Miele

콤비 오븐 쿡북

차례

소개.....8

전자레인지 프로그램.....10
실용적인 팁.....10

주문 가능한 액세서리와 관리용품.....12

베이킹.....14
요리 팁과 일반 정보.....14
아마레토 아몬드 케이크.....15
사과 피라미드.....16
사과 타르트.....17
사과 스폰지케이크.....18
사과 파이.....19
헤이즐넛 카라멜 사탕이 들어간 사과 슈트로이젤.....20
사과 시나몬 케이크.....21
살구 슈트로이젤 케이크.....22
아몬드 토핑이 있는 배 케이크.....23
케이크(갸또).....24
버터 케이크.....26
버터 비스킷.....27
카푸치노 크럼블 조각케이크.....28
에스프레소 조각 케이크.....29
플랫 브레드(난).....30
레몬 로프.....31
윗면에 자두를 올린 푸딩.....32
진저 브레드.....34
구겔후프.....35
헤페초프.....36
견과류를 넣은 요거트빵.....37
오렌지 요거트 시럽을 뿌린 케이크.....38
식빵 틀로 식빵 굽기.....39
치즈케이크.....40
체리 아몬드 케이크.....41
허브 치아바타.....42
망고 코코넛 패스트리.....43

마블 케이크.....44
모카 마카롱.....45
과일 슈트로이젤 케이크.....46
올리브빵.....48
오렌지 슬라이스를 올린 케이크.....49
건포도와 쿠아르크를 넣은 케이크.....50
첼시 번.....51
건포도 빵.....52
스폰지 케이크.....53
초콜릿과 애드보카트를 넣은 케이크.....54
초콜릿 체리 머핀.....55
초콜릿 케이크.....56
베이컨(허브) 바게뜨.....57
슈트로이젤 케이크.....58
초콜릿 럼과 건포도를 넣은 스퀘어 쿠키.....59
바닐라 비스켓.....60
호두 머핀.....61
식빵.....62
레몬 타르트.....63

스낵과 전채요리.....64
팔레르모 스타일 퍼프 패스트리.....65
연어 떼린.....66
마리네이드 양념에 절인 피망.....67
구운 아티초크.....68

수프와 스튜.....69
새우카레수프.....70
치킨 리조또.....71
호박 수프.....72
옥수수 크림수프.....73
미네스트로네.....74
보르시치.....75
바질 크림이 들어간 토마토 수프.....76
비엔나 스타일 채소 수프.....77

구운 요리.....78
가지 무사카.....79
닭고기 버섯 파이.....80
연어 라자냐.....82
오븐 파스타.....83
호박 무사카.....84

채식주의자를 위한 음식.....86
브로콜리 버섯 베이크.....87
버섯 라자냐.....88
치즈 덤플링.....89
염소 젖으로 만든 치즈를 넣은 시금치 라자냐.....90
채소 라자냐.....91

생선.....92
요리 팁과 일반 정보.....92
생선 카레.....94
채소 위에 얹은 생선.....95
봄채소 위에 얹은 연어.....96
생선 캐서롤.....97
빠에야.....98
새우 케밥.....100
시금치 위에 얹은 가자미 살코기.....101
홀스래디쉬 껍질을 곁들인 대구.....102
허브크림소스를 곁들인 농어.....103

육류와 닭/오리.....104
육류.....104
닭/오리.....105
크림소스를 곁들인 송아지고기.....106
송아지고기 발목살.....107
양고기 다리살.....108
겨자와 허브 껍질을 곁들인 양고기 안심살.....109
미트로프.....110
소고기 조림.....111
소고기 등심살/살코기 구이.....112

구운 햄.....113
로크포르치즈 소스를 곁들인 돼지고기 살코기.....114
돼지고기 앙 크루트.....115
오렌지를 곁들인 오리고기.....116
치킨.....117
가지를 곁들인 매운 닭가슴살.....118
겨자 크림소스를 곁들인 닭고기.....120
속을 채워넣은 칠면조고기.....121
속을 채워넣은 칠면조고기 가슴살.....122
처트니를 곁들인 칠면조고기 다리살.....123
토끼고기의 뒷다리살.....124
토끼고기의 안심살.....125
겨자 소스를 곁들인 토끼고기.....126
사슴고기의 안심살.....127

채소와 사이드디쉬.....128
속을 채운 가지.....130
통감자구이.....131
겨자 소스를 곁들인 콜리플라워.....132
토마토와 빵가루를 버무린 강낭콩.....133
치커리 그라탕.....134
뇨끼.....135
스패츨 그라탕.....136
소스를 곁들인 오이 샐러드.....137
감자 치즈 베이크.....138
콜라비와 냉이를 넣은 그라탕.....139
방울양배추 그라탕.....140
구운 감자.....141
스페인콩볶음.....142
토마토리조또.....144
호박 구이.....145

소스와 처트니.....146
빨간 피망과 칠리 소스.....146
망고 처트니.....147
자두 처트니.....148
쿠르제트 오렌지 처트니.....149

차례

짭짜름한 스낵.....150
요거트를 넣은 플랫 브레드(난).....151
짭짜름한 치즈 비스킷.....152
햄치즈머핀.....153
다양한 피자.....154
구운 바게뜨.....156
돌돌말린 피자.....158
맵게 볶은 견과류.....159

디저트.....160
레드베리 콤포트.....161
과일 크럼블.....162
쿠아르크 수플레.....163
딸기 마블링이 있는 디저트.....164
브레드 버터 푸딩.....165
레몬 무스.....166

음료수.....167
오렌지 커피.....168
아이스 모카.....169

잼과 저장식품.....170
복숭아 잼.....171
자두 콤포트.....172
체리 바닐라 설탕조림.....173

독자분들께

가족들이 한자리에 모일 때 식탁에 둘러앉을 때가 많고, 사람들이 친구나 연인을 만날 때는 그 중심에 음식이 있기 마련입니다.

우리는 독자분들이 좋은 음식을 만끽하는 것에 기여하고 있음을 영광이라고 생각합니다. 매일, 밀레 테스트 키친에 지식, 호기심, 일상과 특별한 것이 모여들 것입니다.

이 쿡북은 밀레의 경험, 열정, 그리고 새로운 음식을 맛보는 기쁨의 결정체입니다. 밀레는 매우 성공적이고 창의적인 레시피를 개발하였습니다. 독자들께서 요리를 즐기는 만큼 결과에도 만족하시길 기원합니다.

만일 질문이나 코멘트, 요청 사항이 있으시다면 쿡북의 뒷장에 있는 전화번호로 연락하시기 바랍니다.

행복한 요리

밀레 테스트 키친

프로그램

레시피에 다양한 오븐 프로그램을 활용하세요.
모델에 따라 콤비 오븐이 쿡북에 수록되어있는 레시피에 사용되지 않는 프로그램이나 특수 프로그램을 지원합니다.
프로그램 사용에 대한 정보는 제품 설치 및 사용설명서를 참조하시기 바랍니다.

오토프로그램Auto

모델에 따라 콤비 오븐이 다양한 종류의 오토프로그램을 지원합니다.
오토프로그램Auto의 하위 메뉴에서 확인할 수 있습니다.
만일 레시피에 적혀있는 오토프로그램을 사용자의 콤비 오븐이 지원하지 않더라도, 대체할 수 있는 설정을 사용하여 모든 요리를 만들 수 있습니다.

온도감지봉

모델에 따라 온도감지봉이 오븐과 함께 제공됩니다
온도감지봉 사용에 대한 더 자세한 정보는 제품 설치 및 사용설명서를 참조하시기 바랍니다.
만일 사용자의 오븐에 온도감지봉이 없다면 다른 설정을 사용하세요.

용기

기능에 따라 반드시 전자레인지에 사용할 수 있어야 하고 내열성을 가진 용기를 사용해야 합니다. 제품 설치 및 사용설명서에 나와있는 콤비 오븐에 적합한 용기에 대한 안내사항을 따르시기 바랍니다.

온도

온도는 섭씨(°C)로 표시됩니다.
일반적 기준에 따라 주어진 범위에서 가장 낮은 온도를 선택하세요.
조리하는 음식이나 양, 조리 정도에 맞추기 위해 온도를 올리거나 내려야 할 수도 있습니다.
올바르게 조리된 음식을 먹어야 건강을 지킬 수 있습니다.
케이크, 피자, 칩이 노릇노릇해질때까지 구워야합니다. 너무 태우지 마세요.

조리시간

조리시간은 분으로 표시됩니다.
주어진 범위에서 가장 짧은 시간을 선택해서 조리하는게 가장 좋습니다.

선반 높이

가장 낮은 선반부터 번호로 매겨져 있습니다.

1 = 가장 낮은 선반
2 = 중간 선반
3 = 가장 높은 선반

예열

대부분의 음식은 예열하지 않은 오븐에 넣어도 됩니다. 가열 단계에서 발생한 열기로 조리할 수 있습니다.
만일 예열이 필요하다면 레시피에 나와있는 설정대로 하시면 됩니다.
예열에 필요한 시간은 전체 조리 시간에 포함되지 않습니다.
하지만 오토프로그램Auto의 경우 예열 시간이 프로그램 시간에 포함되어 있습니다.

가열 단계/급속 가열

일부 프로그램에서는 100 °C 이상의 온도가 설정되면 가능한 빠르게 온도에 도달하기 위해 모든 히터가 켜집니다.
가열단계 도중에 급속 가열이라는 메시지가 디스플레이에 표시됩니다.
만일 급속가열을 꺼야하는 레시피라면, 레시피에 이 설정에 대해 언급을 할 것입니다.
모델에 따라 "가열 단계-보통"이나 "급속 가열-끄기"를 선택하세요.

질량과 무게

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

실용적인 팁

음식	질량/무게	출력 [W]	조리시간 [분]	안내
버터/마가린 녹이기	100 g	450	1–2	뚜껑을 덮지 마세요.
초콜릿 녹이기	100 g	450	2–3	뚜껑을 덮지 마세요. 녹이는 도중에 저어주세요.
젤라틴 녹이기	1개 + 물 5 tbsp	450	0:15–0:20	뚜껑을 덮지 마세요. 녹이는 도중에 저어주세요.
플랜 토핑/젤리 글레이즈 준비하기	1개 + 액체 250 ml	450	4–5	뚜껑을 덮지 마세요. 조리 도중에 저어주세요.
도우 부풀리기	밀가루 100 g 밀가루 500 g	80 80	5–7 8–10	뚜껑을 덮으세요. 뚜껑을 덮으세요.
아몬드 열처리	100 g	850	1–2	물을 조금 넣고 뚜껑을 덮어서 가열하세요.
팝콘	팝콘 1 tbsp (20 g)	850	5–7	1 L 짜리 용기에 팝콘을 넣고 뚜껑을 덮어서 조리한 뒤 설탕이나 소금을 뿌리세요.
전자레인지 팝콘	약 100 g	🍿	최대 4	자리를 비우지 마세요.
감귤류의 과일 템퍼링	150 g	150	1–2	쟁반에 놓고 뚜껑을 덮지 마세요.
꿀 재결정하기	500 g	150	2–3	뚜껑을 연 병에 넣어서 가열하세요. 가열 도중에 저어주세요.
샐러드 드레싱에 쓸 기름	120 ml	150	1–2	뚜껑을 연 병에 넣어서 낮은 온도로 가열하세요.

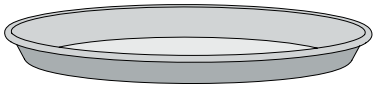
음식	질량/무게	출력 [W]	조리시간 [분]	안내
베이컨	100 g	850	2–3	키친 페이퍼 위에 올리세요. 뚜껑을 덮지 마세요.
고기 양념하기	1000 g	150	15–20	뚜껑이 있는 용기에서 양념을 하고, 조리 도중에 뒤집어주세요.
아이스크림 부드럽게 하기	500 g	150	2	전자레인지에 아이스크림 용기의 뚜껑을 연 채로 넣으세요.
말린 과일	250 g	80	20	물을 조금 넣으세요. 뚜껑을 덮지 마세요.
포리지	우유 250 ml + 포리지 오트밀 4 tbsp	850 + 150	2–3 + 2–3	뚜껑이 있는 볼에 우유를 데우세요. 오트밀을 넣으면서 저어주세요.
토마토 껍질 벗기기	토마토 3개	450	7–8	토마토의 윗부분을 십자로 자르고 뚜껑을 덮은 뒤 물을 넣어서 가열하세요. 껍질이 쉽게 벗겨집니다. 토마토가 매우 뜨거울 수 있으니 주의하세요.
롤빵 해동 베이킹	2개	150 그릴 Level 3	1–2 3–4	트레이 위에 놓으세요. 뚜껑을 덮지 말고 해동 중에 뒤집어주세요.
eierstich 만들기	달걀 2개에서 150 g크림 4 tbsp, 소금과 간 넛맥	450	3–4	달걀, 크림, 소금, 넛맥를 함께 휘저으세요. 뚜껑을 덮고 조리하세요.
딸기잼	딸기 300 g, 잼 설탕 300 g	850	7–9	과일과 설탕을 깊은 용기에 넣고 섞은 뒤 뚜껑을 덮고 조리하세요.

밀레의 순정 액세서리는 오븐이 최상의 결과를 내는 것을 도와줍니다.

밀레 액세서리는 밀레 기기에 사용하기 위해 특별히 만들어졌고 밀레의 엄격한 기준으로 테스트되었습니다.

모든 제품은 인터넷 www.mieleshop.co.kr 이나 밀레 판매점을 통해 구매할 수 있습니다.

원형 베이킹 용기 HBF 27-1



피자, 이스트 반죽으로 만드는 얇은 케이크, 타르트, 디저트, 납작한 빵, 냉동 케이크나 냉동 피자를 조리할 때 사용할 수 있습니다.

표면은 퍼펙트클린 처리되어 있어서 베이킹용 양피지를 깔거나 기름칠을 할 필요가 적습니다.
또한 이 표면은 칼이나 긁힘에 매우 강합니다.

원형 용기는 트레이나 유리 쟁반에 놓을 수 있습니다.
전자레인지 프로그램에는 사용하지 마세요.

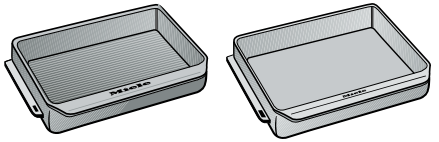
HUB 오븐용 깊은 용기와 HBD 오븐용 깊은 용기 뚜껑

밀레 오븐용 깊은 용기는 베이킹, 스튜, 그라탕, 파스타, 수프, 캐서롤, 로스팅, 룰라데를 만드는데 사용할 수 있습니다. 더 큰 용기는 거위와 작은 오리를 통채로 넣을 수 있습니다.

이 용기는 들러붙지 않는 코팅이 되어 있어서 조리할 때 드는 기름의 양이 적고 세척이 쉽고 빠릅니다.

이 용기는 22 cm 깊이와 35 cm 깊이가 있습니다. 가로와 세로길이는 같습니다.

HUB 61-22/ HUB 62-22*



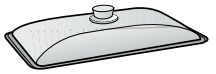
HUB 61-35

* 인덕션 호브에 사용 가능

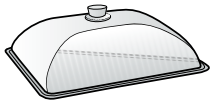
용기를 선반 1단에서 트레이와 함께 사용하세요.

오븐용 깊은 용기의 뚜껑은 고품질의 열내구성 스테인레스 스틸을 사용하였습니다. 두 용기에 모두 사용 가능합니다.

HBD 60-22



HBD 60-35



오븐용 깊은 용기 HUB 61-35는 뚜껑과 사용할 수 없습니다. 두 물체의 높이가 오븐 선반의 높이보다 높습니다.

이 용기와 뚜껑을 전자레인지 프로그램에 사용하지 마세요.

밀레 순정 관리용품

밀레는 사용자들이 밀레 기기를 이용하면서 최상의 결과를 얻고 좋은 상태를 오랫동안 유지하도록 밀레 오븐 클리너처럼 다양한 종류의 세제와 관리용품을 개발하고 테스트하였습니다.

밀레 오븐 클리너

밀레 오븐 클리너는 최적의 세척 결과를 보장하면서 지우기 힘든 오염 물질을 제거하는데 적합합니다. 젤 형식은 수직 공간을 세척할 수도 있고, 지우기 힘든 탄 자국도 해결할 수 있습니다. 특히 이 오븐 클리너를 이용하여 퍼펙트클린 표면을 쉽고 빠르게 세척할 수 있습니다.

요리 팁과 일반정보

케이크를 구울 때, 레시피에 주어진 가장 짧은 시간이 지난 후 케이크의 중앙에 꼬챙이를 넣어서 케이크가 익었는지 확인하세요. 만일 꼬챙이가 깨긋하다면 케이크가 익은 것이고, 반죽이 묻어 나온다면 더 익혀야 합니다.

익은 케이크를 꺼내기 전에 약 10분 정도 용기 안에 두세요.
가장자리를 칼로 빙 두른 뒤 용기를 부드럽게 치세요. 만일 케이크가 여전히 들러붙어있다면 용기 위에 젖은 천을 놓으세요. 수분 때문에 용기에서 케이크가 떨어집니다.

반죽을 너무 오랫동안 휘젓거나 너무 많은 물을 넣으면 반죽이 너무 많이 부풀어서 조리시간이 끝난 뒤 무너집니다.

달걀이나 기름같은 케이크 반죽의 재료는 약 20 °C의 균일한 온도에서 보관해야 합니다.

패스트리를 만들 때는 차가운 버터를 이용하세요. 매끈한 반죽을 만들 수 있습니다.

스폰지 케이크 반죽은 즉시 구워야 합니다. 케이크(gateau)를 만들려면 하루 전에 미리 구우세요. 층을 쉽게 나눌 수 있습니다. 스위스롤은 구운 뒤 바로 꺼내서 젖은 행주나나 설탕을 뿌놓은 행주에 놓은 뒤 행주를 이용해서 말아주세요.

콤비 프로그램(전자레인지 + 팬 플러스)에서 베이킹을 한다면 시작할 때 전자레인지 출력을 선택해야 합니다. 80 W나 최대 150 W까지 선택할 수 있습니다.

콤비 프로그램에는 다양한 종류의 베이킹 용기를 사용할 수 있습니다. 내열성의 유리, 세라믹, 플라스틱, 부드러운 플라스틱과 금속을 사용할 수 있습니다. 금속 용기는 가끔 불꽃을 내기도 합니다. 이런 경우에는 트레이의 다른 위치에 놓거나 유리 쟁반에 놓아보세요. 만일 그래도 불꽃이 생기거나 갈라지는 소리가 들린다면 그 용기는 사용하기에 적합하지 않습니다.

아마레토 아몬드 케이크

12인분

재료
달걀 노른자 4개
레몬 1개의 껍질
바닐라빈 1개
흰설탕 100 g
달걀 흰자 4개
(일반적인) 밀가루 50 g
베이킹 파우더 1 1/2 tsp
표백하지 않은 아몬드 간 것 100 g
아마레토 10 tbsp

토핑
가루 설탕 50 g
아마레토 2 tbsp

토핑
다진 아몬드 40 g

만들기

달걀 노른자, 바닐라빈, 레몬 껍질과 흰설탕이 크림처럼 될 때까지 함께 섞어주세요. 단단해질때까지 섞은 흰자를 넣어 부드럽게 섞으세요. 베이킹 파우더와 밀가루를 체로 거른 뒤 간 아몬드를 넣고 앞의 반죽에 넣어 부드럽게 섞으세요.

Ø 26 cm의 제빵용 틀에 기름을 바르고 밀가루를 뿌린 뒤 반죽을 부어주세요. 반죽을 평평하게 한 뒤 노릇해질 때까지 구우세요.

그런 다음 아마레토를 골고루 뿌린 뒤 식히세요.

토핑을 만들기 위해 가루 설탕을 아마레토와 섞고 케이크 귀에 골고루 뿌려주세요.

다진 아몬드를 팬에서 살짝 구워서 말린 뒤 토핑 위에 뿌려주세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30–40분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30–40분

사과 피라미드

8개

재료
퍼프 패스트리 300 g
사과 1-2개를 잘게 다진 것
마지팬 30 g을 잘게 썬 것
거칠게 다진 헤이즐넛 30 g
럼에 절여진 건포도 30g
설탕과 시나몬을 섞은 것 2 tbsp

글레이즈용
달걀 흰자 1개
달걀 노른자 1개
우유 1 tbsp

만들기

밀가루를 뿌린 조리대에서 패스트리를 말고 8조각으로 자르세요. (한 조각이 약 15 x 15 cm)

사과와 마지팬을 헤이즐넛, 건포도와 함께 패스트리 위에 골고루 펼치세요. 설탕과 시나몬 섞은 것을 뿌리세요.

패스트리의 가장자리에 달걀 흰 자를 묻히고 코너를 접어서 피라미드모양을 만드세요. 동시에 가장자리를 꼬집어서 봉인하여 주세요.

유리 쟁반을 차가운 물에 헹군 뒤 사과 피라미드를 트레이에 놓으세요. 우유와 휘저은 달걀 노른자를 바르고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단가열
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-25분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 18-25분

팁
사과 피라미드는 신 사과로 만들 때 가장 맛있습니다.

사과 타르트

12인분

재료
밀가루 200 g
버터 100 g
흰설탕 60 g
소금 한 꼬집
달걀 1개

토핑
껍질 벗겨서 얇게 썬 사과 600 g

카라멜
흰설탕 100 g
사과즙 20 ml
레몬 1/2개의 즙

더스팅
가루 설탕

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 플랜 용기(Ø 26 cm)에 넣으세요. 사과 슬라이스를 반죽 위에 원하는 만큼 쌓으세요.

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

조리가 끝난 뒤 식힌 다음 가루 설탕을 뿌려주세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

팁
카라멜 대신 다음 재료로 만든 것을 사용할 수 있습니다.
생크림 150 g, 달걀 2개, 바닐라 슈가 3 tsp, 가루 설탕 1 tbsp
골고루 섞어서 사과 위에 부으세요.
조리시간을 약 10분정도 늘리세요.

사과 스폰지케이크

12인분

재료
버터 150 g
흰설탕 150 g
바닐라 슈가 3 tsp
달걀 3개
레몬 1/2개 즙
(일반적인)밀가루 150 g
베이킹 파우더 1/2 tsp

토핑
사과 750 g

더스팅과 글레이징
가루 설탕이나 살구 잼

만들기

버터, 흰설탕, 바닐라슈가를 크림화 시킨 것을 달걀을 하나씩 넣어 섞으세요.

베이킹 파우더와 밀가루를 함께 체에 내린 뒤 크림화된 반죽과 레몬 즙을 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. 노릇해질때까지 구우세요.

상온까지 식힌 다음 가루 설탕을 뿌리거나 상단에 살구 잼을 조금 펴바르세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-케이크/사과 스폰지케이크
조리시간 : 약 60분

대체 설정
프로그램 : 팬플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 80 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

팁
사과를 작은 조각으로 잘라서 케이크 반죽에 부드럽게 섞어도 됩니다. 케이크에 사워 체리나 블루베리, 살구 500 g을 넣어도 맛있습니다.

사과 파이

12인분

재료
밀가루 300 g
베이킹 파우더 1/2 tsp
버터 200 g
흰설탕 100 g
바닐라슈가 3 tsp
달걀 1개

토핑
사과 1000g
건포도 50 g
흰설탕 50 g
게피 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 가장자리를 2 cm 올리세요. 상하단 가열을 사용한다면 블라인드 베이킹 해주세요. (강력 굽기나 오토프로그램을 사용할 때는 필요 없음)

껍질을 벗기고 4등분한 뒤 중심을 파낸 사과를 깍둑썰기 하세요. 소스팬에 건포도, 설탕, 시나몬와 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
프로그램 : 오토 프로그램-케이크/사과 파이
조리시간 : 약 75분

대체 설정
프로그램 : 강력 굽기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 60-70분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간
블라인드 베이킹 : 20-25분 + 예열
조리시간 : 30-35분

헤이즐넛 브리틀이 들어간 사과 슈트로이젤

12인분

재료
녹은 버터 200 g
밀가루 350 g
베이킹 파우더 1 tsp
흰설탕 150 g
바닐라 슈가 3 tsp
헤이즐넛 브리틀 60 g

토핑
그라니 스미스같은 신 사과 1000 g
흰설탕 50 g
레몬 1개의 껍질
레몬 1개의 즙

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 깍둑썰기 하세요. 설탕과 레몬 껍질, 레몬 즙과 섞고 슈터로이젤 반죽 위에 놓으세요. 슈트로이젤과 브리틀을 섞은 반죽을 그 위에 뿌리고 구워주세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-케이크/사과 슈트로이젤
조리시간 : 약 63분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 65-75분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

사과 시나몬케이크

16인분

재료
부드러워진 버터 225 g
흰설탕 200 g
달걀 4개
밀가루 450 g
베이킹 파우더 5 tsp
시나몬 1 tbsp
껍질을 벗겨서 얇게 썬 사과 600 g
크랜베리 150 g

케이크 용기에 바를 것
버터
빵가루

만들기

버터가 크림화될때까지 휘저어주고 설탕과 달걀 조금을 동시에 넣어주세요. 밀가루왕 시나몬, 베이킹 파우더를 함께 체에 내린 뒤 반죽에 부드럽게 섞으세요.

그런 다음 사과와 크랜베리를 반죽에 부드럽게 섞으세요.

원형 용기에 반죽을 넣고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬플러스
출력/온도 : 80 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

살구 슈트로이젤 케이크

20인분

재료
쿠아르크 200 g
우유 6 tbsp
기름 8 tbsp
달걀 1개
흰설탕 100 g
바닐라 슈가 3 tsp
소금 한 꼬집
밀가루 400 g
베이킹 파우더 6 tsp

토핑
말린 살구 2통(하나에 약 800 g)

슈트로이젤
밀가루 200 g
흰설탕 125 g
바닐라 슈가 3 tsp
깍둑썬 버터 125 g
시나문 1/2 tsp

만들기

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

유리쟁반 위에 반죽을 밀어서 펴고 그 위에 살구를 놓으세요.

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

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 30-40분

대체 설정
프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 35-45 분

팁
이 케이크는 자두나 사워 체리, 구스베리로도 만들 수 있습니다.

아몬드 토핑이 있는 배 케이크

16인분

재료
밀가루 375 g
흰설탕 100 g
바닐라 슈가 6 tsp
버터 200 g
달걀 1개

토핑
배 3통(하나에 약 460 g)

생크림 450 g
옥수수가루 2 tbsp
달걀 3개
흰설탕 50 g
바닐라슈가 6 tsp
시나몬 1 1/2 tsp
얇게 저민 아몬드 30 g

만들기

밀가루, 흰설탕. 바닐라 슈가, 버터, 계란을 섞고 매끈하게 반죽해주세요. 유리 쟁반에 반죽을 밀어주세요.

배를 잘 말리세요. 만일 신선한 배를 사용한다면 배를 짧게 끓이세요. 1 cm 두께로 자른 뒤 밀어둔 반죽 위에 골고루 놓으세요.

생크림, 옥수수가루, 달걀, 설탕, 바닐라 슈가, 시나몬을 섞고 배 위에 부으세요.

얇게 저민 아몬드를 뿌린 뒤 노릇해질 때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 강력 굽기
온도 : 170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 50-60분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 55-65분

프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 160 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 45-55분

케이크(갸또)

16인분

기본 반죽
달걀 흰자 4개
뜨거운 물 4 tbsp
흰설탕 175 g
달걀 노른자 4개
밀가루 200 g
베이킹 파우더 2 tsp

고급 반죽
달걀 흰자 6개
흰설탕 180 g
바닐라 슈가 3 tsp
달걀 노른자 6개
밀가루 90 g
옥수수가루 90 g

만들기

달걀 흰자와 뜨거운 물이 뻑뻑해질때까지 휘저으세요. 흰설탕을 천천히 넣으면서 젓고 휘저은 달걀 노른자를 부드럽게 섞어주세요.
베이킹 파우더와 밀가루(혹은 베이킹 파우더 없이 옥수수가루만)를 체에 내리고 달걀 흰자 반죽에 부드럽게 섞으세요.

베이킹 용기(Ø 26 cm)에 기름을 살짝 바르고 베이킹용 양피지를 깔아주세요. 반죽을 용기에 넣고 노릇해질때까지 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
프로그램 : 오토프로그램-케이크-갸또-달걀 4개 또는 달걀 5-6개
- 약 29분 (기본 반죽)
- 약 45분 (고급 반죽)

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
급속가열 : 끄기
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
지속시간 :
- 기본 반죽 : 20-25분 + 예열
- 고급 반죽 : 35-40분 + 예열

프로그램 : 팬플러스
급속가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
지속시간 :
- 기본 반죽 : 30-35분
- 고급 반죽 : 40-50분

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

Ⅰ. 쿠아르크 필링

재료
쿠아르크 500 g
흰설탕 100 g
우유 100 ml
바닐라슈가 3 tsp
레몬 1개의 즙
흰 젤라틴 12장
더블 크림 500 ml

더스팅
가루 설탕

필링 만들기

쿠아르크를 설탕, 우유, 바닐라슈가, 레몬즙과 섞으세요. 젤라틴을 차가운 물에 담근 뒤 물을 짜내고 전자레인지에 450 W로 20초간 돌리거나 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.

갸또의 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 사워체리나 살구 또는 밀감 조각 약 300 g을 쿠아르크 반죽에 넣으세요.

Ⅱ. 카푸치노 필링

재료
다크 초콜릿 100 g
흰 젤라틴 6장
에스프레소 80 ml
더블 크림 500 ml
바닐라 슈가 6 tsp
커피 리큐어 80 ml
코코아 가루 1 tbsp

더스팅
코코아 가루

필링 만들기

초콜릿을 녹이고 딱닥해질때까지 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 tbsp를 넣으세요. 남은 크림 반죽을 반으로 나누고 바닐라 슈가를 한 쪽에 넣고 다른 한 쪽에는 초콜릿과 코코아를 넣으세요.

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

버터 케이크

20인분

재료
신선한 이스트 30 g
미지근한 우유 150–200 ml
밀가루 400 g
흰설탕 50 g
소금 한 꼬집
버터 40 g
달걀 노른자 1개

토핑
버터 125 g
얇게저민 아몬드 150 g
흰설탕 100 g
바닐라 슈가 3 tsp

만들기

밀가루, 버터, 이스트 간 것, 흰 설탕, 소금, 달걀 노른자를 볼에 넣으세요. 우유를 충분히 넣고 반죽 갈고리를 사용하여 섞어서 부드럽고 벨벳같은 도우를 만드세요.

반죽을 부풀리기 위해 상온에 약 20분정도 두세요. 두드린 뒤 기름을 바른 유리 쟁반에 밀어서 펴고 또 20분정도 기다리세요. 도우가 부풀면 윗부분에 손가락으로 자국을 만드세요.

토핑을 만들기 위해 버터, 바닐라 슈가, 설탕의 반을 섞으세요. 두 차숟가락을 이용해서 아까 만든 자국에 섞은 것을 조금씩 떨어뜨리세요. 남은 설탕과 얇게 저민 아몬드를 상단에 뿌려주세요.

오토프로그램 사용 : 케익을 오븐에 넣은 뒤 오토프로그램을 시작하세요.

다른 프로그램 사용 : 10분간 반죽이 부푼 뒤에 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-케이크/버터케이크/유리쟁반
조리시간 : 약 28분

대체 설정
프로그램 : 상하단가열
급속가열 : 끄기
온도 : 160–180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20–25분 + 예열

프로그램 : 팬 플러스
급속가열 : 끄기
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 25–30분

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.

버터 비스킷

40개

재료
부드러운 버터 150 g
설탕 140 g
달걀 1/2
레몬 1개의 껍질
밀가루 180 g

글레이징
달걀 남은 것

만들기

버터와 설탕을 크림화될때가지 휘저으세요. 달걀을 휘젓고 반죽에 절반을 넣어서 섞은 뒤 밀가루와 레몬 껍질을 넣으세요.

반죽을 쟁반의 2/3 정도로 펴세요. 남은 달걀을 바르고 노릇해질때까지 구우세요.

매우 바삭하므로 부서지지 않도록 조심하면서 다이아몬드 모양으로 자르세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 10–18분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20–25분

카푸치노 크럼블 조각케이크

16인분

재료
녹은 버터 350 g
강력분 500 g
흰설탕 250 g
바닐라 슈가 3 tsp
소금 한 꼬집
베이킹 파우더 2 tsp

토핑
녹은 버터 25 g
쿠아르크 500 g
흰 설탕 150 g
바닐라 슈가 3 tsp
인스턴트 카푸치노 가루 6 tsp
아몬드 리큐어 3 tbsp
옥수수가루 1 tbsp
달걀 흰자 6개

만들기

밀가루, 흰설탕, 바닐라 슈가, 베이킹 파우더와 소금을 섞으세요. 버터를 넣고 크럼블 반죽을 만들기 위해 함께 비벼주세요.

반죽의 2/3 정도를 기름을 바른 유리 쟁반에 옮기고 밀방망이을 이용해서 매끈한 반죽이 되도록 밀어주세요.

버터, 쿠아르크. 달걀 노른자, 바닐라 슈가, 카푸치노 가루, 리큐어, 옥수수 가루로 필링을 만드세요. 달걀 흰자가 딱딱해질때까지 휘저으세요.

그런 다음 쿠아르크 혼합물에 부드럽게 섞으세요. 패스트리 베이스에 펴바르세요.

남은 크럼블 믹스를 쿠아르크 혼합물 위에 펴바른 뒤에 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-케이크/슈트로이젤 케이크/필링 있음
조리시간 : 약 50분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 45-55분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 170-190 °C
급속 가열 : 끄기
선반 높이 : 2
조리시간 : 45-55분

에스프레소 조각케이크

20인분

재료
부드러운 버터 250 g
흰설탕 180 g
바닐라 슈가 6 tsp
달걀 4개
밀가루 150 g
베이킹 파우더 1 tsp
데스프레소 커피 100 ml 나 인스턴트
에스프레소 가루 2 tsp
초콜릿 드롭 100 g
헤이즐넛 간 것 100 g

토핑
가루 설탕 200 g
에스프레소 4 tbsp
커피, 모카나 위스키 리큐어 2 tbsp

만들기

버터가 크림화될때까지 휘저으면서 설탕, 바닐라 슈가, 달걀을 천천히 번갈아 넣어주세요. 밀가루와 베이킹 파우더를 체에 내리고 에스프레소나 에스프레소 가루, 견과류에 부드럽게 섞으세요. 마지막으로 초콜릿 드롭과 섞으세요.

유리 쟁반에 반죽을 펴고 노릇해질때가지 구우세요.

가루 설탕과 에스프레소, 리큐어를 매끈해질때까지 섞은 뒤 따뜻할 때 케이크 위에 펴바르세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 25-30분

대체 설정
프로그램 : 상하단가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-25분 + 오븐

플랫 브레드(난)

재료
신선한 이스트 1큐브(42 g)
미지근한 물이나 버터우유 200–220 ml 또는 천연 요거트 280 g
강력분 375 g
소금 1/2 tsp
기름 2 tbsp

드리즐링
기름 2–3 tbsp

만들기

이스트를 미지근한 물이나 버터우유 또는 요거트에 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 기름을 넣고 매끈해질 때까지 3–4분간 반죽하세요.

약 20분간 반죽이 부풀도록 놔둔 뒤 두드려서 납작하게 하거나 플랫 브레드 틀(Ø 30 cm)에 밀어서 펴세요. 기름을 바른 유리 쟁반이나 밀레 원형 베이킹 용기에 빵을 놓고 기름을 바른 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램–빵/플랫브레드/홈메이드
조리시간 : 48분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30–35분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180–200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25–30분 + 예열

팁
- 플랫 브레드 반죽이 부푼 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.
- 플랫브레드를 굽기 전에 참깨를 뿌릴 수도 있습니다.
- 플랫브레드는 수평으로 잘라서 안을 채워먹으면 맛있습니다. 크림치즈, 양배추, 토마토 자른 것, 원형으로 자른 양파, 오이를 자른 빵 사이에 넣어 챠지키와 함께 먹으세요. (잘게 간 오이 500 g, 천연 요거트 250 g, 사워 크림 250 g, 잘게 썬 마늘 한 쪽, 올리브 오일 2 tbsp, 오이와 후추를 함께 섞은 것)

레몬 로프

10인분

재료
부드러운 버터 225 g
흰설탕 225 g
달걀 4개
레몬 2개의 껍질 간 것
밀가루 225 g
베이킹 파우더 2 tsp

세로 25 cm의 유리 베이킹 용기 1개

토핑
레몬 2개의 즙
흰설탕 90 g

만들기

베이킹 용기에 기름을 바른 뒤 양피지를 깔아주세요.

버터와 설탕이 크림화될때까지 휘저으세요. 천천히 달걀에 넣어서 저어주세요.

밀가루와 베이킹 파우더를 체에 내리고 레몬 껍질과 부드럽게 섞어주세요.

베이킹 용기에 반죽을 붓고 숟가락 뒷면으로 평평하게 만든 다음 예열한 오븐의 유리 쟁반 위에 놓으세요. 노릇해질때까지 구우세요.

레몬 즙과 설탕을 섞어서 두꺼운 글레이즈를 만드세요.

케이크가 따뜻할 때 나무 꼬챙이로 여러번 찌르고 글레이즈를 바르세요. 유리 용기를 식히세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램–케이크/레몬 로프
조리시간 : 약 35분

대체 설정
예열 :
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160 °C

1단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 80 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20분

2단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

윗면에 자두를 올린 푸딩

10인분

토핑
자두 6개
설탕에 조린 생강 2조각
설탕에 조린 생강의 시럽 4 tbsp

카라멜 소스
노란 설탕 150 g
버터 60 g
더블크림 150 ml

케이크 재료
밀가루 1 75 g
베이킹 파우더 2 tsp
버터 150 g
노란 설탕 125 g
큰 달걀 2개
우유 2 tbsp
간 생강 1/2 tbsp
혼합한 향신료 1/2 tsp

만들기

자두를 씻어서 씨를 제거한 뒤 잘게 썰어 주세요.

카라멜 소스를 만들기 위해서 노란 설탕, 버터, 크림을 팬에 넣고 끓인 다음 2분 더 뭉근히 끓여주세요. 볼에 붓고 식히세요.

설탕에 조린 생강작은 조각으로 다져 주세요.

전자레인지에 사용할 수 있는 플랜 용기(Ø 25 cm)에 기름을 바르고 베이킹용 양피지를 깔아주세요. 베이스 위에 카라멜 소스 8 tbsp를 펴바른 뒤 자두와 설탕에 조린 생강과 시럽을 골고루 놓으세요.

케이크를 만들기 위해, 밀가루와 베이킹 파우더를 함께 체에 내리세요. 설탕과 버터를 크림화될때까지 휘젓고 달걀, 밀가루, 우유, 향신료에 번갈아 가면서 저어주세요.

자두 위에 반죽을 펴고 숟가락의 뒷면으로 평평하게 만들어서 노릇하게 구워주세요.

따뜻할 때 케이크를 꺼내서 남은 카라멜 소스를 부어주세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-케이크/윗면에 자두를 올린 푸딩
조리시간 : 약 35분

대체 설정
예열 :
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170 °C

1단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 80 W + 170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 15분

2단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

팁
혼합한 향신료는 아래의 간 향신료를 섞어주세요.
고수 4 tsp, 게피 4 tsp, 올스파이스 1 tsp, 넛맥 4 tsp, 생강 2 tsp, 정향 1 tsp

진저브레드

50개

재료
밀가루 250 g
베이킹 파우더 1/2 tsp
부드러운 버터 170 g
흰 설탕 120 g
바닐라 슈가 3 tsp
오렌지 1개의 껍질
생강 간 것 1/2 tsp

토핑
살구잼 75 g
설탕에 조린 생강을 잘게 자른 것 75 g

만들기

밀가루, 베이킹 파우더, 버터, 흰 설탕, 바닐라 슈가, 오렌지 껍질, 설탕에 조린 생강을 반죽갈고리로 섞어서 크럼블 반죽을 만드세요.

크럼블 반죽의 절반을 치대서 매끄러운 반죽으로 만들고 밀방망이로 펴서 유리 쟁반의 2/3정도로 베이스를 만드세요.

살구 잼을 바르고 생강을 올린 다음 남은 크럼블을 뿌리세요. 노릇해질때까지 구우세요.

따뜻할 때 2 x 4 cm 크기로 자르세요.

권장 온도
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 25–30분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 15–25분 + 예열

팁
살구 잼과 생강을 빼면 기본적인 크럼블 조각을 만들 수 있습니다.

구겔후프

16인분

재료
버터 60 g
흰설탕 50 g
달걀 1개
신선한 이스트 1/2 큐브
미지근한 우유 375 ml
레몬 반개의 껍질
소금 한 꼬집
강력분 500 g
건포도 50 g

더스팅
가루 설탕

만들기

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

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

오토프로그램 사용 : 오븐에 용기를 넣고 오토프로그램을 시작하세요.

다른 프로그램 사용 : 케이크 용기에 뚜껑을 덮고 상온에서 약 30분간 부푸는 것을 기다리세요. 혹은 상하단 가열을 35 °C에서 사용하여 약 15분간 반죽을 가열해 반죽의 크기를 두 배로 만드세요. 그런 다음 노릇해질때까지 구우세요.

베이킹이 끝난 뒤 케이크를 꺼내서 가루 설탕을 뿌려주세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-케이크/구겔후프
조리시간 : 약 60분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 50–60분

프로그램 : 상하단가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160–180 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 50–60분

헤페초프

16인분

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

글레이징
달걀 노른자 1개

토핑
굵은 정백당 30 g
얇게 저민 아몬드 50 g

만들기

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

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

반죽을 40 cm 길이로 민 것을 세 개 만드세요. 그런 다음 세 롤을 꼬아서 기름을 바른 유리 쟁반에 놓으세요.

달걀 노른자와 우유를 휘저은 것을 롤에 바르고 정백당과 아몬드를 뿌리세요.

오토프로그램 : 꼰 반죽을 오븐에 넣고 구우세요.

다른 프로그램 : 오븐에 꼰 반죽을 넣고 뚜껑을 덮은 뒤 상하단 가열을 35 °C에서 사용하여 15-20분간 반죽을 가열해서 부풀리세요. 그런 다음 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-케이크/헤페초프
조리시간 : 약 50분

대체 온도
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 35-45분

프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-40분

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.

견과류를 넣은 요거트빵

15인분

재료
밀가루 350 g
강력 통밀가루 150 g
소금 1 tsp
베이킹 파우더 2 tsp
소다 1 tsp
다진 견과류 80 g
해바라기씨 80 g
가벼운 식물성 기름 1 tbsp
사과 버터 1 tbsp
천연 요거트 200 g
우유 300 ml

토핑
해바라기씨

만들기

밀가루, 소금, 베이킹 파우더, 소다, 견과류, 해바라기씨를 섞으세요.

기름, 사과 버터, 요거트, 우유를 섞어서 밀가루 혼합과 반죽하고 기름을 바르고 양피지를 깐 로프 용기(30 cm 길이)에 넣으세요.

해바라기씨를 뿌리고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

대체 설정
프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

팁
사과버터 대신 당밀을 사용할 수 있습니다.

오렌지 요거트 시럽을 뿌린 케이크

6-8조각

재료
흰설탕 250 g
부드러운 버터 250 g
오렌지 1개의 껍질
달걀 4개
세몰리나 180 g
밀가루 150 g
소다 3 tsp
그리스 요거트 50 g

토핑
신선한 오렌지 즙 450 ml
흰설탕 250 g

만들기

달걀을 분리하세요. 버터, 설탕, 오렌지 껍질이 크림화될때까지 휘저은 뒤 달걀 노른자를 천천히 넣으세요. 밀가루, 베이킹파우더, 세몰리나, 소다를 요거트와 섞으세요.

달걀 흰자를 단단해질때까지 휘저은 뒤 반죽에 조심스럽게 섞으세요. 베이킹 용기(Ø 24 cm)에 반죽을 붓고 구우세요.

글레이징을 하기 위해 오렌지 즙과 설탕을 팬에서 끓인 뒤 약 5분간 낮은 온도에서 오렌지즙이 걸쭉해질때까지 뭉근하게 끓이세요.

케이크가 따뜻할 때 나무 꼬챙이로 케이크에 여러번 구멍을 뚫고 글레이즈를 골고루 발라 식히세요. 휘핑 크림과 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-케이크/오렌지&요거트 시럽 케이크
조리시간 : 약 30-40분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 80 W + 150 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-40분

식빵 틀로 식빵 굽기

12인분

재료
강력분 1 kg
신선한 이스트 1 큐브(42 g)
소금 2 tsp
흰설탕 4 tsp
녹은 버터 40 g
미지근한 우유 600-700 ml

글레이징
우유 3 tbsp

만들기

미지근한 우유 약간에 이스트를 넣어서 녹이세요. 밀가루, 소금, 흰설탕, 녹은 버터와 남은 우유를 섞어 매끈한 반죽을 만드세요.

도우를 큰 로프 용기(가로 15 cm)에 옮기세요. 덩어리의 중간을 1/2 cm 자른 뒤 우유를 바르세요.

반죽의 크기가 두 배가 될 때까지 상하단 가열을 사용하여 50 °C의 온도로 약 30분간 반죽을 부풀리세요. 그런 다음 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-빵/용기에서 식빵굽기
조리시간 : 약 60분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

치즈 케이크

12인분

재료
밀가루 200 g
베이킹 파우더 1 tsp
흰설탕 100 g
버터 100 g
달걀 1개

토핑
쿠아르크 1000 g
인스턴트 커스타드 가루 2팩
기름 4 tbsp
흰설탕 200 g
달걀 1개
우유 125 ml
더블크림 250 ml

만들기

작은 용기를 사용하면 토핑이 넘치기 때문에 Ø 28 cm 용기를 사용해야 합니다.

밀가루, 베이킹 파우더, 흰설탕, 버터, 달걀을 섞어서 매끄럽게 반죽하세요. 기름을 바른 베이킹 용기에 평평하게 펴고 가장자리에 테두리를 만드세요.

쿠아르크, 커스타드 가루, 기름, 설탕, 달걀과 우유를 섞으세요. 크림이 딱딱해질때까지 휘젓고 쿠아르크 반죽에 부드럽게 섞어주세요.

이것을 베이스에 골고루 펴바르고 구우세요.

베이킹이 끝난 후 잠시동안 케이크가 식도록 용기 안에 두세요.

권장 온도
프로그램 : 강력 굽기
온도 : 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 75-85분

대체 온도
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 75-85분

프로그램 : 상하단가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 75-85분

프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

체리 아몬드 케이크

12인분

재료
밀가루 150 g
베이킹 파우더 1 tsp
버터 100 g
설탕 50 g

토핑
아몬드 간 것 40 g

사워 체리 2병 (하나에 약 680 g)

필링
달걀 1개
흰설탕 70 g
바닐라 슈가 3 tsp
더블 크림 4 tbsp
옥수수가루 3 tbsp
아몬드 에센스 3방울
얇게 저민 아몬드 100 g

만들기

밀가루, 베이킹 파우더, 설탕, 버터를 섞고 매끄럽게 반죽하세요. 기름을 바른 베이킹 용기(Ø 26 cm)에 평평하게 펴고 가장자리에 2 cm 높이로 테두리를 만드세요.

편 반죽 전체에 포크로 구멍을 내고 간 아몬드를 뿌리세요. 체리를 잘 말려서 반죽 위에 놓으세요.

필링 재료를 모두 섞고 체리 위에 부은 다음 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

허브 치아바타

20인분

재료
미지근한 우유 125 ml
미지근한 물 125 ml
신선한 이스트 1/2 큐브(21 g)
강력분 475 g
소금 2 tsp
기름 1 tbsp

필링
양파 1개 잘게 썬 것
마늘 한쪽 잘게 썬 것
기름 1 tbsp
신선한 파슬리 다진 것 3 tbsp
신선한 딜 다진 것 3 tbsp
쪽파 다진 것 3 tbsp
신선한 바질 다진 것 3 tbsp
달걀 1개
생크림 1 tbsp
소금
후추

만들기

우유, 물, 부순 이스트를 섞으세요. 밀가루, 소금, 기름을 넣고 반죽 갈고리로 매끄럽고 부드러운 반죽을 만드세요. 상온에서 약 30분간 반죽이 부풀도록 하세요.

필링을 만들기 위해서, 양파와 마늘을 기름에 재빨리 튀기세요. 그런 다음 허브, 달걀, 생크림, 소금, 후추를 넣으세요.

반죽을 두드린 다음 30 x 40의 직사각형 모양으로 밀어 펴세요. 가장자리에 2 cm 정도 남겨두고 허브 섞은 것을 그 위에 펴바르세요.

반죽을 짧은 면을 따라 말아주세요. 기름을 바른 유리 쟁반에 옮기고 약 30분간 반죽이 부풀도록 기다리세요. 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-빵/바게뜨/홈메이드
조리시간 : 약 48분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-35분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-40 분

팁
플레인 치아바타를 만들려면 허브 필링을 생략하면 됩니다.

망고 코코넛 패스트리

16개

재료
물 250 ml
버터 50 g
소금 한 꼬집
밀가루 170 g
달걀 4개
베이킹 파우더 1 tsp

필링
익은 망고 1개
코코넛 우유 150 ml
흰 젤라틴 5장
더블 크림 400 ml
바닐라 슈가 6 tsp
흰설탕 40 g
코코넛 가루 2 tbsp

만들기

팬에 물, 버터, 소금을 넣고 끓이세요. 밀가루를 넣고 매끄러운 구 모양으로 반죽하세요. 팬의 바닥이 하얗게 변하면 도우를 팬에서 큰 볼로 옮기세요. 달걀을 반죽에 넣어 반짝거리는 뾰족한 모양이 생길때까지 휘저으세요. 마지막으로 베이킹 파우더를 넣고 저으세요.

유리 쟁반에 밀가루를 뿌린 뒤 티스푼 두 개를 이용해 반죽을 약 16개로 나누어 유리 쟁반에 올리세요. 노릇해질 때까지 구우세요.

따뜻할 때 슈 번을 가위를 이용해 가운데를 수평으로 자르세요. 아직 촉촉한 중심부분은 제거해서 버리세요. 속을 채우기 전에 번을 식히세요.

필링을 만들기 위해서, 망고의 껍질을 벗기세요. 씨를 제거하고 과육을 큐브 모양으로 잘라서 퓌레로 만드세요. 젤라틴은 젤라틴 팩에 쓰여진 대로 준비하여 소량의 따뜻한 코코넛 우유에 녹이세요. 그런 다음 남은 코코넛 우유를 넣고 망고 퓌레에 조심스럽게 섞은 다음 잠깐 냉장고에 넣으세요. 크림에 흰설탕, 바닐라 슈가를 넣고 딱딱해질 때가지 휘저으세요. 냉장고에 넣어둔 반죽이 굳기 시작하면 크림과 말린 코코넛을 넣으세요.

망고 크림 반죽을 숟가락으로 떠서 슈 번의 아래쪽 반에 바르고 위쪽 반으로 덮으세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-35분

대체설정
프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-35분 + 예열

마블 케이크

18조각

재료
버터 250 g
흰설탕 200 g
바닐라 슈가 3 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
프로그램 : 오토프로그램-케이크/마블케이크/원형 케이크 용기
조리시간 : 약 65분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 60-70분

프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 60-70분

모카 마카롱

40개

재료
달걀 흰자 2개
흰설탕 130 g
얇게 저민 아몬드 125 g
다크 초콜릿 간 것 125 g
에스프레소나 인스턴트 커피 가루 1 tsp

만들기

아몬드를 마른 팬에서 구운 뒤 식히세요. 초콜릿 간 것과 에스프레소 파우더를 섞으세요.

달걀 흰자가 딱딱해질때까지 휘저은 뒤 설탕을 천천히 넣어주세요. 아몬드 혼합한 것을 조심스럽게 넣어서 섞으세요.

유리 쟁반에 양피지를 까세요. 티스푼 두 개를 이용해서 베이킹 트레이 위에 작은 구 모양으로 놓고 밝은 색을 띨 때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 130-140 °C
선반 높이 : 1과 3
조리시간 : 20-25분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 130-140 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 15-20분 + 예열

과일 슈트로이젤 케이크

20인분

재료
강력분 375 g
신선한 이스트 1 큐브(42 g)
미지근한 우유 125 ml
흰설탕 40 g
녹인 버터 75 g
달걀 1개

토핑
과일 1000 g (껍질을 벗기고 자른 사과, 씨를 제거한 자두와 체리)

슈트로이젤
밀가루 200 g
흰설탕 125 g
바닐라 슈가 3 tsp
시나몬 1/2 tsp
버터 125 g

만들기

밀가루를 체를 쳐서 큰 볼에 담고 가운데를 우물처럼 비워두세요. 부순 이스트를 가운데에 넣고 소량의 설탕과 우유를 넣어 반죽하세요. 상하단 가열을 사용하여 약 20분간 50 °C의 온도에서 반죽이 부풀도록 기다리세요.

남은 재료를 반죽에 넣고 매끄러운 도우를 만드세요. 상하단 가열을 사용하여 약 30분간 50 °C의 온도에서 반죽이 부풀도록 기다리세요. 반죽을 두드린 후 기름을 바른 유리 쟁반에 밀어 펴세요.

준비한 과일을 골고루 놓으세요.

토핑 재료를 비벼서 바스러지는 질감을 만들고 과일 위에 뿌려주세요. 상하단 가열을 사용하여 약 30분간 50 °C의 온도에서 반죽이 부풀도록 기다린 다음 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-케이크/슈트로이젤 케이크/필링 있음
조리시간 : 약 50분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 40-50분

프로그램 : 상하단 가열
조리시간 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 40-50분

프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 170 °C
조리시간 : 35-45분

팁
플레인 슈트로이젤 케이크를 만들려면 과일 없이 케이크를 만드세요. 오토매틱 프로그램-케이크/슈트로이젤 케이크/플레인을 선택하거나, 대체 설정의 조리 시간을 5-10분정도 줄이세요.

올리브빵

재료

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

만들기

밀가루, 이스트, 와인, 달걀, 기름을 섞고 매끄럽게 반죽하세요. 반죽을 옆에 두고 1시간 정도 부풀리세요.

그런 다음 햄, 치즈, 마죠람, 소금을 섞고 잘게 썬 호두와 함께 반죽하세요. 마지막으로 올리브를 넣고 반죽하세요.

기름을 바른 로프 용기(세로 약 30 cm)에 매끄러운 반죽을 넣고 오븐에 넣으세요. 상하단 가열을 사용하여 50 °C의 온도에서 약 60분동안 반죽을 부풀리세요. 빵의 윗면에 세로길이로 칼집을 낸 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 65-75분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 65-75분

오렌지 슬라이스를 올린 케이크

12조각

재료
버터 50 g
분리한 달걀 4개
미지근한 물 4 tbsp
흰설탕 120 g
베이킹 파우더가 든 밀가루 80 g
옥수수가루 50 g

오렌지 1개의 껍질
설탕 약간 뿌릴 것

필링
더블크림 200 ml
저지방 쿠아르크 250 g
바닐라 슈가 1 tsp
오렌지 마멀레이드 80-90 g
오렌지 리큐어 20 ml (그랑 마르니에)
흰 젤라틴 3장

가니쉬
오렌지 2개
더블크림 100ml
바닐라 슈가 1 tsp
레몬 밤

만들기

버터를 녹인 뒤 식히세요. 달걀 노른자와 설탕을 미지근한 물 4 tbps에 넣고 보송보송할때까지 휘저으세요. 버터와 섞으세요. 밀가루, 옥수수가루, 오렌지 껍질과 조심스럽게 섞으세요. 그런 다음 휘저은 달걀 흰자에 조심스럽게 섞으세요. 반죽을 베이킹 양피지를 깐 유리 쟁반의 바닥에 골고루 펴 바르고 노릇해질때까지 구우세요.

설탕을 뿌린 깨끗한 행주를 덮은 뒤 용기를 돌려서 케이크를 빼내세요. 종이를 벗겨내고 식히세요. 식으면 반으로 자르세요.

크림이 딱딱해질때까지 휘저으세요. 쿠아르크와 바닐라 슈가, 마멀레이드, 리큐어를 섞으세요. 젤라틴 포장지에 적힌대로 젤라틴을 준비하세요. 젤라틴을 쿠아르크 혼합물에 넣고 냉장고에 넣으세요. 반죽이 딱딱해지기 시작하면 크림을 조심스럽게 섞으세요.

반으로 자른 스폰지 한면에 이 필링을 펴바른 뒤 다른 스폰지를 위에 올리세요. 위를 조금 누른 뒤 약 2시간동안 냉장보관하세요.

오렌지의 껍질을 깎고 중과피를 제거한 뒤 반으로 자르고 얇게 자르세요. 크림을 바닐라 슈가와 함께 딱딱해질때까지 휘저으세요.
케이크를 조심스럽게 자르고 크림과 오렌지 슬라이스, 레몬밤을 올리세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 18-23분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 그기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-25분

건포도와 쿠아르크를 넣은 케이크

20조각

재료
버터 250 g
흰설탕 200 g
바닐라 슈가 3 tsp
달걀 1개
소금 한 꼬집
밀가루 500 g
베이킹 파우더 5 tsp

토핑
쿠아르크 1000 g
인스턴트 커스타드 가루 1팩
달걀 1개
흰설탕 200 g
건포도 100 g

만들기

버터, 설탕, 바닐라슈가, 달걀, 소금을 섞어서 크림화하세요. 밀가루와 베이킹파우더를 함께 체에 내리고 절반을 크림화한 버터에 넣으세요. 그런 다음 남은 밀가루를 섞어 바스러지는 질감으로 만들어주세요.

이 반죽의 절반은 기름을 바른 유리 쟁반의 바닥에 누르거나 밀어서 펴세요.

쿠아르크와 커스타드 가루, 달걀, 설탕을 섞고 건포도를 조심스럽게 넣은 뒤 베이스 위에 펴바르세요. 남은 크럼블 반죽을 위에 올리고 노릇해질때까지 구우세요.

혹은 건포도를 생략하고 씨를 뺀 체리나 자두를 올려도 됩니다.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-케이크/슈트로이젤 케이크/필링 있음
조리시간 : 약 50분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-60분

프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-60분

팁
쿠아르크는 탈지유로 만든 부드러운 흰 치즈이므로 지방 함량이 적어 저지방식을 해야 하는 사람에게 좋습니다. 토스트에 발라먹거나, 치즈케이크에 커드 치즈대신 쓸 수 있고, 혹은 요거트 대신으로 먹을 수 있습니다. 또한 스크램블 에그나 으깬 감자를 만들 때 버터 대신 사용할 수 있습니다.

첼시 번

16개

재료
쿠아르크 75 g
우유 50 ml
기름 40 ml
흰설탕 40 g
바닐라 슈가 3 tsp
바닐라 에센스 1/2 tsp
소금 한 꼬집
밀가루 200 g
베이킹 파우더 4 tsp

필링
잘게 썬 마지팬 100 g
부드러운 버터 50 g
달걀 1개
건포도 125 g
잘게 다진 헤이즐넛 50 g
시나몬 한 꼬집
럼 에센스 1 tsp

토핑
가루 설탕 75 g
럼 1-2 tbsp

만들기

쿠아르크, 우유, 기름, 설탕, 바닐라 슈가, 바닐라 에센스, 소금을 섞으세요. 베이킹 파우더를 밀가루에 체친 후 절반을 쿠아르크 반죽에 넣고 섞으세요. 그런 다음 나머지 밀가루에 넣고 치대세요.

조리대에 밀가루를 뿌리고 도우를 두께 1/2 cm, 25 x 30 cm의 직사각형으로 만들어서 유리 쟁반에 올리세요.

필링을 만들기 위해서, 마지팬, 마가린, 달걀을 모두 섞으세요. 건포도, 헤이즐넛, 시나몬, 럼 에센스를 넣으세요. 도우 위에 뿌리세요.

도우의 가장자리에 2 cm의 테두리를 만들고 노릇해질때까지 구우세요.

뜨거울 때 럼과 가루설탕 토핑을 바르세요. 가운데를 자르고 세로로 여덟번 잘라서 16조각을 만드세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 25-30분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-25분 + 예열

건포도 빵

재료
신선한 이스트 1 큐브(42 g)
미지근한 버터밀크 150–200 ml
강력분 500 g
흰설탕 100 g
소금 한 꼬집
녹인 버터 20 g
저지방 쿠아르크 125 g
건포도 250 g

글레이징
물

만들기

미지근한 버터밀크에 이스트를 넣고 녹을 때까지 저어주세요. 밀가루, 소금, 설탕, 녹은 버터와 쿠아르크를 섞어서 매끄러운 반죽을 만드세요.

건포도를 씻고 잘 말려주세요. 그런 다음 조심스럽게 반죽에 넣고 주물러 주세요.

오토프로그램 사용 : 기름을 바른 용기(세로 30 cm)에 도우를 넣고 윗면에 물을 바른 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

다른 프로그램 사용 : 기름을 바른 용기(세로 30 cm)에 도우를 넣고 오븐에 넣은 뒤 상하단 가열을 사용해서 50 °C에서 30분간 반죽이 부풀어서 두 배 크기가 되도록 만드세요.
윗면에 물을 바른 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-빵/달달한 빵
조리시간 : 약 75분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160–180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40–50분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40–50분

스폰지 케이크

12인분

재료
버터 200 g
흰설탕 200 g
달걀 4개
레몬 1개의 껍질
레몬 1개의 즙
옥수수가루 125 g
베이킹파우더가 든 밀가루 125 g
베이킹 파우더 1 tsp

더스팅
가루 설탕

글레이징
가루 설탕 200 g
레몬즙 20 ml

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 뿌리고 레몬즙을 뿌려주세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-케이크/스폰지케이크
조리시간 : 약 85분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 140–160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 65–80분

팁
– 응용 1 :
상단에 오렌지 즙 20 ml와 가루설탕 200 g으로 만든 오렌지 아이싱을 올리세요.

– 응용 2 :
베이킹한 후에 나무 꼬챙이로 케이크를 여러번 찔른 후에 그라 마르니에나 코엥트로를 구멍에 뿌려주세요.

초콜릿과 애드보카트를 넣은 케이크

16인분

재료
플레인 초콜릿 100 g
버터 250 g
흰설탕 250 g
달걀 4개
밀가루 250 g
베이킹 파우더 5 tsp
애드보카트 250 ml
용기에 바를 버터와 말린 빵가루

더스팅
가루 설탕

만들기

초콜릿을 부수세요. 버터와 설탕, 달걀을 휘저어 가볍고 거품같은 질감이 나도록 만드세요. 밀가루와 베이킹파우더를 체에 치고 달걀 섞은 것을 애드보카트와 함께 저어주세요. 초콜릿을 넣어주세요.

원형 케이크 틀에 기름을 바르고 빵가루를 뿌려주세요. 케이크 반죽을 붓고 구워주세요.

케이크가 식고 나면 가루 설탕을 뿌려주세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 140-160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

초콜릿 체리 머핀

12개

재료
모카나 다크 초콜릿 100 g
버터 100 g
달걀 3개
흰설탕 80 g
인스턴트 카푸치노 파우더 10 g
밀가루 100 g
베이킹 파우더 1 tsp

필링
크림치즈 200 g
가루 설탕 70 g
달걀 1개
밀가루 10 g
말린 사워 체리 200 g
머핀 케이스 12개 (Ø 7 cm)

만들기

초콜릿을 녹이세요. (전자레인지 설정 450 W, 2-3분)
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 떠서 머핀 케이스에 넣은 뒤 사워체리의 절반을 그 위에 올리고 크림치즈 반죽을 올리세요. 그런 다음 남은 초콜릿 반죽과 체리를 넣고 구워주세요.

초콜릿 커버링을 녹이고 머핀에 글레이즈를 입혀주세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-쿠키와 머핀/머핀/과일 있음
조리시간 : 약 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
온도 : 150 W + 160 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 25-30분

프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 30-40분

팁
- 반죽을 머핀 케이스 대신 큰 케이크 용기에서 구워도 됩니다. 과일을 두배 더 많이 넣고 조리 시간을 약 50분 정도 늘리세요.

- 체리 대신 살구를 쓸 수 있습니다.

초콜릿 케이크

12인분

재료
다크초콜릿 300 g
버터 150 g
달걀 5개
흰설탕 100 g
베이킹파우더가 든 밀가루 100 g

토핑
다크 초콜릿 글레이즈 100 g

만들기

호브를 이용해 소스팬에 초콜릿과 버터를 넣고 녹인 다음 식히세요.

달걀 노른자, 설탕, 밀가루를 섞은 다음 딱딱해지도록 휘저은 달걀 흰자에 조심스럽게 넣으세요.

반죽을 기름을 바른 원형 용기에 옮기고 구우세요.

케이크가 식으면 초콜렛을 그 위에 덮으세요. 이 케이크는 많은 초콜릿을 포함하고 있기 때문에 촉촉합니다.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-40분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-40분 + 예열

베이컨(허브) 바게뜨

2개

재료
신선한 이스트 1개(42 g)나 말린 이스트 1팩
미지근한 물 250 ml
강력분 250 g
강력 통밀가루 250 g
설탕 1 tsp
소금 2 tsp
후추 1/2 tsp
기름 3 tbsp
깍둑썰기 한 가열 햄 150 g이나 베이컨, 또는 다진 파슬리, 딜, 쪽파 각각 1 tbsp

글레이징
우유 2-3 tbsp
달걀 노른자 1개

만들기

미지근한 물에 이스트를 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 통밀가루, 설탕, 소금, 후추와 기름을 넣고 3-4분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요. 햄이나 베이컨 또는 허브를 조심스럽게 섞으세요.

상하단 가열을 사용하여 약 50 °C의 온도에서 40분간 반죽을 부풀린 다음 다시 조금 더 치대세요.

반죽을 둘로 나눠서 약 35 cm 길이의 바게뜨로 만들고 기름을 바른 유리 쟁반에 놓으세요.

달걀 노른자와 우유를 섞고 바게뜨 위에 발라주세요.

오토프로그램 사용 : 바게뜨를 오븐에 넣고 노릇해질때까지 구우세요.

다른 프로그램 사용 : 반죽을 오븐에 넣고 상하단가열을 사용하여 50 °C의 온도에서 20분간 반죽을 부풀린 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 프로그램-빵/바게뜨/홈 메이드
조리시간 : 약 48분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 I : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20-25분 + 예열

프로그램 : 상하단가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20-25분 + 예열

팁
바게뜨 대신 12개의 롤을 만들 수 있습니다. 바게뜨 반죽을 가로로 잘라서 휘저은 달걀 노른자를 바르세요. 노릇해질때까지 구우세요.

슈트로이젤 케이크

16인분

재료
밀가루 400 g
베이킹 파우더 2 tsp
흰설탕 125 g
바닐라 슈가 3 tsp
버터 200 g
달걀 1개
럼 에센스 1 tsp

필링
살구 설탕조림 200 g

슈트로이젤
밀가루 350 g
흰설탕 175 g
바닐라 슈가 3tsp
시나몬 1/2 tsp
녹인 버터 200 g

만들기

패스트리를 만들기 위해 말린 재료를 버터와 비비고 달걀과 럼 에센스를 넣어 가볍게 치대세요.

패스트리를 기름을 바른 유리 쟁반에 밀어 펴고 포크로 몇 번 구멍을 내세요.

살구 설탕조림을 패스트리에 펴바르세요.

슈트로이젤 토핑을 만들기 위해서, 밀가루, 설탕, 바닐라 슈가, 시나몬을 섞으세요. 살짝 식은 버터를 넣으세요. 바스러지는 질감을 만들기 위해 비비세요. 패스트리 베이스 위에 부리고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램 - 케이크/슈트로이젤 케이크/플레인
조리시간 : 약 38분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리 시간 : 40-50분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리 시간 :35-45분

초콜릿 럼과 건포도를 넣은 스퀘어 쿠키

90개

재료
달걀 노른자 4개
흰설탕 250 g
바닐라 슈가 6 tsp
달걀 흰자 4개
레몬 에센스 1 tsp
소금 한 꼬집
밀가루 250 g
다진 헤이즐넛 250 g
건포도 200 g
럼 40 ml
다크 초콜릿 간 것 200 g

토핑
다크 초콜릿 글레이즈 100 g

만들기

건포도 위에 럼을 뿌린 뒤 30분간 담가두세요.

달걀 노른자, 흰설탕, 바닐라슈가를 크림화한 뒤에 딱딱해지도록 휘저은 달걀 흰자를 조심스럽게 넣으세요.

레몬 에센스, 소금, 밀가루, 헤이즐넛, 건포도와 간 다크 초콜릿을 함께 저어주세요. 유리 쟁반의 바닥에 반죽을 펼치고 노릇해질때까지 구우세요. 굽고 3 x 3 cm 크기로 네모낳게 자른 후 바로 초콜릿 코팅을 바르세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-30분

대체 설정
프로그램 : 상하단가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-30분 + 예열

바닐라 비스킷

90개

재료
밀가루 280 g
버터 210 g
흰설탕 70 g
아몬드 간 것 100 g

드레싱
바닐라 슈가 70 g

만들기

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

반죽을 조금씩 떼서 민 다음 초승달 모양으로 만드세요.

기름을 바른 유리 쟁반에 놓고 노릇해질때까지 구우세요.

비스킷이 아직 뜨거울 때 바닐라 슈가를 뿌리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-쿠키와 머핀/바닐라 비스킷
조리시간 : 약 25분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 140-160 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20-30분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 15-20분 + 예열

호두 머핀

12개

재료
건포도 100 g
럼 5 tbsp
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 섞어주세요. 밀가루를 베이킹파우더와 함께 체에 내리고 호두와 함께 반죽에 조심스럽게 섞어주세요. 마지막으로 럼에 담가둔 건포도를 넣으세요.

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

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-쿠키와 머핀/머핀/과일 없음
조리시간 : 약 36분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 25-35분

프로그램 : 상하단 가열
급속 가열 : 끄기
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 2
조리시간 ; 25-30분 + 예열

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
우유

만들기

미지근한 물에 이스트를 녹이세요. 그런 다음 밀가루, 소금, 설탕, 버터를 넣고 4-5분간 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요.

반죽을 동그란 모양으로 만들고 볼을 랩으로 싸세요. 상온에 약 15분간 반죽이 부풀도록 놔두세요.

오토프로그램 사용 : 도우를 가볍게 치대고 25cm의 로프 모양으로 만드세요. 기름을 바른 유리 쟁반에 놓고 반죽의 윗부분에 1 cm 깊이로 대각선 모양의 칼집을 내세요. 윗부분에 우유를 바르고 바로 구워주세요.

다른 프로그램 사용 : 도우를 가볍게 치대고 25 cm의 로프 모양으로 만드세요. 기름을 바른 유리 쟁반에 놓고 반죽의 윗부분에 1 cm 깊이로 대각선 모양의 칼집을 내세요.
젖은 천으로 덮어서 30분 이상 반죽이 부풀도록 놔두세요. 그런 다음 윗부분에 우유를 바르고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-빵/식빵
조리시간 : 약 60분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

레몬 타르트

12인분

재료
밀가루 150 g
소금 한 꼬집
버터 100 g
달걀 1개

토핑
버터 150 g
흰 설탕 100 g
달걀 3개
아몬드 간 것 100 g
레몬 1-2개의 즙
껍질을 벗기고 얇게 자른 레몬 2개

만들기

밀가루, 소금, 버터, 달걀을 섞고 치대서 매끄러운 반죽을 만드세요. 약 30분간 도우를 차갑게 식히세요.

밀가루를 뿌린 작업대에 반죽을 피자나 플란 접시 크기(Ø 28 cm)로 밀고 접시로 옮긴 뒤 블라인드 베이크 해주세요.

필링을 만들기 위해, 버터를 녹이고 계란 노른자와 설탕을 휘저어 크림화한 뒤, 버터, 아몬드, 레몬즙을 넣어 완전히 섞어주세요. 달걀 흰자를 딱딱해질때까지 휘저은 뒤 조심스럽게 넣어서 섞어주세요.

레몬 2개의 껍질을 까고 중과피를 제거하고 얇게 써세요. 레몬 섞은 것을 패스트리 베이스에 펴바르세요. 신선한 레몬이나 설탕에 조린 레몬 슬라이스를 그 위에 놓고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 150-170 °C
선반 높이 : 1
예비 베이킹 : 20분
조리시간 : 30-40분

대체 설정
프로그램 : 강력 굽기
온도 : 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
예비 베이킹 : 20분
조리시간 : 30-40분 + 예열

팁
설탕에 조린 레몬 슬라이스
팬에 물 250 ml와 설탕 200 g, 레몬 1개의 즙, 레몬을 반으로 자른 것 2개를 넣고 뚜껑을 덮지 않은 채로 뭉근하게 45분간 끓이세요. 다른 레몬을 약 12개로 매우 얇게 잘라서 레몬 시럽에 넣으세요. 약 30분간 그대로 둔 다음 잘 말려주세요.

레몬을 설탕에 조릴 때 레몬 슬라이스는 부드럽게 유지되면서 설탕 코팅이 생기지 않습니다. 레몬은 오래 보관할 수 없으므로 오래 유지되어야 하는 장식에는 적합하지 않습니다.

이 장에 있는 레시피는 전채요리나 가벼운 식사에 알맞습니다.

전채요리는 항상 메인요리 전에 나오는 보완물이어야하며 너무 포만감을 주는 요리여서는 안됩니다.

전채요리를 조금씩 여러 종류로 만드세요. 모든 사람들이 즐길 수 있는 음식이 있어야합니다.

전채요리와 메인 코스는 서로를 보완해야하므로 전채요리와 메인 코스를 모두 육류로 하거나 푸짐한 수프와 가벼운 수프로 구성하지 마세요.

팔레르보 스타일 퍼프 패스트리

10개

재료
다 만들어서 파는 퍼프 패스트리 1팩 (450 g)

필링
모짜렐라 치즈 250 g
기름에 절인 말린 토마토 50 g
참치 통조림 185 g 1개
초록색 올리브 10개
다진 바질 1 tbsp
소금
방금 간 후추
달걀 1개

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190–210 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20–30분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20–30분

만들기

패스트리를 밀어서 편 다음 10조각으로 자르세요.

모짜렐라, 토마토, 참치의 물기를 제거하세요. 올리브와 함께 작은 큐브모양으로 자르세요. 바질과 섞어서 소금, 후추로 양념하세요.

달걀을 분리하고 패스트리의 가장자리에 달걀 흰자를 바르세요. 필링을 패스트리에 골고루 펴고 반으로 접어서 가장자리를 잘 봉하세요.

휘저은 달걀 노른자를 패스트리에 바르고 차가운 물로 헹군 유리 쟁반에 올려서 노릇해질때까지 구우세요.

연어 떼린

10인분

재료
작은 양파 깍둑썬 것 1개
버터 1 tbsp
깍둑썰기한 신선한 연어나 송어 살코기(훈제 아님) 750 g
깍둑썰기한 식빵 90 g
달걀 1개
소금
후추
넛맥
더블 크림 350 g
다진 딜 1 tbsp

만들기

양파를 버터에 볶다가 연어를 넣고 천천히 볶아주세요. 살짝 식으면 빵, 달걀, 양념과 크림을 넣으세요. 약 60분간 가만히 놓아두세요.

푸드 프로세서에 섞은 것을 넣고 걸쭉하게 갈아주세요. 딜을 넣고 저어주세요. 약 20 cm의 기름을 바른 유리 쟁반에 놓아주세요. 부드러운 표면 위에서 쟁반을 몇 번 쳐서 혼합물 사이에 공간이 없도록 만드세요. 뚜껑을 덮고 조리하세요.

식힌 후, 물을 모두 버리세요. 쟁반에서 꺼낸 후 얇게 자르세요. 뜨겁게 내거나 토스트와 함께 차갑게 드세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 130-150 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 60-70분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 ; 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-60분

팁
훈제하거나 하지않은 연어, 혹은 송어를 써도 똑같이 맛있습니다.

마리네이드 양념에 절인 피망

4인분

재료
노란 피망 3개
빨간 피망 3개
주황 피망 3개

마리네이드
올리브 오일 6 tbsp
화이트 와인 4 tbsp
화이트 와인 식초 4 tbsp
마늘 한쪽 으깬 것
소금
후추
허브 믹스 3 tsp

만들기

마리네이드 재료를 모두 섞으세요.

피망을 4등분하고 씨와 중심을 제거하세요. 바깥쪽 껍질이 위로 오도록 유리 쟁반에 놓은 뒤 오븐에 넣으세요.

껍질에 기포같은게 생기고 갈색이 될 때까지 피망을 구워주세요.

오븐에서 꺼내고 피망 위에 젖은 행주를 10분간 올려놓으세요. 그런 다음 껍질을 벗기세요.

접시로 옮긴 다음 마리네이드를 붓고 몇 시간동안 놓아두세요. 프렌치 브레드와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 그릴
온도 : Level 3
선반 높이 : 3
조리시간 : 6-8분 + 예열 5분

팁
얇게 썬 주키니와 버섯을 사용해도 됩니다. 채소는 반드시 적당히 씹히는 맛이 있는 것("al dente")이어야 합니다.

구운 아티초크

3인분

재료
아티초크(통조림) 8-10개
더블 크림 200 ml
허브가 든 크림치즈 100 g
강판에 간 체다치즈 100 g
깍둑썰기한 햄 75 g
넛맥
후추

권장 설정
프로그램 : 그릴
온도 : Level 3
선반 높이 : 2
조리시간 : 8-10분 + 예열 5분

만들기

크림, 크림치즈와 체다치즈의 절반을 부드러워질때까지 저으면서 천천히 가열해주세요. 소금, 후추, 넛맥로 입맛에 따라 간을 하고. 햄을 넣으세요.

적당한 용기의 바닥에 수분을 제거한 아티초크를 놓고 치즈 소스를 부은 뒤 남은 치즈를 뿌리세요. 노릇해질때까지 구우세요.

퓌레는 채소 수프를 걸죽하게 만드는 방법으로 맛이 좋고 저칼로리 조리법입니다.
레시피에 나와있는 대로 모든 재료를 요리한 뒤 믹서나 핸드 블렌더를 이용하여 갈아보세요. 채소의 두툼한 부분은 갈기 전에 제거한 뒤 나중에 다시 넣어야 합니다. 밀가루나 지방 등을 넣지 않아도 부드러운 수프를 만들 수 있습니다.

뜨거운 물을 넣은 달걀 노른자를 더해서 걸쭉해진 수프는, 달걀 노른자를 넣은 후에 더 가열해서는 안됩니다. 노른자를 넣은 후 또 가열하면 노른자가 분리될 수도 있습니다.

뵈흐 마니에는 수프를 진하게 만드는 일반적인 방법입니다. 버터 40 g과 밀가루 40 g을 함께 반죽하세요. 뵈흐 마니에 조금을 수프에 넣고 저으면서 수프가 충분히 걸쭉해질때까지 더 넣으세요.

수프에 쌀이나 밀가루를 넣는다면 수프를 조리하는 동안 계속 저어주어야 소스팬의 바닥에 들러붙는 것을 막을 수 있습니다.

신선한 허브를 넣으면 아로마 향을 낼 수 있고 비타민 함량이 증가합니다.

조리시간은 따뜻한 물을 넣어서 감소시킬 수 있습니다. (뵈흐 마니에에는 적합하지 않음)

몇몇 예외는 제외하고 수프와 스튜는 수분 손실을 최소화하기 위해 뚜껑을 덮어 조리해야 합니다.

다른 재료들 간의 온도 차이를 같게 하기 위해서 조리하는 동안 수프와 스튜를 저어주세요.

오토프로그램을 사용했다면 조리를 시작할 때 조리 용기 안의 재료를 모두 섞어줘야 합니다. 달걀이나 크림을 첨가하는 등의 예외는 관련 레시피에 나와있습니다.

오토프로그램을 사용할 때는 음식의 무게만 입력하세요. 조리 용기의 무게는 포함하지 마세요. 조리시간은 입력한 출력이나 조리시간에 따라 어느 정도 달라질 수 있습니다.

일반적으로, 수프나 스튜가 든 조리 용기는 선반 1에 놓으세요.

새우 카레 수프

2인분

재료
기름 1 tbsp
잘게 다진 마늘 1쪽
새우 250 g
카레 가루 2 tbsp
간 고수 1/2 tsp
레몬즙 4 tbsp
설탕을 넣지 않은 코코넛 크림 50 g이나 코코넛 밀크 100 ml
생선 스톡(육수) 400 ml
소금
후추
칠리 가루
칠리 페퍼 다진 것 1 tsp (선택)

만들기

기름, 마늘, 새우를 적절한 조리 용기에 넣고 뚜껑을 덮어서 850 W에서 8분동안 조리하세요.

카레 가루, 고수, 레몬즙, 코코넛 크림이나 코코넛 우유, 육수, 칠리 가루를 넣고 입맛에 따라 간을 하세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 약 5분간 조리한 뒤 450 W에서 약 10분간 조리하세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

치킨 리조또

4인분

재료
닭이나 칠면조 살코기 600 g
당근 100 g
부추 100 g
버섯 100 g
버터 20 g
카레 가루 1 tbsp
작은 사프란 통조림 1개
소금
후추
리조또 쌀(비아로네 또는 알보리오) 150 g
닭 육수 600 ml
얇게저민 아몬드 50 g

만들기

닭이나 칠면조 살코기를 길쭉하게 자르고 당근, 부추, 버섯을 얇게 잘라 전자레인지에 사용할 수 있는 용기에 넣으세요.

버터, 향신료, 쌀, 액체를 넣고 뚜껑을 덮어서 850 W에서 약 10분간 조리한 뒤 450 W에서 15분간 조리하세요. 요리를 내기 전에 아몬드를 뿌리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/캐서롤/1600g
조리시간 : 약 30분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 15분

호박 수프

6인분

재료
깍둑썰기 한 양파 1개
기름 1 tbsp
깍둑썰기 한 호박 과육 500 g
우유 125 ml
채소나 치킨 육수 375 ml
소금
흰 후추
설탕 1 tsp
버터 10 g
생크림 1 tbsp
더블크림 6 tbsp
크게 다진 호박 씨1 tbsp

만들기

전자레인지에 사용할 수 있는 용기에 양파와 기름을 넣으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 4분간 조리하세요.

호박, 우유, 육수, 향신료를 넣으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 6분간 끓인 다음 450 W에서 12분 더 조리하세요.

수프를 갈아서 걸쭉하게 만든 뒤에 버터와 생크림을 넣으세요.

수프를 볼 6개에 나눠서 담으세요. 크림 1 tbsp와 호박 씨를 고명으로 올리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/수프/1100g
조리시간 : 22분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 4분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 12분

옥수수 크림수프

4인분

재료
옥수수 통조림 1개(약 280 g)
깍둑썰기 한 양파 1개
버터 20 g
밀가루 20 g
채소 육수 500 ml
칠리 페퍼 1개
칠리 파우더
소금
후추
설탕
더블 크림 100 ml
깍둑썬 베이컨 100 g

만들기

옥수수의 물기를 제거하고 3/4 정도를 적당한 용기에 넣으세요. 양파, 육수, 칠리 페퍼와 양념을 넣으세요. 버터와 밀가루를 반죽하고 채소와 육수를 넣으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 약 5분간 조리한 뒤 450 W에서 약 8분 더 조리하세요.

수프를 갈아서 걸쭉하게 만들고 크림을 넣으세요.

남은 옥수수를 넣으세요.

접시 위에 키친 페이퍼 한 장을 놓고 그 위에 베이컨을 올려 850 W에서 3분간 조리해주세요.

수프를 완전히 익히고 베이컨을 그 위에 올려서 드세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 3분

미네스트로네

4인분

재료
소고기나 야채의 육수 1000 ml
깍둑썬 베이컨 50 g
깍둑썬 양파 1개
얼린 생두 100 g
얼린 완두콩 100 g
셀러리 100 g
얇게 썬 당근 100 g
깍둑썬 감자 150 g 또는 얇은 면 50 g
이탈리아 허브(오레가노, 타임, 파슬리) 2 tsp
토마토 1-2개
강판에 간 파마산 치즈 100 g
입맛에 따라 소금

만들기

베이컨, 양파, 생두, 완두콩, 세럴리. 당근, 감자나 면, 허브를 육수와 함께 넣고 뚜껑을 덮은 뒤 850 W에서 약 10분간 조리하세요. 출력을 450 W로 줄인 뒤 약 15분 더 조리하세요. 간간히 저어주세요.

토마토의 껍질을 벗기고 깍둑썰어서 수프에 넣으세요.

수프에 파마산을 뿌리거나 음식을 낼 때 치즈를 따로 곁들이세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/수프/1800 g
조리시간 : 약 32분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 15분

보르시치

4인분

재료
깍둑썬 양파 1개
버터 20 g
깍둑썬 소고기 200 g
깍둑썬 감자 200 g
채썬 흰 양배추 250 g
강판에 간 비트 200 g
얇게 썬 부추 75 g
레드 와인 식초 1-2 tbsp
입맛에 따라 소금
생크림 150 g
다진 파슬리 1 tbsp

만들기

양파, 버터, 소고기, 육수를 그릇에 놓으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 5분간 조리하세요.

감자, 양배추, 비트, 부추, 식초, 소금을 넣으세요. 850 W에서 5분간 조리하고 450 W에서 20분 더 조리하세요.

생크림을 넣어 휘젓고 파슬리를 뿌린 뒤 음식을 내세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/캐서롤/1200 g
조리시간 : 23분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 20분

바질 크림이 들어간 토마토 수프

6인분

재료
껍질을 벗기고 4등분한 당근 200 g
깍둑썬 양파 1개
버터 10 g
토마토 통조림 1개 (850 g)
소금
후추
채소 육수 250 ml
설탕 1/2 tsp
다진 바질 4 tbsp
더블 크림 100 ml

만들기

당근, 양파, 버터를 적당한 용기에 넣으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 8분간 조리하세요.

토마토와 토마토즙, 양념, 육수, 설탕을 넣고 뚜껑을 덮은채로 450 W에서 6분간 조리하세요. 수프를 갈아서 퓨레로 만들어주세요. 너무 진하면 물이나 육수를 더 넣으세요.

크림과 바질을 갈아서 끓인 뒤 걸쭉하지만 딱딱하지 않을 때가지 휘저어주세요. 수프를 볼에 붓고 크림 섞은 것 1 tsp를 올려주세요. 신선한 바질로 고명을 올리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/수프/1700g
조리시간 : 약 31분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

빈 스타일 채소 수프

4인분

재료
버터 30 g
깍둑썬 양파 1개
원형으로 얇게 썬 부추 100 g
얇게 썬 감자 200 g
채소 믹스 250 g 또는 콜리플라워, 당근, 브로콜리 각각 80 g
소고기 육수 750 g
소금
후추
넛맥
더블 크림 250 ml

만들기

버터, 양파, 부추, 감자, 채소, 육수, 양념을 적당한 용기에 넣으세요. 뚜껑을 덮고 유리 쟁반에 용기를 놓으세요. 850 W에서 10분간 조리한 뒤 450 W에서 15분 더 조리하세요.

조리하고 나면 채소를 꺼내세요. 남은 것들을 액체를 더 넣고 퓨레로 만든 다음 크림과 허브를 넣으세요.

아까 꺼냈던 채소를 다시 넣고 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/수프/1600 g
조리시간 : 약 29분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 15분

구운 요리는 반드시 뚜껑을 덮지 않고 조리해야 윗면을 바삭하고 노릇하게 만들 수 있습니다.

채소같은 재료는 균등한 크기로 잘라 주세요.

조리 후 약 5분간 온도가 골고루 퍼지도록 음식을 가만히 놓아두세요.

오토프로그램을 사용하는 경우 음식의 무게만 입력하세요. 조리 용기의 무게를 포함하지 마세요.

오토프로그램의 조리 시간은 직접 출력이나 조리시간을 입력했을 때와 어느 정도 차이가 날 수 있습니다.

가지 무사카

6인분

재료
가지 1250 g
올리브 오일 50 ml
깍둑썬 양파 1개
버터 30 g
갈아놓은 소고기 750 g
화이트 와인 125 ml
토마토 통조림 1개 (수분을 제거한 무게 480 g)
다진 파슬리 2 tbsp
소금
후추
빵가루 3 tbsp
달걀 흰자 2개
베샤멜 소스 500 ml
달걀 노른자 2개

토핑
강판에 간 체다치즈 100 g

만들기

가지를 1 cm 두께로 자르고 수분이 빠져나오도록 소금을 뿌리고 20분간 두세요.

양파를 버터에 볶으세요. 갈아놓은 고기를 넣고 저으면서 노릇하게 만드세요. 토마토의 수분을 제거하고 대충 다진 뒤 파슬리와 와인, 고기를 넣으세요. 소금과 후추로 간을 하고 약 15분간 뭉근하게 끓이세요. 빵가루와 달걀 흰자를 조심스럽게 넣으세요.

가지를 차가운 물에 헹구고 두들겨서 말린 뒤 노릇해질때까지 올리브 오일에 구워주세요.

가지의 절반을 오븐용 용기(20 x 30 cm)의 바닥에 깔고 고기 섞은 것을 올리세요. 그 다음 남은 가지를 넣으세요. 달걀 노른자를 가볍게 섞은 뒤 베샤멜 소스와 치즈 2/3을 조심스럽게 넣고 남은 치즈를 위에 뿌려주세요. 뚜껑을 덮지 않은 채로 오븐에 넣어서 노릇해질때까지 구워주세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45–55분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 젠틀 베이크
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50–60분 + 예열

닭고기 버섯 파이

4-6인분

재료
샬롯 1개
마늘 2쪽
작은 부추 1개
양송이버섯 200 g
느타리버섯 150 g
달고기 가슴살 2개
닭고기 다리살 4개(껍질과 뼈를 제거한 것)
비계와 살코기가 층층이 섞여있는 베이컨 8줄
기름 1 tbsp
두껍게 간 겨자 1 1/2 tsp
말린 타임 1 1/2 tsp
화이트 와인 150 ml
버터 50 g
밀가루 60 g
더블 크림 250 ml
닭 육수 500 ml
달걀 노른자 2개
퍼프 패스트리 250 g
소금
후추

만들기

샬롯과 마늘의 껍질을 벗기고 잘게 다지세요. 부추를 얇게 자르고 씻으세요. 양송이버섯과 느타리버섯을 씻어서 약 1 cm 크기로 깍둑썰기 하세요. 닭고기도 1 cm 크기로 깍둑썰기 하고 베이컨은 길게 찢고 파슬리를 잘게 다지세요.

샬롯을 기름에 볶은 뒤 마늘, 부추와 베이컨을 넣고 베이컨이 다 익을 때까지 조리하세요. 양송이버섯을 넣고 계속 조리하세요. 적절한 접시에 옮긴 뒤 허브와 겨자를 넣고 소금과 후추로 야염을 한 뒤 한 쪽으로 밀어두세요.

소스펜에 화이트와인을 붓고 저온에서 졸이세요. 버터를 넣어서 녹이세요. 밀가루를 넣고 매끄러운 반죽으로 만든 다음 크림과 육수를 넣고 소스가 걸쭉하고 매끄러울 때까지 계속 저으면서 끓이세요. 소스를 볼에 부으세요.

크고 높고 둥근 전자레인지용 용기를 덮을 수 있는 크기로 패스트리를 자르세요.

오븐을 예열하세요.

샬롯 섞은 것과 버섯을 소스와 함께 섞고 입맛에 따라 양념하세요. 깍둑썬 닭고기를 넣고 용기에 옮기세요.

알갈 노른자를 용기의 가장자리에 바르고 그 위에 패스트리를 올리세요. 필요하지 않은 패스트리는 자르고 스팀이 빠져나올 수 있도록 중간에 십자 칼집을 내주세요. 달걀 노른자를 바르고 조리하세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/닭고기 버섯 파이
조리시간 : 약 35분

대체 설정
예열
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 200 °C

1단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25분

연어 라자냐

4인분

재료
얇게 썬 훈제연어 400 g
미리 익히지 않은 라자냐 12장
잘게 깍둑썬 양파 2개
버터 20 g
밀가루 2 tbsp
우유 600 ml
더블크림 300 ml
소금
후추
다진 딜 2 tbsp
레몬즙 3 tbsp
잘게 조각낸 펜넬 뿌리 1개
강판에 간 체다 치즈 100 g

만들기

양파를 버터에 가볍게 볶으세요. 밀가루를 넣고 잘 섞으세요. 우유와 크림을 넣는 동안 계속 저어주세요. 소금, 후추, 레몬즙으로 양념하세요. 10분간 뭉근하게 끓인 뒤 딜을 넣고 저으세요.

펜넬의 껍질을 벗기고 얇게 조각내세요. 끓는 물을 붓고 잘 말리세요.

오븐용 용기의 바닥에 소스를 조금 펴 바르고 라자냐 4 장을 놓은 다음 펜넬과 연어를 올리세요. 소스, 라자냐, 펜넬, 연어를 층층이 쌓으세요. 라자냐 남은 것을 위에 올리고 남은 소스를 올린 다음 굽기 전에 치즈를 올리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/라자냐/깊이 ...
조리시간 : 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

프로그램 : 젠틀 베이크
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

오븐 파스타

6인분

재료
마카로니 300 g
버터 30 g
깍둑썬 양파 3개
깍둑선 빨간 피망 2개
얇게 자른 당근 200 g
거칠게 다진 비프 토마토 600 g
채소 육수 200 ml
생크림 300 g
우유 150 ml
마늘 소금
후추
깍둑썬 햄 200 g
허브가 든 염소유 치즈 깍둑썬 것 200 g

토핑
강판에 간 체다 치즈 150 g

만들기

마카로니를 소금 물에 살짝 씹히는 맛이 나는 정도(알 덴테)로 삶으세요. 물기를 잘 제거하세요.

양파를 버터에 볶으세요. 피망과 당근을 넣고 양파와 함께 살짝 볶은 다음 육수를 부으세요.

생크림, 우유, 후추, 마늘 소금을 섞으세요. 채소를 넣고 저은 뒤 살짝 끓이세요.

마카로니, 토마토, 햄, 염소유 치즈를 오븐용 용기(세로 약 30 cm)에 넣고 채소 소스를 섞은 뒤 체다치즈를 뿌리고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/오븐 파스타/깊이 ...
조리시간 : 약 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

프로그램 : 젠틀 베이크
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

쿠르제트 무사카

4-6인분

재료
올리브기름 2 1/2 tbsp
큰 쿠르제트 5개
큰 양파 1개
피망 2개
마늘 한 쪽
토마토 통조림 1통(400 g)
토마토 퓨레 2 tbsp
다진 민트 35 g
소금
후추
얇게 자른 스위스치즈 150 g (그뤼에르)
밀가루 3 tbsp 가득
천연 요거트 500 g
달걀 2개
강판에 간 치즈 180 g

만들기

양파와 마늘의 껍질을 벗기세요. 양파는 반으로 자르고 얇게 자르고, 마늘은 잘게 다지세요. 쿠르제트을 세로로 자르세요. 피망의 씨를 제거하고 세로로 얇게 자르세요.

프라이팬에 기름을 가열하고 쿠르제트 자른 것을 노릇해질때까지 여러 번에 나눠서 볶은 후 한 켠에 두세요.

양파, 마늘, 피망을 4분간 같은 팬에 볶으세요. 토마토, 토마토 퓨레, 민트를 넣으세요. 소금과 후추로 간을 하세요.

그라탕 용기에 기름을 바르고, 바닥에 호박의 절반을 깔고 토마토 소스의 절반을 올린 다음 치즈 슬라이스를 올리고 토마토 소스로 덮어서 남은 쿠르제트를 가장 위에 골고루 올리세요.

밀가루, 요거트, 달걀, 치즈를 섞어서 무사카 위에 부은 다음 요리하세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/채소 무사카
조리시간 : 30분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 그릴
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30분

팁
쿠르제트 대신 가지나 호박, 고구마를 사용해도 됩니다.

고기를 먹지 않는다는 것이 다양하고 훌륭한 음식을 맛보는 즐거움을 포기해야한다는 뜻은 아닙니다. 고기에 초점을 두지 말고 콩이나 푸른 채소도 요리의 주재료가 될 수 있습니다. 밀이나 호밀, 귀리나 보리, 스펠트 등과 콩을 함께 섭취하면 신체에 균형과 섬유질을 얻을 수 있고 비타민과 미네랄이 포함되어 있어서 건강한 식사를 할 수 있습니다.

이 장에서는 스낵부터 메인 코스에 이르기까지 다양한 종류의 음식에 대한 레시피를 얻을 수 있습니다.

영양가있는 음식은 단백질, 지방, 탄수화물, 필수 비타민, 미네랄을 포함하고 있습니다. 신체의 연료인 단백질은 우유, 치즈, 쿠아르크, 콩을 먹어서 섭취할 수 있습니다.

채식주의는 예전부터 있었던 개념입니다. 고대 그리스의 철학자는 고기를 먹지 않는 식사에 대한 장점에 대해 말했었고, 1811년 런던에서는 채식주의자 협회가 설립되었습니다. 그 때부터 "채식주의자"라는 용어가 육류나 생선을 먹지 않는 사람들을 지칭하는데 사용되었습니다.

브로콜리 버섯 베이크

3인분

재료
브로콜리 300 g(신선한 것이나 얼린 것)
양송이버섯 300 g (신선한 것이나 얼린 것)
깍둑썬 감자 400 g(껍질 제외)
생크림 125 g
더블 크림 100 ml
옥수수가루 1 tbsp
소금 1 tsp
후추 1/2 tsp
강판에 간 체다치즈 150 g

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

만들기

신선한 브로콜리를 사용한다면 씻어서 브로콜리의 꽃 부분을 자르시고, 얼린 브로콜리를 사용할 때는 해동하지 말고 꽃 부분을 부수세요. 그라탕 용기에 넣으세요. 신선한 양송이를 사용할 때는 씻어서 얇게 자르시고 얼린 양송이를 사용할 때는 해동하지 않은 채 그냥 얇게 자르세요. 그라탕 용기에 넣고 감자도 넣으세요.

생크림과 더블크림, 옥수수가루, 소금, 후추와 치즈 1/3을 섞으세요.

감자와 채소를 넣고 같이 섞어주세요. 남은 치즈를 뿌리고 뚜껑을 덮지 말고 노릇해질때까지 구우세요.

버섯 라자냐

6인분

재료
미리 익히지 않은 라자냐 15장
깍둑썬 고르곤졸라 치즈 400 g
얇게 썬 양송이 1500 g
다진 파슬리 3 tbsp
강판에 간 파마산 150 g이나 강판에 간 체다치즈 250 g

베샤멜 소스
버터 90 g
밀가루 90 g
우유 1400 ml
소금
후추
넛맥

만들기

소스를 만들기 위해서 버터를 호브에 녹이고 밀가루를 섞으세요. 우유를 넣고 계속 저으세요. 약 5분간 뭉근하게 끓인 뒤 소금, 후추, 넛맥으로 양념하세요. 고르곤졸라를 넣고 휘저어서 매끄럽게 만드세요. 양송이와 파슬리를 넣고 저으세요.

소스의 1/4 정도를 오븐 용기의 바닥에 넣고 그 위에 라자냐 5장을 올리세요. 치즈의 1/3을 뿌리세요. 이것을 한 번 더 반복한 다음 소스 1/4와 라자냐 5장을 넣으세요.

남은 소스를 위에 펴바르고 남은 치즈를 뿌리세요. 뚜껑을 덮지 않고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/라자냐/깊이...
조리시간 : 약 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-40분

프로그램 : 젠틀 베이크
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

팁
흰 양송이는 가장 유명하고 쉽게 구할 수 있는 버섯입니다. 칼로리가 매우 낮고 식물성 단백질, 비타민 B1, 미네랄이 풍부합니다. 차가운 곳에 보관해야하고 되도록이면 신선할 때 사용해야 합니다. 위 레시피에 다른 종류의 치즈나 버섯을 이용해서 다양하게 활용할 수 있습니다.

치즈 덤플링

4인분

재료
식빵 300 g
미지근한 우유 200 ml
깍둑썬 양파 1개
버터 10 g
숙성된 체다 치즈 300 g
다진 파슬리 3 tbsp
밀가루 25 g
달걀 3개
소금
후추

만들기

빵을 깍둑썰기 하고, 볼에 넣고, 우유를 부은 다음 약 30분간 옆에 두세요.

양파가 황금색을 띌 때까지 버터에 볶아주세요. 양파, 치즈, 파슬리, 밀가루, 양념을 우유에 담근 빵에 넣고 잘 섞으세요.

그 반죽으로 8-10개의 덤플링을 만들고 전자레인지 용기에 놓으세요. 뚜껑을 덮고 600 W에서 6분간 조리한 다음 450 W에서 5분 더 조리하세요.

녹은 버터를 덤플링 위에 부으세요. 토마토 샐러드나 토마토 소스와 먹으면 더 맛있습니다.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 600 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

염소유 치즈를 넣은 시금치 라자냐

3-4인분

재료
얼린 시금치 450 g
미리 익히지 않은 라자냐 9장
염소유 치즈 150 g
더블 크림 375 ml
사워 크림 200 g
달걀 3개
강판에 간 체다 치즈 200 g
소금 1 tsp
후추 1/2 tsp
파프리카 가루1/2 tsp
마늘 가루(선택 사항)
토마토 3개 얇게 자른 것
강판에 간 체다 치즈 25 g

만들기

시금치를 해동하고 물을 짜내세요. 염소유 치즈를 깍둑썰기 하세요. 크림, 사워크림, 달걀을 섞어서 휘젓고 소금, 후추, 파프리카, 마늘 가루(선택 사항)을 넣어 양념하세요.

달걀 섞은 것 1/4를 오븐용 용기의 바닥에 부으세요. 그 위에 라자냐 3 장을 올린 다음 시금치 1/2과 염소유 치즈, 체다 치즈 각각 1/3씩 넣고 달걀 섞은 것 1/4를 또 넣으세요. 라자냐 3장을 더 올리세요. 그런 다음 남은 시금치, 염소유 치즈와 체다치즈 각각 1/3, 달걀 섞은 것 1/3을 또 넣으세요. 마지막 남은 라자냐 3장을 그 위에 올리고 남은 달걀 섞은 것과 치즈를 올려서 마무리하세요. 뚜껑을 덮지 않고 오븐에서 구우세요.

약 30분 뒤 그 위에 얇게 자른 토마토를 올리고 체다 치즈 25 g을 뿌리세요. 그런 다음 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/라자냐/깊이...
조리시간 : 약 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

프로그램 : 젠틀 베이크
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 65~75분

채소 라자냐

6인분

재료
빨간 피망 2-3개
노란 피망 2-3개
쿠르제트 1개
리코타 치즈 또는 쿠아르크 또는 크림치즈 250 g
생크림 100 g
버터 35 g
밀가루 35 g
우유 500 ml
다진 바질 3 tbsp
기름 50 ml
잣 25 g
소금
후추
넛맥
라자냐 12장

만들기

피망을 4등분하고 씨와 중심을 제거하세요. 피망의 껍질이 위로 오도록 유리쟁반에 놓고 예열한 그릴(Level3, 선반 높이 3)에서 6-8분간 껍질에 기포가 생기고 어두운 갈색이 될 때까지 조리하세요. 유리 쟁반을 오븐에서 빼고 젖은 행주로 덮으세요. 물기가 스며들도록 약 10분간 둔 다음 피망의 껍질을 벗겨내세요.

쿠르제트를 얇게 자르세요.

바질, 기름, 잣, 소금을 반죽에 넣고 분쇄기와 푸드 프로세서에 빠르게 갈아주세요. 리코타 치즈와 생크림을 넣고 저어주세요.

호브 위에 버터를 녹이고 천천히 밀가루와 우유를 넣으면서 계속 저어서 소스를 만드세요.

이 소스를 끓이면서 소금, 후추, 넛맥으로 간을 하세요.

오븐용 용기의 바닥에 소스를 넣으세요. 라자냐, 바질 리코타 섞은 것, 채소의 반, 소스의 반을 쌓으세요. 이것을 한번 더 반복하세요. 라자냐 한 장을 올린 뒤 리코타 섞은 것을 올려서 마무리하세요. 뚜껑을 덮지 않고 오븐에서 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/라자냐/깊이...
조리시간 : 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

팁
잣은 수확하는 데 많은 비용이 들기 때문에 적은 양밖에 구할 수가 없습니다. 잣이 충분히 익어서 솔방울에서 나오기 위해서는 솔방울은 7-9달 동안 보관되어있어야 합니다.

요리 팁과 일반 정보

생선은 단백질을 얻을 수 있는 훌륭한 식재료이고 비타민 A, C, D 뿐만 아니라 철, 요오드, 칼슘, 인 같은 미네랄도 포함하고 있습니다. 소화가 잘 되기 때문에 저칼로리의 가벼운 식사를 해야하는 사람들에게 알맞습니다.

생선 한 마리는 눈동자가 하얗게 변하고 등뼈가 쉽게 제거될 때 익은 것입니다. 튀기거나, 찌거나, 구운 생선은 뼈가 완전히 떨어졌을 때 익은 것입니다.

걸쭉한 소스에 생선 살코기를 조리할 때는 조리하는 동안 생선에서 물이 나오기 때문에 물을 적게 넣어야 합니다.

생선을 조리할 때는 중심부 온도가 적어도 70 °C에 도달해야 합니다.

1인분
생선 한 마리 : 1인당 250–300 g
생선 살코기 : 1인당 200–250 g

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

생선 살코기 : 생선을 흐르는 물에 헹군 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.

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. 식초가든 뜨거운 물을 생선 위에 붓고 약 10분간 두세요. 그런 다음 레시피대로 조리하되, 생선의 안쪽에만 소금을 뿌리세요.

생선 카레

4인분

재료
크게 자른 파인애플 통조림 400 g
빨간 피망 1개
얇게 자른 바나나 1개
단단한 흰살 생선 600 g
레몬즙 3 tbsp
버터 40 g
화이트 와인 125 ml
파인애플 즙 125 ml
소금
설탕
칠리 가루
카레 가루 2 tbsp
옥수수가루 2 tbsp

만들기

피망을 4등분하고 씨와 중심을 제거한 뒤 세로로 얇게 자르세요.

생선을 크게 잘라서 적당한 용기에 넣으세요. 레몬 즙을 뿌리세요. 크게 자른 파인애플, 빨간 피망, 바나나, 버터, 와인, 즙, 향신료, 옥수수가루를 생선에 넣고 잘 저어주세요.

뚜껑을 덮고 850 W에서 5분간 조리한 뒤 450 W에서 12분 더 조리하세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/생선/1600 g
조리시간 : 약 35분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 12분

채소 위에 얹은 생선

4인분

재료
강판에 간 당근 300 g
강판에 간 콜라비 300 g
기름 1 tbsp
갓 섞은 허브 뭉치(예 : 파슬리, 처빌, 딜, 마조람 등)
뼈를 바른 흰살 생선 600 g(예 : 대구)
레몬즙 2 tbsp
소금
쪽파가 들어간 크림치즈 200 g
우유 125 ml
더블 크림 125 ml

만들기

강판에 간 당근과 콜라비를 전자레인지용 볼에 넣고 기름과 허브를 뿌리세요. 두껑을 덮고 850 W에서 6분간 조리하세요. 그동안 생선 위에 레몬즙을 뿌려놓으세요.

채소의 절반을 적당한 용기에 놓으세요. 채소 위에 생선을 놓고 소금을 뿌리고 남은 채소를 올리세요.

크림치즈, 우유, 크림을 섞어서 채소와 생선 위에 부으세요. 뚜껑을 덮지 말고 조리하세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력/온도 : 850 W
선반 높이 : 2
조리시간 ; 7분

2단계
프로그램 : 전자레인지 + 그릴
출력/온도 : 450 W + 그릴 Level 3
선반 높이 : 2
조리시간 : 11분

봄채소 위에 얹은 연어

4인분

재료
연어 살코기 4개(각각 125 g)
소금
거칠게 간 후추
카레 가루
왁스를 바르지 않은 레몬 1개
파 한 다발
당근 한 묶음
양송이버섯 250 g
생크림 150 g
허브 버터 80 g

만들기

연어에 소금, 후추, 카레 가루로 양념을 하세요. 레몬의 껍질을 까고 중과피를 제거한 뒤 얇게 자르세요.

파를 씻어서 사선으로 자르세요. 당근과 양송이의 껍질을 제거하고 얇게 자르세요.

채소를 섞고 허브 버터 소량에 부드럽게 볶으세요. 생크림을 넣고 저은 다음 소금과 후추로 간을 하세요.

채소를 오븐용 용기(약 20 x 30 cm)에 옮겨 담고 연어 살코기를 위에 올리세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180–200 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20–30분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160–180 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 20–30분

팁
볶은 감자, 딜, 겨자 소스와 함께 드시면 맛있습니다.

생선 캐서롤

4인분

재료
뼈를 바른 흰살 생선 750 g(예 : 대구)
토마토 3개 얇게 자른 것
깍둑선 햄 50 g
사과 1–2개 깍둑썬 것
오이피클 1개 깍둑썬 것
케이퍼 1 tsp
버터 20 g
강판에 간 체다치즈 100 g
다진 파슬리 1 tbsp

만들기

얇게 자른 토마토를 오븐용 용기(Ø 30 cm)의 바닥에 놓으세요. 그 위에 생선 살코기를 올리세요.

햄, 사과, 피클, 케이퍼를 섞고 생선 위에 펴바르세요. 파슬리를 치즈와 섞어서 그 위에 뿌리세요.

버터를 뿌리고 뚜껑을 덮지 말고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램–생선/생선 살코기
조리시간 : 약 35분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30–35분

프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40–45분

빠에야

8인분

재료
올리브 오일 6 tbsp
닭가슴살 300 g
마늘 두 쪽 잘게 다진 것
양파 2개 잘게 다진 것
낟알이 길쭉한 쌀 300 g
완두콩 200 g
빨간 피망 1개
완전 익은 토마토 2개나 토마토 퓨레 4 tbsp
육수 1000 ml
소금
후추
파프리카 가루 1 tsp
샤프론 간 것 1/2 tsp
문어 동그랗게 자른 것 300 g
껍데기를 깐 홍합 200 g
새우 300 g

만들기

오토프로그램 사용 : 육수를 제외한 모든 재료를 유리쟁반에 놓으세요.

오토프로그램을 시작하세요.

30분, 60분 뒤에 육수 500 ml를 각각 넣으세요. (디스플레이의 지시사항을 따라하세요.)

다른 프로그램 사용 : 유리쟁반에 기름을 두르세요. 팬 플러스로 약 10분간 160 °C 또는 상하단 가열로 180 °C 가열하세요. 닭가슴살, 양파, 마늘을 넣고 약 20분간 조리하세요. 도중에 뒤집어주세요.

쌀, 완두콩, 피망 자른 것, 얇게 자른 토마토나 토마토 퓨레, 육수의 절반을 넣고 저으세요. 소금, 후추, 샤프론으로 양념한 뒤 뚜껑을 덮지 않고 30분간 조리하세요. 간간히 저어주세요.

남은 육수, 문어, 홍합, 새우를 넣으세요. 완전히 섞은 다음 뚜껑을 덮지 않고 20분 더 조리하세요. 만일 전곡을 사용한다면 조리시간은 20-30분 길어질 수 있습니다.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-굽기&그라탕/빠에야/신선
조리시간 : 90분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 70-80분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 70-80분

새우 케밥

4인분

재료
손질한 새우 12-16마리
레몬즙 2 tbsp
양송이버섯 12-16개
얇게 자른 훈제햄 12개
녹인 버터나 허브 버터 75 g
긴 나무 꼬챙이 4개

만들기

새우에 레몬즙을 뿌리세요. 필요하다면 버섯을 닦으세요. 얇게 자른 훈제햄을 말아주세요.

새우, 버섯, 햄을 나무 꼬챙이에 끼워주세요. 녹인 버터를 발라주세요. 케밥을 트레이 위의 유리 쟁반에 올리고 그릴하세요.

권장 설정
프로그램 : 그릴
온도 : Level 3
선반 높이 : 2 또는 3
조리시간 : 한 쪽에 5분 씩 + 예열 5분

시금치 위에 얹은 가자미 살코기

2인분

재료
가자미 살코기 300 g
레몬즙 2 tbsp
깍둑썬 양파 1개
버터 20 g
냉동 시금치 300 g
버터 20 g
밀가루 20 g
채소 육수 250 ml
화이트 와인 2-3 tbsp
달걀 노른자 1개
더블 크림 100 ml
강판에 간 체다 치즈 150 g
소금
후추
넛맥

만들기

가자미 살에 레몬즙을 뿌리고 옆에 10분간 두세요. 두드려서 말리고 소금과 후추로 간을 해주세요.

시금치를 600 W에서 6분간 해동한 뒤 잘 말리고 시금치를 눌러서 남은 수분을 제거하세요.

양파가 황금색을 띌때가지 볶고 시금치를 넣은 다음 5분 더 조리해서 옆에 두세요. 다른 접시에 남은 버터를 녹이고 밀가루를 섞어주세요. 와인과 육수를 넣고 계속 저어주세요. 불을 끄고 치즈, 달걀, 크림을 섞으세요. 소금, 후추, 넛맥으로 간을 하세요.

시금치를 적당히 얕은 용기에 깔고 가자미를 위에 올린 다음 소스를 위에 부으세요. 뚜껑을 덮지 않고 구우세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 600 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 600 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

3단계
프로그램 : 전자레인지 + 그릴
출력/온도 : 450 W + 그릴 Level 3
선반 높이 : 2
조리시간 : 10-12분

홀스래디쉬 껍질을 곁들인 대구

4인분

재료
당근 400 g
버터 20 g
소금
후추
뼈를 바른 대구나 코울리 4개(하나에 150 g)
달걀 1개
화이트 소스 1팩
홀스래디쉬 4 tsp

만들기

당근을 잘게 썰고 버터에서 몇분간 부드럽게 볶으세요. 적당한 용기에 깔아 놓으세요.

생선을 소금과 후추로 간을 하고 당근 위에 올리세요.

팩에 있는 순서대로 소스를 만들고 달걀 노른자와 홀스래디쉬를 섞으세요. 단단하게 휘저은 달걀 흰자에 부드럽게 넣어서 섞으세요.

생선 위에 소스를 붓고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20-30분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-30분 + 예열

허브크림소스를 곁들인 농어

6인분

재료
농어 한 마리(약 1500 g)
레몬 하나의 즙
얇게 자른 양파 5개
버터 50 g
소금
갓 간 후추
부드러운 버터 60 g
깍둑썬 당근 1개
앤쵸비 페이스트 30 g
레몬즙 1 tbsp
빵가루 2 tbsp
사워크림 250 g
달걀 노른자 2개
다진 파슬리 5 tbsp
다진 딜 2 tbsp
아주 강한 알루미늄 호일

만들기

손질한 생선의 안과 밖에 소금을 소량 뿌리세요. 버터에 양파를 황금색을 띌 때가지 볶은 뒤 소금과 후추로 간을 하세요.

양파와 양파를 녹인 버터, 당근, 파슬리 2 tbsp를 큰 알루미늄 호일에 옮기고 그 위에 생선을 놓으세요.

버터와 앤쵸비 페이스트를 함께 휘저으세요. 이 패이스트를 생선의 위에 바르고 레몬즙을 뿌린 뒤 빵가루를 올리세요. 피쉬를 호일로 느슨하게 감싸고 가장자리를 접어서 봉하세요.

유리 쟁반 위에 꾸러미를 올리고 조리하세요. 크림, 달걀 노른자, 소금, 남은 파슬리, 딜을 섞으세요. 약 30분 뒤 꾸러미를 열어 크림 소스를 붓고 호일을 덮지 않은 채로 조리하세요.

삶은 감자와 요거트 레몬 드레싱을 뿌린 신선한 그린 샐러드와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토 로스트
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

온도 감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 70-75 °C

육류

오토프로그램을 사용하는 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 수렵물인 경우는 베이컨으로 감싸세요. 수렵물은 하루동안 양념에 재워놓아야 합니다. (예 : 부드럽게 하기 위해서 버터밀크에 재워두세요.)

온도감지봉을 사용하는 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.

닭/오리

오토프로그램을 사용하는 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.

온도감지봉을 사용하는 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.

크림소스를 곁들인 송아지고기

6인분

재료
송아지고기 1 kg
소금 1 tsp (채워서 평평하게)
흰 후추 1/2 tsp
파프리카 가루 2 tsp (채워서 평평하게)
버터 1 tsp
양파 2개
당근 2개
토마토 2개
송아지의 뼈 2개
육수나 육즙 750 ml
더블 크림 250 ml
옥수수가루

만들기

고기를 소금, 후추, 파프리카로 간을 하고 버터를 바른 뒤 로스팅 접시에 올려놓으세요. 껍질을 벗긴 당근, 양파, 토마토를 잘게 자른 것을 고기에 뼈와 함께 넣으세요.

약 1/4 리터의 물을 30분 뒤에 넣으세요. 30분이 지날 때마다 반복하세요. 마지막에는 크림을 넣으세요.

고기를 접시에 옮겨담으세요. 팬에 물과 육즙을 두르세요. 옥수수가루와 소량의 물로 페이스트를 만들고 소스를 저어서 걸쭉하게 만드세요.

고기를 얇게 잘라서 소스와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/송아지고기/송아지고기 조림
조리시간 : 약 90분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 90-120분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 90-120분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 75-80 °C

팁
이 레시피는 송아지고기 룰라데를 만들 때도 사용할 수 있습니다. 오토프로그램에서 "고기/송아지고기/송아지고기 룰라데"를 선택하세요.

송아지고기 발목살

5인분

재료
송아지고기의 발목살 1개(약 1500 g)
소금
갓 간 후추
녹인 버터 40 g
당근 2개
샐러리 100g
양파 1개
정향 3개
뜨거운 물 250 ml
파슬리 한 줌
사워크림 2 tbsp
옥수수가루

만들기

고기를 씻고 두드려서 말리세요. 소금과 후추로 간을 하고 녹인 버터를 바르세요. 로스팅 용기나 유리 쟁반에 놓으세요. 약 60분간 로스팅하세요.

야채를 씻어서 자르세요. 양파에 정향을 꽂고 자른 채소, 물, 파슬리와 함께 고기에 넣은 뒤 익히세요.

고기와 채소를 접시에 옮기세요. 육수와 물을 두른 뒤 사워크림을 넣으세요. 밀가루와 소량의 물로 페이스트를 만들고 소스를 저어서 걸쭉하게 만드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/송아지고기/송아지고기 발목살
조리시간 : 약 70분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-130분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-130분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 80-85 °C

양고기 다리살

6인분

재료
양고기 다리살 약 1.5 kg
후추
허브프로방스 3 tsp
마늘 두 쪽 다진 것
녹인 버터 30 g
레드와인 100 ml
사워크림 50 g
고기 육수 150 ml
옥수수가루

만들기

고기의 바깥쪽 막을 제거하고 소금, 후추, 허브프로방스, 다진 마늘을 비비세요. 녹인 버터를 바르고 로스팅 용기에 놓으세요. 뚜껑을 덮고 약 30분간 로스팅하세요.

레드와인, 육수, 사워크림을 넣고 뚜껑 없이 계속 로스팅하세요.

고기를 접시로 옮기세요. 육수와 물을 두르세요. 옥수수가루와 소량의 물로 페이스트를 만들고 소스를 저어서 걸쭉하게 만드세요.

고기를 얇게 자르고 소스와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/양고기/양고기 다리살
조리시간 : 약 80분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 90-120분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 90-120분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 80-85 °C (레어 : 70-75 °C)

겨자와 허브 껍질을 곁들인 양고기 안심살

6인분

재료
양고기 안심살 1200 g(뼈 있음)
소금
후추
부드러운 버터 20 g
레드와인 125 ml
생크림 125 g

허브크러스트
식빵 세조각
다진 파슬리 2 tbsp
다진 타임 1 tsp
달걀 1개
거칠게 간 겨자 2 tbsp

만들기

허브크러스트를 만들려면, 우선 식빵의 테두리를 제거하고 부드러운 빵가루로 만드세요. 빵가루를 허브, 겨자, 달걀과 잘 섞으세요.

오토프로그램 사용 : 허브 섞은 것을 고기 위에 바르세요. 생크림, 레드 와인의 절반, 육수를 넣고 뚜껑 없이 조리하세요.

다른 프로그램 사용 : 양고기 안심살에 소금과 후추를 바르세요. 로스팅 용기에 고기가 위로 오도록 놓고 버터를 바르세요. 약 15분간 뚜껑을 덮지 않고 예열한 오븐에서 로스팅하세요.

그런 다음 허브 크러스트를 고기 위에 바르고, 생크림, 레드 와인의 절반, 육수를 넣고 뚜껑을 덮지 않고 40분간 조리하세요.

고기에서 나온 육수와 남은 와인, 물을 섞고 옥수수가루를 넣어서 걸쭉하게 만드세요.

허브크러스트를 길게 자르고 고기를 조심스럽게 뼈에서 발라내세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/양고기/양고기 안심살
조리시간 : 약 45분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-60분 + 예열

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-70분 + 예열

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 70-80 °C

미트로프

6인분

재료
쇠고기 갈은 것 300 g
돼지고기 소세지 300 g
빵 1개
달걀 2개
단 파프리카 가루 2 tbsp
톡 쏘는 파프리카 가루 1/2 tsp
소금
후추
기름 3tbsp
잘게 다진 양파 2개
깍둑썬 베이컨 50 g
잘게 다진 빨간 피망 1개
얇게 자른 하얀 버섯 통조림 1캔(수분을 제거한 무게 250 g)
깍둑썬 고다치즈나 체다치즈 125 g
육수 250 ml

만들기

팬에 기름을 가열하고 베이컨을 볶은 다음 양파를 넣어 함께 볶으세요. 깍둑썬 피망과 물기를 제거한 버섯을 넣으세요. 식힌 후 깍둑썬 치즈에 섞으세요.

빵을 약 10분간 찬물에 넣어 부드럽게 만드세요. 꺼내서 잘 짜고 고기와 소세지, 달걀, 단 파프리카, 톡쏘는 파프리카, 소금, 후추와 잘 섞으세요.

채소를 고기에 넣으세요. 잘 섞은 뒤 타원형으로 만드세요. 기름을 바른 유리쟁반에 옮기고 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

20분 뒤 미트로프 위에 육수를 부으세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/미트로프
조리시간 : 약 45분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 55-65분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 75-85 °C

소고기 조림

6인분

재료
소고기 살코기 1000 g
소금
후추
파프리카
깍둑썬 양파 1개
월계수 잎 1장
부드러운 버터 50 g
소고기 육수 250 ml
물 250 ml
생크림 125 g
옥수수가루

만들기

소금, 후추, 파프리카로 소고기에 간을 하고 버터를 바른 뒤 로스팅 용기에 놓으세요. 양파와 월계수 잎을 넣고 뚜껑을 덮어서 조리하세요.

30분 뒤 소고기 육수와 생크림을 넣고 계속 조리하세요. 80분 뒤 뚜껑을 열고 조리하세요.

로스팅 중에 나온 즙과 남은 육수, 생크림, 물을 팬에 두르세요. 옥수수가루와 소량의 물로 페이스트를 만들고 소스를 저어서 걸쭉하게 만드세요. 고기를 잘라서 그래비 소스와 같이 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/소고기/소고기 조림
조리시간 : 약 120분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-120분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-120분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 85-90 °C

소고기 등심살/살코기 구이

6인분

재료
소고기 덩어리 1 kg(등심살이나 살코기)
후추
거칠게 간 겨자 1 tbsp
버터 75 g

만들기

고기를 소금과 후추로 간을 하고 겨자를 위에 펴바르세요. 버터를 고기 위에 여기저기 흩어서 놓고 고기를 로스팅 용기나 유리쟁반에 올리세요. 예열한 오븐에 로스팅하세요.

로스팅 한 뒤, 고기를 포일로 싸서 약 10분간 가만히 두세요. 그 다음 잘라서 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/소고기/살코기나 등심살/로스팅 또는 저온조리
조리시간 :
로스팅 : 약 40분(미디움)
저온조리 : 약 100분(미디움)

대체설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분 + 예열

프로그램 : 상하단가열
온도 : 200-220 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-60분 + 예열

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도
레어 : 40-45 °C
미디움 : 50-55 °C
웰던 : 60-65 °C

구운 햄

6인분

재료
훈제 햄 1 kg
소금
후추
파프리카
겨자 1 tsp
버터 30 g
더블크림이나 생크림 100 ml
옥수수가루

만들기
고기에 소금, 후추, 파프리카로 양념을 하고 겨자를 펴바르세요. 고기 위에 버터를 여기저기 흩어서 놓은 뒤 고기를 로스팅 용기에 올려서 뚜껑을 덮고 약 30분간 조리하세요.

크림이나 생크림 또는 소량의 물을 넣고 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

고기를 접시로 옮기세요. 로스팅 중에 나온 육즙에 물을 두르세요. 옥수수가루를 넣어서 페이스트를 만들고 소스를 저어서 걸쭉하게 만드세요.

고기를 얇게 자르고 소스와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/돼지고기/구운 햄
조리시간 : 약 100분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-130분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-130분

온도감지봉을 사용할 대 중심부 온도 : 80-85 °C

로크포르치즈 소스를 곁들인 돼지고기 살코기

2인분

재료
돼지고기 살코기 500 g
소금
후추
기름 3 tbsp
잘게 다진 양파 2개
화이트와인 50 ml
로크포르치즈 200 g
버터 1 tbsp와 밀가루 1 tbsp로 만든 루
다진 파슬리 2 tbsp

만들기

오토프로그램 사용 :
고기를 제외한 모든 재료를 섞어서 적당한 용기에 넣으세요.

고기를 용기에 넣고 조리하세요.

고기를 자르고, 소스를 부어서 다진 파슬리를 뿌리세요.

다른 프로그램 사용 :
용기에 기름과 양파를 놓고 뚜껑을 덮어서 850 W에서 5분간 조리하세요. 조리한 양파에 고기를 넣으세요. 와인을 넣고 뚜껑을 덮어서 450 W에서 약 10분간 조리하세요.

치즈를 조금 부스고 크림, 루와 섞어서 부드럽게 만드세요. 고기에 넣고 와인을 섞으세요. 450 W에서 5분간 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요. 간간히 저어주세요.

고기를 얇게 잘라서 소스를 뿌리고 다진 파슬리를 뿌리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/육류/1000 g
조리시간 : 약 22분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

돼지고기 앙 쿠르트

4인분

재료
돼지고기 살코기 2개(하나에 300 g)
소금
후추
파프리카
버터 50 g
깍둑썬 베이컨 75 g
깍둑썬 양파 1개
얇게 썬 버섯 400 g
통조림 토마토 4개
다진 파슬리 1 tbsp
퍼프 패스트리 450 g

글레이징
달걀 노른자 1개
우유 4 tbsp

만들기

돼지고기를 소금, 후추, 파프리카로 간을 하세요. 버터를 두른 팬에서 바싹 구운 다음 팬에서 꺼내세요.

양파와 베이컨을 같은 팬에 볶으세요. 버섯과 물기를 제거한 토마토 다진 것을 넣으세요. 뭉근하게 끓이고 소금, 후추, 파슬리. 파프리카를 넣으세요.

밀가루를 뿌린 작업대에 패스트리를 밀어서 펴고 30 x 20 cm의 직사각형을 두 개 만드세요. 돼지고기 조각을 패스트리의 중앙에 각각 놓으세요. 버섯 볶은 것을 고기 위에 올리세요.

패스트리로 고기를 감싸고 꾸러미를 만든 다음 가장자리를 꼬집어 봉해주세요. 패스트리의 남은 부분을 잎 모양으로 만들어주세요.

젖은 유리 쟁반에 패스트리로 감싼 고기를 놓고 달걀 노른자와 우유 섞은 것을 발라주세요. 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-육류/돼지고기/돼지고기 앙 크루트
조리시간 : 약 30분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-35분 + 예열

온도감지봉을 사용할 때 중심부온도 : 70 °C

오렌지를 곁들인 오리고기

4인분

재료
오리 한 마리(2 kg)
소금
후추
타임
껍질을 벗기고 깍둑썬 오렌지 3개
껍질을 벗기고 깍둑선 사과 2개
월계수잎 1장
화이트 와인 125 ml
닭고기 육수 350 ml
오렌지 쥬스 125 ml
옥수수가루

가니쉬
껍질 채 얇게 썬 오렌지 1개

만들기

오리고기에 소금, 후추, 타임으로 간을 하세요. 오렌지와 사과, 월계수 잎을 오리고기의 속에 넣으세요.

오리의 가슴 부위가 아래로 오도록 로스팅 팬에 놓은 뒤 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요. 조리 도중에 뒤집어서 와인과 육수를 넣고 계속 조리하세요.

오리를 접시에 옮기세요. 육즙에 와인, 육수, 오렌지 쥬스를 두르고 옥수수가루를 넣어서 걸쭉하게 만드세요.

오리를 자르세요. 얇게 썬 오렌지를 고명으로 올리고 소스와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-닭, 오리/오리/1.5 kg-2.5 kg
조리시간 : 약 70분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 80-100분

프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 150 W + 190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 60-75분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 90-110분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 85-90 °C

치킨

2인분

재료
닭고기 약 1 kg
소금, 파프리카, 카레 가루
기름 2-3 tbsp
더블크림이나 생크림 100 ml
옥수수가루

만들기

기름에 소금, 파프리카. 카레가루를 넣고 섞은 것을 닭고기 위에 바르세요. 로스팅 용기에 닭가슴 부위를 아래로 향하게 놓고 뚜껑을 덮지 않고 로스팅하세요. 20분 뒤에 고기를 뒤집고 크림이나 생크림을 넣고 뚜껑을 덮지 않고 로스팅하세요.

고기의 육즙에 남은 크림이나 생크림, 물을 두르고 옥수수가루를 넣어서 걸쭉하게 만드세요. 닭고기를 잘라서 소스와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-닭,오리/닭/한마리/0.8 kg - 1.2 kg
조리시간 : 50분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

프로그램 : 팬 그릴
온도 :180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 60-70분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 85-90 °C

가지를 곁들인 매운 닭가슴살

6인분

재료
양파 1개
마늘 2쪽
생강 10 g
작은 가지 1개
대추야자 8개
파슬리 한 다발
닭가슴살 4개
올리브 오일 2 1/2 tbsp
캐러웨이 씨앗 1 1/4 tsp
쿠민 1 tsp
단 맛이 나는 파프리카 1 1/4 tsp
올리브 오일 2 1/2 tbsp
꿀 2 1/2 tbsp
레몬 쥬스 2 1/2 tbsp
소금
후추
요거트 125 ml

가니쉬
다진 파슬리 2 1/2 tbsp

만들기

양파와 마늘의 껍질을 벗기세요. 양파를 반으로 잘라 얇게 자르고 마늘을 잘게 다지세요. 생강을 갈고, 가지를 깍둑써세요. 대추야자는 4등분한 뒤 씨를 제거하고, 파슬리는 잘게 다지세요.

닭가슴살을 반으로 자르세요. 기름, 마늘, 생강, 캐러웨이, 쿠민, 파프리카로 양념해서 약 4시간동안 냉장고에 넣어두세요.

양파, 가지, 올리브 오일을 적당한 용기에 넣고 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

꿀, 대추 야자, 닭고기를 넣고 잘 저은 뒤 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

음식을 내기 전에 레몬 쥬스의 반을 넣고 소금과 후추로 간을한 뒤 약 5분간 간이 스며들도록 두세요.

요거트를 남은 레몬쥬스와 섞고 닭고기 위에 부으세요. 파슬리로 고명을 올리고 쿠스쿠스나 밥과 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-닭,오리/
닭/매운 닭과 가지
조리시간 : 약 28분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 600 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 17-23분

겨자 크림소스를 곁들인 닭고기

2인분

재료
생크림 250 g
거칠게 간 겨자 4 tbsp
마늘 한 쪽 으깬 것
소금
다진 샐비어 잎 1/2 tsp
닭가슴살 4개 (하나당 약 125 g)

만들기

생크림, 겨자, 마늘, 소금, 샐비어를 볼에 섞으세요.

치킨에 소스를 입히세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 4분간 조리한 뒤 450 W에서 12분간 더 조리하세요.

조리 중에 뒤집어주고 소스를 끼얹어 주세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-전자레인지/닭, 오리/800 g
조리시간 : 약 11분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 4분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 12분

속을 채워넣은 칠면조고기

8인분

재료
오븐에 넣어서 익히기만 하면 되는 칠면조고기 1개(약 3500 g)
소금
사워크림이나 생크림
옥수수가루

소(칠면조 안을 채울 것)
기름 30 ml
깍둑썬 양파 3개(150 g)
쌀 125 g
피스타치오 150 g
건포도 150 g
마데이라 2 tbsp

소스
더블크림 125 ml
육수 125 ml
옥수수가루 3 tbsp

만들기

쌀을 익히세요. 쌀을 익히는 동안 건포도를 마데이라에 담그세요. 깍둑썬 양파를 기름에 볶으세요. 쌀, 피스타치오, 마데이라 건포도를 넣고 잘 섞으세요.

준비한 칠면조에 앞의 것을 넣으세요. 칠면조의 겉면에 소금을 비비고 가슴부위가 아래로 오도록 유리 쟁반에 놓으세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-닭, 오리/칠면조/속을 채운 한 마리
조리시간 : 약 160분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 150-180분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 150-180분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 85 °C

팁
속을 채우지 않은 칠면조고기는 "오토프로그램-닭, 오리/칠면조 고기/한 마리"를 이용하면 됩니다.

속을 채워넣은 칠면조고기 가슴살

4인분

재료
칠면조고기 가슴살 1 kg

소(칠면조 안을 채울 것)
마스카포네 치즈 100 g
메밀 3 tbsp
생크림 3 tbsp
달걀 노른자 1개
잘게 다진 작은 양파 1개
다진 파슬리 1 tbsp
다진 딜 2 tbsp
소금
흰 후추
파프리카
기름 2 tbsp
마늘 한 쪽

소스
더블 크림 125 ml
육수 125 ml
옥수수가루 3 tbsp

만들기

칠면조 가슴살 안에 공간이 생기도록 자르세요.

소를 만들기 위해서, 마스카포네 치즈에 메밀, 생크림, 노른자, 양파, 허브를 넣고 섞으세요. 소금과 후추로 간을 하세요.

칠면조 가슴살 안에 소를 넣으세요. 꼬치나 부엌용 실로 소가 빠져나오지 않도록 하세요.

마늘을 으깨고 소금을 조금 넣은 뒤 후추, 파프리카, 기름과 섞어서 페이스트를 만드세요. 칠면조 고기 위에 페이스트를 바르세요. 로스팅 팬에 넣고 뚜껑을 덮지 않고 로스팅하면서 몇 번 뒤집어주세요.

육즙에 크림과 육수를 두르고 밀가루를 넣어서 걸쭉하게 만든 뒤 자른 칠면조 고기와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-닭, 오리/칠면조/칠면조 가슴살
조리시간 : 약 60분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 70-80분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 70-80분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 80-85 °C

처트니를 곁들인 칠면조고기 다리살

2-3인분

재료
칠면조고기 다리살 1개(약 1200 g)
소금
후추
버터 30 g
더블 크림 200 ml
살구나 망고 처트니 200 g
물 250 ml
살구나 망고 슬라이스 통조림 1개 (280g)

만들기

칠면조고기를 소금과 후추로 간을 하고 로스팅 용기에 놓으세요. 버터를 흩뿌리고 뚜껑을 덮지 않고 60분간 조리하세요. 크림을 붓고 15분 더 로스팅하세요.

처트니를 넣고 15분 더 로스팅하세요. 로스팅 용기에서 칠면조 고기를 빼세요.

육즙에 물을 넣고, 필요에 따라 옥수수가루를 넣어 걸쭉하게 만드세요. (처트니를 넣었기 때문에 소스가 이미 걸쭉한 상태입니다.)

소스에 살구나 망고 슬라이스를 넣으세요. 가열한 다음 얇게 자른 칠면조고기와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-닭,오리/칠면조/칠면조고기 다리살
조리시간 : 약 80분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 90-120분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 85-90 °C

팁
가정에서 만드는 망고(또는 살구) 처트니 레시피는 "소스와 처트니"장을 참조하세요.

토끼고기의 뒷다리살

2인분

재료
토끼고기의 뒷다리살 2개(총 750 g)
버터우유 500 ml
소금
후추
주니퍼베리 6개
월계수 잎 2장
베이컨 슬라이스 50 g
레드와인 50 ml
더블크림이나 사워크림 100 ml
물 150 ml
옥수수가루

만들기

뒷다리살을 약 12시간동안 버터우유에 주기적으로 뒤집으면서 담가놓으세요.

바깥의 막을 없앤 뒤 소금과 후추로 간을 하고 베이컨으로 감싸서 로스팅 용기에 놓으세요. 주니퍼베리와 월계수잎을 뿌리세요. 뚜껑을 덮고 약 15분간 로스팅하세요. 고기를 뒤집고 레드와인과 물, 크림을 넣으세요. 뚜껑을 덮지 않고 조리를한 뒤 접시로 옮기세요.

남은 와인과 크림, 물을 넣고 옥수수가루를 넣어 걸쭉하게 만드세요. 고기를 소스와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-수렵물/토끼고기 뒷다리살
조리시간 : 약 55분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-60분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 200-220 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50-60분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 75-80 °C

토끼고기의 안심살

4인분

재료
토끼고기의 안심살(약 750 g)
소금
후추
베이컨 슬라이스 50 g
월계수 잎 2장
주니퍼베리 6개
더블 크림 100 ml
레드 와인 3 tbsp
육수 150-400 ml
옥수수가루

만들기

토끼고기의 바깥 막을 없애고 소금과 후추로 간을 하세요. 베이컨으로 감싸고 로스팅 용기에 놓으세요. 주니퍼베리와 월계수잎을 위에 뿌리세요. 두껑을 덮고 약 20분간 로스팅하세요.

고기를 뒤집고 크림과 육수를 넣은 뒤 뚜껑을 덮지 않고 로스팅을 마무리하세요.

고기를 데운 접시에 옮겨서 자르고, 뼈를 제거하세요. 육즙에 레드와인과 물을 넣고 옥수수가루를 소량 넣어서 걸쭉하게 만드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-수렵물/토끼고기 안심살
조리시간 : 50분

대체설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 200-220 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 45-55분 + 예열

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 72-78 °C

겨자소스를 곁들인 토끼고기

4-6인분

재료
토끼고기 1300 g (안심살이나 뒷다리살)
소금
갓 간 후추
디종 겨자 3 tbsp
깍둑썬 베이컨 100 g
버터 30 g
밀가루 1 tbsp
잘게 깍둑썬 양파 2개
화이트 와인 250 ml
말려서 간 타임 1 tsp
생크림 3 tbsp

만들기

토끼고기에 소금과 후추로 간을 한 뒤 겨자 2 tbsp를 펴바르세요.

버터를 두른 로스팅 용기에 베이컨을 볶고 토끼고기를 넣은 뒤 노릇해질때까지 뒤집으면서 계속 볶으세요. 밀가루를 뿌리세요. 양파, 타임, 와인을 넣고 재료가 잘 섞일 때까지 저어주세요. 뚜껑을 덮지 않고 저어주세요.

고기를 접시로 옮기세요. 남은 겨자, 생크림을 넣고, 필요하다면 육즙에 물이나 육수를 넣고 옥수수가루를 넣어 걸쭉하게 만드세요. 소스를 고기 위에 부으세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-수렵물/토끼고기 조각
조리시간 : 약 35분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-35분

사슴고기의 안심살

6인분

재료
사슴고기의 안심살 2000 g
버터우유 1 1/2-2 L
주니퍼베리 8개
월계수잎 2장
말린 후추 열매 3개 찧은 것
소금
후추
녹인 버터 30 g
베이컨 슬라이스 100 g
레드와인 125 ml
물 500 ml
사워크림이나 생크림 125 g
옥수수가루
반으로 쪼갠 배 6개
크랜베리 소스 6 tsp

만들기

바깥의 막을 제거하고 버터우유에 24시간동안 주기적으로 뒤집으면서 담가놓으세요. 고기를 차가운 물에 헹군 뒤 두드려서 말려주세요. 소금과 후추로 간을 하고 녹인 버터를 바른 뒤 베이컨으로 감싸세요.

로스팅 용기에 놓고 말린 후추 열매 찧은 것과 주니퍼베리, 월계수잎을 위에 뿌리세요. 뚜껑을 덮고 약 15분간 로스팅하세요. 레드와인과 물, 생크림을 넣고 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

육즙에 남은 레드와인과 생크림, 물을 섞은 뒤 옥수수가루를 넣고 걸쭉하게 만드세요. 고기를 자르고 접시에 놓은 다음 소스와 함께 드세요.

배를 데우고 자른 고기 주변에 둥근 면이 아래로 가도록 해서 놓으세요. 크랜베리 소스 한 숟가락을 두른 뒤 요리를 내어놓으세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램 - 수렵물/사슴고기의 안심살
조리시간 : 약 50분

대체 설정
프로그램 : 오토로스팅
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-70분

프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-70분

온도감지봉을 사용할 때 중심부 온도 : 70-78 °C

전자레인지는 신선한 채소와 얼린 채소를 조리하는 데 안성맞춤입니다. 전자레인지로 조리하면 채소의 신선한 외양과 자연의 색깔을 유지하고, 비타민의 손실을 최소화하면서 특유의 맛을 보존할 수 있습니다.

1인분은 손질한 채소 기준으로 약 200 g입니다. 사이드디쉬로는 껍질을 각은 감자 약 150 g, 말린 쌀 약 40-50 g, 말린 파스타 약 50-60 g입니다.

채소에는 비타민과 미네랄이 많이 함유되어 있기 때문에 건강한 식습관에 중요한 역할을 합니다. 또한 채소를 통해 탄수화물과 식이섬유를 섭취할 수 있습니다. 가장 영양소가 풍부한 부분이 채소의 껍질 바로 아래에 있기 때문에 채소의 껍질을 벗길 때는 가능한한 가장 얇게 벗겨야 합니다. 영양소의 손실을 막기 위해서는 채소를 썰기 전에 씻어주시기 바랍니다. 채소를 자르면 표면적이 늘어나 영양소의 손실이 증가하고 식이섬유가 파괴됩니다.

비타민 B와 C는 수용성이고 물에 녹으면 흩어지기 때문에 채소를 물에 담그면 안됩니다.

비타민 A, B, E와 K 종류는 지용성입니다. 예를 들어, 비타민 A를 많이 포함한 당근의 경우는 기름이나 버터같은 지방과 함께 먹어야 비타민 A가 몸에 흡수될 수 있습니다.

감자, 파스타, 쌀은 메인 디쉬와 함께 먹을 수 있는 훌륭한 사이드 디쉬입니다. 감자는 단단한 것, 조금 단단한 것, 밀가루 같은 것 등 다양한 종류가 있습니다. 단단한 것은 샐러드에 쓰이거나 삶거나 구워서 먹을 수 있습니다.

조금 단단한 감자는 베이크나 그라탕을 하기에 적합합니다. 밀가루같은 감자는 다른 종류보다 탄수화물이 많고 으깬 감자나 덤플링, 수프, 퓨레에 사용하기 좋습니다.

쌀은 조리하고 나면 약 3배 불어납니다. 통알곡으로 만든 쌀과 파스타는 백미와 보통 파스타보다 조리하는데 5-10분 더 걸립니다.

전자레인지로 채소 조리하기

깨끗하게 손질한 채소를 접시에 놓으세요. 신선도나 수분 함량에 따라 물 3-4 tbsp와 소량의 소금을 넣으세요. 신선한 채소는 더 많은 수분을 함량하고 있습니다. 냉장고에 보관했던 채소는 적은 수분을 함량하고 있기 때문에 균형을 맞추기 위해 더 많은 물을 넣어야 합니다. 뚜껑을 덮고 850 W에서 끓인 다음 450 W로 줄여서 계속 조리하세요. 조리한 뒤 채소를 약 2분간 두면 온도가 같아집니다.

서로 다른 종류의 채소를 함께 조리할 때 조리 시간은 설치 및 사용설명서의 조리 차트에서 확인하실 수 있습니다.

주어진 조리시간은 신선한 채소를 사용했을 때 입니다. 같은 양의 냉동 채소를 사용할 때는 약 3분 더 조리해야 합니다. 조리 차트의 모든 값은 참고사항이며 재료의 온도나 신선도, 크기에 따라 영향을 받을 수 있습니다.

속을 채운 가지

4인분

재료
가지 3-4개
기름

소(가지를 채울 것)
잘게 깍둑썬 양파 2개
버터나 기름 20 g
다진 쇠고기 300 g
얇게 썬 버섯 250 g
토마토 퓨레 200 g
더블 크림 250 ml
소금
후추
강판에 간 체다치즈 150 g

만들기

가지를 1cm 두께로 세로로 자르고 소금을 뿌린 뒤 약 10분간 두세요. 키친 타월로 두드려 말리고 뜨거운 기름에 짧게 튀기세요. 적당한 용기에 가지를 놓으세요.

기름에 양파를 볶다가 고기를 넣어서 노릇해질때까지 뒤집으면서 볶으세요. 버섯을 넣고 토마토 퓨레, 크림, 양념을 저으세요.

이것을 가지 위에 펴바르세요. 체다치즈를 뿌린 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20-25분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 15-18분

통감자구이

4인분

재료
구이용 감자 4개(하나에 약 190 g)
기름 1 tbsp
소금
후추

만들기

소금과 후추를 기름에 섞고 감자에 바른 뒤 포크로 감자를 여러번 찌르세요.

유리쟁반 위에 감자를 올린 뒤 예열한 오븐에 넣고 구우세요.

감자를 세로로 얇게 자른 뒤 버터와 함께 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-사이드 디쉬/감자/통감자 구이
조리시간 : 30분

대체 설정
예열
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 200 °C

1단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-30분

겨자 소스를 곁들인 콜리플라워

4인분

재료
콜리플라워 1개
고기 육수 250 ml
더블 크림 100 ml
버터 30 g
밀가루 20 g
겨자 3 tbsp
소금
후추
설탕 조금

만들기

콜리플라워의 꽃 부분을 자르세요. 적당한 전자레인지용 용기에 물 3 tbsp와 함께 넣고 뚜껑을 덮은 뒤 850 W에서 약 6분간 조리하세요. 그런 다음 450 W에서 10분간 더 조리하세요. 물을 제거하세요.

밀가루와 버터를 함께 치대서 부드럽게 만드세요. 적당한 전자레인지용 용기에 육수, 크림, 겨자, 양념을 넣고 뚜껑을 덮어서 850 W에서 5분간 조리하세요. 소스가 매끄러워질때까지 저으세요.

콜리플라워 위에 소스를 붓거나 병에 따로 담아서 함께 드세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

토마토와 빵가루를 버무린 강낭콩

6인분

재료
강낭콩 500 g (냉동)
깍둑썬 토마토 3개
기름 2-3 tbsp
빵가루 50 g
소금
갓 간 후추
말린 타임 간 것 1 tsp

만들기

적당한 전자레인지 용기에 강낭콩을 넣고 물 3 tbsp와 소금을 넣은 뒤 뚜껑을 덮고 850 W에서 약 5분간 조리하세요. 그런 다음 너무 익히지 않도록 주의하면서 450 W에서 8분간 더 조리하세요. 물을 제거하고 오븐용 용기의 바닥에 강낭콩을 놓으세요.

깍둑썬 토마토와 오일, 빵가루, 양념을 섞으세요. 강낭콩이 담긴 용기에 넣고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

3단계
프로그램 : 그릴
온도 : Level 3
선반 높이 : 2
조리시간 : 10-15분 + 예열 5분

치커리 그라탕

4인분

재료
치커리의 작은 잎 8개
소금
슬라이스 햄 8개
슬라이스 치즈 8개
더블크림 50 ml
갓 간 후추
빵가루 50 g
버터 1 tbsp

만들기

치커리를 씻고, 줄기를 제거한 다음 끓는 소금물에서 5분간 데치세요. 햄과 치즈 슬라이스를 반으로 자르세요. 치커리를 반으로 자르고 각각을 햄으로 감싼 다음 치즈로 감싸고 오븐 용기에 넣으세요.

크림에 소금과 후추로 간을 하고 치커리 위에 부은 다음 구우세요.

빵가루가 노릇해질때까지 버터에 볶은 다음 치커리 위에 뿌려서 드세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190–210 °C
선반 노이 : 1
조리시간 : 20–30분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20–30분

뇨끼

4인분

재료
우유 250 ml
물 250 ml
소금 1/2 tsp
세몰리나 250 g
달걀 노른자 2개
버터 20 g
강판에 간 에멘탈 치즈나 체다 치즈 100 g

만들기

우유, 물, 소금, 세몰리나를 적당한 전자레인지용 용기에 넣고 잘 섞으세요. 뚜껑을 덮고 850 W로 6분간 조리한 다음 150 W에서 10분 더 조리하세요.

달걀 노른자를 넣고 조심스럽게 섞으세요. 뜨거운 물에 넣었던 차숟가락 2개를 이용해 뇨끼를 만들고, 기름을 바른 얕은 전자레인지용 용기에 넣으세요.

강판에 간 치즈를 뿌리고, 버터를 여기저기 흩뿌린 다음 노릇해질때까지 약 10분간 그릴로 구우세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 150 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

3단계
프로그램 : 그릴
온도 : Level 3
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분 + 예열 5분

스패츨 그라탕

4-5인분

재료
밀가루 500 g
물 200 ml
달걀 5개
소금
다진 허브 믹스 3 tbsp (파슬리, 쪽파, 처빌)
양파 3개
기름 2 tbsp
강판에 간 치즈 200 g

만들기

밀가루, 달걀, 물, 소금, 허브를 섞어서 가벼운 반죽을 만드세요.

반죽을 판 위에 올린 뒤 스크래퍼로 긁은 것을 끓는 소금물에 넣으세요. 스패츨의 크기에 따라 3-5분간 스패츨을 익힌 뒤 물기를 잘 제거해주세요.

양파의 껍질을 벗기고 얇게 썰어 기름에 볶아주세요.

스패츨, 양파, 치즈를 기름을 바른 그라탕 용기에 층층이 쌓은 뒤 제일 윗부분에 치즈를 올려 마무리하세요. 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 15-20분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20-25분

소스를 곁들인 오이 샐러드

4인분

재료
오이 2개(하나당 300 g)

딜 소스
생크림 100 g
다진 딜 2 tsp
소금

타라곤 소스
생크림 100 g
더블 크림 200 ml
채소 육수 200 ml
다진 타라곤 2 tsp
소금
후추

만들기

오이의 껍질을 벗기세요. 세로로 반으로 자르고 차숟가락으로 씨를 제거하세요. 1/2 cm 두께로 얇게 자른 다음 적당한 전자레인지용 용기에 넣으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 약 5분간 조리하세요.

딜 소스를 만들기 위해서 생크림과 딜, 소금을 섞고 조리한 오이에 부으세요.

타라곤 소스를 만들기 위해서 생크림, 크림, 육수, 타라곤, 양념을 적당한 전자레인지용 용기에 넣고 뚜껑을 덮지 않은 채로 850 W에서 5분간 조리하세요.

식힌 후 조리한 오이 위에 부으세요.

권장 설정
오이 :
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

타라곤 소스 :
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

감자 치즈 베이크

4인분

재료
껍질을 벗긴 파슬파슬한 감자 500 g
더블크림 250 ml
생크림 125 ml
강판에 간 체다 치즈 150 g
마늘 1쪽
소금
갓 간 후추
넛맥

만들기

감자를 얇게 썰어서 치즈 2/3과 섞으세요.

오븐용 용기(약 Ø24 cm)에 기름을 바른 뒤 마늘 1쪽을 용기에 비비세요. 감자와 치즈를 용기에 놓으세요.

크림, 생크림, 소금, 후추, 넛맥을 섞고 감자 위에 골고루 뿌리세요. 남은 치즈를 그 위에 뿌린 뒤 뚜껑을 덮지 않고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-베이크&그라탕/감자 그라탕/깊이 ...
조리시간 : 44분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35-45분

프로그램 : 상하단가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 45-55분

팁
저칼로리로 조리하고 싶다면 오븐용 용기에 얇게 자른 감자 750 g을 놓고 소금, 후추를 뿌린 다음 채소 육수 250 ml를 부으세요. 위의 설정대로 구우세요. 베이킹이 끝나기 약 10분 전에 강판에 간 파마산 치즈 3 tbsp를 뿌리세요.

콜라비와 냉이를 넣은 그라탕

4인분

재료
콜라비 800 g
버터(그리징 용)
깍둑썬 샬롯 2개
베이컨 100 g
기름 2 tbsp
채소 육수 200 ml
생크림 150 g
갓 간 후추
갓 간 넛맥
강판에 간 치즈 80 g
냉이 1통

만들기

콜라비의 껍질을 제거하고 약 1 cm 두께로 얇게 자른 다음 버터를 바른 그라탕 용기의 바닥에 부채꼴로 놓으세요.

베이컨을 깍둑썰고 샬롯과 함께 볶으세요. 육수와 생크림을 넣고 후추와 넛맥으로 양념하세요.

콜라비 위에 소스를 붓고 치즈를 뿌린 다음 노릇해질때까지 구우세요.

냉이로 고명을 얹어서 내세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40-50분

팁
이 그라탕은 슈니첼이나 소세지, 감자와 함께 먹기 좋습니다.

방울양배추 그라탕

4인분

재료
손질한 방울양배추 750 g
깍둑썬 토마토 250 g
채소 육수 250 ml
허브가 들어간 크림치즈 150 g
소금
후추
넛맥
강판에 간 체다치즈 100 g

만들기

방울양배추를 적당한 전자레인지용 용기에 넣고 소금 한 꼬집과 물 5 tbsp를 넣으세요. 뚜껑을 덮고 850 W에서 약 3분간 조리한 다음 450 W에서 9분간 더 조리하세요. 물기를 모두 제거하세요.

방울양배추와 토마토를 얕은 그라탕 용기에 섞으세요.

육수를 끓이고 크림치즈를 넣고 녹을 때까지 저으세요. 넛맥과 후추로 간을 하고 방울양배추 위에 부으세요. 체다치즈를 위에 뿌리고 뚜껑을 덮지 않고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 3분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 9분

3단계
프로그램 ; 팬 플러스
온도 : 170–190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 35–45분

구운 감자

8인분

재료
껍질을 벗긴 단단한 감자 1200 g
말린 로즈마리 1 tsp
말린 타임 2 tsp
샐비어 1 tsp
마늘 6쪽(선택)
소금
후추
올리브오일 6 tbsp

만들기

감자의 껍질을 벗기고 4등분한 다음 유리 쟁반의 바닥에 놓으세요. 허브, 향신료, 마늘을 오일과 함께 섞으세요. 감자 위에 부어서 뚜껑을 덮지 않고 몇 번 뒤집으면서 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 50–60분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 40–50분

팁
감자를 오일, 소금, 후추만 가지고 조리를 해서 포시니 버섯 페스토와 함께 드세요. 포시니 버섯 페스토를 만들기 위해서, 말린 포시니 버섯을 물에 약 15분간 담근 뒤 물기를 제거하고 오일 150 ml와 호박씨 오일 2 tbsp, 파다진 파슬리 2 tbsp, 강판에 간 페코리노나 파마산 치즈 75 g, 소금 1 tsp를 넣고 퓨레로 만드세요.

스페인식 콩 볶음

4인분

재료
생두 400 g
소금
큰 흰 강낭콩 통조림 2개 (310 g)
강낭콩 통조림 1개 (400 g)
크게 깍둑썬 양파 2개
으깬 마늘 2쪽
방울토마토 300 g
올리브 10개
다진 토마토 통조림 1개(400 g)
올리브오일 3 tbsp
거칠게 간 후추
설탕
다진 허브 믹스 1 tbsp (타임, 오레가노, 로즈마리)
강판에 간 만체고 치즈 100 g

만들기

생두를 씻어서 가장자리를 자른 뒤 볼에 넣고 소금물 100 ml를 넣으세요. 뚜껑을 덮어서 850 W에서 8분간 조리하세요. 생두, 흰 강낭콩, 강낭콩의 물기를 제거하세요.

양파와 마늘의 껍질을 벗기세요. 양파는 썰고 마늘은 으깨세요. 방울토마토를 씻고, 올리브의 물기를 제거하세요. 토마토 통조림에 오일, 소금, 후추, 설탕, 허브를 섞은 것을 채소에 부어서 젓고 오븐용 용기(약 20 x 30 cm)에 모든 재료를 넣으세요.

강판에 간 치즈를 뿌리고 구우세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25–30분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20–25분 + 예열

토마토 리조또

4-6인분

재료
붉은 양파 1개
초리조(스페인식 소시지) 125 g
쿠르제트 1개
구멍을 낸 칼라마타 올리브 100 g
다진 토마토 통조림 1개(400 g)
닭 육수 375 ml
아보리오 쌀 200 g
버터 30 g
강판에 간 파마산 치즈 50 g
다진 파슬리 2 tbsp
다진 쪽파 2 tbsp
염소유 치즈 60 g
바질 잎 50 g
올리브 오일

만들기

양파의 껍질을 벗기고 잘게 깍둑썰고, 초리조와 쿠르제트를 깍둑써세요. 올리브를 잘게 다지세요. 양파, 초리조, 올리브 오일을 전자레인지용 용기에 넣고 조리하세요.
토마토, 육수, 쌀을 넣고 뚜껑을 덮어서 계속 조리하세요.
쿠르제트를 넣고 잘 저은 다음 계속 조리하세요. 리조또를 조리한 뒤 약 2분간 가만히 둔 다음 버터와 파마산을 넣으세요.
먹기 전에 파슬리, 올리브, 쪽파를 넣어서 젓고 염소유치즈와 바질로 고명을 올리세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-사이드디쉬/쌀/리조또
조리시간 : 약 30분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 3분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8-10분

호박 구이

4인분

재료
쿠르제트 2개
잘게 깍둑썬 양파 1개
버터 10 g
잘게 다진 오레가노나 마조람 1 tsp
식빵 1조각 잘게 깍둑썬 것
염소유 치즈 200 g
사워크림 1 tbsp
소금
갓 간 후추

만들기

쿠르제트를 세로로 반 자르고 중심부를 파내세요. 과육을 대충 다지세요. 양파를 버터에 볶고 쿠르제트 과육과 허브를 넣으세요.

염소유 치즈를 바스러뜨리고 사워크림과 섞으세요. 양파 섞은 것에 빵을 넣어서 젓고 설탕과 후추로 간을 하세요.

쿠르제트를 적당한 전자레인지용 용기에 넣고 필링을 올린 뒤 두껑을 덮지 않고 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-30분

대체 설정
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20-25분

빨간 피망과 칠리 소스

4인분

재료
빨간 피망 2개
빨간 칠리페퍼 작은 것 1개
방울토마토 200 g
양파 2개
마늘 2쪽
오일 2 tbsp
황설탕 1 tsp
토마토 쥬스 200 ml
소금
갓 간 후추
파프리카 가루

만들기

피망과 칠리페퍼를 씻고, 반으로 자르고, 씨를 제거하세요. 피망은 자르고 칠리페퍼는 잘게 다지세요.

양파와 마늘의 껍질을 벗기세요. 양파는 깍둑썰고 마늘은 으깨세요. 오일과 황설탕에 모든 재료를 섞고 볼에 넣은 뒤 두껑을 덮고 850 W에서 8분간 조리하세요.

토마토쥬스를 붓고 850 W에서 6분 더 조리하세요.

소금, 후추, 파프리카로 소스에 간을 하세요.

파스타나 구운 감자와 먹으면 맛있는 소스입니다.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 6분

망고 처트니

약 400 ml짜리 병 2 개

재료
안 익은 단단한 망고 4개(약 1.5 kg)
생강 1조각(약 40 g)
빨간 칠리페퍼 작은 것 4개
라임 3개
사과 식초 100 ml
사탕수수 설탕 150 g

만들기

망고의 껍질을 벗기고 씨를 제거하세요. 과육 750 g을 1/2 cm 길이로 다지세요.

생강의 껍질을 벗기고 얇게 자르세요. 칠리페퍼를 반으로 자르고 씨를 제거한 다음 매우 가늘게 자르세요.

라임을 짜서 75 ml의 즙을 만든 다음 식초와 섞으세요.

망고 과육과 설탕을 볼에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 850 W에서 8분간 조리하세요.

생강과 칠리페퍼를 넣고 450 W에서 30분간 조리하세요.

식초와 라임즙 섞은 것을 넣고 450 W에서 10분 더 조리하세요. 처트니가 걸쭉하지 않을 때는 뚜껑을 덮지 않고 5-8분 더 조리하세요.

처트니가 따뜻할 때 병에 옮겨 담으세요. 식힌 후에 냉장고에 보관하세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 8분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 30분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10-18분

팁
이 처트니는 살구나 살구와 망고 섞은 것으로도 만들 수 있습니다.

자두 처트니

약 400 ml짜리 병 2 개

재료
씨를 제거한 자두 750 g
물 50 ml
황설탕 200 g
간 생강 1/2 tsp
메이스 1/2 tsp
깍둑썬 생강 설탕절임 1 조각
건포도 50 g
식초 에센스 2 tbsp

만들기

자두를 조각조각 자르고 볼에 물, 설탕, 향신료, 생강 설탕절임, 건포도를 넣은 다음 뚜껑을 덮고 850 W에서 10분간 조리하세요. 그런 다음 걸쭉해질 때까지 450 W에서 30-40분간 조리하세요.

식초를 넣고 뚜껑을 덮어서 450 W에서 10분 더 조리하세요.

처트니는 뜨거울 때는 매우 매운 맛이 나야 하고, 식을수록 매운 맛이 점점 순해집니다.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 30-40분

3단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

팁
볶음 요리나 구운 소고기, 돼지고기, 닭고기에 잘 어울립니다.

쿠르제트 오렌지 처트니

약 400 ml짜리 병 2개

재료
쿠르제트 1개
양파 1개
마늘 2쪽
사과 1개
오렌지 1개
허브 식초 100 ml
락 슈거 200 g
소금 1 tsp
겨자 시 1 tsp
계피 가루 한 꼬집
카레 가루 1/2 tsp
핑크 페퍼콘 1/2 tsp

만들기

쿠르제트를 씻으세요. 양파와 마늘의 껍질을 벗기세요. 마늘을 으깨세요. 사과와 오렌지의 껍질을 벗기고 쿠르제트, 양파와 함께 깍둑써세요.

식초와 설탕을 유리쟁반에 넣고 850 W에서 5분간 가열하세요. 채소, 과일, 향신료를 넣고 두껑을 덮어서 600 W에서 10분간 조리하세요.

처트니를 살균한 병에 옮겨서 밀봉하세요.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 600 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10-12분

팁
구운 고기나 볶음요리와 먹으면 맛있습니다.

이 장의 레시피는 완전한 코스요리의 레시피와 와인 한 잔에 곁들일 수 있는 스낵으로 구성되어있습니다.

양념은 찬장에 있는 재료로 만들 수 있습니다.

미리 만들어놓을 수 있는 것이 많고 첫 손님이 오기 직전까지 조리할 필요가 없습니다.

손님을 초대할 일이 생기기를 기다리지 마세요. 이 장의 쉬운 레시피로 언제든지 마음껏 즐기시기 바랍니다.

요거트를 넣은 플랫 브레드(난)

8인분

재료

신선한 이스트 큐브 1/2 (21 g)
미지근한 우유 200 ml
달걀 1개
천연 요거트 100 g
기름 2 tbsp
설탕 2 tsp
베이킹 파우더 1/2 tsp
강력분 450 g
소금 1 tsp

만들기

우유에 이스트를 녹이고 달걀, 요거트, 기름, 설탕, 베이킹파우더, 밀가루, 소금을 함께 섞으세요. 뚜껑을 덮고 따뜻한 곳에 약 60분간 두어서 반죽을 부풀리세요.

도우를 8조각으로 나누고 밀어서 얇게 펴세요. 베이킹 페이퍼를 깐 유리 쟁반에 두고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 12-14분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 12-14분 + 예열

짭짜름한 치즈 비스킷

100개

재료
밀가루 150 g
강판에 간 체다치즈 125 g
달걀 노른자 2개
버터 125 g

글레이징
달걀 흰자

토핑
캐러웨이
강판에 간 치즈
양귀비 씨
참깨
파프리카 가루

만들기

밀가루, 치즈, 달걀 노른자, 버터를 치대서 매끈한 반죽을 만드세요.

냉장고에 1시간동안 넣어두세요. 그런 다음 밀가루를 뿌린 작업대에서 밀어서 3 mm두께로 펴세요.

다른 모양의 커터를 사용해서 비스킷을 자르고 베이킹 페이퍼를 깐 유리 쟁반에 놓으세요.

달걀 흰자를 바르고 캐러웨이, 양귀비 씨, 참깨, 파프리카나 치즈를 뿌리세요. 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 1790–190 °C
선반 높이 : 2와 3
조리시간 : 12–17분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 190–210 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 12–17분 + 예열

팁
치즈 휠 쿠키
치즈 휠 쿠키를 만들려면 반죽을 얇게 편 뒤 가로 약 10 cm로 자르세요. 캐러웨이, 다진 아몬드 + 치즈, 다진 아몬드 + 치즈 + 오레가노, 다진 아몬드, 잘게 다진 치즈 + 햄 또는 다진 피스타치오 + 치즈를 뿌리세요. 반죽을 필링과 함께 단단하게 말아주세요. 냉동고에서 얼린 다음 약 1 cm 두께로 썰어주세요. 베이킹 페이퍼를 깐 유리 쟁반에 자른 것을 놓고 위에 설명한 대로 구우세요.

햄치즈 머핀

8인분

재료
버터 50 g
달걀 2개
파프리카 1 tsp
천연 요거트 150 g
밀가루 220 g
베이킹 파우더 3 tsp
깍둑썬 햄 60 g
다진 쪽파 2 tbsp
강판에 간 체다 치즈 75 g
머핀 케이스 8개(Ø 7 cm)

만들기

버터가 크림화될때까지 휘저으세요. 달걀, 파프리카, 요거트를 넣고 잘 섞으세요.

밀가루와 베이킹파우더를 함께 체를 치고 앞에 섞은 것에 조심스럽게 넣으세요. 햄과 쪽파, 치즈를 넣으세요.

베이킹 트레이에 머핀 케이스를 두 줄로 놓고 반죽을 케이스에 나눠 담고 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
급속 가열 : 끄기
온도 : 150–170 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 20–25분

다양한 피자

재료
강력분 125 g
이스트 10 g
소금 1/4 tsp
기름 1 tbsp
미지근한 물 70-80 ml

마르게리타 피자
얇게 자른 토마토 250 g
얇게 자른 모짜렐라 치즈 150 g
올리브유
오레가노

양파 피자
잘게 자른 양파 300 g
소금
로즈마리
올리브유 4 tbsp

베지테리안 피자
브로콜리 꽃 부분 150 g 미리 익힌 것
얇게 썬 양송이 150 g
얇게 썬 릭 50 g 미리 익힌 것
깍둑썬 모짜렐라 치즈 150 g

페퍼 피자
빨간 피망, 노란 피망, 초록 피망 각각 1/2개, 손질해서 얇게 썬 것
얇게 썬 토마토 2개
에멘탈 치즈 100 g 간 것

연어 피자
다진 연어 200 g
훈제 연어 2-3 조각 길게 썬 것
삶은 달걀 3개 4등분한 것
오레가노 1/2 tsp
강판에 간 체다치즈 100 g

릭과 고르곤졸라 피자
얇게 자른 릭 400 g
릭을 볶기 위한 호두 오일 2 tbsp
소금
후추
볶은 릭에 들어갈 화이트 와인 100 ml
깍둑썬 고르곤졸라 치즈 150 g

리코타 바질 피자
더블 크림 50 ml와 섞은 리코타나 쿠아르크 치즈 50 g
달걀 2개
호두 오일 1 tbsp
소금
후추
반죽 위에 올릴 다진 바질 1 tbsp
깍둑썰어서 고르곤졸라 치즈 위에 뿌릴 것과 깍둑 썰어서 크림과 달걀 섞은 것에 넣을 토마토 2개

만들기

밀가루, 이스트, 소금, 기름, 물을 섞고 반죽이 매끄러워질때까지 치대세요. 상온에 약 20분간 반죽이 부풀도록 기다리세요.

반죽을 짧게 두드린 다음 밀가루를 부린 조리대에 Ø30 cm의 동그란 모양으로 밀어 펴세요. 기름을 바른 유리쟁반이나 밀레 원형 베이킹용기에 옮기세요.

피자 위에 파사타를 펴바르고 소금, 후추, 오레가노로 간을 하세요.

선택한 토핑을 피자 위에 뿌리고 즉시 구우세요.

칼초네를 만들기 위해서는 피자 반죽을 밀가루를 뿌린 조리대에서 Ø30 cm의 원형으로 밀어서 펴세요. 선택한 필링을 반죽의 절반에 뿌리세요. 나머지 반죽을 접어서 반원으로 만드세요. 가장자리를 꾹 누르세요. 칼초네를 기름을 바른 유리쟁반이나 밀레 원형 베이킹용기에 옮기고 우유를 바른 뒤 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-피자, 키시/생지/유리쟁반 또는 원형 베이킹 용기 / 보통 토핑 또는 두꺼운 토핑

조리시간
유리쟁반 :
보통 토핑 : 약 52분
두꺼운 토핑 : 약 62분

원형 베이킹 용기 :
보통 토핑 : 약 42분
두거운 토핑 : 약 55분

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 30-35분 + 예열

프로그램 : 상하단가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 25-30분 + 예열

팁
만일 유리쟁반 전체를 덮는 반죽을 만들고 싶다면 수량을 두 배로 하고 팬 플러스나 상하단가열을 이용해서 30-40분 더 구우세요.

구운 바게뜨

6-8인분

페스토
바게뜨 8조각
바질 페스토 5 tsp
얇게 썬 모짜렐라 치즈 8개

토마토
바게뜨 6조각
기름에 담근 햇볕에 말린 토마토 50 g
깍둑썬 염소유 치즈 100 g
리코타 치즈나 버터 50 g
다진 바질 1 tsp
소금
갓 간 후추

브루스케타
바게뜨 6조각
다진 마늘 1쪽
올리브유 3 tbsp
깍둑썬 토마토 3개
깍둑썬 오이피클 1개
소금
후추
다진 바질

채소 크루통
바게뜨 12조각
버터 20 g
잘게 썬 크루통 150 g
잘게 썬 피망 120 g
깍둑썬 토마토 150 g
잘게 썬 마늘 1쪽
허브 믹스 1 tbsp(파슬리, 바질, 타임)
소금
후추
깍둑썬 모짜렐라치즈 200 g

만들기

페스토
바게뜨 조각에 페스토 1 tsp을 펴바르세요. 그 위에 모짜렐라치즈를 올리세요. 그릴을 예열하고 바게뜨를 트레이 위에 올려서 구우세요.

토마토
토마토를 잘게 깍둑썰고 포크를 이용해 리코타 혹은 버터, 바질, 소금, 후추를 섞으세요. 바게뜨 조각의 한 면을 예열한 그릴에서 약 1분간 구우세요. 토마토 섞은 것을 바게뜨의 굽지 않은 면에 펴바르고 계속 구우세요.

브루스케타
마늘을 올리브유와 섞고 바게뜨 위에 펴바르세요. 그릴을 예열한 다음 트레이 위에 빵을 놓고 노릇해질때까지 구우세요. 깍둑썬 토마토와 오이피클을 섞고 소금과 후추로 간을 하세요. 구운 빵 위에 펴바르고 바질을 뿌려서 드세요.

채소 크루통
채소를 버터에 빨리 볶고 소금과 후추, 허브로 간을 하세요. 채소를 살짝 식힌 다음 모짜렐라 치즈를 넣고 저으세요. 빵을 유리 쟁반에 놓고 채소와 치즈를 올리세요. 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
페스토, 토마토, 브루스케타 :
프로그램 : 그릴
온도 : Level 3
선반 높이 : 3
조리시간 : 10-12분 + 예열

권장 설정
채소 크루통 :
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 160-180 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 10-12분 + 예열

대체 설정
채소 크루통 :
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 180-200 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 10-12분 + 예열

돌돌말린 피자

16인분

재료
쿠아르크 120 g
기름 4 tbsp
우유 4 tbsp
소금 1 tsp
달걀 1개
밀가루 250 g
베이킹 파우더 5 tps

필링
살라미 200 g 깍둑썬 것
토마토 3개 깍둑썬 것
양파 1개 깍둑썬 것
쿠아르크 50 g
강판에 간 체다 치즈 75 g
소금
후추
오레가노

글레이징
달걀 노른자 1개

토핑
강판에 간 체다치즈 100 g

만들기

쿠아르크, 우유, 기름, 달걀, 소금을 섞으세요. 베이킹 파우더를 밀가루에 체를 치고 절반을 쿠아르크 섞은 것에 넣고 저으세요. 그런 다음 남은 것을 치대세요. 도우를 반으로 나누세요.

반으로 나눈 것을 밀가루를 뿌린 조리대에 밀어 펴서 약 40 x 25 cm의 직사각형 모양으로 만드세요. 필링의 절반을 직사각형 하나에 펴바르세요.

도우를 말아서 8조각으로 자르세요. 베이킹 페이퍼를 깐 유리 쟁반에 자른 조각을 놓으세요.

두 번째 직사각형 반죽에 남은 필링을 펴바르고 똑같이 말아서 썰어주세요. 달걀 노른자를 바르고, 치즈를 뿌린 다음 노릇해질때까지 구우세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 150-170 °C
선반 높이 : 1과 3
조리시간 : 30-40분

대체 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 170-190 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 30-40분

맵게 볶은 견과류

8인분

재료
견과류 믹스 400 g(아몬드, 헤이즐넛, 마카다미아, 캐슈넛)
얇게 저민 고추 1-1 1/2 tsp
굵은 천일염 1 1/2 tsp
올리브유 1-2 tbsp

만들기

유리 쟁반에 견과류를 넓게 펴서 놓으세요. 얇게 저민 고추, 소금, 올리브유와 함께 섞으세요. 노릇해질때가지 구우세요.

조리하는 동안 여러번 저어주세요.

권장 설정
프로그램 : 상하단 가열
온도 : 210-230 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 10-12분 + 예열

대체 설정
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 190-210 °C
선반 높이 : 2
조리시간 : 10-12분 + 예열

고급스러운 푸딩은 맛있는 식사의 더 없는 영광이고, 훌륭한 메인 코스에는 당연히 이국적인 디저트가 있어야합니다.

디저트는 나머지 음식과 색이나 질감에서 대조를 보여야 하기 때문에, 크림색의 수프나 흰 소스를 먹었다면 바닐라 아이스크림은 피해야합니다. 토마토소스를 먹은 뒤에 딸기를 먹는 것은 가장 안 좋은 디저트입니다.

팁

달콤한 음식에 탄수화물 층이나 덩어리가 생기는 것을 막기 위해 커스타드 가루, 옥수수가루, 세몰리나, 사고(sago)나 쌀을 주기적으로 섞으세요.

디저트를 만들 때는 옆면이 높은 용기를 사용해서 우유가 너무 쉽게 끓어넘치지 않도록 하세요.

쌀과 사고는 부풀어오르기까지 시간이 걸립니다. 이 시간은 전자레인지를 사용해도 줄어들지 않습니다.

젤라틴과 초콜렛을 녹일 때는 출력을 줄이세요. (450 W)

레드베리 콤포트

4인분

재료
베리 믹스 400 g(딸기, 라즈베리)
딸기 시럽 50 ml
옥수수가루 1-2 tbsp
차가운 물 2 tbsp
카시스크림 2 ml

만들기

유리 쟁반에 베리를 놓고 물 100 ml와 딸기 시럽을 넣은 다음 뚜껑을 덮고 850 W에서 5분간 조리하세요.

옥수수가루에 물 2 tbsp와 카시스크림을 섞고 페이스트를 매끄럽게 만드세요. 과일에 이 페이스트를 넣고 2분 더 조리하세요.

바닐라 아이스크림이나 가정에서 만든 커스타드와 함께 먹으면 맛있습니다.

권장 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 5분

2단계
프로그램 ; 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 2분

과일 크럼블

6-8인분

재료
톡쏘는 사과 750-800 g
설탕 65 g(선택사항)
신선한 블루베리 200 g
밀가루 75 g
황설탕 90 g
계피 가루 2 tsp
버터 60 g
얇게 저민 오트밀 50 g
피칸 너츠 50 g

만들기

사과의 껍질을 깎고 4등분한 다음 얇게 자르세요. 기름을 칠한 전자레인지용 내열 용기(Ø약 25 cm)에 놓으세요. 원하는 만큼 설탕을 뿌리고 유리 쟁반에 놓은 다음 조리하세요.

그 동안 황설탕과 계피를 섞으세요. 버터, 오트밀, 피칸 너츠를 넣고 부슬부슬하게 되도록 섞으세요.

블루베리를 놓고 크럼블 반죽을 사과 위에 올린 다음 계속 조리하세요.

크럼블을 10분간 식힌 다음 휘핑크림이나 그리스 요거트와 드세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-디저트/과일 크럼블
조리시간 : 20분

대체 설정
1단계
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 7-13분

2단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 그릴
출력/온도 : 300 W + 180 °C
선반 높이 ; 1
조리시간 : 7-13분

팁
배, 살구, 복숭아 또는 비슷한 과일을 사과 대신 쓸 수 있습니다.
블루베리는 라즈베리나 블랙컬렌트, 딸기 혹은 바나나 자른 것으로 대체할 수 있습니다.

쿠아르크 수플레

4인분

재료
쿠아르크 500 g
설탕 100 g
달걀 2개
바닐라 슈가 3 tsp
커스타드 파우더 2팩 또는 세몰리나 125 g
레몬 1/2개의 즙
베이킹 파우더 1/2 tsp
건포도 125 g
빵가루 2 tbsp
버터 30 g

만들기

쿠아르크에 설탕, 바닐라 슈가, 달걀, 커스타드 파우더나 세몰리나, 레몬즙, 베이킹 파우더를 섞으세요. 건포도를 넣고 기름을 바른 수플레 용기에 부으세요.

빵가루를 뿌리고 버터를 여기저기 흩부린 다음 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요.

권장 설정
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10-12분

팁
씨를 제거한 체리나 다진 살구 혹은 복숭아를 사용할 수 있습니다.

딸기 마블링이 있는 디저트

6인분

재료
딸기 300 g
흰설탕 50 g
빨간 젤라틴 3장
흰 젤라틴 3장
사워 크림 200 g
천연 요거트 150 g
바닐라 슈가 3 tsp
흰 설탕 50 g
더블 크림 250 ml

만들기

젤라틴을 각각 차가운 물에 10분간 담가두세요. 딸기를 설탕과 함께 끓이세요. 빨간 젤라틴을 물에서 꺼내서 남은 물을 짜내세요. 젤라틴을 450 W에서 15초간 녹이세요. 딸기 퓨레 조금과 섞은 다음 남은 과일에 부어서 완전히 섞이도록 하세요.

사워크림에 요거트, 바닐라 슈가, 설탕을 섞으세요. 흰 젤라틴을 물에서 꺼내 남은 물을 짜내세요. 450 W에서 15초간 녹이세요. 사워크림 섞은 것과 섞은 다음 남은 사워크림 섞은 것에 부어서 섞으세요. 반죽이 굳을 때까지 냉장고에 넣어두세요.

크림에 단단한 뿔이 생길 때까지 휘젓고 사워크림 섞은 것에 넣으세요. 접시에 숟가락으로 떠서 옮기고 딸기 퓨레를 빙빙 돌리면서 부으세요. 먹기 전까지 얼리세요.

권장 설정
젤라틴 녹이기 :
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 15초

브레드 버터 푸딩

10인분

재료
식빵 14조각
소금이 없는 버터 80 g
달걀 노른자 8개
흰설탕 150 g
바닐라 꼬투리 1개
우유 300 ml
더블크림 300 ml
건포도 100 g

위에 뿌릴 것
설탕

만들기

직사각형 그라탕 용기에 버터를 바르세요.

식빵의 테두리를 자르고, 남은 버터를 빵에 바른 다음 빵을 대각선으로 이등분하세요.

달걀 노른자와 설탕을 섞으세요.

바닐라 꼬투리를 세로로 이등분하고 팬에 넣은 뒤 우유, 크림을 넣고 가열하세요. 바닐라 꼬투리를 빼고, 달걀과 설탕 섞은 것에 우유를 천천히 넣으면서 계속 저으세요.

빵의 절반을 용기에 넣고, 건포도를 그 위에 뿌린 다음 남은 빵을 올리세요.

따뜻한 달걀과 우유 섞은 것을 빵 위에 골고루 섞고 20분간 스며들게 하세요. 그런 다음 설탕 조금을 뿌리고 예열한 오븐에 넣으세요.

권장 설정
프로그램 : 오토프로그램-디저트/브레드 버터 푸딩
조리시간 : 약 35분

대체 설정
예열 :
프로그램 : 팬 플러스
온도 : 190 °C

1단계
프로그램 : 전자레인지 + 팬 플러스
출력/온도 : 80 W + 190 °C
선반높이 : 1
조리시간 :25분

레몬 무스

4인분

재료
천연 요거트 250 g
생크림 50 g
레몬 2개의 즙
바닐라 슈가 3 tsp
설탕 90 g
젤라틴 4장
더블크림 250 ml
숲에서 나는 과일 믹스 500g, 냉동
흰설탕 50 g

만들기

젤라틴을 차가운 물에 약 10분간 넣어서 부드럽게 만들고 물기를 짠 다음 450 W에서 약 15초간 해동하세요.

요거트, 생크림, 레몬즙, 바닐라 슈가, 설탕을 섞으세요. 젤라틴을 요거트 섞은 것 1 tbsp에 넣고 남은 요거트 섞은 것에 부어서 저은 다음 얼리세요.

이것이 단단해지기 시작하면, 크림을 조심스럽게 넣고 섞은 다음 단단해질 때가지 휘저으세요.

과일과 설탕을 뿌리세요. 냉동 과일을 사용할 때는 적당한 전자레인지용 용기에 넣고 150 W에서 약 10분간 해동하세요. 과일을 디저트 접시에 놓고 요거트 섞은 것 1 스쿱을 올린 다음 레몬 밤의 잔 가지를 올리거나 레몬 껍질을 뾰족하게 꽂으세요.

권장 설정
젤라틴 녹이기 :
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 15초

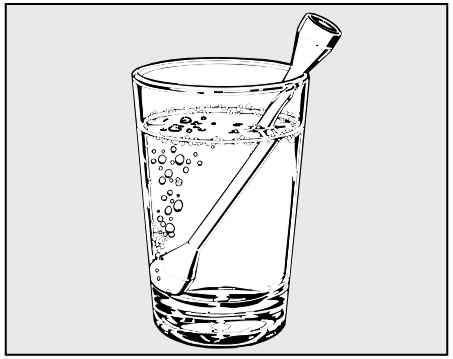
과일 해동하기 :
프로그램 : 전자레인지
출력 : 150 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 10분

팁
레몬에서 더 많은 즙을 얻으려면 즙을 짜기 전에 자르지 않은 레몬을 작업대나 단단한 표면에서 손바닥으로 굴리세요.

음료를 주어진 시간보다 더 오래 가열해서는 안됩니다. 만약 그래야한다면 조리 시간이 경과한 뒤 살짝 더 길게 가열하세요.

알콜 도수가 높은 음료수를 가열하면 불이 붙을 수 있습니다.

전자레인지를 사용하여 술, 우유, 소스 등을 데울 때는 기포가 발생하지 않고 끓는 점에 도달할 수 있습니다. 그러면 액체가 전체적으로 균일하지 않게 데워집니다. 이런 액체를 오븐에서 꺼내거나 흔들면 갑자기 기포가 폭발적으로 발생하면서 화상을 입을 수 있습니다. 이 압력으로 인해 오븐 도어가 저절로 열려서 사용자가 부상을 입을 수 있고 기기에 손상이 생길 수 있습니다.



이것을 방지하기 위해서, 제공된 히터봉을 조리 용기 안에 넣으시기 바랍니다.

히터봉을 이용하면 액체를 균일하게 가열해서 액체가 제때 끓도록 할 수 있습니다.

음료수를 데울 때는 음료수의 종류에 따라 1000 W 정도의 높은 출력을 선택할 수 있습니다. 가열 시간은 양이 적을 수록 줄어듭니다.

오렌지 커피

4인분

재료
진한 커피 375 ml
설탕 4 tsp
오렌지 리큐어 80 ml
더블 크림 125 ml
바닐라 슈가 3 tsp

권장 설정
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 4분

만들기

커피, 설탕, 오렌지 리큐어를 섞으세요. 적당한 주전자에 넣고 뚜껑을 덮지 않고 850 W에서 4분간 끓이세요. 컵 4개에 나누어 담으세요.

바닐라 슈가와 크림을 단단해질때까지 휘저으세요. 스푼으로 뜨거운 커피 위에 올리고 곧바로 내어놓으시길 바랍니다.

아이스 모카

2인분

재료
방금 추출한 커피 250 ml
다크 초콜릿 20 g
계피가루 한 꼬집
카다멈 한 꼬집
황설탕 1 tsp
럼 2 tbsp
바닐라 또는 스트라차텔라 아이스크림 250 g

권장 설정
프로그램 : 전자레인지
출력 : 450 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 4분

팁
카다멈은 생강의 한 종류입니다. 흰색 혹은 초록색 꼬투리는 아로마 오일이 풍부한 씨를 포함하고 있습니다. 이 씨는 통채로 요리에 쓰일 수도 있고 말려서 가루로 만들어 쓸 수 있습니다.

만들기

커피, 초콜릿, 게피, 카다멈, 설탕, 럼을 적당한 주전자에 넣어서 섞고 초콜릿이 녹을 때까지 450 W에서 4분간 데우세요. 살짝 식히세요.

두 개의 유리잔에 나눠서 부으세요. 아이스크림 한 스쿱을 커피 위에 올리세요. 크림과 강판에 간 초콜릿을 아이스크림 위에 올리세요.

흠이 없고 익은 과일로 잼을 만드세요. 모든 재료를 주의깊게 계량하세요.

레시피에 주어진 설탕의 양을 바꾸지 마세요.

특수한 설탕이나 물질은 저당 저장식품에 사용할 수 있습니다. 보통 잼을 만들 때 쓰이는 설탕으로 만든 잼보다 저장기간이 약간 짧습니다.

잼이 다 되었는지 확인하려면 받침대에 몇방울 떨어뜨린 다음 받침대를 조금 기울여보세요. 잼이 계속 흐른다면 더 조리해야합니다. 2-3 cm 흐른 다음 굳는다면 잼이 완성된 것입니다. 크고 높은 용기를 사용하고 용기의 1/3만 채우세요. 조리하는 동안 거품이 나고 쉽게 끓어넘칠 수 있습니다.

돌려서 닫는 병에 잼을 보관한다면, 잼이 뜨거울 때 채운 다음 뚜껑을 꽉 잠그고 5분간 병을 거꾸로 세워놓으세요. 그런 다음 다시 똑바로 세우세요.

만일 여름에 과일을 얼린다면, 그 해에 나중에 잼을 만드는데 필요한 양만큼 나누어서 얼려놓는 것이 좋은 방법입니다.

복숭아 잼

약 400 ml짜리 병 2 개

재료
복숭아 과육 500 g
잼 설탕 500 g
구연산 1봉지
살구 리큐어나 캄파리 3 tbsp

권장 설정
프로그램 : 전자레인지
출력 : 850 W
선반 높이 : 1
조리시간 : 12-15분

만들기

복숭아를 덩어리로 잘라주세요.

자른 복숭아를 유리 볼에 잼 설탕, 구연산, 퓨레와 함께 넣고 뚜껑을 덮은 뒤 조리하세요.

주기적으로 저어주세요.

살구 리큐어나 캄파리를 넣어주세요.

뜨거운 잼을 살균한 병에 담고 뚜껑을 밀봉하세요. 병을 거꾸로 세우고 5분 뒤에 똑바로 세우세요.

자두 콤포트

약 400 ml짜리 병 4-5 개

재료
익은 자두 2500 g
흰설탕 125 g

만들기

자두의 씨를 제거하고, 크게 다진 뒤 오븐 용기나 유리 쟁반에 넣으세요. 설탕을 뿌리고 3시간 동안 둔 다음 뚜껑을 덮지 않고 조리하세요. 기포가 나기 시작하면 온도를 낮추고 계속 조리하세요.

조리하는 동안 주기적으로 저어주세요. 자두 콤포트는 매우 낮은 온도에서 조리해야합니다.

콤포트는 식으면 더 걸쭉해지므로 너무 걸쭉해지지 않도록 주의해야 합니다.

조리하고 나서는 살균한 병에 넣으세요.

권장 설정
프로그램 : 팬 플러스
끓이는 온도 : 190-210 °C
조리 온도 : 140-160 °C
선반 높이 : 1
조리시간 : 100-120분

팁
자두 콤포트는 적당한 용기에 얼려도 됩니다. 색과 맛이 낮은 온도에서도 잘 유지됩니다.

체리 바닐라 설탕조림

약 400 ml짜리 병 1개

재료
사워 체리 얼린 것 300 g
잼 설탕 150 g
바닐라 꼬투리 1개
키르슈 2 tbsp (선택사항)

만들기

체리, 잼 설탕, 바닐라 꼬투리를 적당한 용기에 넣고 섞은 다음 뚜껑을 덮어서 조리하세요.

주기적으로 저어주세요.

키르슈를 넣고 저어주세요.

뜨거운 설탕조림을 살균한 병에 넣은 다음 뚜껑을 밀봉하고 약 5분간 거꾸로 세워놓은 다음 똑바로 세워서 보관하세요.

Miele

■ 본사 및 전시판매장 : 서울시 강남구 역삼동 607-10 ● 대표전화 : (02)3451-9333
● 홈페이지 주소 http://www.miele.co.kr
● 제품문의 : 서울 수도권 080-444-9451(수신자부담)
전국 1577-1597(가까운 대리점으로 연결)
● A/S신청 : 전국 1577-1597(가까운 대리점으로 연결)
직통 (02)3451-9393

● 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
● 보령 (041)935-5377~8
● 청주 (043)252-6000
(043)264-6500
● 창원 (055)267-2433
● 광주 (062)224-3197~8
● 전주 (063)226-9090
● 제주 (064)755-7667
● 춘천 (033)253-7273
● 여수 (061)653-8991
● 대구 (053)421-9931
● 부산 (051)621-5840
● 울산 (052)260-9100
● 진주 (055)745-5982