선반높이 (선반2개)	1 + 2	2 + 4	1 + 3
조리시간	25-35	20-30	20-25

호두 머핀

12개

재료

건포도 100 g
 럼 50 ml
 버터 150 g
 흰설탕 150 g
 바닐라 슈가 3 tsp
 달걀 3개
 밀가루 150 g
 베이킹 파우더 1 tsp
 거칠게 부순 호두 125 g
 머핀 케이스 12개 (Ø 7-8 cm)

만들기

건포도 위에 럼을 뿌린 뒤 약 30분간
 담가두세요.

버터가 크림이 될 때까지 휘저은 뒤
 설탕, 바닐라슈가, 달걀을 천천히 섞
 어주세요. 밀가루를 베이킹파우더와
 함께 체에 내리고 호두와 함께 반죽에
 조심스럽게 섞어주세요. 마지막으로
 럼에 담가둔 건포도를 넣으세요.

스푼 두 개를 이용해 반죽을 머핀 케
 이스에 넣고 오븐의 트레이에 놓아서
 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/머핀/과일없음		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 42분	약 40분	약 37분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170	130-150	150-170
가열단계	보통		
선반높이	1	2	
조리시간	35-45		35-40

팁

H 6x9x : 양을 두 배로 해서 조리할
 때는 조리시간을 늘리지 마세요.

베이킹

식빵

재료

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)
미지근한 물 250 ml
강력분 500 g
소금 1 1/2 tsp
설탕 1 1/2 tsp
부드러운 버터 20 g

글레이징

물

오토프로그램으로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그
런다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터를 넣
고 4-5분간 치대서 매끄러운 반죽을
만드세요.

도우를 공모양으로 만들고 랍으로 볼
을 덮으세요. 상온에서 약 15분간 발
효시키세요.

가볍게 치댄 다음 약 25 cm 길이의
식빵 모양으로 만드세요. 베이킹 선바
에 놓고 대각선으로 1 cm 깊이의 칼
집을 몇 개 낸 다음 오븐에 넣고 구우
세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/식빵		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 72분		

수분플러스로 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그
런다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터를 넣
고 4-5분간 치대서 매끄러운 반죽을
만드세요.

도우를 공모양으로 만들고 오븐에 넣
으세요. 오토프로그램의 "케이크/이
스트 도우/30분간 발효"를 선택하세
요.

가볍게 치댄 다음 약 25 cm 길이의
식빵 모양으로 만드세요. 베이킹 선바
에 놓고 대각선으로 1 cm 깊이의 칼
집을 몇 개 내세요. 오븐에 넣고 오토
프로그램의 "케이크/이스트 도우/15
분간 발효"를 선택하세요.

윗면에 물을 바르고 갈색빛이 돌 때까
지 구우세요.

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	588		
온도	170-190		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	1/수동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	30-40		

슈크림빵

8개

도우

물 200 ml

버터 40 g

소금 한 꼬집

밀가루 130 g

달걀 3개

베이킹파우더 1 tsp

필링

더블크림 350 ml

바닐라 슈가 4 tsp

과일 200 g(예 : 라즈베리, 딸기, 체리
또는 만다린)

만들기

물, 버터, 소금을 팬에 넣고 끓이세요.
밀가루를 넣고 매끄러운 공모양으로
만드세요. 팬의 밑부분이 흰색이 되면
도우를 팬에서 큰 볼로 옮기세요.

달걀을 하나씩 넣어서 도우가 윤이 나
고 들었을 때 단단한 뽕이 생길 때까
지 섞으세요. 마지막으로 베이킹 파우
더를 넣으세요.

베이킹 선반에 밀가루를 뿌리세요. 티
스푼 두 개나 찰주머니를 이용해서 만
다린 크기로 베이킹 선반에 배열하고
갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

따뜻할 때 가위를 이용해 가운데를 수
평으로 자르세요. 중앙의 여전히 촉촉
한 부분은 제거하세요. 속을 채우기
전에 식히세요.

단단한 뽕이 생길 때까지 크림과 바닐
라 에센스, 설탕을 휘저으세요, 말린
과일을 넣고 빵 안을 채우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	쿠키와 머핀/슈크림빵/선반 1 개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 40분		약 35분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180		160-180
가열단계	신속		보통
건조 기능	꺼짐		켜짐
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		-
물의 양	디스플레이 참조		-
1차 스팀 분사	자동		-
조리시간	25-35		35-40

시나몬 마카다미아 도너츠

도우

신선한 이스트 1큐브(42 g)

미지근한 우유 100 ml

강력분 500 g

설탕 100 g

소금 한 꼬집

레몬 1개의 껍질 간 것

부드러운 버터 100 g

달걀 1개

달걀 흰자 2개

토픽

시나몬 분말 2 tsp

설탕 2 tbsp

소금을 뿌리지 않은 다진 마카다미아 100 g

달걀 노른자 2개

글레이징

우유

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 설탕, 소금, 레몬 껍질, 버터, 달걀, 달걀 흰자를 넣고 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

반죽을 가볍게 치대고 두개로 나누세요. 50-60 cm 길이의 롤을 만든 다음 꼬아서 링 모양을 만드세요.

링을 베이킹 선반이나 펀칭 트레이에 놓고 오븐에 넣으세요. 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

시나몬을 설탕, 다진 마카다미아, 달걀 노른자와 섞으세요. 우유를 바르고 마카다미아 섞은 것을 뿌린 뒤 상하단 가열로 35 °C에서 15-20분간 발효시키세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[△][≡]		
온도	150-170		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-35		

팁

마카다미아는 호주산으로 세계에서 가장 비싼 견과류 중 하나입니다. 불포화지방산이 많아서 부드러운 맛이 납니다.

스위스 헤페초프(딸은 머리 모양 빵)

재료

강력분 1000 g
 신선한 이스트 1큐브(42 g)
 미지근한 우유 600 ml
 소금 3 tsp
 버터 180 g
 달걀 노른자 1개
 우유 1 tbsp

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요.
 그런다음 밀가루, 소금, 버터를 넣고
 매끈한 반죽이 될 때까지 치대세요.
 도우에 뚜껑을 덮고 오븐에 넣은 뒤
 상하단 가열로 35 °C에서 60분간 발
 효시키세요.

도우를 가볍게 치댄 뒤 반죽을 두 개
 로 나누어 80 cm 길이로 말아주세요.
 한 조각을 다른 조각 위에 놓고 중간
 부분에서 교차시키세요. 그런 다음 양
 끝부분을 서로 마주보게 한 다음 꼬아
 주세요.

베이킹 선반이나 펀칭 트레이에 올리
 고 뚜껑을 덮어 상온에서 30분간 발
 효시키세요. 오토프로그램을 사용한
 다면 발효 단계가 끝나기 10분 전에
 오븐프로그램을 실행시키세요.

달걀 노른자와 우유 섞은 것을 바르고
 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	빵/헤페초프		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 60분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	088		
온도	190		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사	2/수동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣고 6분 후		
2차 스팀 분사	6분 후		
조리시간	50-60		60-70

건포도 로프

6인분

도우

신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)

미지근한 우유 125 ml

강력분 250 g

녹은 버터 75 g

건포도 100 g

토픽

버터 75 g

흑설탕 125 g

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런다음 밀가루, 설탕, 버터를 넣고 매끈한 반죽이 될 때까지 치대세요. 마지막으로 건포도를 넣으세요. 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치댄 다음 오일을 바른 케이크 틀(Ø 26 cm)에 넣으세요. 반죽의 둘레를 올라오게 만든 다음 오븐에 넣고 상하단 가열로 35 °C에서 15분간 발효하세요.

버터를 가열하고 설탕을 넣으세요. 도우가 부풀었을 때 손가락으로 윗부분을 눌러 푹 파이게 하세요. 표면에 버터와 설탕 섞은 것을 바르고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	케이크/건포도 로프		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 38분		약 55분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
가열단계	보통		
선반높이	2	1	
조리시간	35-40		

양파 플랫 브레드

도우

신선한 이스트 1큐브(42 g)

미지근한 물 200 ml

강력분 375 g

소금 1 tsp

오일 2 tbsp

토픽

적양파(소) 2개

향이 강한 치즈 100 g

타임

드리즐

오일 2 tbsp

만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요.
그런다음 밀가루, 소금, 오일을 넣고
3-4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만
드세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로
그램의 "케이크/이스트 도우/30분간
발효"를 선택하세요.

도우를 가볍게 치댄 다음 원하는 모양
으로 밀어 펴세요. (Ø 약 30 cm) 베
이킹 트레이에 놓고 뚜껑을 덮은 뒤
상온에 약 10분간 발효시키세요.

양파의 껍질을 벗기고 얇게 썰어주세
요.

양파를 플랫브레드 위에 뿌리고 치즈,
타임, 소금을 바르고 가장자리에 오일
을 뿌린다음 갈색빛이 돌 때까지 구우
세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	888		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	6분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	25-30		

팁

향이 강한 치즈에는 매우 숙성된 체다
치즈나 에멘탈, 그뤼에르 치즈가 있습
니다.

요리 준비에 대한 팁과 정보

생선은 고기를 대체할 수 있는 훌륭한 식재료입니다. 바다 생선에는 요오드, 비타민, 단백질과 오메가 3 지방산이 풍부하게 함유되어 있습니다. 육체의 건강에도 좋고 집중력과 기억력을 향상시킬 수 있습니다. 생선은 칼로리가 낮기 때문에 건강한 식이요법을 원한다면 적어도 일주일에 두 번 먹어야 합니다.

1인분의 양

생선 한 마리 : 1인당 250-300 g

생선 살코기 : 1인당 200-250 g

생선이 파랗게 변하는 것

송어, 잉어, 장어와 같이 몇몇 종류의 생선은 파란 색이어도 먹을 수 있습니다. 이런 종류의 생선의 껍질은 식초와 같이 산과 접촉했을 때 파랗게 변하는 색소가 있습니다. 생선을 세척할 때 점액질의 코팅이 손상되지 않도록 조심하세요. 코팅이 손상되면 그 부분이 파랗게 변하지 않습니다. 식초가 든 뜨거운 물을 생선 위에 붓고 약 10 분간 두세요. 그런 다음 레시피대로 조리하되, 생선의 안쪽에만 소금을 뿌리세요.

생선 세척하기

생선 한 마리 : 생선의 내장을 제거하고 비늘을 벗겨내세요. 생선을 흐르는 물에 행군 뒤 종이 키친 타올로 두드려서 말려주세요.

생선 살코기 : 생선을 흐르는 물에 행군 뒤 종이 키친 타올로 두드려서 말려주세요.

생선 산성화하기

생선을 세척한 후, 조리를 시작하기 약 10분 전에 생선에 레몬즙이나 식초를 뿌려주세요. 생선에는 결합조직이 매우 적어서 요리하는 도중에 부서질 수 있습니다. 날 생선에 레몬즙이나 식초를 뿌리면 생선 살이 견고해집니다. 이 방법으로 생선을 산성화하는 것은 맛에 영향을 주지 않습니다.

생선 양념하기

조리하기 직전에 소금, 허브, 향신료로 양념하세요. 소금을 뿌린 후에 오랫동안 가만히 두지 마세요. 소금으로 인해서 생선 내의 수분과 미네랄이 빠져나오고, 수분이 빠진 생선은 조리를 하면 건조해집니다.

조리하기

생선 한 마리는 눈알이 흰색이 되고 등 지느러미가 쉽게 빠질 때 다 익은 것입니다.

굽거나, 찌거나, 구운 생선은 생선 살이 뼈에서 쉽게 발라질 때 완전히 익은 것입니다.

생선의 살코기를 소스와 함께 조리할 때는 평소보다 적은 액체를 쓰세요. 생선이 익으면서 물이 나옵니다.

오토프로그램과 온도감지봉*) 사용에 대한 안내

온도감지봉을 사용하여 생선을 조리할 때는 중심부 온도가 적어도 70 °C 이상에 도달해야 합니다.

온도 감지봉의 금속 끝부분이 생선의 가장 두꺼운 부분으로 완전히 들어야 합니다. 온도감지봉의 끝부분은 위를 향해서 있어야 합니다. 살이 많은 큰 생선은 온도감지봉을 이용하여 조리하기에 적합합니다.

오븐에 넣기 전에 입맛에 따라 간을 하고 버터를 뿌리세요.

생선 여러 마리나 여러 조각을 동시에 조리할 때는 크기가 비슷한 것들을 고르세요. 온도감지봉은 가장 큰 생선에 꽂으세요.

알루미늄 호일로 감싸져 있거나 로스팅 백에 들어있는 생선을 조리할 수도 있습니다. 생선은 소금 크리스트에 감싸서 구울 수도 있습니다. 온도감지봉의 끝을 호일이나 백 안으로 넣으면 됩니다.

온도감지봉을 사용할 때 기기가 대략적인 조리시간을 알려줍니다. 조리 프로그램이 진행되는 동안 이 시간이 점점 정확해집니다.

*) 온도감지봉은 모델에 따라 몇몇 오븐에 함께 제공됩니다.

채소를 곁들인 도미

4인분

재료

손질한 도미 4마리(한마리 당 약 400 g)

감자(소) 800 g

붉은 피망 2개

초록색 쿠르제트 2개

노란색 쿠르제트 2개

샐롯 4개

마늘 3쪽

염소유 치즈 400 g

레몬 한 개의 즙

소금

레몬 페퍼

타임 가지 4개

로즈마리 가지 4개

올리브오일 10 tbsp

만들기

감자를 껍질채 10분간 살짝 익히세요.

피망을 반으로 자르고 끝부분을 잘라낸 다음 다지세요. 쿠르제트를 얇게 자르고 샐롯을 웨지모양으로 자르세요. 마늘은 껍질을 벗겨 잘게 다지고, 치즈는 깎둑썰기 하세요.

생선을 행구고 두드려서 말린 다음 레몬즙을 뿌리고 소금과 레몬페퍼로 간을 하세요. 큰 오븐용 깊은 용기나 다용도 선반에 넣으세요.

살짝 익힌 감자를 채소, 허브와 섞고 소금과 레몬페퍼로 간을 하세요. 생선 주변에 배열하고 염소유 치즈를 채소 위에 뿌리세요.

오일에 소금과 후추로 간을 하고 생선, 감자, 채소 위에 뿌린 다음 오븐에서 조리하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-40		

팁

껍질채 조리한 지름이 25-40 mm인 미니감자는 이 레시피와 잘 어울립니다.

비엔나식 생선롤레

4인분

재료

바다송어 살코기 3개(각 200 g)

레몬 하나의 즙

생크림 125 g

오이피클 50 g

케이퍼 10 g

베이컨 30 g

머스타드 1 tbsp

강판에 간 파마산 치즈 1 tsp

만들기

생선 살코기를 행구고 두드려 말린 다음 레몬즙을 뿌리세요. 생선 살코기 하나를 오일을 바른 캐서를 용기(20 x 20 cm)에 넣고 생크림 절반을 바르세요.

오이피클과 케이퍼를 행구세요. 그런 다음 베이컨과 오이피클을 깎둑썰고 다진 케이퍼와 섞으세요.

오이피클 섞은 것의 1/3을 생선 살코기 위에 올리세요. 그런다음 그 위에 다른 생선 살코기를 올리세요. 머스타드를 바르고 오이피클 1/3을 올리세요.

남은 생선 살코기를 올리고 남은 생크림과 오이피클 섞은 것을 바르세요. 파마산치즈를 그 위에 뿌리고 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-35		

버섯으로 속을 채운 송어

4인분

재료

송어 4 마리(한마리 250 g)
레몬즙스 2 tbsp
소금
후추
양파 1/2개
마늘 한쪽
버섯 200 g
파슬리 25 g
버터 50 g

만들기

송어를 행귀서 물기를 제거하고 레몬
즙을 뿌리세요. 소금과 후추로 간을
하세요.

양파와 마늘을 잘게 다지세요. 파슬리
와 버섯을 잘게 다진 후 잘 섞으세요.
송어를 버섯 섞은 것으로 채운 다음
큰 오븐용 용기나 다용도 선반에 나란
히 놓으세요. 버터를 뿌린 다음 구우
세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-40		

속을 채운 바다송어

4인분

재료

바다송어 2 마리(한마리 600~700 g)

레몬 하나의 즙

소금

샬롯 2개

마늘 두쪽

작은 케이퍼 50 g

달걀 노른자 1개

올리브오일 2 tbs

식빵 2쪽

칠리 가루

후추

만들기

바다송어를 행궈서 물기를 제거하고 레몬즙을 뿌린 다음 소금과 후추로 간을 하세요.

샬롯과 마늘은 껍질을 까고 잘게 다지세요. 식빵은 깍둑썰기 하세요. 케이퍼, 달걀노른자, 샬롯, 마늘, 오일, 빵을 섞고 소금, 후추, 칠리 가루로 간을 하세요.

생선을 앞에서 섞은 것으로 채우고 작은 나무 꼬챙이로 봉하세요.

생선을 다용도 선반에 놓고 오븐에서 조리하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-40		

노랑촉수 앙 파피요트(Red mullet en Papillote)

6인분

재료

노랑촉수(소) 6개(한마리 150-200 g)
식빵 2쪽
우유 250 ml
다진 파슬리 2 tbsp
안초비 버터 4 tbsp
소금
후추
올리브오일 3 tbsp

만들기

생선을 행구세요.

속에 넣을 것을 만들기 위해서 식빵을 우유에 담가두세요. 우유를 포크로 눌러서 완전히 적신 다음 파슬리와 안초비 버터 4 tbsp를 섞으세요.

생선에 소금과 후추로 간을 하고 속을 채우세요. 올리브오일을 뿌리고 뚜껑을 덮은 다음 한시간 동안 냉장보관하세요.

유산지에 올리브오일을 바르고 생선을 중간에 놓은 뒤 페이퍼로 감싸서 꾸러미를 만드세요. 생선이 든 꾸러미를 다용도 선반에 놓고 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	생선/노랑촉수 앙 파피요트/4-6마리		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 32분	약 25분	약 21분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	190-210		160-180
가열단계	신속가열		
선반높이	2		1
조리시간	30-35	25-30	15-20

대구

4인분

재료

껍질을 벗기고 살을 발라낸 대구 750 g
 양파 3개
 버터 40 g
 토마토 500 g
 레몬 반개의 즙
 소금
 후추
 우유 100 ml
 빵가루 10 g
 다진 파슬리 2 tbsp

만들기

양파를 얇게 자르고 버터 절반을 넣고 빠르게 볶으세요. 토마토를 얇게 자르세요. 생선을 키친 타올로 두드려서 물기를 제거하고 레몬즙을 뿌린 다음 소금과 후추로 간을 하세요.

양파를 오일을 바른 오븐용 용기(Ø 26 cm)에 넣으세요. 토마토를 그 위에 놓은 뒤 소금과 후추로 간을 하세요.

그 위에 생선을 놓으세요. 남은 버터를 녹이고 우유를 넣어서 생선 위에 부으세요. 빵가루를 뿌리고 구우세요. 서빙하기 전에 다진 파슬리로 고명을 얹으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-40		

허브소스를 곁들인 헤이크

4인분

재료

헤이크살 토막 4개(각 250 g)
비너스 조개 250 g
마늘 두쪽
올리브오일 4 tbsp
밀가루 1 tsp
생선 육수 250 ml
파슬리 25 g
소금

만들기

마늘을 잘게 다지고 올리브오일을 두
른 팬에 빠르게 볶으세요.

생선을 다용도 선반에 놓으세요. 오
일을 뿌리고 그 위에 마늘과 비너스조
개를 뿌린 다음 소량의 소금으로 간을
하세요. 밀가루를 뿌린 다음 따뜻한
생선 육수를 그 위에 붓고 다진 파슬
리를 뿌리세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	생선/허브소스를 곁들인 헤이 크		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 30분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	180-200		
예열	O		
가열단계	보통		
선반높이	2	3	1
조리시간	15-20		25-30

팁

허브소스를 곁들인 헤이크(Merluza
en salsa verde)는 바스크 지방의 요
리입니다.

소금에 절인 대구 브랑다드(brandade)

6인분

재료

말린 대구 1000 g
우유 250 ml
올리브오일 600-700 ml
소금
후추

만들기

말린 대구를 차가운 물에 24시간동안 담가놓으세요. 물은 주기적으로 갈아주세요. 큰 덩어리로 자르고 물에 8분간 끓여주세요. 생선을 꺼내서 물기를 제거하고 식히세요. 껍질을 벗기고 생선 살을 바르세요.

납작하고 아랫부분이 무거운 용기에 올리브오일 200 ml를 가열하세요. 생선을 넣고 나무 숟가락으로 저으면서 낮은 온도로 조리하세요.

오일과 생선이 완전히 섞이면 불을 끄고 올리브오일 400-500 ml와 끓인 우유 250 ml를 번갈아가면서 넣으세요. 소금과 후추로 간을 하세요.

브랑다드를 오븐용 용기에 넣고 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	생선/소금에 절인 대구 브랑다드		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 10분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
온도	220		210-230
선반높이	2	4	2
조리시간	10-15	8-12	8-10

사보이 양배추와 연어 그라탕

4인분

재료

연어 살코기 600 g
사보이 양배추(소) 1개(약 600 g)
부드러운 버터 20 g
감자 500 g
후추
소금
허브가 든 생크림 300 g
서양고추냉이 소스 2-3 tsp
강판에 간 체다치즈 80 g
식빵 80 g

만들기

양배추를 씻어서 4등분하세요. 줄기를 제거하고 잎을 채썰어주세요. 프라이팬에 버터를 녹이고 양배추를 넣어서 15분간 볶아주세요.

감자 껍질을 벗기고 얇게 자르세요. 5분간 살짝 삶으세요.

연어를 씻어서 물기를 제거한 다음 약 2 cm 넓이로 길게 자르세요. 소금과 후추로 간을 하세요. 생크림에 서양고추냉이 소스와 치즈를 섞으세요.

양배추를 감자와 섞고 오븐용 용기(약 20 x 30 cm)에 넣으세요. 연어를 그 위에 올리세요. 식빵을 깎둑썰고 생크림과 섞으세요. 식빵과 크림 섞은 것을 연어 위에 바르고 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	△ III		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
3차 스팀 분사	25분 후		
조리시간	30-40		

허브를 뿌린 민물농어

4인분

재료

민물농어 살코기 800 g

레몬 한개의 즙

파슬리 한 다발

차이브 한 다발

딜 한 다발

레몬 밤 한 다발

만들기

생선을 행구고 물기를 제거한 다음 레몬즙을 뿌리세요. 10분간 그냥 두세요. 허브를 씻어서 잘게 다진 다음 잘 섞으세요. 얇은 오븐용 용기의 바닥에 깔아주세요.

생선에 소금으로 간을 하고 오븐에 놓은 뒤 그 위에 허브를 뿌리세요. 남은 레몬즙과 버터를 뿌리고 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30-40		

요리준비에 대한 팁과 정보 육류

오토프로그램 사용 팁

1000 g 이하의 육류는 오토프로그램으로 조리하기에 적합하지 않습니다. 수분이 마를 수 있습니다.

육류는 오븐용 유리 용기나 유리 쟁반에 뚜껑을 덮거나 덮지않고 조리할 수 있습니다. 오토프로그램을 선택하면 자세히 알려줍니다.

어떤 오토프로그램은 조리하는 동안 물을 더 넣어야될 수도 있습니다. 또는 뚜껑을 열어야할 수도 있습니다. 이런 정보는 디스플레이에 표시됩니다.

과도한 지방질이나 막, 힘줄은 굽기 전에 제거하세요. 버터를 조금 떨어뜨려서 입맛대로 간을 하거나 수렴물인 경우는 베이컨으로 감싸세요. 수렴물은 하루동안 양념에 재워놓아야 합니다. (예 : 부드럽게 하기 위해서 버터 밀크에 재워두세요.)

온도감지봉 사용 팁 *)

모델에 따라 몇몇 오븐에는 온도감지봉이 제공됩니다.

온도감지봉을 사용한다면 금속 끝부분이 고기의 가장 두꺼운 부분에 들어갔는지 확인하세요.

여러 조각의 육류를 함께 조리할때는 비슷한 크기의 조각을 요리하세요. 온도감지봉을 가장 큰 조각에 넣으세요. 온도감지봉을 사용할 때는 대략적인 조리 시간을 알 수 있습니다. 이 시간은 조리가 진행되면서 점차 정확해집니다.

*) 온도감지봉은 모델에 따라 몇몇 오븐에 함께 제공됩니다.

닭/오리

오토프로그램 사용 팁

800 g 이하의 닭/오리는 오토프로그램으로 조리하기에 적합하지 않습니다. 수분이 마를 수 있습니다.

닭/오리를 기름로 문지르고 오븐에 넣기 전에 입맛대로 간을 하세요.

오븐에 넣을 때는 항상 닭/오리의 가슴이 위로 오게 놓으세요. 어떤 오토프로그램은 조리하는 동안 물을 더 넣어야될 수도 있습니다. 도한 뚜껑을 열어야할 수도 있습니다. 이런 정보는 디스플레이에 표시됩니다.

온도감지봉 사용 팁 *)

모델에 따라 몇몇 오븐에는 온도감지봉이 제공됩니다.

온도감지봉을 사용한다면 금속 끝부분이 닭/오리 가슴살의 가장 두꺼운 부분에 깊숙히 들어갔는지 확인하세요.

여러마리를 함께 조리한다면 크기가 비슷한 것들을 함께 요리하세요. 가장 큰 닭/오리에 온도 감지봉을 넣으세요.

온도감지봉을 사용할 때는 대략적인 조리 시간을 알 수 있습니다. 이 시간은 조리가 진행되면서 점차 정확해집니다.

*) 온도감지봉은 모델에 따라 몇몇 오븐에 함께 제공됩니다.

소고기 웰링턴(호주식)

6-8인분

재료

소고기 살코기 1000 g
식용유
소금
후추
버터 60 g
샐롯 2개
마늘 2쪽
버섯 300 g
닭고기 간 파테(liver paté) 80 g
빵가루 65 g
타임 2 tbs
퍼프 패스트리 300 g
달걀 노른자 1개

만들기

샐롯과 마늘의 껍질을 벗기고 각둑썰기 하세요. 버섯을 씻어서 얇게 자르고 타임을 잘게 다지세요.

소고기의 살코기를 말아서 요리용 끈으로 묶어주세요.(끈의 길이와 고기말이의 지름이 같아야 합니다.) 오일을 바르고 후추로 간을 한 뒤 고온에서 빠르게 구워주세요. 냉장고에 넣어서 식힌 다음 요리용 끈을 제거하세요.

버터를 팬에 녹인 다음 샐롯, 마늘, 버섯을 샐롯에 윤기가 흐르고 팬에 물기가 없을 때까지 빠르게 볶으세요. 간 파테를 넣어서 저은 다음 식히세요.

빵가루와 타임을 버섯에 넣어 저은 다음 푸드 프로세서로 갈아주세요.

퍼프 패스트리가 충분히 고기를 감싸서 고기가 그 안에 들어갈 수 있도록 밀어서 펴주세요. 패스트리에 버섯 섞은 것을 바르세요.

고기를 패스트리에 놓고 패스트리의 가장자리를 올려서 감싼 다음 달걀 노른자를 바르세요. 베이킹 선반에 이음매가 바닥에 오도록 놓으세요.

달걀 노른자를 바르고 오븐이 가열되는 동안 냉장고에 보관하세요. 조리한 후에 10분간 가만히 둔 다음 온도감지봉을 빼고 서빙하기 전에 자르세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/소고기/소고기 웰링턴		
온도감지봉	O		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사 횟수/방식	자동		
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 30분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	△III		
온도	160~180		
예열	O		
온도감지봉	O		
중심부온도	55~75		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	30~40		

소고기 웰링턴(영국식)

6-8인분

재료

소고기 살코기 1000 g
검은 후추
식물성 오일 1 tbsp
버터 30 g
샐롯 2개
버섯 250 g
타임 가지 1개
드라이 베르무트나 드라이 화이트 와인 100 ml
부드러운 간 파테(liver paté) 150 g
파슬리 15 g
훈제하지 않은 베이컨 12 슬라이스
퍼프 패스트리 500 g
달걀 1개

만들기

팬 플러스를 사용하여 오븐을 250 °C로 예열하세요. 소고기 살코기를 검은 후추로 간을 하고 오일을 바르세요. 오븐이 온도에 도달하면 소고기를 다용도 선반이나 로스팅 팬에 넣고 오븐에서 15분간 빠르게 구우세요. 그런 다음 소고기를 옆으로 밀어두고 식히세요.

샐롯의 껍질을 벗기고 잘게 깍둑썰고, 버섯은 씻어서 잘게 깍둑썰세요.

버터를 팬에 녹이고 샐롯을 부드러워질 때까지 3-4분간 볶으세요. 잘게 다진 버섯과 타임을 넣고 5-6분 더 조리하세요. 와인을 부어서 와인이 흡수되어서 물기가 없어질 때까지 10분 더 조리하세요. 식힌 다음 타임의 가지를 제거하고 간 파테와 파슬리를 넣고 저으세요.

입맛에 맞게 간을 한 다음 완전히 식히세요.

깨끗한 조리대나 큰 도마 위에 랩 두 개를 깔아주세요. 베이컨 두 줄이 살짝 겹치도록 깔아주세요. 버섯 섞은 것 절반을 베이컨 위에 바르세요. 소고기를 그 위에 올리고 남은 버섯 섞은 것을 소고기 위에 바르세요. 랩의 가장자리를 이용하여 베이컨을 소고기 살코기 주변을 감싸도록 해서 소세지 모양을 만드세요. 퍼프 패스트리를 밀어 펴는 동안 이것을 냉장고에 넣어 두세요.

조리대에 밀가루를 조금 뿌리고 패스트리를 길이 28 cm, 두께 0.5 cm의 사각형으로 밀어 펴세요. 소고기에서 랩을 조심스럽게 제거하고 패스트리의 중앙에 놓으세요. 패스트리의 가장자리에 휘저은 달걀을 바르고 소고기 위로 접어서 소고기를 감싸세요.

소고기 웰링턴을 이음새가 아래로 오도록 다용도 선반에 놓으세요. 패스트리에 남은 달걀을 바르세요. 소고기 웰링턴을 적어도 30분에서 하룻밤 정도 식히세요.

소고기 웰링턴을 조리할 준비가 되었다면 오븐을 예열하고 온도감지봉을 고기에 넣은 다음 오븐에 넣고 구우세요.

프로그래밍이 끝나고 고기를 잘라서 서빙하기 전에 15분간 고정시간을 가지세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/소고기/소고기 웰링턴		
온도감지봉	O		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사 횟수/방식	자동		
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 60분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	△⏏		
온도	15분간 : 200 그 후 : 180		
예열	O		
온도감지봉	O		
중심부온도	55-75		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 직후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	약 60분		

육류와 닭/오리

오렌지소스를 곁들인 오리고기

4인분

재료

오리 한 마리(1200~1600 g)

오렌지 4개

오일 2 tbsp

레몬 하나의 즙

각설탕 3개

식초 2 tbsp

소금

후추

만들기

오렌지 세 개를 얇게 자르고 유리나 세라믹 오븐용기의 바닥에 깔아주세요. 오리에 오일을 바르고 소금과 후추로 간을 하세요. 바닥에 깔 오렌지 위에 올리세요.

남은 오렌지와 레몬의 즙을 짜세요. 식초와 설탕을 팬에서 가열하여 설탕을 녹이세요. 그런다음 팬에 오렌지즙과 레몬즙으로 데글레이즈하세요. 소스를 오리 위에 붓고 오븐에 넣으세요.

밀레 오븐용 깊은 용기를 사용한다면 물을 200 ml 더 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[Auto]		
종류	닭오리/오렌지소스를 곁들인 오리고기		
온도감지봉	O		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 100분		약 95분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[鳥]		
온도	20분간 : 200 그 후 : 160		150- 170
중심부온도	93		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
조리시간	90-110		90-100

속을 채운 돼지고기 안심

6인분

재료

돼지고기 안심 4개(각 300 g)

소금

후추

바질 잎 20개

레드 페스토 250 g

강판에 간 파마산 30 g

파르마 햄 12장

버터 40 g

더블크림 250 ml

고기 육수 250 ml

만들기

돼지고기를 세로로 자르되 완전히 자르지는 마세요. 소금과 후추로 양면에 간을 하고 바질 잎을 자른 가장자리에 놓으세요.

레드 페스토를 고기 위에 바르고 파마산치즈를 뿌리세요. 고기를 접어서 파르마 햄으로 감싸세요. 오븐 용기에 놓고 버터를 뿌린 뒤 오븐에 넣으세요.

15분 뒤 크림과 육수를 넣으세요. 온도를 140 °C로 낮추고 스팀을 분사하세요. 물과 옥수수가루를 넣어서 소스를 더 걸쭉하게 만들 수 있습니다.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5 III]		
온도	15분간 : 170-190 그 후 : 140		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	프로그램을 시작하고 5분 후		
2차 스팀 분사	10분 후		
3차 스팀 분사	10분 후		
조리시간	35-45		

팁

레드 페스토 직접 만드는 법 :

햇볕에 말린 토마토 200 g과 마늘 한 쪽을 잘게 다지세요. 올리브오일 50 ml, 설탕 1 tsp, 빵가루 2 tbsp를 넣고 퓨레(purée)하세요. 오레가노와 삼발울렉을 조금 넣어서 입맛에 따라 간을 하세요.

줄인 소고기말이

4인분

재료

얇은 소고기 스테이크 4개(약 160-200 g)
소금
후추
중간정도로 강한 머스타드 4 tsp
베이컨 8줄
카테일 오이피클(식초에 절인 작은 오이) 8개
당근 2개
얇은 릭 1개
셀러리 150 g
양파 1개
오일
토마토 페이스트 1 tbsp
레드와인 250 ml
타임 가지 2개
로즈마리 가지 2개
월계수 잎 2장
마늘 한 쪽
소고기 육수 1000 ml
더블크림 100 ml

만들기

스테이크를 나란히 놓고 소금과 후추로 간을 하세요. 머스타드를 바르고 베이컨 두 줄과 오이피클 2개를 올리세요. 고기를 말아서 나무 꼬챙이나 요리용 끈으로 단단하게 만드세요. 당근, 릭, 셀러리, 양파를 1 cm 길이로 깎둑썰어주세요.

오븐용 깊은 용기에 오일을 가열하고 고기말이를 골고루 구우세요. 고기를 빼고 채소를 넣어서 볶으세요. 토마토 페이스트를 넣고 채소와 조리하세요.

레드와인 1/3을 넣어 데글레이즈 하세요. 와인이 완전히 사라지면 와인 1/3을 또 넣고 와인이 완전히 없어질 때까지 계속 데글레이즈하세요.

허브, 향신료, 마늘을 육수에 넣으세요. 고기말이를 오븐 용기에 다시 넣고 뚜껑을 덮어서 오븐에서 60분간 조리하세요.

뚜껑을 열고 스팀을 분사하세요. 뚜껑 없이 계속 조리하세요.

조리가 끝나면 고기말이를 꺼내서 나무 꼬챙이나 끈을 제거하세요. 육수를 체로 거르고 크림을 넣은 다음 물과 옥수수가루를 조금 넣어서 소스를 걸쭉하게 만드세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	140		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	프로그램을 시작하고 60분 후		
2차 스팀 분사	20분 후		
3차 스팀 분사	20분 후		
조리시간	120		

줄인 송아지 허벅지살

8인분

재료

송아지 허벅지살 1500 g
당근 2개
얇은 릭 1개
셀러리 150 g
양파 1개
마늘 한쪽
타임 가지 2개
로즈마리 가지 2개
월계수잎 4장
주니퍼베리 5개
소금
후추
화이트와인 500 ml
생크림 100 g
소고기 육수나 물 250 ml

만들기

당근, 릭, 양파를 1 cm 길이로 깍둑썰어서 오븐용 깊은 용기에 마늘, 허브, 향신료와 함께 넣으세요.

고기를 소금과 후추로 간을 하고 채소 위에 올리세요.

20분동안 조리한 다음 화이트와인으로 팬을 데글레이즈하고 고기를 익혀주세요. 고기가 너무 건조해지면 물을 추가하세요.

소스를 채에 내리고 생크림과 육수를 넣어 걸쭉하게 만드세요. 물과 옥수수가루를 사용해도 됩니다.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5 III]		
온도	130-150		
중심부온도	75		
가열단계	신속가열		
가열방식	오토로스팅		
선반높이	2	2	1
스팀 분사	3/시간제어		
횟수/방식	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	10분 후		
2차 스팀 분사	30분 후		
3차 스팀 분사	1시간 후		
조리시간	90-100		

육류와 닭/오리

미트로프

4인분

재료

고기 같은 것 500 g
빵가루 70 g
우유 200 ml
달걀 1개
깍둑썬 양파(소) 1개
강한 머스타드(예 : 디종) 1 tbsp
부용 분말 1 tsp
소금 1 tsp
후추 한 꼬집
얇게 저민 베이컨 140 g
육수 500 ml

만들기

빵가루와 우유를 섞어서 몇분간 흡수 되도록 가만히 두세요.

여기에 다진 고기를 달걀, 양파, 머스타드 소스, 부용 분말과 함께 넣고 섞으세요. 소금과 후추로 간을 하세요. 로프 모양으로 만들어서 베이컨을 감싼 다음 오일을 바른 오븐용 용기에 넣으세요. 육수 100 ml를 넣으세요.

오토프로그램을 사용할 때:
디스플레이에 나와있는 만큼 물을 넣으세요.

다른 프로그램을 사용할 때:
조리하는 중간에 남아있는 육즙을 미트로프에 끼얹으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/돼지고기/미트로프		
온도감지봉	O		
디스플레이 지시사항	액체를 추가하세요		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 75분	약 65분	

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	220		180-200
중심부온도	83		80
가열단계	신속가열		보통
선반높이	2		1
조리시간 1	90-110		90-100
	액체를 추가하세요		
조리시간 2	50-60		40-45

팁

이 레시피는 노르웨이식 방법입니다,

스위트 사워 치킨(닭강정)

4인분

재료

닭가슴살 800 g
씨를 제거한 플럼 400 g
신선한 생강 40 g
파(소) 1다발
소금
후추
오일 3 tbsp
버터 40 g
화이트와인 100 ml
오렌지쥬스 100 ml
닭고기 육수 100 ml
꿀 1 tps
크림 50 ml

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	150-170		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	자동		
조리시간	35-45		

만들기

생강의 껍질을 깎아서 강판에 가세요.
파를 2 cm 길이로 자르세요.

닭고기에 소금과 후추로 간을 하세요.
오븐 용기에 오일을 넣어서 가열한 다음 닭고기를 넣어 잠깐동안 구우세요.
버터, 파, 생강을 넣고 잠깐동안 볶으세요.

화이트와인, 오렌지쥬스, 닭고기 육수를 넣으세요. 자두와 꿀을 넣고 고기 위에 생크림을 부우세요. 오븐에서 조리하세요. 물과 옥수수가루를 이용해 소스를 걸쭉하게 만드세요.

육류와 닭/오리

허브 치킨 휠레

4인분

재료

닭가슴살 800 g
허브가 든 생크림 500 g
삼발 올렉 1/2 tsp
간장 2 tsp
허브나 파슬리 믹스 1 tbsp
닭 육수 100 ml (인스턴트)

만들기

생크림 절반을 삼발 올렉, 간장, 허브와 섞으세요. 치킨을 생크림 소스에 담그고 오븐용 깊은 용기나 얇은 오븐용기에 뚜껑없이 놓으세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을 예열하세요.

남은 허브믹스를 닭고기 육수에 저어서 넣고 닭고기 위에 무으세요. 예열한 오븐에 넣어서 조리하세요.

프로그램이 끝나면 닭고기를 꺼내세요. 남은 생크림을 육즙에 넣고 각각 서빙하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		-
종류	닭오리/닭가슴살		-
선반높이	디스플레이 참조		-
스팀 분사 횟수/방식	자동		-
물의 양	디스플레이 참조		-
조리시간	약 48분	약 56분	-

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	150-170		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	2		1
스팀 분사 횟수/방식	2/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	프로그램 시작 8분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	35-45	40-50	

팁

조리시간이 끝나기 직전에 그릴을 켜면 고기가 더 노릇노릇하게 구워질 수 있습니다. 그릴 [그릴]을 선택해서 온도를 240 °C로 맞추고 5-10분간 조리하세요.

훈제 돼지고기 구이

6인분

재료

훈제 돼지고기 1000 g
부드러운 버터 20 g
흑설탕 40 g
당근 2개
얇은 릭 1개
셀러리 150 g
양파 1개
월계수잎 5장
정향 6개
으깬 주니퍼베리 10개
레드와인 125 ml
물 250 ml

만들기

훈제 돼지고기의 표면에 2-3 mm 깊이로 십자 모양을 내세요. 자른 곳으로 버터와 설탕을 문지르세요.

당근, 파, 셀러리, 양파를 깍둑썰어주세요. 향신료와 섞고 다용도 선반의 중앙에 놓으세요. 그 위에 훈제 돼지고기를 놓으세요. 레드와인과 물을 그 주변에 붓고 오븐에서 조리하세요. 중간에 고기가 너무 건조하면 물을 더 넣으세요.

육즙을 채에 내리고 옥수수가루를 조금 넣어서 걸쭉하게만드세요. 훈제 돼지고기를 잘라서 그레이비 소스와 함께 서빙하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	150-170		
중심부온도	70		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	30분 후		
3차 스팀 분사	55분		
조리시간	70-90분		

스페인식 마늘 토끼구이

4인분

재료

토끼고기 1개
소금
후추
셀러리 줄기 4개
양파 2개
토마토 2개
마늘 네쪽
올리브오일 5 tbsp
화이트와인 125 ml
닭고기 육수 500 ml
타임 가지 3개
월계수잎 4장얇게 썬 올리브 100 g

만들기

토끼고기를 6조각으로 자른 다음 소금과 후추로 간을 하세요. 셀러리, 양파, 토마토를 깍둑썰세요.

고기를 오븐용 깊은 용기에 놓고 올리브오일을 두른 뒤 호브에서 구우세요. 토마토, 셀러리, 양파, 마늘을 넣으세요.

오토프로그램을 사용할 때 :
오토프로그램을 시작하고 오븐이 설정한 온도에 도달할 때 까지 호브에서 계속 조리하세요. 화이트와인을 데글레이즈하고 닭고기 육수, 타임, 월계수잎, 올리브를 넣으세요. 오븐 용기에 뚜껑을 덮고 오븐에 넣으세요.

수분플러스를 사용할 때 :
약 5분동안 호브에서 조리하세요. 화이트와인으로 데글레이즈하고 닭고기 육수, 타임, 월계수잎, 올리브를 넣으세요. 오븐에 넣고 뚜껑 없이 계속 조리하세요.

뚜껑을 열고 소스를 체에 거른 다음 묽근하게 끓이세요. 필요에 따라 옥수수가루를 넣어 걸쭉하게 만드세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	식용야생동물/토끼		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 77분		약 110분

수분플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
온도	130-150		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	10분 후		
2차 스팀 분사	30분 후		
조리시간	70-80분		

팁

이 스페인식 요리는 보통 플랫브레드나 계절 샐러드와 함께 먹습니다.

피스타치오를 뿌린 양고기 커틀릿

4인분

재료

양고기 갈비 2개(각 400 g)
 잘게 부순 피스타치오 50 g
 버터 50 g
 빵가루 30 g
 타임 1/2 tsp
 소금
 후추
 올리브오일 2 tbsp

만들기

잘게 부순 피스타치오를 버터, 빵가루와 섞고 타임, 소금, 후추로 간을 하세요.

양고기에 소금과 후추로 간을 하세요. 올리브오일을 팬에서 가열하고 양고기를 골고루 구우세요. 양고기를 고기 부위가 위쪽을 보게 올려놓으세요. 피스타치오 섞은 것을 고기에 바르고 예열한 오븐에 놓은 다음 스팀을 분사하세요.

조리한 뒤 고기를 알루미늄호일에 싸서 약 10분간 두세요. 그런다음 고기 덩이로 자르세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	200-220		
예열	O		
중심부온도	50		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	15분		

육류와 닭/오리

채소를 곁들인 양갈비

4인분

재료

로즈마리 2 tsp
으깬 마늘 두쪽
오일 30 g
디종(Dijon) 머스타드 80 g
캐러웨이 씨 2 tsp
꿀 1 tsp
후추
소금 1/4 tsp
양고기 갈비 2개(각 8대 정도 붙어있는 것)

당근 2개
고구마 1개
감자 4개
비트(소) 2개
양파 2개
오일 2 tbsp
소금
후추

만들기

로즈마리, 마늘, 디종 머스타드, 캐러웨이, 꿀, 소금, 후추를 섞어서 고기 위에 발라주세요. 고기를 트레이나 튜방지용트레이에 올리고 다용도선반에 끼운 다음 오븐에 넣으세요.

당근과 고구마는 껍질을 벗기고 깍둑 썰어주세요. 감자는 씻어서 반으로 잘라주세요. 양파와 비트는 껍질을 깎고 얇게 자르세요.

채소에 오일을 넣어 섞고 베이킹선반에 놓으세요. 소금으로 간을 하세요. 고기가 들어있는 선반 아래에 채소를 넣으세요.

고기가 조리되면 알루미늄 호일로 싸서 10분간 놓아두세요. 그런다음 잘라서 채소와 함께 서빙하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/양고기/채소를 곁들인 양갈비		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 24분		

대체 설정

		H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
1단계 : 채소를 곁들인 양갈비				
프로그램		☺☺☺		
온도		10분 : 220분 그 다음 5-10분 : 180		
가열단계		신속가열		
선반높이		양갈비 : 3 채소 : 1		
스팀 분사 횟수/방식		2/수동		
물의 양		디스플레이 참조		
1 차 스팀 분사		온도에 도달한 직후		
2 차 스팀 분사		10분 후		
조리시간 1		15-20		
		양갈비를 꺼내세요		
2단계 : 채소				
프로그램		☺☺☺		
온도		190		
선반높이		3		
조리시간 2		5-10		

오소 부코(Osso buco, 송아지 정강이)

6인분

재료

오일 2 tbsp
다진 토마토 1개
잘게 다진 양파(소) 1개
잘게 다진 마늘 네쪽
깍둑썬 당근 80 g
깍둑썬 셀러리 80 g
얇게 썬 대파 50 g
토마토 페이스트 1 tbsp
송아지 다리 스테이크 6개(각 200-250 g)
소금
후추
밀가루
정제버터 50 g
화이트와인 200 ml
소고기 육수 800 ml
그레이비 브라우닝 1 tbsp
로즈마리, 세이지, 타임 각각 1다발
다진 것
위에 뿌릴 것
다진 파슬리 1 tsp
레몬 한 개의 껍질 강판에 간 것

오토프로그램으로 만들기

오븐 용기를 10분간 예열하세요.

오일을 오븐 용기에 넣고 채소와 토마토 페이스트를 넣은 뒤 오븐에 넣으세요. 10분간 조리하세요.

고기에는 소금과 후추로 간을 하고 밀가루를 섞고 양면을 버터에 3-4분간 볶으세요.

오븐용기에 고기를 넣고 화이트와인, 소고기 육수, 그레이비 브라우닝, 허브를 넣으세요. 뚜껑을 덮고 90분간 졸이세요.

소스와 함께 서빙을 하고 레몬 껍질과 파슬리를 올리세요.

오토프로그램 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/양고기/오소부코		
선반높이	디스플레이 참조		
스팀 분사	자동		
횟수/방식			
물의 양	디스플레이 참조		
조리시간	약 110분		

육류와 닭/오리

팬 플러스로 만들기

오븐 용기를 10분간 예열하세요.

오일을 오븐 용기에 넣고 채소와 토마토 페이스트를 넣은 뒤 오븐에 넣으세요. 10분간 조리하세요.

고기에 소금과 후추로 간을 하고 밀가루를 섞고 양면을 버터에 3-4분간 볶으세요.

오븐용기에 고기를 넣고 화이트와인, 소고기 육수, 그레이비 브라우닝, 허브를 넣으세요. 뚜껑을 덮고 90분간 졸이세요.

소스와 함께 서빙을 하고 레몬 껍질과 파슬리를 올리세요.

팬 플러스 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
종류	180		
선반높이	1	2	1
조리시간	110분		

시금치 리코타치즈를 채운 칠면조 고기말이

6인분

재료

칠면조 가슴살 1000 g

샐롯 1개

해동한 시금치 225 g

달걀 노른자 1개

빵가루 2 tbsp

리코타 치즈 125 g

소금

후추

넛맥

올리브오일 2 tbsp

닭고기 육수 750 ml

더블크림 500 ml

만들기

샐롯을 작게 깍둑썰고 해동한 시금치와 달걀 노른자, 빵가루와 섞으세요. 소금, 후추, 넛맥 소량으로 간을 하세요.

칠면조 가슴살을 세로로 자르되 완전히 자르지는 마세요. 랩 사이에 넣고 넓고 평평하게 만드세요. 소금과 후추로 간을 하고 시금치와 리코타치즈 섞은 것을 윗부분에 바르세요. 고기를 말아서 요리용 끈으로 묶으세요.

소금과 후추로 간을 하고 오븐용 용기에 넣으세요. 오일과 로즈마리를 뿌리세요. 육수를 넣고 오븐에서 조리하세요. 60분 후 크림을 그 위에 부으세요.

고기말이를 소스에서 꺼낸 다음 끈을 제거하세요. 필요하다면 옥수수가루를 조금 넣어서 소스를 걸쭉하게 만드세요. 고기말이를 자르고 소스와 함께 서빙하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[888]		
온도	170-190		
중심부온도	85		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/시간제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	10분 뒤		
2차 스팀 분사	40분 뒤		
3차 스팀 분사	1시간 10분 뒤		
조리시간	90-100		

육류와 닭/오리

꿀 소스를 곁들인 삼겹살

6-8인분

재료

삼겹살(1500-2000 g)
 소금
 녹은 꿀 250 g
 단맛이 나는 간장 2 tsp
 생강 1 tsp
 오향분 1 tsp
 빨간 칠리(대) 1개
 녹색 칠리(대) 1개
 배추 2개

만들기

껍질에 1 cm 간격을 두고 대각선으로 칼집을 내세요. 다용도 선반 위에 트레이나 튀방지용 트레이를 올리고 그 위에 껍질이 윗면으로 오도록 놓은 뒤 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

꿀, 간장, 강판에 간 생강, 오향분을 팬에 넣으세요. 10분간 중불에서 웅근하게 끓이면서 저어주세요. 서빙하기 전에 씨를 제거하고 얇게 자른 칠리를 넣으세요.

삼겹살을 10분간 가만히 놓아두세요. 그런다음 얇게 잘라서 조리한 배추, 소스와 함께 서빙하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/돼지고기/삼겹살		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 190분		

대체 설정

		H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
1단계				
프로그램				
온도		130		
가열단계		신속가열		
선반높이		3 모든 단계에서 동일함		
스팀 분사 횟수/방식		3/수동		
물의 양		디스플레이 참조		
1 차 스팀 분사		오븐에 음식을 넣은 직후		
2 차 스팀 분사		30분 후		
3 차 스팀 분사		30분 후		
조리시간 1		170분		
2단계				
프로그램				
온도		190		
조리시간 2		20		

돼지고기 월레 앙 크루트

4인분

재료

돼지고기 안심 2개(각 300 g)

소금

후추

파프리카 가루

버터 50 g

깍둑썬 베이컨 75 g

깍둑썬 양파 1개

얇게 자른 양송이 버섯 400 g

껍질을 벗긴 토마토 4개

다진 파슬리 1 tbsp

퍼프 패스트리 약 450 g

글레이징

달걀 노른자 1개

우유 4 tbsp

만들기

돼지고기를 소금, 후추, 파프리카 가루로 간을 하세요. 버터를 두른 팬에서 빠르게 구운 다음 팬에서 꺼내세요.

양파와 베이컨을 같은 팬에서 빠르게 볶으세요. 버섯과 물기를 제거한 다진 토마토를 넣으세요. 웅근하게 끓이고 소금, 후추, 파슬리, 파프리카 가루로 간을 하세요.

밀가루를 뿌린 작업대에 패스트리를 펴고 30 cm x 20 cm 크기의 사각형을 2개 만드세요. 돼지고기 조각을 패스트리의 중앙에 각각 놓으세요. 버섯 섞은 것을 숟가락으로 떠서 위에 올리세요. 패스트리로 고기를 감싸서 구러미를 만들고 가장자리를 꼬집어서 밀봉하세요.

구러미를 베이킹 선반에 올리고 달걀 노른자와 우유 섞은 것을 바르세요. 갈색빛이 돌 때까지 구우세요. 서빙할 때는 반으로 자르거나 얇게 자르세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/돼지고기/월레 앙 크루트		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 46분	약 45분	

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
종류	180~200		
예열	O		
가열단계	신속가열		보통
건조기능	켜짐		
선반높이	1	2	1
조리시간	110분		

육류와 닭/오리

사과를 넣은 돼지고기 캐서롤

6-8인분

재료

돼지고기 핏레 1200 g

사과 4개

크림 400 ml

토마토 소스 150 g

카레 분말 4 tbsp

옥수수가루 3 tbsp

소금

후추

토핑

강판에 간 체다치즈 150 g

만들기

고기를 3 cm 두께로 자르고 소금과 후추로 간을 하세요. 사과의 껍질을 깎고 4등분한 뒤 중심을 제거하세요. 고기와 사과를 오븐용 깊은 용기나 알은 캐서를 용기에 층층이 배열하세요.(뚜껑은 덮지 마세요.)

크림, 토마토 소스, 카레 분말, 옥수수 전분, 소금, 후추를 섞어서 소스를 만드세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을 예열하세요.

고기와 사과 위에 소스를 붓고 치즈를 뿌린 다음 예열한 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/돼지고기/돼지고기 캐서롤		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 44분	약 50분	약 45분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
종류	30분 : 180-200 그 후 : 240 °C		170
예열	O		X
가열단계	신속가열		
선반높이	2		1
조리시간	35-45	40-50	

중국식 스테이크

6인분

재료

돼지고기 목심 1500 g
 마늘 세-네쪽
 호두 크기의 생강 2개
 소금 3 tsp
 간장 3 tbsp
 꿀 3 tbsp
 세리주 2 tbsp
 오향분 1 tsp
 호이신 소스(hoi sin sauce) 2 tbsp
 삼발 올렉

만들기

마늘을 잘게 다지고 생강의 껍질을 깎아서 강판에 가세요. 소금, 간장, 꿀, 세리주, 오향분, 호이신소스를 잘 섞으세요. 삼발 올렉을 입맛대로 넣으세요.

고기를 약 3 cm 두께로 얇게 자르세요. 플라스틱 용기에 양념과 함께 넣고 꼭 맞는 뚜껑을 덮으세요. 냉창고에 넣고 가끔 뒤집어주면서 3-4시간 동안 양념을 재워두세요.

고기를 양념에서 꺼내서 다용도 선반 위에 기운 트레이에 올리세요. 예열한 오븐에 넣고 즉시 스팀을 분사하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오븐]		
온도	170-190		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	2	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/수동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	오븐에 음식을 넣은 후		
조리시간	20-30		

크리스마스 햄

10-15인분

재료

껍질이 있는 절인 햄 3000-4000 g
달걀 노른자 2개
옥수수가루 2 tbsp
매운 머스타드 2 tbsp
순한 머스타드 2 tbsp
빵가루 1 tbsp

만들기

햄을 물에 4-6시간 담가서 소금기를 빼세요.

껍질을 날카로운 칼로 교차하여 자르세요. 햄을 알루미늄 호일로 감싸고 베이킹선반이나 로스팅 용기에 놓으세요. 온도감지봉을 호일을 통과하여 고기 중앙까지 넣고 오븐에 넣으세요.

오븐에서 햄을 꺼내고 조금 식히세요. 알루미늄 호일을 제거하고 껍질의 윗부분을 자르세요.

달걀 노른자, 옥수수가루, 머스타드를 섞어서 햄 위에 바르세요. 빵가루를 위에 뿌리고 머스타드 크러스트를 올린 채로 225 °C에서 12-15분간 크러스트가 갈색빛이 될 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/돼지고기/크리스마스 햄		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 300분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
종류	170-180		
예열	O		
온도감지봉	O		
중심부온도	85		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
조리시간	약 300분		

요크셔 푸딩(Yorkshire Pudding)

12개

재료

밀가루 190 g
소금 3/4 tsp
달걀 3개
우유 225 ml
베이킹용 식물성 오일

만들기

12개 짜리 머핀틀의 머핀컵마다 오일 1 tsp를 넣고 오븐에 넣어서 오일을 가열하세요.

밀가루, 소금을 잘 섞고 중앙에 웅덩이를 만드세요. 달걀을 깨서 저영준 다음 가장자리부터 천천히 밀가루와 섞으세요. 우유를 넣고 계속 섞어서 부드러운 반죽을 만드세요.

오븐이 온도에 도달하면 머핀틀을 꺼내서 반죽을 균일하게 나누어서 머핀컵에 담으세요. 오븐에 다시 넣고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/소고기/요크셔 푸딩		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 25분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	🌀		
온도	210		
예열	○		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
조리시간	15-20	20-25	

짭짤한 스낵

가지 무사카

6인분

재료

가지 1250 g
올리브오일 50 ml
깍둑썬 양파 1개
버터 30 g
다진 고기 750 g
화이트와인 125 ml
토마토 1캔(수분 제외 중량 480 g)
다진 파슬리 2 tbsp
소금
후추
빵가루 3 tbsp
달걀 2개
(인스턴트) 베샤멜 소스(Béchamel sauce) 500 ml
토핑
강판에 간 체다치즈 100 g

만들기

가지를 1 cm 두께로 자르고 소금을 뿌린 다음 수분이 빠져나오도록 20분 간 가만히 두세요.

양파를 버터에 볶으세요. 고기를 넣고 갈색이 될 때까지 저으세요. 토마토의 물기를 제거하고 다진 다음 파슬리, 화이트와인과 함께 고기에 넣으세요. 입맛에 맞게 소금과 후추로 간을 하고 약 15분간 뭉근하게 끓이세요. 빵가루를 넣으세요.

가지를 차가운 물로 씻고 두드려서 말린 다음 갈색빛이 돌 때까지 올리브오일에 구우세요.

가지의 절반을 오븐용 용기(32 x 22 cm) 바닥에 깔고 고기를 올리세요. 남은 가지를 올리세요. 베샤멜 소스에 가볍게 저은 달걀과 치즈의 2/3정도를 넣으세요. 소스를 가지 위에 바르고 남은 치즈를 뿌리세요. 뚜껑을 덮지 않고 오븐에서 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이크&그라탕/무사카		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 46분		약 45분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	B		
온도	170-190		
가열단계	신속가열		보통
선반높이	2		1
조리시간	45-55		

스프링 파이

4인분

재료

퍼프 패스트리 300 g

빨간 피망 1개

노란 피망 1개

파 3개

다진 고기 1000 g

잘게 다진 마늘 1쪽

빵가루 100 g

달걀 2개

소금

후추

파프리카 분말

약간 매운 머스타드 2 tsp

글레이징

달걀 노른자 1개

물

만들기

피망을 깎둑썰고 파는 얇게 자르세요. 다진 소고기에 채소, 마늘, 빵가루, 달걀, 향신료, 머스타드를 넣고 섞으세요.

로프 용기(약 30 cm)에 오일을 넣고 베이킹 페이퍼를 깔아주세요. 패스트리를 약 45 x 50 cm 크기로 밀어서 펴세요. 패스트리가 용기 벽까지 올라오도록 용기에 깔아주세요. 다진 고기를 넣고 단단하게 눌러주세요. 패스트리로 감싸서 뚜껑을 만드세요. 가장자리에 물을 바르고 눌러서 파이를 밀봉하세요.

패스트리를 3 x 3 cm 정도의 다이아몬드 모양으로 잘라서 장식하세요. 달걀 노른자를 휘젓고 물을 넣은 다음 패스트리에 바르고 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[도넛]		
온도	180~200		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	20분 후		
2차 스팀 분사	40분 후		
조리시간	50~60		

양손의 그라탕(스웨덴식 그라탕)

4인분

재료

껍질을 깎은 감자 800~850 g

얇게 자른 양파 1개

버터 1 tbsp

안초비 살코기 125 g

더블크림 200 ml

빵가루 2 tbsp

만들기

감자를 얇은 막대 모양으로 자르거나, 만돌린을 이용하여 자르세요. 오븐용 용기(길이 약 30 cm)에 오일을 바르세요.

감자, 안초비, 양파를 층층이 쌓으세요. 시작과 끝에는 감자를 쌓아야 합니다. 크림을 붓고 빵가루를 뿌리세요. 오븐에 넣어서 구우세요.

30분 뒤 알루미늄 호일을 덮어서 너무 타지 않도록 하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/양손의 그라탕		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 67분		약 60분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170~190		160~180
가열단계	보통		
선반높이	2		1
조리시간	60~70		55~65

팁

양손의 그라탕은 스웨덴 음식입니다.

치즈나 채소가 들어간 플랑

8-10조각

재료

퍼프 패스트리 230 g

채소 필링

채소 500-600 g(릭, 당근, 브로콜리, 시금치 등)

버터

강판에 간 향이 강한 치즈 50 g

치즈 필링

베이컨 70 g

강판에 간 향이 강한 치즈 280-300 g

토핑

달걀(중) 2개

더블크림 200 ml

소금

후추

넛맥

만들기

베이킹 선반(Ø 27 cm)에 퍼프 패스트리를 깔아주세요.

채소 플랑 만들기 :

채소를 씻어서 불필요한 부분을 제거한 뒤 잘게 깎둑썰어주세요. 버터에 볶은 다음 식히세요. 패스트리 위에 올리고 치즈를 뿌리세요.

치즈 플랑 만들기 :

깎둑썬 베이컨을 볶은 다음 식히세요. 패스트리 위에 올리고 치즈를 뿌리세요.

달걀, 크림, 소금, 후추, 넛맥을 섞어서 채소 혹은 치즈 토핑 위에 올리세요. 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	육류/돼지고기/크리스마스 햄		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 300분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
종류	170-180		
예열	O		
온도감지봉	O		
중심부온도	85		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
조리시간	약 300분		

치즈 수플레(soufflé)

4인분

재료

버터 40 g
밀가루 40 g
우유 375 ml
그뤼에르 치즈 100 g
달걀 3개
소금
후추

만들기

버터, 밀가루, 우유 300 ml를 이용해 다음과 같이 걸쭉한 베샤멜소스를 준비하세요. 버터를 팬에 녹이고 밀가루를 넣어 저으세요. 저온에서 우유를 조금씩 넣어서 계속 저으세요.

남은 우유를 다른 팬에 넣어서 끓으면 베샤멜소스를 넣고 소스가 부드러워질 때까지 저으세요.

강판에 간 그뤼에르 치즈를 넣고 저으세요.

달걀을 분리하세요. 달걀 노른자를 휘저어서 식은 소스에 넣으세요. 달걀 흰자가 단단해질 때까지 휘저어서 소스에 조심스럽게 넣으세요.

수플레 그릇(Ø 20 cm)이나 라미킨(Ø 8-12 cm) 2-8개에 오일을 바르고 반죽을 부으세요. 다용도 선반에 놓고 선반에 물 1 L를 넣으세요. (H 6x9x 사용 시 : 2 L)

권장 설정(수플레 그릇)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/치즈 수플레/수플레 그릇		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 54분		약 45분

권장 설정(라미킨)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto	-	
종류	베이킹&그라탕/치즈 수플레/2-8 라미킨	-	
선반높이	디스플레이 참조	-	
조리시간	약 30분	-	

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180		170-180
예열	O		
가열단계	신속가열		보통
선반높이	2		1
수플레 그릇	약 45분		40-45
라미킨	약 32분		-

팁

이 레시피는 프랑스식 치즈 수플레입니다.

그뤼에르 치즈는 스위스의 하드치즈입니다.

머스타드 소스를 뿌린 감자 그라탕

4인분

재료

감자 800 g
 잘게 깍둑썰 양파 1개
 잘게 깍둑썰 마늘 한쪽
 버터 30 g
 머스타드(분말) 2 tbsp
 채소 육수 250 ml
 샤프론 한 꼬집
 크림 125 ml
 소금
 후추
토픽
 강판에 간 체다치즈 100 g

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/감자 그라탕/ 삶은 감자		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분	약 53분	약 60분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
종류	180-200		160-180
가열단계	보통		
선반높이	2		1
조리시간	50-60		55-65

만들기

감자의 껍질을 깎고 얇게 썰어서 소금 물에 약 5분간 삶으세요. 물기를 제거하고 오븐용 용기(Ø 28 cm)의 바닥에 놓으세요.

양파와 마늘을 버터에 볶은 다음 감자 위에 쌓으세요. 머스타드, 육수, 샤프론, 크림을 소스팬에 넣고 끓이세요. 소금과 후추로 간을 하세요.

짭짤한 스낵

감자 치즈 베이크

4인분

재료

껍질을 깎은 감자 500 g
더블크림 250 ml
생크림 125 g
강판에 간 체다치즈 150 g
마늘 1쪽
소금
후추
넛맥

만들기

감자를 얇게 자르고 치즈 2/3과 섞으세요.

오븐용 용기(Ø 약 30 cm)에 오일을 바르고 마늘을 문지르세요.

크림, 생크림, 소금, 후추, 넛맥을 섞고 감자 위에 골고루 부어주세요. 남은 치즈를 그 위에 뿌리고 뚜껑을 덮지 않은 채로 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/감자 그라탕/생감자		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 66분	약 62분	약 65분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		180-200
가열단계	보통		
선반높이	1		
조리시간	60-70		60-70

팁

저칼로리로 조리하려면 얇게 자른 감자 750 g을 오븐용 용기에 넣으세요. 소금과 후추로 간을 하고 채소 우린 물을 250 ml 넣으세요. 위의 표에 나온 설정대로 구우세요. 조리가 끝나기 10분 전 강판에 간 파마산 치즈 3 tbsp를 뿌리세요.

마늘 수프

4-6인분

재료

바게뜨 250 g
마늘 4-6쪽
올리브오일 4 tbsp
월계수잎 2장
토마토 퓨레 2 tbsp
파프리카 분말 1 tsp
달걀 4개
소금
육수 2 L
초리조(스페인 소세지) 1개
고추 1개

만들기

마늘을 얇게 잘라서 올리브오일에 볶으세요. 빵을 잘라서 양면을 살짝 구우세요. 빵을 오븐용기나 밀레 오븐용 깊은 용기의 바닥에 깔아주세요.

토마토 퓨레, 월계수잎, 파프리카 분말을 볶았던 마늘에 넣고 육수를 부어서 부드러워질때까지 천천히 저으세요. 빵 위에 부어주세요.

얇게 자른 초리조와 고추를 넣고 오븐에 넣으세요.

프로그래밍이 끝나기 몇 분 전에 달걀을 넣어서 졸여주세요.

설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
가열단계	신속가열		보통
선반높이	2		1
조리시간	60-70		60-70

팁

마늘 수프(Sopa Castellana)는 스페인 요리입니다.

달걀을 졸이기 :

달걀을 깨서 뜨거운 수프안에 조심스럽게 미끄러지게 넣은 다음 젓지 마세요.

라자냐

4인분

재료

익히지 않은 라자냐 10~12장

미트 소스

각둑썬 훈제 베이컨 50 g

잘게 다진 양파 150 g

다진 고기 375 g

소금

후추

타임 1 tsp

오레가노 1 tsp

바질 1 tsp

껍질을 벗긴 토마토 500 g

토마토 퓨레 3 tbsp

육수 125 ml

버섯 소스

버터 20 g

얇게 썬 버섯 150 g

밀가루 2 tbsp

더블크림 250 ml

우유 250 ml

소금

넛맥

다진 파슬리 2 tbsp

강판에 간 체다치즈 200 g

만들기

베이컨을 양파 2/3과 함께 볶으세요. 다진 고기를 넣고 모든 재료가 갈색빛이 돌 때까지 뒤집어주면서 볶으세요. 소금, 후추, 허브로 간을 하세요. 토마토를 다진 후, 토마토 퓨레, 육수를 볶은 고기에 넣고 저으세요. 약 5분간 뭉근하게 끓여주세요.

버섯 소스를 만들려면, 버터를 팬에 녹인 다음 남은 양파가 갈색빛이 돌 때까지 볶으세요. 얇게 자른 버섯을 넣으세요. 밀가루를 뿌리면서 저어주세요. 크림과 우유를 넣으면서 천천히 저어 부드러운 소스를 만드세요. 간을 한 다음 약 5분간 계속 저으면서 익히세요. 파슬리를 뿌리세요.

오일을 바른 오븐용기(20 x 35 cm)에 라자냐와 소스를 아래와 같이 층층이 쌓으세요.

- 미트 소스 1/3
- 라자냐 5~6장
- 미트 소스 1/3
- 버섯 소스 절반
- 라자냐 5~6장
- 남은 미트 소스
- 남은 버섯 소스

강판에 간 치즈를 뿌리고 뚜껑을 덮지 않은 채로 오븐에서 조리하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이크&그라탕/라자냐/8-19 장		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 68분		약 45분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		160-180
가열단계	신속가열		보통
선반높이	1		
조리시간	65-75		45-55

짭쪼름한 스낵

연어 시금치 오븐 파스타

재료

시금치 450 g
 마늘 한 쪽
 소금
 넛맥
 초록색 탈리아텔레(tagliatelle) 500 g
 연어 살코기 400 g
 레몬주스 1-2 tbsp
 후추
 더블크림 200 ml
 사워크림 250 g
 이탈리아인 허브 2 tbsp
 얇게 저민 아몬드 20 g

만들기

시금치를 끓는 물에서 1분간 데치고 물기를 제거하세요. 남은 물기를 손으로 모두 짜서 없애주세요.

시금치를 찢고 소금과 넛맥으로 간을 하세요.

탈리아텔레를 씹히는 질감이 있도록 (알 덴테, al dente) 익히세요. 연어를 행구고 두드려서 말린 다음 레몬즙을 뿌리고 소금과 후추로 간을 하세요.

크림에 사워크림, 허브를 넣어서 섞고 소금과 후추로 간을 하세요.

탈리아텔레를 오일을 바른 오븐용기 (약 20 x 30 cm)에 넣고 시금치와 깍둑썰 연어를 그 위에 올리세요. 소스를 그 위에 붓고 얇게 저민 아몬드를 뿌린 다음 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	160-180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
3차 스팀 분사	25분 후		
조리시간	30-40		

오븐 파스타

4인분

재료

마카로니 150 g

버터 15 g

잘게 깎둑썬 양파 2개

깎둑썬 빨간 피망 1개

얇게 썬 당근 100 g

채소 스톡 100 ml

생크림 150 g

우유 75 ml

후추

갈릭솔트

깎둑썬 비프 토마토 300 g

깎둑썬 햄 100 g

깎둑썬 염소유 허브 치즈 100 g

토픽

강판에 간 체다치즈 100 g

만들기

마카로니를 소금을 넣은 끓는 물에 삶는 맛이 있도록(알 덴테)삶으세요. 그 리고 물기를 제거하세요.

양파를 버터에 볶으세요. 피망과 당근 을 넣고 양파와 함께 볶고 스톡을 넣 으세요.

생크림, 우유, 후추, 갈릭솔트를 섞으 세요. 채소에 넣어서 저은 뒤 끓여주 세요.

마카로니, 토마토, 햄, 산양유 치즈를 오븐용 용기(약 30 cm)에 담고 채소 소스와 섞으세요. 체다치즈를 뿌리고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/오븐 파스타		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분		약 45분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	👤		
온도	160-180		
가열단계	보통		
선반높이	2	1	
조리시간	50-60	40-50	

감자 덤플링

4인분

재료

감자 125 g
이스트 큐브 1/2 (21 g)
미지근한 우유 80 ml
소금 1/2 tsp
강력분 250 g
부드러운 버터 20 g
달걀 1개
허브가 든 크림치즈 200 g

글레이징

우유

만들기

감자의 껍질을 깎고 익히고 뜨거울 때 감자 라이서에 눌러서 으갠 다음 식히세요.

이스트를 우유에 녹이세요. 그런다음 감자, 소금, 밀가루, 버터, 달걀을 넣고 매끄럽고 연한 반죽이 될 때까지 치대세요. 도우를 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

12개의 작은 공 모양으로 만든 뒤, 각각의 볼에 움푹 파인 곳을 만든 다음 크림치즈 1 tsp를 넣고 감싸주세요. 덤플링을 오일을 바른 오븐용기(약 20 x 30 cm)에 이음새가 아래로 오도록 하여 넣어주세요. 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요.

덤플링에 우유를 바르고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	35-45		

팁

덤플링은 고기나 샐러드와 함께 사이드 디쉬로 활용할 수 있습니다.

버섯 카넬로니(cannelloni)

4인분

재료

카넬로니 16개

필링

양파 1개

익힌 햄 150 g

버섯 350 g

오일 2 tbsp

염소유 치즈 75 g

모짜렐라 100 g

크림치즈 150 g

소금

후추

스톡 300 ml

사워크림 100 g

토피ング

강판에 간 체다치즈 100 g

만들기

양파, 햄, 버섯을 깍둑썰기하세요. 팬에 오일을 가열하고 양파를 볶으세요. 햄을 넣고 잠시동안 계속 볶으세요. 버섯을 넣고 팬에 물기가 사라질때까지 볶으세요.

염소유치즈와 모짜렐라를 깍둑썰기하세요. 식은 채소 볶은 것과 크림치즈를 넣어서 잘 섞어주세요. 소금과 후추로 입맛에 맞게 간을 하세요.

카넬로니를 앞에 버섯과 치즈 섞은 것으로 채워서 캐서를 냄비(약 25 x 30 cm)에 넣으세요,

사워크림을 스톡에 넣어서 섞고 카넬로니 위에 부으세요. 치즈를 뿌리고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[오일]		
온도	170-190		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	10분 후		
2차 스팀 분사	20분 후		
조리시간	45-55		

팁

노즐을 뺀 찰주머니를 이용해 카넬로니를 쉽게 채울 수 있습니다.

다양한 피자

1판(괄호 안의 숫자는 H 6x9x을 사용할 때의 수량입니다.)

기본 이스트 도우 재료

신선한 이스트 30(60) g (말린 것 : 15(30) g)
미지근한 물 170-180(340-360) ml
강력분 320(640) g
소금 1(2) tsp
오일 30(60) g

기본 쿠아르크 도우

쿠아르크 180(240) g
우유 60(80) g
오일 60(80) g
소금 1(2) tsp
달걀 노른자 3(4)개
밀가루 375(500) g
베이킹 파우더 3(5) tsp

기본 토핑

이탈리안 토마토 소스 300(500) g

마르게리타 토핑

얇게 썬 토마토 600(1200) g
얇게 썬 모짜렐라 치즈 300(600) g
올리브 오일
오레가노

양파 토핑

얇게 썬 양파 650(1300) g
소금
로즈마리

올리브오일 4(8) tbsp

채소 토핑

미리 삶아놓은 브로콜리 300(600) g
얇게 썬 버섯 300(600) g
미리 삶아놓은 릭 120(240) g
잘게 깎둑썬 모짜렐라 300(600) g

릭과 고르곤졸라 토핑

얇게 썬 릭 800(1600) g
호두 오일 2(4) tbsp
소금
후추

화이트 와인 200(400) ml
다진 고르곤졸라 300(600) g

리코타 바질 토핑

더블크림 100(200) ml를 섞은 리코타
또는 쿠아르크 60(120) ml
달걀 4(8)개
호두 오일 2(4) tbsp
소금
후추

잘라서 도우 위에 뿌릴 바질 2(4) tbsp

깎둑썬 토마토 4(8)개

깎둑썬 고르곤졸라 200(400) g

만들기

이스트 도우 만들기

이스트를 미지근한 물에 녹이세요. 그
런다음 밀가루, 소금, 오일을 넣고 매
끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요.
약 20분간 상온에서 발효시키세요.

쿠아르크 도우 만들기

쿠아르크를 우유, 오일, 소금, 달걀 노
른자와 섞으세요. 베이킹 파우더를 체
에 내려서 밀가루와 섞고 절반을 쿠아
르크 반죽에 넣은 뒤 휘저어서 남은
밀가루와 잘 치대주세요.

도우를 잠깐동안 다시 치댄 다음 베이
킹 선반에 밀어 펴세요.

토마토 소스를 펴바르고 소금, 후추,
오레가노로 간을 하세요.

원하는 토핑을 올리고 즉시 구우세요.

권장 설정(이스트 도우)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	피자, 키시/신선한 피자/이스 트 도우		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 48분	약 52분	약 45분

권장 설정(쿠아르크 도우)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		-
종류	피자, 키시/신선한 피자/쿠아르크 도우		-
선반높이	디스플레이 참조		-
조리시간	약 42분	약 39분	-

대체 설정(이스트 도우)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		200-220
가열단계	신속가열		보통
가열방식	강력 급기		-
선반높이	1	2	2
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		-
물의 양	디스플레이 참조		-
1차 스팀 분사	4분 후		-
2차 스팀 분사	12분 후		-
조리시간	25-35		35-45

대체 설정(쿠아르크 도우)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			-
온도	190		-
예열	O		-
가열단계	신속가열		-
건조기능	켜짐		-
선반높이	2	3	-
조리시간	40-50	30-40	-

팁

오토프로그램 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 이용하면 도우를 오븐에서 발효할 수 있습니다.

끼슈 로렌느(Quiche Lorraine)

4인분

재료

퍼프패스트리 300 g 또는 쇼트크러스트 도우(즉석식품)

깍둑썬 베이컨 400 g

버터 10 g

달걀 4개

생크림 300 g

소금

후추

넛맥

만들기

깍둑썬 베이컨을 버터에 볶아주세요.

패스트리를 밀어 펴고 플랑 용기에 깔아주세요. 깍둑썬 베이컨을 패스트리 위에 뿌리세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을 예열하세요.

달걀을 깨서 휘저은 다음 생크림을 넣고 소금, 후추, 넛맥으로 간을 하세요. 베이컨 위에 붓고 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		-
종류	베이킹&그라탕/끼슈 로렌느		-
선반높이	디스플레이 참조		-
조리시간	약 71분	약 67분	-

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			-
온도	170-190		-
예열	O		-
가열단계	보통		-
선반높이	1		-
조리시간	50-60		-

팁

쇼트크러스트 패스트리를 직접 만들려면 밀가루 200 g, 버터 100 g, 차가운 물 50 ml와 소금 3 g을 섞어서 매끄러운 반죽이 될 때까지 치대세요.

치즈 파이

8인분

도우

신선한 이스트 1큐브(42 g)

미지근한 우유 150 ml

호밀가루 150 g

강력분 200 g

버터 30 g

소금 1/2 tsp

설탕 1/2 tsp

필링

치즈 300 g

작은 빨간 피망 2개

작은 적양파 2개

다진 차이브 20 g

소금

후추

칠리 분말

위에 뿌릴 것

호박씨 4 tbsp

만들기

이스트를 미지근한 우유에 녹이세요. 그런다음 남은 재료를 넣고 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요. 뚜껑을 덮고 오븐에 넣어서 상하단 가열로 35 °C로 45분간 발효시키세요.

치즈를 잘게 깎둑썰기하세요. 피망과 양파를 깎둑썰어 다진 차이브와 섞으세요. 소금, 후추, 칠리분말로 간을 하세요.

도우를 밀가루를 뿌린 조리대에 사각형(40 x 40 cm)으로 밀어 펴세요. 오일을 바른 얇은 사각형 오븐용기에 도우를 걸치세요.

필링을 도우 위에 얹고 가장자리를 필링 위로 접은 다음 이음새를 눌러서 밀봉하세요.

3 x 3 cm의 다이아몬드모양을 5개 만 들어서 파이 위를 장식하세요.

물을 바르고 호박씨를 위에 뿌리세요. 갈색빛이 돌 때까지 구운 다음 약 30분간 고정시간을 가지세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	3/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
3차 스팀 분사	25분 후		
조리시간	50-60		

팁

이 파이는 전식이나 가벼운 메인요리로 적합합니다.

라타투이(Ratatouille)

6-8인분

재료

오일 5 tbsp
 잘게 깍둑썬 양파 2개
 잘게 깍둑썬 마늘 한쪽
 피망(빨간색, 초록색, 노란색 2개씩)
 토마토 6개
 쿠르제트 750 g
 소금
 후추
 말린 로즈마리 1 tsp
 말린 마질 1 tsp

만들기

피망을 반으로 자르고 씨와 심을 제거하세요. 큰 덩어리로 자르세요. 토마토는 4등분하세요. 쿠르제트는 1 cm 조각으로 얇게 썰세요.

양파와 마늘을 오일에 볶으세요. 다른 채소들을 넣고 몇분간 계속 볶으세요. 소금, 후추, 허브로 간을 하고 오븐용 용기(약 30 cm)에 옮겨담은 다음 뚜껑을 덮으세요.

오븐에 넣고 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/라타투이		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 40분	약 37분	약 30분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		
가열단계	신속가열	보통	
선반높이	2	1	
조리시간	35-45	30-40	

스위스 감자 그라탕

4-6인분

재료

버터

단단한 감자 1000 g

크림 400 ml

소금

후추

넛맥

강판에 간 치즈 50 g

만들기

감자의 껍질을 깎고 얇게 자르세요.
오일을 바른 포슬린 오븐 용기에 넣으
세요. (용량 3 L)

크림에 간을 하고 얇게 자른 감자와
섞으세요. 강판에 간 치즈를 그 위에
뿌리고 예열한 오븐에서 갈색빛이 될
때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/스위스 감자 그라탕		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 50분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	B		
온도	180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
조리시간	45-60		

팁

요리를 더 가볍게 만들려면 크림 대신
크림과 우유 섞은 것을 사용하세요.

셰퍼드 파이(Shepherd's Pie)

4-6인분

재료

버터 25 g
양파 2개
당근 2개
셀러리 2개
다진 양고기 1000 g
신선한 타임 1/2 tsp
신선한 로즈마리 1/2 tsp
토마토 퓨레 1 1/2 tsp
레드와인 200 ml
밀가루 25 g
닭 육수 400 ml
우스터 소스 1 1/2 tbsp
소금
후추
파슬파슬한 감자 1500 g
버터 25 g
우유 5 tbsp

만들기

양파, 타임, 로즈마리를 잘게 다지세요. 당근을 깎둑썰고 셀러리를 작은 조각으로 자르세요.

양파를 버터에 2-3분간 살짝 볶은 다음 당근과 셀러리를 넣고 8-10분 더 볶으세요. 다진 고기를 넣고 갈색빛이 돌 때까지 볶으세요. 기름을 제거하고 타임, 로즈마리, 토마토 퓨레, 레드와인을 넣으세요.

중불에서 1/4 정도 줄인 다음 밀가루를 뿌려서 2-3분간 뭉근하게 끓이세요.

육수와 우스터 소스를 넣고 45-50분간 뭉근하게 끓이세요. 소금과 후추로 간을 하세요. 고기의 껍질이 끓을 때 감자를 네모나게 썰어서 익히고 버터와 우유를 넣고 으개세요.

고기 섞은 것을 캐서를 냄비(용량 2 L)에 넣고 그 위에 으깬 감자를 올리세요. 예열한 오븐에 넣고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/셰퍼드 파이		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 50분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	180		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
조리시간	50		

팁

호박파이를 만들려면 다진 양고기 대신 다진 소고기를 사용하세요.

짭짤한 스낵

시금치 퍼프 패스트리

20인분

재료

시금치 1200 g
양파 5개
릭 100 g
달걀 2개
염소유 치즈 200 g
필링에 들어갈 식물성 오일 100 ml
잘게 다진 달 50 g
소금
후추
퍼프패스트리 900 g과 패스트리에 바를 식물성 오일 50 ml 또는 필로 패스트리 900 g과 패스트리에 바를 식물성 오일 200 ml

만들기

생 시금치를 끓는 물에서 약 1분간 데치고 냉동 시금치는 해동하세요. 물기를 제거하세요. 시금치가 식으면 부드럽게 눌러서 남은 수분을 제거하고 다져주세요.

릭과 양파를 링 모양으로 자른 뒤 시금치와 섞으세요. 달걀, 치즈, 달, 소금, 후추, 식물성 오일 100 ml를 시금치에 넣고 잘 섞어주세요.

퍼프 패스트리를 사용할 때 :
다용도 선반의 바닥에 오일을 바르고 퍼프 패스트리의 절반을 깔아주세요. 시금치 반죽을 패스트리 위에 골고루 펴바르세요. 남은 패스트리를 그 위에 올리고 오일 50 ml를 바르세요.

필로 패스트리를 사용할 때 :
다용도 선반의 바닥에 오일을 바르세요. 필로의 절반에 오일을 바르고 선반에 깔아주세요. 시금치 반죽을 패스트리 위에 골고루 펴바르세요. 그런 다음 남은 패스트리에 오일을 바르고 이것을 시금치 위에 올리세요. (오일 200 ml는 모든 패스트리에 바르는 데 필요합니다.)

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/시금치 퍼프 패스트리		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 62분	약 60분	약 62분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	50분 : 170 그 후 : 200		160-180
가열단계	보통		
선반높이	2		1
조리시간	60-65		60-70

토르텔리니, 햄, 루꼴라 베이크

6인분

재료

루꼴라 125 g
공기에 말린 햄 100 g
크림 300 ml
사워크림 400 g
소금
후추
신선한 토르텔리니 800 g
반으로 자른 방울토마토 300 g
볶은 잣 4 tbsp
강판에 간 파마산치즈 50 g
강판에 간 에멘탈치즈 50 g

만들기

루꼴라를 헹궈서 말리고 햄과 루꼴라를 다지세요. 크림과 사워크림을 섞고 소금과 후추로 간을 하세요.

토르텔리니를 토마토, 루꼴라, 햄과 섞어서 버터를 바른 캐서를 냄비(약 20 x 30 cm)에 넣은 다음 그 위에 소스를 뿌리세요.

잣과 파마산치즈를 뿌리고 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	170-190		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	10분 후		
2차 스팀 분사	20분 후		
조리시간	50-60		

짭짤한 스낵

참치 테린(terrine)

8-12인분

재료

참치 큰 캔(500 g) 1개
양파(대) 2개
올리브오일 4 tbsp
파프리카 분말 1 tbsp
퍼프 패스트리 600 g
토마토 퓨레 250 g
피쿠요 피망 1캔(또는 병조림한 피망)
달걀(완숙) 2개

글레이징

달걀 1개

만들기

양파를 깍둑썰기 하고 올리브오일을 두른 팬에서 노란색이 돌 때까지 살짝 볶으세요. 파프리카 분말을 넣고 불을 끈 다음 식히세요.

퍼프 패스트리 절반을 밀어서 동그랗게 편 다음 원형 베이킹 용기(Ø 27 cm)에 넣으세요. 그런다음 볶은 양파, 토마토 퓨레, 피망을 패스트리에 올리고 얇게 포른 참치와 다진 달걀을 도 올리세요.

남은 패스트리를 동그랗게 밀어 펴고 그 위에 올리세요. 가장자리를 밀봉하고 휘저은 달걀을 바른 다음 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	베이킹&그라탕/참치 테린		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 49분	약 57분	약 45분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	210-230		170-190
예열	O		
가열단계	보통		
선반높이	1		
조리시간	35-45		

팁

참치 테린(Empanada gallega)은 스페인 갈리시아 지방의 전통 요리입니다.

머랭

6-8인분

재료

달걀 흰자 5개

설탕 275 g

바닐라 에센스 1 tsp

백식초 1 tbsp

아이싱 슈가 1 tbsp

블루베리 500 g

딸기 500 g

라즈베리 500 g

만들기

달걀 흰자가 단단해질때까지 휘저은 다음 설탕을 천천히 뿌리면서 계속 휘저으세요. 그런다음 바닐라 에센스를 넣고 식초를 조심스럽게 넣으면서 저으세요.

큰 머랭은 베이킹 선반에 오일을 바르고, 작은 머랭을 여러개 만들려면 두 개의 베이킹 선반에 오일을 바른 뒤 베이킹 페이퍼를 깔아주세요. 큰 머랭을 만들려면 반죽을 베이킹 선반에 3-4 cm 높이로 동그랗게 올리세요. 작은 머랭을 여러개 만들 때는 선반에 8 cm 크기로 동그랗게 떨어뜨리세요. 오븐에 넣고 구우세요. 다 구운 후에는 오븐에서 식혀주세요.

크림에 아이싱 슈가를 넣고 휘저은 다음 머랭 위에 펴바르고 과일을 올려주세요.

권장 설정(큰 머랭)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/머랭/큰 것 하나		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 100분		

권장 설정(작은 머랭)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/머랭/작은 것 여러개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 60분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	110		
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		
선반높이(트레이 1개)	1	2	1
선반높이(트레이 2개)	1+2	1+3	-
조리시간	큰 것 하나 : 80 작은 것 여러개 : 40		
오븐을 끈 후 오븐에서 식히는 시간	큰 것 하나 : 20 작은 것 여러개 : 20		

크림 카라멜

6-8인분

재료

카라멜 시럽 80-100 g(즉석식품)
우유 500 ml
달걀 4개
달걀 노른자 2개
설탕 80 g
레몬 반개의 껍질 강판에 간 것

만들기

푸딩 바쟁이나 라미킨의 바닥과 옆면에 카라멜을 바르세요.

우유와 레몬 껍질을 가열하세요(끓이지 마세요). 달걀, 달걀 노른자, 설탕을 볼에 넣고 휘저으세요. 우유를 걸러서 달걀 섞은 것에 넣으세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을 예열하세요.

반죽을 큰 푸딩바쟁(Ø 약 24 cm)이나 라미킨(Ø 7-8 cm) 8-10개에 나눠 담고 다용도 선반에 올려서 예열한 오븐에 넣으세요. 다용도 선반에 따뜻한 물 1 L(H 6x9x를 사용할 때 : 2 L)를 부어서 중탕하세요.

권장 설정(푸딩 바쟁)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/크림 카라멜/큰 것 하나		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 41분	약 43분	약 36분

권장 설정(라미킨)

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/크림 카라멜/라미킨 2-8개		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 32분	약 34분	약 25분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	110		160
가열단계	보통		
건조기능	켜짐		
선반높이	2		1
조리시간(푸딩바쟁)	40-45		35-40
조리시간(라미킨)	30-35		22-26

팁

이 디저트는 스페인과 포르투갈에서 매우 인기있으며 매우 친숙한 프랑스식 크림 카라멜과 유사합니다.

카라멜 시럽을 직접 만드는 방법 :

설탕 80 g과 물 30 ml를 팬에 넣으세요. 센 불에서 카라멜이 될 때까지 조리하세요. (저어서는 안됩니다. 또한 색이 너무 어두워지면 쓴 맛이 납니다.) 그런 다음 푸딩바쟁이나 라미킨에 부어주세요.

카라멜 푸딩

8인분

푸딩

바닐라 열매 1개
우유 600 ml
더블크림 300 ml
설탕 85 g
달걀 6개

카라멜

설탕 100 g

만들기

바닐라 열매를 가르고 칼로 씨를 긁어 내세요. 우유, 크림, 설탕, 바닐라열매를 팬에 넣고 끓이세요.

카라멜 만들기 : 팬에 설탕 100 g을 넣으세요. 센 불에서 카라멜이 될 때까지 조리하세요. (저어서는 안됩니다. 또한 색이 너무 어두워지면 쓴 맛이 납니다.) 오븐용 용기(약 30 x 12 cm)에 부으세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을 예열하세요.

달걀을 살짝 휘저으세요. 가열한 우유에 천천히 넣은 다음 체에 내리세요. 오븐용 용기를 다용도 선반 위에 놓고 예열한 오븐에 넣으세요. 다용도 선반에 물 1 L(H 6x9x를 사용할 때 : 2 L)를 부어서 중탕하세요.

조리가 끝나면 푸딩을 꺼내서 휘핑크림과 함께 서빙하세요. 산딸기와 제철 과일로 고명을 얹으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/카라멜 푸딩		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 118분	약 133분	약 130분

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
예열	O,  /130 °C		
프로그램			
온도	120-140		
가열단계	보통		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 32분	약 34분	약 25분

레몬 머랭 파이

8-10조각

도우

밀가루 275 g

버터 150 g

정제당 25 g

달걀 노른자 2개

차가운 물 1 1/2-2 tbsp

필링

레몬(대) 4개의 즈와 강판에 간 껍질

옥수수가루 75 g

물 500 ml

달걀 노른자 5개

설탕 175 g

머랭 토폭

달걀 흰자 5개

설탕 275 g

만들기

버터를 밀가루에 넣고 비벼서 빵가루 같은 모양을 만드세요. 정제당을 넣고 섞으세요. 달걀 노른자와 차가운 물을 섞어서 패스트리를 만드세요. 랍으로 덮은 다음 30분간 냉장고에 넣어두세요.

패스트리를 밀어서 편 다음 홀이 나있는 플랑 팬(Ø 25 cm, 높이 3.25 cm), 에 깔아주세요. 필링을 만드는 동안 냉장고에 넣어두세요.

필링을 만들려면 레몬즙, 레몬껍질, 옥수수가루를 섞으세요. 물이 보글보글 끓으면 레몬과 옥수수가루 섞은 것에 넣어서 저어주세요. 계속 저으면서 걸쭉한 커스타드가 될 때까지 웅근하게 끓이세요. 그런다음 설탕과 달걀노른자를 섞어서 커스타드에 넣으면서 저으세요. 불을 낮추어서 물이 다시 살짝만 끓을 때 불을 끄고 식히세요.

레몬 커스타드를 패스트리 용기에 붓고 골고루 퍼바르세요.

달걀 흰자를 큰 볼에 넣고 단단한 뿔이 생길 때까지 휘저은 다음 설탕을 한 스푼씩 넣으면서 휘저어주세요. 걸쭉하고 윤기가 나는 머랭을 만드세요. 레몬 섞은 것 위에 숟가락으로 올려서 구우세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/레몬 머랭 파이		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 55분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	180		
예열	O		
가열단계	신속가열		
건조기능	켜짐		
선반높이	1		
조리시간	약 45분		

플럼 콤포트(compote)를 곁들인 덤플링

6인분

재료

강력분 500 g
신선한 이스트 큐브(42 g)
설탕 50 g
미지근한 우유 250 ml
시나몬 분말 1 tsp
소금 한 꼬집
부드러운 버터 100 g
달걀 1개
플럼 콤포트 120 g

더스팅

아이싱 슈가

만들기

밀가루, 이스트, 설탕, 우유, 시나몬, 소금, 버터, 달걀을 섞은 다음 매끄러운 반죽이 되도록 치대세요. 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/30분간 발효"를 선택하세요.

도우를 12개로 나누어 공모양으로 만드세요. 플럼 콤포트 1 tbsp를 넣을 수 있도록 도우를 연 다음 콤포트를 넣고 밀봉하세요. 이음새가 아래로가도록 하여 오일을 바른 캐서를 냄비(약 20 x 30 cm)에 넣으세요.

덤플링을 오븐에 넣고 오토프로그램의 "케이크/이스트 도우/15분간 발효"를 선택하세요. 갈색빛이 돌 때까지 구우세요.

아이싱슈가를 뿌린 뒤 바닐라 커스타드와 함께 드세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	[5]		
온도	150-170		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	2/시간 제어		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	5분 후		
2차 스팀 분사	15분 후		
조리시간	35-45		

팁

덤플링에 플럼 절반을 넣고 그 위에 설탕을 뿌린 다음 덤플링을 밀봉하는 대안도 있습니다.

초콜릿 디저트

6인분

재료

다크 초콜릿 200 g

버터 200 g

설탕 200 g

달걀 노른자 3개

달걀 흰자 3개

만들기

초콜릿과 버터를 약불에서 녹이세요.
살짝 식힌 다음 달걀 노른자에 설탕을
넣어 휘저으세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을
예열하세요.

달걀 흰자를 휘젓고 앞의 반죽에 조심
스럽게 넣으세요.

반죽을 오일을 바른 라미킨(Ø 10 cm)
6-8개에 나눠 담고 오븐에 넣으세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/초콜릿 디저트		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 25분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		
예열	O		
가열단계	신속가열		
선반높이	2		1
조리시간	15-20		

팁

초콜릿 디저트는 프랑스 음식입니다.

겉은 바삭하고 속은 촉촉해야 합니다.

초콜릿 스펀지 푸딩

7인분

재료

버터 70 g
설탕 70 g
달걀 노른자 4개
다크초콜릿 70 g
잘게 부순 아몬드 70 g
빵가루 20 g
달걀 흰자 4개
바닐라 커스타드 500 ml
더블크림 200 ml

더스팅

아이싱슈가 40 g

만들기

초콜릿을 약불에서 녹인 다음 살짝 식히세요.

버터, 설탕, 달걀노른자를 섞어서 크림화될때까지 휘저으세요. 그런다음 초콜릿, 아몬드, 빵가루를 넣고 휘저으세요.

오토프로그램을 시작하거나 오븐을 예열하세요.

달걀흰자에 단단한 뿔이 생길 때까지 휘저은 다음 초콜릿 섞은 것에 조심스럽게 넣어서 저으세요.

반죽을 라미킨(Ø 6 cm)7개에 스펀으로 떠 담고 다용도 선반에 넣은 다음 예열한 오븐에 넣으세요.

따뜻한 물 1 L(H 6x9x를 사용할 때 : 2 L)를 다용도 선반에 부어서 중탕하세요.

크림을 휘저은 다음 바닐라 커스타드에 조심스럽게 넣어서 저으세요.

커스타드를 각각의 서빙 접시에 부으세요. 칼을 이용해서 라미킨의 가장자리를 느슨하게 만든 다음 푸딩을 조심스럽게 꺼내서 커스타드 위에 놓으세요. 아이싱슈가를 뿌린 다음 따뜻할 때 드세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램	Auto		
종류	디저트/초콜릿 디저트		
선반높이	디스플레이 참조		
조리시간	약 25분		

대체 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	150-170		
예열	O		
가열단계	보통		
선반높이	1		
조리시간	35-45		30-35

스위트 체리 수플레(soufflé)

8인분

재료

버터

잘게 부순 견과류 50 g

사워 체리 200 g

달걀 노른자 2개

아이싱 슈가 80 g

바닐라 열매 1개의 과육

쿠아르크 250 g

옥수수가루 20 g

달걀 흰자 2개

더스팅

아이싱 슈가 40 g

만들기

라미킨 8개에 버터를 바르고 잘게 부순 견과류를 바닥에 뿌리세요.

체리의 물기를 제거하고 라미킨에 한 숟가락씩 넣으세요.

달걀 노른자에 아이싱 슈가 60 g을 넣고 휘저어서 가볍고 단단하게 만드세요. 바닐라 과육, 쿠아르크, 옥수수가루를 넣고 저으세요. 달걀 흰자에 남은 아이싱 슈가를 넣고 단단한 뿔이 생길 때까지 휘저어서 달걀 노른자 섞은 것에 넣으세요.

반죽을 라미킨(Ø 7-8 cm) 8개에 나눠 담고 다용도 선반에 올린 다음 예열한 오븐에 넣으세요. 따뜻한 물 1 L(H 6x9x를 사용할 때 : 2 L)을 넣고 증탕하세요.

서빙하기 전에 아이싱 슈가를 뿌리세요.

권장 설정

	H 6x0x	H 6x6x	H 6x9x
프로그램			
온도	170-190		
가열단계	신속가열		
선반높이	1	2	1
스팀 분사 횟수/방식	1/자동		
물의 양	디스플레이 참조		
1차 스팀 분사	자동		
조리시간	20-30		

- 본 제품은 수입 완제품으로 공급이 일시 지연될 수 있습니다.
 - 밀레의 모든 제품은 본사 및 각 지방대리점에서 철저한 A/S를 받으실 수 있습니다.
- | | | |
|-------------------------------------|----------------------|--------------------|
| ● 대전 (042)610-6363 | ● 광주 (062)224-3197~8 | ● 대구 (053)421-9931 |
| ● 보령 (041)935-5377~8 | ● 전주 (063)226-9090 | ● 부산 (051)621-5840 |
| ● 청주 (043)252-6000
(043)264-6500 | ● 제주 (064)755-7667 | ● 울산 (052)260-9100 |
| | ● 춘천 (033)253-7273 | ● 진주 (055)745-5982 |
| ● 창원 (055)267-2433 | ● 여수 (061)653-8991 | |

