Abat™

Книга рецептов

для мини-пароконвектоматов ПКА-6-1/3П и ПКА-6-1/2П





Удобен как для стационарного использования, так и для выездных мероприятий.
Незаменим для небольших кухонь и кафе.
Полноценный бойлерный пароконвектомат в миниатюре.
Компактный и надежный помощник на кухне.

Содержание

Введение

03 *Аксессуары и виды гастроемкостей*
Рекомендации по применению гастроемкостей

05 *Режим «ПАР»*
Рекомендации по приготовлению в режиме «Пар»

06 *Режим «НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР»*
Рекомендации по применению режима «Низкотемпературный Пар»

07 *Режим «КОНВЕКЦИЯ»*
Рекомендации по применению режима «Конвекция»

08 *Режим «КОНВЕКЦИЯ+ПАР» (комбинированный режим)*
Рекомендации по применению комбинированного режима

09 *Режим «РАЗОГРЕВ»*
Рекомендации по применению режима «Разогрев»

10 *Рекомендации по приготовлению на различных стадиях*

11 *Приготовление по температуре многоточечного щупа*
Рекомендации по использованию термощупа
(функции внутренней температуры продуктов)

13 *Мытье и уход за пароконвектоматом*

14 *Секреты приготовления*

Рецепты

16 *Мясо*

32 *Птица*

44 *Рыба*

56 *Закуски, яйца и творог*

60 *Гарниры*

68 *Овощи*

78 *Выпечка и десерты*



Введение

Пароконвектомат «Abat» – универсальный тепловой агрегат, совмещающий в себе сразу два вида оборудования: пароварочный аппарат и конвекционный шкаф. Использование в одной рабочей камере пара и циркулирующего горячего воздуха (конвекции) отдельно и в комбинации позволяет применять самые различные способы приготовления продуктов: тушение, выпечка, жаренье, разогрев. Можно комбинировать различные режимы и готовить продукцию в несколько этапов.

Пароконвектоматы используются при приготовлении блюд на предприятиях самых различных видов: фаст-фуд, рестораны, кафе, комбинаты питания, школьные и дошкольные учреждения, санатории, кейтеринг, кондитерские цеха, пекарни, мясоперерабатывающие производства. В определенном смысле пароконвектомат производит диетические блюда, т. к. приготовление продуктов происходит без образования поджаристой корочки, а значит, и без угрозы появления канцерогенов, которые неизбежно образуются, если продукты готовятся с большим количеством масла.

Приготовление пищи – это искусство. «Abat» знает это и предоставляет повару все возможности, необходимые для полного выражения его таланта. Повар сам выбирает программу и все настройки, что позволяет ему отрегулировать каждый нюанс в приготовлении блюда и дает повод экспериментировать с новыми вкусами, технологиями, которые отражают растущие требования и модные направления в кулинарии. Совершенная система управления технологическими режимами позволяет задавать температуру в камере с точностью до градуса, влажность с точностью до 2%, контролировать температуру внутри продукта.

Все очень легко и интуитивно: максимальная простота работы с панелью, отличный дизайн и понятная графика на русском языке.

Пароконвектомат «Abat» прост и крепок, надежен и универсален в динамичном мире кухни. Аппарат выполняет до 80% поварских операций: печет, тушит, жарит, бланширует. Применение пароконвектомата позволяет готовить до 6 блюд одновременно, причем их запахи и ароматы не смешиваются. Пароконвектомат заменяет 30 – 40 % теплового кухонного оборудования, позволяет сэкономить деньги и время. Использование данного оборудования сокращает требуемую площадь кухни более чем на 30%, увеличивая тем самым площадь зала.

В данных моделях пароконвектоматов имеется возможность сохранить до 110 программ и создать до 4 этапов приготовления в каждой программе!

Аксессуары и виды гастроемкостей, их применение

Ни одна профессиональная кухня не обходится без набора гастроемкостей различного размера и назначения. Гастроемкости применяются на предприятиях общественного питания для приготовления, подогрева, хранения продуктов питания и для демонстрации готовых блюд.
Стальные гастроемкости можно использовать на всех этапах приготовления продуктов, так как они выдерживают большие перепады температур. Блюда после приготовления или разогрева в тех же гастроемкостях могут быть помещены в тепловой шкаф или на линию раздачи, в аппарат шоковой заморозки.
Существуют общепринятые стандарты гастроемкостей. Все производители оборудования для общепита изготавливают их с соблюдением единых размеров, благодаря чему гастроемкости подходят к любому технологическому и торговому оборудованию.
Габариты 530х325 мм приняты за основу внешнего размера гастроемкостей. Емкость с такими размерами называется GN 1/1. На профессиональных кухнях также применяются гастроемкости кратных GN 1/1 размеров: 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4. Их глубина составляет 20, 40, 65, 100, 150 и 200 мм.
К гастроемкостям вы можете подобрать соответствующие крышки.

Гастроемкость из нержавеющей стали:
Долгий срок службы, не сохраняет запахов от ранее приготовленных продуктов.
Не подвержена коррозии, рабочий диапазон температур от -40°С до 280°С

Гастроемкость из перфорированной нержавеющей стали :
Лучшая циркуляция воздуха и пара, эффективное использование электроэнергии.
Перфорация обеспечивает быстрое приготовление и остывание продуктов.
Отсутствие конденсата на дне емкости.

Гастроемкости и противни из алюминия, из перфорированного алюминия,
с силиконовым, тефлоновым покрытием:
Высокая теплопроводность.
Идеально подходят для выпечки и жарки.
Формы для маффинов – объем заполнения около 100 мл.

Нержавеющая решетка:
Хорошая теплопроводность. Подходит для размещения нестандартной посуды, приготовления продуктов в формах. Для гриля, оттайки, сушки.

Решетка с тефлоновым покрытием:
Идеально подходит для приготовления гриль, тостов.
С помощью решётки получается великолепный узор гриля на продуктах .
Способствует подрумяниванию продукта.

Нержавеющая сетчатая гастроемкость:

Жарка продуктов, бланшированных в жире, возможность готовить большие количества продуктов.
Варка на пару, бланшировка.

Эмалированная гастроемкость:

Прекрасная теплопередача, гладкая поверхность, хорошо моется.
Рабочий диапазон температур от -40°С до 280°С.
Подходит для приготовления больших пирогов, кексов и пиццы. Для жарки продуктов, запекания.
Выпечка равномерно подрумянивается и снизу.
Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет удобно доставать и угловые куски.

Гастроемкость с тефлоновым покрытием с формой для яичницы:

Подходит для приготовления яичницы, омлета, рёсти , тортильи, оладьев в больших количествах. Специальное тефлоновое покрытие исключает пригорание блюд.

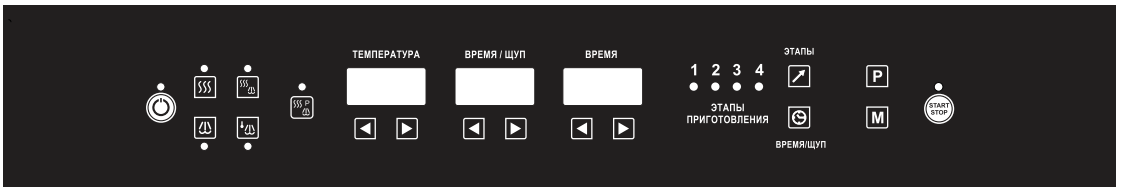
Форма для маффинов:

Формы для маффинов идеально подходят для приготовления маффинов, кексов, овощного флана, рыбного тимбале, пудинга, поширированных яиц, самых разных десертов и многих других блюд.
Объём заполнения – около. 100 мл.

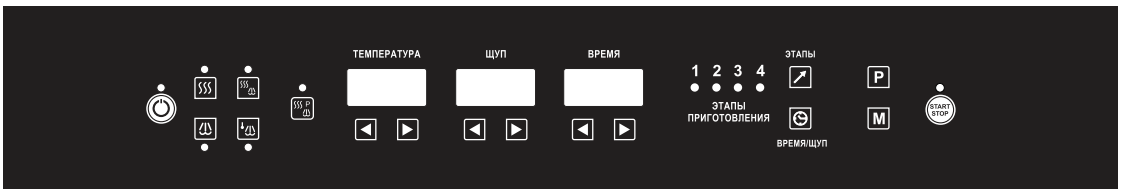
Виды гастроемкостей и их применение

Размер	Наименование	Глубина, мм	Назначение	Кол-во емкостей
GN 1/2 325x265 мм	Гастроемкость из нержавеющей стали	20	Для жарки порционных полуфабрикатов из мяса, мантов, рыбы, птицы, приготовления в вакуумной упаковке	6
GN 1/3 325x176 мм		40	Припущенные, отварные овощи, рыба, мясо, птица, запеканки, суфле, пудинги	6
		65	Фаршированные овощи, гарниры из крупы, суфле, запеканки, плов	3
		100	Плов, рагу овощное, запеканки, соусные блюда	2
		150	Гарниры, соусные блюда, жаркое, каши	2
		200	Гарниры, соусные блюда, жаркое, каши	1
	Решетка нержавеющая		Крупнокусковые полуфабрикаты, гриль-жарка, тосты, оттаивание	6

Мини-ПКА 6-1/2П



Мини-ПКА 6-1/3П





Кнопка включения/выключения – предназначена для включения и выключения системы управления пароконвектомата.



Кнопка Старт/Стоп – предназначена для запуска или остановки выполнения программы.



Вход в режим работы для работы по ранее сохраненным программам с четырьмя шагами (этапами) приготовления. Возможно сохранение до 110 программ. Выбор и работу каждого шага указывает световая сигнализация.



Кнопка подтверждение выбранной программы и просмотра параметра для этапов (шагов) приготовления.



Выход из режима работы по ранее сохраненным программам.



Выбор параметра «Таймер» или «Температура щупа».



«Конвекция» (сухой нагрев): нагрев происходит за счет воздушных ТЭНов без подачи пара в рабочую камеру, диапазон задания температуры в духовке (плюс) (30-270°С). Влажность в духовке не задается.



«Конвекция + пар» (комбинированный режим): нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭНов и водяных ТЭнов, диапазон задания температуры в духовке (плюс) (30-250°С) (для ПКА-6-1/2П влажность в духовке задается от 0% до 100% с шагом 10).



«Разогрев с паром»: нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭН-ов и водяных ТЭН-ов, диапазон задания температуры в духовке (плюс) (30-160°С), влажность в духовке не регулируется, задана 100% влажность.



«Низкотемпературный пар», диапазон задания температуры в духовке (плюс) (30-100°С).



«Пар», нагрев происходит за счет водяных ТЭНов.



Кнопки изменения параметров.



Светодиоды шагов (этапов) приготовления.

Описание панели управления ПКА 6-1/2П

*Светодиод кнопки **«Вкл/Откл»** сигнализирует состояние пароконвектомата. В спящем режиме светодиод зажигается, а в рабочем режиме светодиод должен быть погашен.*
*На семисегментном индикаторе **«Температура»** (далее по тексту индикатор **«Температура»**) отображается заданное значение температуры или текущая температура в духовке.*
*На семисегментном индикаторе **«Время/Щуп»** (далее по тексту индикатор **«Время/Щуп»**), в зависимости от выбранного параметра, отображается:*
– заданное время работы или время до окончания работы (значение параметра с точкой);
– заданное значение температуры щупа или текущая температура щупа (значение параметра с точкой).
*На семисегментном индикаторе **«Влажность»** (далее по тексту индикатор **«Влажность»**) отображается заданная влажность в камере (условная).*
*На индикаторах **«Температура»** и **«Влажность»**, если не выполняется программа, отображаются заданное значение. На индикаторе **«Влажность»** отображается только заданное значение.*

*На время выполнения программы на индикаторах **«Температура»** и **«Время/Щуп»** в течение 5 с отображается заданное значение и 2 с – текущее значение температуры в камере.*
*При работе с параметром **«Таймер»** работа завершается после истечения заданного времени, при этом в процессе приготовления температура в духовке поддерживается равной заданной. По истечению времени включается звуковая сигнализация и процесс приготовления завершается. Диапазон задания параметра «Таймер» – от 0.00 мин. до 9 ч 59 мин.*
*При работе с параметром **«Температура щупа»** работа завершается по достижению заданной температуры щупа, при этом в процессе приготовления температура в духовке поддерживается заданной **«Температура».***
*По достижению заданной температуры щупа включается звуковая сигнализация и процесс приготовления завершается. Диапазон задания параметра **«Температура щупа»** – (плюс) (30-120°С).*
*Одновременный выбор параметра **«Таймер»** и **«Температура щупа»** невозможен.*
*На индикатор параметра **«Влажность»** выводится условное заданное значение влажности в камере.*

*Кнопка **«▲»** – больше или **«▼»** – меньше, под каждым индикатором, изменить значение соответствующего параметра. При нажатии и отпускании кнопку **«▲»** или **«▼»** значение параметра увеличивается на единицу. При удерживании кнопки **«▲»** или **«▼»**, более 2 с, значение изменяется на величину 5 (22, 23, 25, 30….). При отпускании кнопки измененное значение автоматически записывается в память контроллера. После записи значения в память включается звуковая сигнализация на 1с.*
*При значении параметра **«Время»** 0.00 мин. – после нажатия кнопки «Старт/Стоп» запуск печи в работу невозможен.*
*При остальных значениях параметра **«Время»** – печь работает до истечения заданного времени, на индикаторе отображается обратный отсчет таймера.*
Изменение параметра «Влажность»: при нажатии кнопку «▲» или «▼» значение параметра изменяется на 10 (0-10-20…-90-100-0). При отпускании кнопки измененное значение автоматически записывается в память контроллера. После записи значения в память включается звуковая сигнализация на 1 с.

Описание панели управления ПКА 6-1/3П

*Светодиод над кнопкой **«Вкл/Откл»** сигнализирует состояние пароконвектомата. В спящем режиме светодиод зажигается, а в рабочем режиме светодиод должен быть погашен.*
*На семисегментном индикаторе **«Температура»** (далее по тексту индикатор **«Температура»**) отображается заданное значение температуры или текущая температура в духовке.*
*На семисегментном индикаторе **«Время»** (далее по тексту индикатор «Время») отображается заданное время работы или время до окончания работы.*
*На семисегментном индикаторе **«Щуп»** (далее по тексту индикатор «Щуп») отображается заданное значение температуры щупа или текущая температура щупа в духовке.*

*На индикаторах **«Температура», «Время» и «Щуп»**, если не выполняется программа, отображаются заданное значение параметра.*
*На время выполнения программы на индикаторах **«Температура», «Время» и «Щуп»** в течении 5 с. отображается заданное значение (параметр с точкой) и 2 с – текущее значение температуры в камере.*
*При работе с параметром **«Таймер»** работа завершается после истечения заданного времени, при этом в процессе приготовления температура в духовке поддерживается равной заданной. По истечению времени включается звуковая сигнализация и процесс приготовления завершается. Диапазон задания параметра «Таймер» – от 1 мин. до 9 ч 59 мин.*
*При работе с параметром **«Температура щупа»** работа завершается по достижению заданной температуры щупа, при этом в процессе приготовления температура в духовке поддерживается заданной параметра **«Температура».***
*Одновременный выбор параметра **«Таймер»** и **«Температура щупа»** невозможен.*
*По достижению заданной температуры щупа включается звуковая сигнализация и процесс приготовления завершается. Диапазон задания параметра **«Температура щупа»** – (плюс) (30-120°С).*

*Кнопка **«▲»** больше или **«▼»** меньше, под каждым табло, предназначена для редактирования соответствующего параметра.*
*Изменения параметра **«Температура щупа», «Время»** и **«Щуп»:** при нажатии и отпускании кнопку **«▲»** или **«▼»** значение параметра увеличивается на единицу. При удерживании кнопки **«▲»** или **«▼»**, более 2 с, значение изменяется на величину 5 (Например: 22, 23, 25, 30 ….). При отпускании кнопки измененное значение автоматически записывается в память контроллера. После записи значения в память включается звуковая сигнализация на 1с.*
Диапазон изменение времени от 0 мин. до 9 ч 59 мин.
Диапазон изменения температуры щупа – (плюс) (30-120°С).
*При значении параметра **«Время»** 0.00 мин. – после нажатия кнопки «Старт/Стоп» запуск печи в работу невозможен.*

Режим «ПАР»

В данном режиме приготовление осуществляется с помощью пара, подаваемого без давления в камеру пароконвектомата, циркулирующего при помощи вентилятора. Пар обволакивает продукт со всех сторон, при этом блюдо готовится в собственном соку.
Приготовление продуктов в режиме «Пар» происходит деликатно, минимизируются потери в весе и по максимуму сохраняются витамины, минеральные и балластные вещества. Поскольку процесс приготовления происходит при температуре, которая ниже температуры кипения воды, все блюда получаются не только вкусными, но и полезными.
Функция эта особенно подходит для детских садов, школ, санаториев и больниц, где востребовано диетическое питание. Данный режим подходит для варки, тушения, бланширования, поширования, консервирования мяса, рыбы, птицы и овощей. Возможно одновременное приготовление различных продуктов – ароматы не смешиваются. В режиме «Пар» необходимо установить только время, температурные параметры в данном режиме не регулируются.

Рекомендации по приготовлению в режиме «Пар»

Перед началом работы рекомендуется прогрев печи в течение нескольких минут. В процессе приготовления в неперфорированных гастроемкостях образуется конденсат, его можно использовать в качестве основы для приготовления соусов. Используйте решетки для приготовления крупных кусков мяса, овощей. Овощи можно отваривать целиком или порезанными на кубики и соломку, выложив на гастроемкость слоем не выше 2,5–3 см. При варке гарниров из всех видов круп и макаронных изделий обязательно добавляйте воду. Крупы перед загрузкой промойте водой, посолите. После окончания приготовления заправьте маслом.
Основное правило: блюда, приготовленные на пару, подлежат разогреву с помощью пара.

Примеры применения режима «Пар»

Продукты	Высота гастроемкости, мм	Кол-во на гастроемкости GN 1/3 (GN 1/2), кг	Общая загрузка GN 1/3 (GN 1/2), кг	Время, мин
Капуста брокколи замороженная	40	0,7 (1,1)	4,2 (6,6)	7-10
Смесь овощная замороженная	40	0,8 (1,2)	4,8 (7,2)	12
Картофель	40	1,2 (1,8)	7,2 (10,8)	30
Капуста цветная	40	0,7 (1,1)	4,2 (6,6)	20
Мини-морковь замороженная	40	0,8 (1,2)	4,8 (7,2)	7-10
Морковь целиком	40	1 (1,5)	6 (9)	30
Морковь кубиками	40	0,5 (0,8)	3 (4,8)	15

Фасоль стручковая	40	0,8 (1,2)	4,8 (7,2)	10-12
Яйцо вкрутую	40	15 шт. (23 шт.)	90 шт. (138 шт.)	15
Яйцо всмятку	40	15 шт. (23 шт.)	90 шт. (138 шт.)	7
Рис отварной	150	1,5 (2,3)	3 (4,6)	25-30
Гречка отварная	150	1,5 (2,3)	3 (4,6)	25-30
Чечевица отварная	65	0,8 (1,2)	2,4 (7,2)	50
Язык говяжий	20	1шт. (2 шт.)	2 шт. (4 шт.)	90
Котлеты куриные	20	8 шт. (12 шт.)	48 шт. (72 шт.)	15
Креветки очищенные	40	0,8 (1,2)	4,8 (7,2)	8
Стейк из семги	20	3 шт. (5 шт.)	18 шт. (30 шт.)	10

Режим «НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР»

Данный режим предназначен для деликатной обработки пищи, идеально подойдет для приготовления «нежных» блюд: муссов, десертов, ценных пород рыб. Справится он и с задачей варки яиц «в мешочек», пастеризацией, приготовлением в вакуумной упаковке. Точность установки температуры обеспечивает высокое качество приготовления продуктов. При этом сохраняется характерный для продукта неповторимый вкус, интенсивный цвет, превосходное состояние блюд.
На панели управления в данном режиме есть функция регулирования температуры, времени приготовления.

Рекомендации по применению режима «Низкотемпературный пар»

Установки для паровой обработки при низких температурах:

Сосиски – 65-75°С, 12 мин.
Устрицы – 65-75°С, 10 мин.
Моллюски – 96°С, 10-12 мин.
Креветки – 80°С, 4-8 мин.
Филе лосося – 63°С, 12-15 мин.
Форель в ваккумной упаковке – 70°С, 18-24 мин.
Рыбный паштет – 80°С, 60-70 мин.
Ливерный паштет – 75°С, 30 мин.
Вареный окорок – 85°С, термощуп 65°С
Крем–карамель, крем–брюле – 80°С, 30-40 мин.

При закладке порций учитывайте, что потеря веса продуктов будет незначительной. Улучшается качество продуктов, достигаются наилучшие вкусовые показатели и внешний вид. Возможно приготовление в вакуумной упаковке мяса, рыбы, овощей, фруктов, также можно использовать технологию приготовления продуктов Sous Vide .
Данный режим можно использовать для расстойки тестовых заготовок при температуре 35°С – 40°С, для разморозки и оттайки продуктов.

Режим «КОНВЕКЦИЯ»

В данном режиме (сухой жар) нагрев происходит за счет ТЭНов без подачи пара в рабочую камеру. Активно циркулирующий поток горячего сухого воздуха, разгоняемого вентилятором, обволакивает со всех сторон продукт, позволяя ему равномерно приготовиться. Данный режим подходит для приготовления запеканок, суфле, муссов, паштетов, запеченных овощей гриль, жарки мяса, рыбы, стейков, обжаривания корейки и костей. Также данный режим незаменим для приготовления различных десертов, бисквитов, кексов, маффинов, песочного теста, заварного теста, слоеных изделий, круассанов, штруделей, хлеба, булочек, багетов.
Конвекция подходит для всех снековых продуктов и полуфабрикатов, которые обычно готовятся во фритюрнице. На панели управления есть функция регулирования температуры, времени приготовления.

Рекомендации по применению режима «Конвекция»

Одним из преимуществ приготовления в режиме «Конвекция» является получение подсушенного и хрустящего готового продукта с равномерным подрумяниванием. Отлично получается картофель фри ,приготовленный без фритюра (обезжиренный картофель фри). Продукты, не фритированные ранее и не обработанные жиром, получатся лучше, если их смазать или сбрызнуть маслом.
По сравнению с традиционными способами приготовления температуру в камере нужно уменьшить на 10-20%, время на 5-10 мин., т. к. за счет конвекции в камере блюда готовятся быстрее.
Для лучшей конвекции в камере при выпечке тестовых полуфабрикатов рекомендуем использовать каждый второй уровень, раскладывать изделия на гастроемкости не слишком близко друг к другу и краям гастроемкостей. Можно готовить при низкой температуре, использовать возможность ночного приготовления.

Примеры применения режима «Конвекция»

Продукты	Высота гастроемкости, мм	Кол-во на гастроемкости GN 1/3 (GN 1/2), кг	Общая загрузка GN 1/3 (GN 1/2), кг	Температура, °С	Время, мин
Тефтели	40	1,5 (2,3)	9 (13,8)	160	15-20
Печень жарен.,100г порция	20	5 шт. (8шт.)	30 шт. (48 шт.)	170	9-12
Отбивные, 180 г порция	20	3 шт. (5 шт.)	18 шт. (30 шт.)	165	8
Цыпленок кусочками	40	0,8 (1,2)	4,8 (7,2)	170	25
Ростбиф	40	1 (1,5)	3 (9)	165	25
Свинина филе	20	1,1 (1,7)	6,6 (10,2)	170	20
Форель стейки	20	2 шт. (4 шт.)	12 шт. (24 шт.)	175	12
Рулетики из рыбы	20	10 шт. (15 шт.)	30 шт. (45 шт.)	175	8
Безе	20	0,2 (0,3)	1,2 (1,8)	90	120
Бисквит	40	0,4 (0,6)	2,4 (3,6)	200	12
Фокачча	20	2 шт. (4 шт.)	12 шт. (24 шт.)	175	16
Печенье песочное	20	8 шт. (12 шт.)	48 шт. (72 шт.)	180	10
Овощные котлеты	20	3 шт. (5 шт.)	18 шт. (30 шт.)	190	10
Груша запеченная	20	0,5 (0,8)	1,5 (4,8)	170	20

Режим «КОНВЕКЦИЯ+ПАР» (комбинированный режим)

«Конвекция+Пар» – это комбинированный режим работы, объединяющий в себе плюсы пароварки и конвекционной печи. В процессе комбинированного режима происходит одновременная работа нагревательных ТЭНов и образующегося пара. С его помощью Вы приготовите сочные и вкусные блюда, предотвратив их подсыхание и пригорание. Режим идеален для выпечки, тушения и жарки, приготовления больших порций (свинина, говядина, птица, рыба). Благодаря этому режиму можно готовить блюда практически без использования жиров, масел, без риска подгорания, предотвратить высыхание пищи, сократить потери веса и добиться образования равномерной румяной корочки. Данный режим подходит для приготовления большей части классических вторых блюд (гарниры, жаркое, плов, лазанья, запеканки, фаршированные овощи, котлеты, омлеты, пироги). На панели управления есть функция регулирования температуры, времени приготовления, влажности. С применением данного режима уменьшается время приготовления, почти на 50% снижаются потери, имеющиеся при жарке традиционным способом.

Рекомендации по применению комбинированного режима

При использовании решеток вам не нужно переворачивать продукты в процессе приготовления. Для сбора стекающего сока поместите под решетку неперфорированную гастроемкость, добавьте в нее ароматные специи или смесь овощей. Затем проварите заготовку с бульонной основой для получения соуса. Не готовьте тушеные блюда без соуса или бульона. Оптимальный режим поджаривания от 140°С до 160°С. Потеря веса при этом минимальна. Для получения румяной корочки включите максимальную температуру на несколько минут.

Примеры применения комбинированного режима

Продукт	Высота гастроемкости, мм	Температура, °С	Время, мин
Окорочка куриные	Решетка или противень 20	165	20-25
Перец фаршированный	Противень 40 или 150	150-170	25-30
Рыба запеченая	Противень 20	170	10-12
Сэндвич горячий	Решетка	170-180	10-15
Курица жареная кусочками	Противень 20	165	25-30
Овощное рагу	Противень 40	165-170	20-30
Эскалоп	Противень 20	160-170	10-12
Котлеты, биточки	Противень 20	165-175	12-15
Голубцы	Противень 40	175	20
Овощной рататуй	Противень 40	180	10

Режим «РАЗОГРЕВ»

Эффективная работа современного заведения общественного питания сегодня немыслима без применения высоких технологий. Так, для сохранения всех свойств готовых блюд и продуктов в настоящее время всё чаще прибегают к интенсивному охлаждению и заморозке, а приготовление пищи на основе качественных полуфабрикатов – норма даже для ресторанов высшей категории. Каждому ресторатору известна проблема поддержания температуры готового блюда. Используя данный режим, вы можете разогреть все виды готовых блюд. Благодаря регулированию поступления пара, конденсат не оседает на блюде, гастроемкостях, тарелках и т. д. На панели управления в данном режиме есть функция регулирования температуры, времени приготовления.

Рекомендации по применению режима «Разогрев»

Основное правило – блюда приготовленные в режиме «ПАР»– разогревать с помощью режима «ПАР».

Рекомендации по приготовлению на различных стадиях

Для тепловой обработки некоторых блюд рекомендуется многоступенчатый режим (доступно 4 ступени) приготовления.

Примеры применения многоступенчатого режима приготовления

Продукты	Гастроемкости	Этапы приготовления	Режимы	Температура, °С	Время, мин
МЯСО					
Жареная утка (около 1,5кг)	Противень	1 2 3 4	Комбинированный Комбинированный Конвекция Конвекция	155 165 175 180	16 16 30 15
Филе свинины	Решетка	1 2 3	Пар Комбинированный Конвекция	100 140 180	20 35 15
Говядина тушеная	Противень	1 2 3	Конвекция Комбинированный Конвекция	200 130 180	8 110 20
Цыпленок жареный	Решетка	1 2 3 4	Комбинированный Комбинированный Термощуп, Камера Конвекция	160 180 90, 200 220	10 10 5
Куриные крылышки	Противень	1 2 3	Пар Комбинированный Конвекция	100 170 220	5 5 3
Кролик	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	135 165	35 15
Окорочка жареные	Решетка	1 2	Комбинированный Конвекция	160 175	10 15
Куриная грудка	Противень	1 2 3	Комбинированный Конвекция Конвекция	120 150 185	15 5 5
ОВОЩИ					
Картофель жареный	Противень	1 2	Пар Конвекция	100 180	10 20
Грибы жареные	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	160 175	10 25
Рататуй	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	155 175	10 5

РЫБА					
Рыба припущенная	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	185 140	10 10
Камбала запеченая	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	185 165	5 15
ГАРНИРЫ					
Запеканка рисовая	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	150 170	20 15
Лапшевник	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	150 170	25 15
Лазанья	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	160 200	17 8
ХЛЕБ					
Фокачча	Противень	1 2	Конвекция Конвекция	180 190	13 3
Пицца	Противень	1 2	Комбинированный Конвекция	210 200	10 5
Профитроли	Противень	1 2 3	Комбинированный Конвекция Конвекция	155 160 170	5 10 5
Кекс	Формочки для маффинов, бумажные капсулы	1 2	Комбинированный Конвекция	170 180	10 5

Приготовление по температуре многоточечного щупа

Тепловая обработка продукта при помощи температурного щупа имеет огромное преимущество, например при приготовлении крупных кусков мяса, которые требуют длительных временных затрат. Продолжительность процесса зависит от внутренней температуры приготовляемого продукта, а не от времени. Потери веса сводятся к минимуму благодаря четкой выдержке заданных параметров. Температурный зонд находится внутри камеры – справа. Следует вынуть зонд из держателя и поместить его кончик как можно глубже в среднюю часть продукта.

Устанавливается температура, которую необходимо достигнуть в толще продукта в конце приготовления.

Рекомендации по использованию термощупа (функции внутренней температуры продуктов)

При выборе температуры в камере имейте в виду, что она должна быть выше, чем внутренняя температура продукта, чем меньше разность температур, тем выше органолептические показатели:-сочность, нежность, консистенция. Термощуп может использоваться в сочетании со всеми базовыми программами готовки. Эффективность приготовления при этом повышается на 50%.

Примеры приготовления с использованием внутренней температуры продукта

Продукты	Гастроемкости	Режимы	Температура, °С	Время, мин
МЯСО				
Флейная часть, телятина	Полное приготовление	Конвекция	75-80	120
Говядина в вакуумной упаковке	Полное приготовление	Комбинированный	52	85
Говядина крупный кусок	Полуготовность	Конвекция	55-60	85
Язык говяжий	Полный	Комбинированный	85-90	110-120
Филе баранины	Полное приготовление	Комбинированный	85-90	110-120
Ножка ягненка	Полное приготовление	Конвекция	64	145
Отбивные из свинины	Полное приготовление	Конвекция	85	150
Филе маринованное	Не дожаренное	Конвекция	45 55 70	120 150 180
Ветчина	Очень сочная	Комбинированный	80-85	140-155
Баранья лопатка в вакуумной упаковке	Неполная готовность	Комбинированный	67	165
Бедро свиное жареное	Неполная готовность	Конвекция	70 90	110 140
Куриная грудка	Полное приготовление	Конвекция	45 55 67	120 150 180
Мясной рулет	Полное приготовление	Комбинированный	82	140
Перцы фаршированные	Полное приготовление	Комбинированный	82	135
Стейк говяжий, 200 г	Медиум, использовать решетку гриль	Комбинированный	52	220

Утка	Полное приготовление	Комбинированный	75	140
Гусь	Полное приготовление	Комбинированный	75	130
Индейка	Полное приготовление	Комбинированный	78	130
Куриные окорочка	Полное приготовление	Комбинированный	78	190
Курица тушка	Полное приготовление	Конвекция	75	180
Картофель отварной	Полное приготовление	Пар	92	100

Мытье и уход за пароконвектоматом

Перед тем, как помыть пароконвектомат, его необходимо подготовить. Освободите камеру от всех гастроемкостей, жироловушки и направляющих. Перед началом мойки рекомендуем включить пароконвектомат в режим пара на 5-10 минут, чтобы размягчились жировые и грязевые отложения. Это существенно облегчит мойку. Далее следует равномерно распределить моющее средство по всем внутренним поверхностям пароконвектомата, включить режим «пар» на 15 минут. Затем ополоснуть камеру, повторить процедуру, если загрязнения удалились не полностью. Далее следует просушить пароконвектомат с помощью сухой салфетки, а после этого включить режим «конвекция» на 10 минут. После окончания мойки рекомендуем оставить дверцу открытой.

Срок службы пароконвектомата, а также качество приготовляемой в нем еды во многом зависят от регулярного и грамотного ухода за ним. Многие считают, что уход за аппаратом сводится к мойке его рабочей камеры, но это не так.

Это целый комплекс мероприятий:

1. К пароконвектомату следует относиться бережно. Не хлопать сильно дверью, не крутить резко ручку двери, не складывать на него сверху противни, сковородки, рукавицы, не трогать панель жирными руками, регулярно производить замену фильтров(водопровод). Использовать пароконвектомат только по назначению.

2. Каждый день мыть рабочую камеру. Это основной пункт. Пользоваться рекомендованными средствами от производителя. Не следует начинать мойку при температуре в камере выше 80 градусов. Соблюдайте технику безопасности при работе с химическими жидкостями.

3. При длительном простое пароконвектомата рекомендуется слить воду из парогенератора.

4. Стекла и резиновый уплотнитель – деликатные детали пароконвектомата. Главные их враги – «Шуманит» и абразивные порошкообразные средства. От их применения стекло становится непрозрачным, матовым.

5. Поддон-каплесборник не снимается, но легко чистится и моется губкой со средством для мытья посуды.

6. Внешние части корпуса периодически протирайте салфеткой со средством для ухода за поверхностями из нержавеющей стали. Никогда не мойте пароконвектомат снаружи с помощью струи воды из ручного душа.

7. И напоследок, необходимо постоянно следить за общим состоянием пароконвектомата. Помните, когда речь идет о таких высокотехнологических устройствах, как пароконвектомат, мелочей не бывает! Маленькие проблемы почти всегда становятся причиной больших!

Продлеваем срок службы уплотнителя двери.

Рано или поздно все вещи приходят в негодность и требуют замены. Несмотря на то ,что современные материалы постоянно совершенствуются, вечной резины не бывает. Что сокращает ее срок службы?

1. Высокая температура.

2. Механические воздействия. Ударная нагрузка при захлопывании дверцы и вибрации при работе вентилятора, длительная упругая деформация при закрытой двери (накапливается внутреннее напряжение материала).

3. Химическое воздействие моющих средств, зачастую едких. И хотя резина считается стойкой к воздействию щелочей и кислот, эта стойкость не стопроцентная. Также для нее вредны масла и жиры.

4. Локальный перегрев. Если на резинке уплотнителя имеются пятна пригоревшего жира или она недостаточно хорошо очищена, то в местах загрязнения происходит перегрев из-за различной теплоемкости и теплопроводности. Результат- коробление и дополнительный износ.

5. Иссушение, уплотнитель теряет свою эластичность.

Главное правило – уплотнитель должен быть всегда чистым. Раз в день, в конце смены, тщательно отмыть его от жира и других загрязнений. При этом использовать только мягкие моющие средства для ручного мытья посуды. После этого тщательно сполоснуть от моющего средства. Периодически смазывайте силиконовой смазкой для закупорки пор. Когда оборудование не используется, не держите его закрытым, пусть уплотнитель отдохнет, распрямится.

Удаление накипи

В любой воде содержатся соли различной жесткости, где-то меньше, где-то больше. При нагревании такой воды некоторые из них выпадают в осадок, образуя трудно устранимый налет. Накипь необходимо периодически удалять. Она ухудшает рабочие параметры оборудования, из-за накипи плохо удаляются остальные загрязнения, она может повлиять на вкус приготовляемых изделий. Соответственно, чтобы продлить срок службы Вашего пароконвектомата, необходимо периодически производить очистку парогенератора от накипи. Данная процедура совсем несложная, но ей часто пренебрегают. А зря!

Секреты приготовления

Для эффективного использования пароконвектомата необходимо соблюдать следующие технологические приемы:

- *Одним из важнейших приемов является предварительный прогрев камеры в самом начале рабочего дня. Если этого не делать, то при приготовлении можно получить продукт с пересушенными краями. Кроме того, увеличится время, необходимое для приготовления продуктов. Для предварительного прогрева камеры необходимо включить печь на 10 – 15 мин., установив температуру на 30°С выше требуемой. Также предварительный прогрев можно применять в течении рабочего дня, когда готовим замороженные или охлажденные блюда, при максимальной загрузке пароконвектомата.*
- *Режим приготовления остановится, если прошло установленное время или достигнута зафиксированная температура термощупа. Подается продолжительный звуковой сигнал (зуммер), который информирует о том, что приготовление окончено.*

Не останавливая приготовления можно изменять установленные параметры – температуру в камере, температуру продукта или время приготовления, влажность.
Во время приготовления можно открывать дверь рабочей камеры, при этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится.

- *Дверку пароконвектомата возможно открыть в любой момент: как во время приготовления блюда, так и при отключении электричества.*
- *Не перегружайте печь, т. к. при слишком плотной загрузке возрастает общее время приготовления, и сами блюда могут не соответствовать вашим требованиям. При неполной загрузке печи гастроемкости следует размещать от центра, поочередно добавляя на верхние и нижние уровни. Во избежание разбития стекла необходимо выгрузку или загрузку производить при зафиксированной на 135^{0} дверке.*
- *Внимательно следите за правильным закрыванием двери – неплотное прилегание приводит к выгоранию резинового уплотнительного профиля, нарушению теплового режима.*
- *Если пароконвектомат долгое время не используется, то дверца должна быть закрыта.*
- *Готовьте одновременно продукты одного размера и толщины, не придвигайте продукты вплотную к стенкам печи. Продукты, которые должны быть поджарены с корочкой или интенсивно подрумянены, нельзя класть один на другой или слишком близко к дверце.*
- *Для придания изделиям с панировкой интенсивного подрумянивания смажьте их маслом.*
- *При приготовлении в ночном режиме, чтобы мясо не изменило окраску и не покраснело, не добавляйте поваренную соль.*
- *Подбирайте высоту гастроемкостей с учетом приготавливаемых продуктов, т. к. высокие борта затрудняют циркуляцию воздуха.*
- *Следите за высотой заполнения гастроемкости во избежание опасности травмирования из-за переливающейся жидкости.*
- *Если Вы ранее готовили в жарочных или пекарских шкафах, температуру для приготовления выпечки в пароконвектоматах устанавливайте на 10-30°С ниже.*
- *Время приготовления зависит от качества, веса, плотности продукта. При максимальной загрузке пароконвектомата время приготовления возрастает на 5 – 10 мин.*
- *Если есть необходимость готовить в вакуумной упаковке мясо или рыбу – используем температуру от 70°С до 90°С.*
- *Изделия глубокой заморозки следует предварительно разморозить.*
- *При смене температурного режима с высокого на более низкий (или ПАР), необходимо остудить камеру до 100°С.*

Указанные данные по продолжительности тепловой обработки, настройкам и температурам носят справочный характер и могут потребовать индивидуальной корректировки с учетом свойств конкретного продукта.

Блюда из мяса

Острая корейка ягненка с травами

Ингредиенты:

- *3 шт. по 350-400 гр. корейки ягненка*
- *100 мл масла оливкового*
- *белое сухое вино*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *перец красный острый*
- *тимьян*
- *базилик*
- *чеснок*
- *аджика*

Для украшения:
микс-салат, смесь 5 перцев, гранат

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–150°C , t щупа–76°C, влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Корейку ягненка зачистить от пленочек, натереть солью, перцем и другими специями, поместить в гастроемкость, добавить чеснок, травы, масло и вино. Оставить на 2 часа для маринования. Выложить мясо на гастроемкости, в центр корейки поместить термощуп, отправить полуфабрикат в заранее прогретую камеру, запекать до готовности. На сервировочную тарелку в центр выложить микс-салат ,заправленный маслом. Рядом выложить корейку, украсить гранатом и молотыми специями.

Говяжья печень жареная

Ингредиенты:

- *1,8 кг печени говяжьей*
- *90 гр муки пшеничной*
- *1 кг лука репчатого*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–200°C, время–12 мин., влажность–70%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Говяжью печень нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, смазать маслом подсолнечным, после чего панировать в муке. Выложить полуфабрикаты на смазанные маслом гастроемкости, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Лук нарезать полукольцами, пассеровать. В середине приготовления выложить на каждую порцию печени лук, отправить доготавливаться.

Острая корейка ягненка с травами





Мясо на косточке

Ингредиенты:

- *1,5 кг свиной корейки*
- *100 гр майонеза*
- *100 мл соевого соуса*
- *200 гр лука репчатого*
- *лавровый лист*
- *розмарин*
- *тимьян*
- *прованские травы*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:

1 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–12 мин., влажность–80%

2 этап – конвекция, t–215°C, время–3 мин.

Инвентарь: гастроемкость – решетка

Процесс приготовления:

Из майонеза, соевого соуса, лука, специй и трав приготовить маринад, в который поместить порционные куски свинины. Оставить мясо мариноваться на 5-6 часов, после чего выложить на смазанную маслом решетку и готовить в разогретом пароконвектомате.



Манты с мясом

Ингредиенты:

Тесто:
- *375 г пшеничной муки*
- *5 г соли*
- *150 мл воды*
- *1 яйцо*
- *60 гр масла подсолнечного*

Фарш:
- *715 гр баранины или говядины (лопаточная или тазобедрен.часть)*
- *325 гр репчатого лука*
- *красный перец молотый*
- *соль*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: пар, время–25 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Тесто: *из муки, воды, соли, яйца и масла замесить крутое тесто, накрыть влажной тканью и выдержать в течение 30 мин. для набухания клейковины.*

Фарш: *говядину пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный лук, соль, перец, воду, масло и перемешать до получения однородной массы. Из готового теста сформовать тонкие жгуты, разделить на куски массой 20 гр. и раскатать на кружочки. На середину каждого кружочка выложить по 45 гр фарша. Края защипать по середине, придавая круглую или овальную форму. Готовые изделия выложить на смазанную маслом гастроемкость, оправить на тепловую обработку в пароконвектомат.*



Говядина, тушеная с черносливом

Ингредиенты:

- *1,5 кг отварной говядины*
- *20 г чернослива*
- *300 мл томатного сока*
- *30 гр сахара*

Параметры:

Режим: пар, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Отварное мясо нарезать на порционные куски, уложить в гастроемкость и залить томатным соком. Сверху выложить чернослив и добавить сахар. Поставить в пароконвектомат и тушить блюдо в течение 20 минут. При подаче на каждую порцию мяса выложить по 2 шт. чернослива.



Медальоны из говядины

Ингредиенты:

- *1 кг говяжьей вырезки*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло оливковое*

Для соуса и украшения:

- *100 мл красного вина*
- *50 гр сахарного песка*
- *50 гр клюквы*
- *тимьян*
- *корн-салат*
- *каперсы*
- *дольки манго*

Параметры:

Режим: конвекция, t–165°C , время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Говяжью вырезку разделить на медальоны. Каждый медальон посолить, поперчить и обжарить на сковороде-гриль с каждой стороны. Обжаренные медальоны отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата до полной готовности. В сотейнике приготовить соус: красное вино выпарить на 50% вместе с клюквой. В соус добавить сахарный песок, листья тимьяна, проварить 10-12 минут. Посолить, поперчить, пробить в блендере. На сервировочную тарелку налить соус, в центр выложить медальон. Украсить корн-салатом, каперсами, долькой манго и веточкой тимьяна.



Кролик в сметанном соусе

Ингредиенты:

- *1 тушка кролика*
- *500 гр сметаны*
- *500 мл бульона куриного*
- *300 мл соевого соуса*
- *200 гр лука репчатого*
- *100 мл масла растительного*
- *2-3 зубчика чеснока*
- *лавровый лист*
- *тимьян*
- *смесь сушеных трав*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:

1 этап – конвекция, t–200°C, время–8 мин.

2 этап – конвекция+пар, t–155°C, время–25 мин., влажность–80%

3 этап – конвекция+пар, t–185°C, время–10 мин., влажность–20%

Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-65, гастроемкости GN 1/3-65

Процесс приготовления:

Кролика разделать на порционные куски, либо берем тушку целиком .Из растительного масла, соевого соуса, лука, специй и трав приготовить маринад, в который поместить кролика, оставить мариноваться на 5-6 часов. Обжарить мясо в течение нескольких минут до получения румяной корочки, затем поместить в форму для запекания. Из бульона, сметаны и специй приготовить соус, залить им кролика, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Тушить до готовности.



Эскалоп из свинины

Ингредиенты:

- *1,5 кг свинины*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – пар, время–10 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–175°C, время–5 мин., влажность–30%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Порционные куски свинины слегка отбить, посыпать солью и перцем, выложить на смазанные маслом гастроемкости, отправить для приготовления в разогретый пароконвектомат.



Тефтели с сыром

Ингредиенты:

- *800 гр говядины, свинины, телятины или баранины (котлетное мясо)*
- *150 гр хлеба пшеничного*
- *200 гр молока или воды*
- *250 гр лука репчатого*
- *40 гр жира животного пищевого*
- *40 гр муки пшеничной*
- *150 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *700 гр соуса сметанного с томатом*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–10 мин., влажность–60%
2 этап – конвекция, t–180°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Мясо вместе с пассерованным луком и предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль и перец, перемешать. Готовый фарш разделить на весовые заготовки, положить в центр каждой кусочек сыра, придать полуфабрикатам шарообразную форму, обвалять в муке, уложить в гастроемкости, отправить в пароконвектомат. После окончания первого этапа залить изделия соусом, продолжать готовить до истечения заданного времени.



Купаты

Ингредиенты:

- 2 кг купат мясных
- масло растительное

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – конвекция+пар, t–180°С, время–12 мин., влажность–50%
2 этап – конвекция, t–200°С, время–4 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Купаты выложить на предварительно смазанные маслом гастроемкости, отправить в заранее разогретый пароконвектомат до готовности.

Голубцы

Ингредиенты:

- *1,7 кг капусты свежей*
- *1,3 кг говядины (котлетное мясо)*
- *130 гр крупы рисовой*
- *280 гр лука репчатого*
- *1,2 л соуса сметанного с томатом*
- *перец черный молотый*
- *соль*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – пар, время–12 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–175°C, время–20 мин., влажность–50%
3 этап – конвекция, t–180°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Капусту отварить в режиме «пар» 12 минут. Из говядины, лука, риса и специй приготовить фарш. Уложить фарш на капустный лист, завернуть, придавая полуфабрикату цилиндрическую форму. Изделия уложить в гастроемкости, отправить обжариваться в пароконвектомат. На 3 этапе голубцы залить соусом и продолжать запекать до готовности. Возможно выставлять все температурные и временные настройки поступенчато вручную.

Фрикасе из говядины с вешенками в сливочном соусе:

Ингредиенты:

- *1,5 кг говядины*
- *400 гр лука репчатого*
- *500 гр грибов вешенок*
- *1 л сливок 33%*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – конвекция, t–200°C, время–10 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–150°C, время–25 мин, влажность–80%
3 этап – конвекция +пар, t–165°C, время–10 мин., влажность–40%
4 этап – конвекция, t–210°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-150, гастроемкости GN 1/3-150

Процесс приготовления:

Говядину помыть, нарезать брусочками, выложить в смазанную маслом гастроемкость, поставить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Обжарить мясо в течение первого этапа. Затем добавить репчатый лук, нарезанный соломкой, перемешать, продолжить приготовление в течение второго этапа. По истечении второго этапа добавляем к мясу вешенки, разобранные на сегменты, сливки, продолжаем приготовление в течение третьего и четвертого этапов.



Голубцы



Жаркое по-домашнему в горшочке

Ингредиенты:

- *300 гр говядины*
- *700 гр картофеля*
- *100 гр моркови*
- *100 гр лука репчатого*
- *50 гр зеленого горошка*
- *50 гр томатного пюре*
- *200 мл мясного бульона*
- *масло растительное*
- *лавровый лист*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция, t–160°C, время–35 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Мясо, картофель, морковь и лук нарезать кубиком. Говядину и овощи обжарить по отдельности. В горшочек выложить овощи, поверх них мясо, затем снова картофель, морковь и лук. Добавить томатное пюре, специи и бульон. Поставить горшочки на гастроемкости, тушить 35 мин. За 5 минут до готовности положить лавровый лист.



Язык говяжий

Ингредиенты:

- *3 шт. языка говяжьего*

Параметры:

Режим: пар, время - 1час 30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Язык уложить на гастроемкости, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат. После варки погрузить в холодную воду и, не давая остыть, снять кожу. При подаче порционировать.



Шашлык

Ингредиенты:

- *2,5 кг свиной шейки*
- *100 гр майонеза*
- *100 мл соевого соуса*
- *300 гр лука репчатого*
- *лавровый лист*
- *розмарин*
- *тимьян*
- *приправа «Барбекю»*
- *жидкий дым*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – конвекция+пар, t–165°C, время–12 мин., влажность–30%
2 этап – конвекция, t–215°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Лук нарезать кольцами, перемешать с майонезом, соевым соусом и всеми специями. Свинину нарезать на квадратные куски среднего размера, отправить в подготовленный маринад. Оставить мясо мариноваться в течение 8 часов или всей ночи. Куски мяса насадить на шпажки, чередуя с кольцами лука. Гастроемкости смазать небольшим количеством масла, расположить на ней шашлычки, отправить в пароконвектомат.



Котлеты, биточки

Ингредиенты:

- *1,1 кг говядины, свинины, телятины или баранины (котлетное мясо)*
- *300 гр хлеба пшеничного*
- *160 гр молока или воды*
- *160 гр лука репчатого*
- *160 гр сухарей панировочных*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–180°C, время–13 мин., влажность–40%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Мясо вместе с луком и предварительно замоченным в молоке пшеничным хлебом пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль и перец, перемешать. Готовый фарш разделить на весовые заготовки, каждую из которых обвалять в сухарях. Из полуфабриката сформовать изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы (биточки). Гастроемкости смазать маслом, разложить котлеты, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Запекать до готовности.

Блюда из птицы

Гусь фаршированный

Ингредиенты:

- *1 тушка гуся*
- *100 гр крупы рисовой*
- *50 гр изюма*
- *50 гр кураги*
- *1 яблоко зеленое*
- *40 гр уксуса 9%*
- *перец горошком*
- *лавровый лист*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *сахар*
- *2-3 зубчика чеснока*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–160°C, время–1 час 20 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2 -150
гастроемкости GN 1/3 -150 либо GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Из воды, уксуса, сахара и специй приготовить рассол. Мариновать гуся в рассоле одни сутки. Из риса, сухофруктов и яблока приготовить фарш, начинить им гуся. Фаршированного гуся со всех сторон натереть смесью соли, перца, чеснока и растительного масла. Птицу поместить в рукав для запекания, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Запекать до готовности. Для получения румяной корочки за несколько минут до окончания приготовления разрезать рукав. Перейти в режим «конвекция», t-200°C и придать желаемый колер в течении 3-5 мин. Если птица крупная, разделать тушку на порционные куски, запечь, подавать с рисом и сухофруктами.

Крылышки куриные

Ингредиенты:

- *700 гр куриных крылышек*
- *50 гр соевого соуса*
- *20 гр чеснока*
- *10 гр аджики*
- *15 гр жидкого дыма*
- *соль*
- *перец красный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – пар, время–3 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–150°C, время–5 мин.
3 этап – конвекция, t–190°C, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Куриные крылышки посолить, поперчить, замариновать в смеси соевого соуса, аджики и чеснока, оставить на 4-5 часов. Перед приготовлением сбрызнуть жидким дымом. Разложить на гастроемкости ровным слоем и отправить готовиться в камеру пароконвектомата.

Гусь фаршированный





Окорочка фаршированные грибами

Ингредиенты:

- *2 кг окорочков куриных*
- *1 кг грибов шампиньонов*
- *300 гр лука репчатого*
- *соль*
- *перец*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C, время–17 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Грибы почистить, пассеровать в масле, отдельно обжарить лук, затем соединить шампиньоны с репчатым луком. Из окорочков удалить кости и часть мякоти, фаршировать филе полученной смесью из грибов и лука, зафиксировать шпажкой или перевязать шпагатом. Выложить на смазанную маслом гастроемкость и отправить в заранее прогретую камеру пароконвектомата. Запекать до готовности



Паприкаш из курицы

Ингредиенты:

- *2 кг филе грудки куриной*
- *300 гр перца болгарского сладкого*
- *250 гр грибов шампиньонов*
- *300 гр лука репчатого*
- *300 гр сметаны*
- *перец черный молотый*
- *паприка сладкая молотая*
- *масло подсолнечное*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:

1 этап – конвекция, t–180°C, время–8 мин.

2 этап – конвекция+пар, t–180°C, время–5 мин., влажность–60%

3 этап – конвекция+пар, t–180°C , время–3 мин., влажность–60%

Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Филе порезать брусочками, разложить на гастроемкости. Овощи нарезать соломкой, грибы слайсами, разложить на гастроемкости. Отправить курицу и овощи в разогретый пароконвектомат. По истечении первого этапа соединить овощи с курицей, добавить соль и специи, перемешать, отправить в пароконвектомат. После завершения второго этапа добавить в паприкаш сметану, перемешать и завершить приготовление в течение третьего этапа.



Куриное филе, запеченное под шапкой

Ингредиенты:

- *1,5 кг филе грудки куриной*
- *500 гр лука репчатого*
- *350 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–175°C, время–16 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Лук нарезать соломкой, обжарить в растительном масле. Филе грудки куриной порционировать, каждый кусок слегка отбить, придать форму пласта. Выложить пассерованный лук на куриное филе, посыпать сыром и запекать в предварительно разогретой камере до готовности.



Филе индейки в беконе, фаршированное курагой

Ингредиенты:

- *1,5 кг филе индейки*
- *300 гр полоски бекона*
- *100 гр кураги*
- *80 гр масла сливочного*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – конвекция+пар, t–170°С, время–10 мин., влажность–60%
2 этап – конвекция, t–200°С, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Филе индейки нарезать на полуфабрикаты весом в 50 гр, посолить и поперчить. В каждом филе сделать кармашек, в который поместить курагу и кусочек сливочного масла. Обернуть индейку в бекон, зафиксировать шпажкой. Уложить рулетики на гастроемкости, смазанные небольшим количеством масла, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата для запекания.



Кнели куриные

Ингредиенты:

- *900 гр филе грудки куриной*
- *50 гр хлеба пшеничного*
- *100 мл молока*
- *20 гр масла сливочного*
- *100 гр лука репчатого*
- *1 яйцо*
- *1 яичный белок*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: пар, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Филе грудки куриной, лук репчатый и хлеб, предварительно вымоченный в молоке, пропустить через мясорубку 3 раза, добавить в фарш яйцо, соль, перец, перемешать. Яичный белок взбить до мягких пиков, полученную массу осторожно вбить в куриный фарш. Сформовать кнели, выложить на предварительно смазанную маслом гастроемкость, отправить в разогретую камеру пароконвектомата.



Печень куриная

Ингредиенты:

- *3 кг печени куриной*
- *1 кг лука репчатого*
- *200 гр муки пшеничной*
- *200 мл масла растительного*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап – конвекция, t–180°C, время–3 мин.
2 этап – конвекция+пар, t–160°C, время–5 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Куриную печень порезать на небольшие кусочки, выложить в гастроемкости, добавить муку, масло, соль, перец, все перемешать. Отправить полуфабрикат в разогретую камеру пароконвектомата. Лук спассеровать на растительном масле. К печени добавить жареный лук, бульон, перемешать и отправить в камеру до готовности.



Куриные рулетики со шпинатом

Ингредиенты:

- *1,5 кг филе грудки куриной*
- *250 гр шпината*
- *150 гр творога не сладкого*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–175°C, время–28 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Шпинат бланшировать в кипящей воде либо в пароконвектомате. Филе отбить, посолить, поперчить. Творог перемешать со шпинатом, посолить, поперчить. На пласт филе выложить приготовленный фарш, завернуть рулетик, зафиксировать шпажкой или перетянуть шпагатом. Выложить рулетики на смазанные маслом гастроемкости, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. При подаче разрезать на необходимое количество частей.



Котлеты куриные паровые

Ингредиенты:

- *860 гр курицы*
- *90 гр хлеба пшеничного*
- *130 мл молока*
- *20 гр масла сливочного*
- *50 гр муки пшеничной*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: пар, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку, добавить в фарш масло сливочное, замоченный в молоке хлеб, соль и перец. Полученную массу тщательно перемешать, выбить об стол. Готовую котлетную массу разделить на порции и запанировать в муке. Выложить изделия на смазанную маслом гастроемкость, готовить в предварительно разогретой камере пароконвектомата.

Суфле из курицы

Ингредиенты:

- *3 кг филе грудки куриной*
- *200 гр хлеба пшеничного*
- *150 мл молока*
- *70 гр масла сливочного*
- *100 мл сливок 33 %*
- *300 гр лука репчатого*
- *3 яйца*
- *3 яичного белка*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*
- *200 гр капусты брокколи*
- *200 гр моркови*
- *200 гр перца сладкого красного*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C, время–15 мин., влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, форма для кексов гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Хлеб вымочить в молоке, пропустить через мясорубку несколько раз вместе с курицей, маслом и репчатым луком. Добавить к смеси яйца, сливки, специи, перемешать. Белки взбить до мягких пиков, осторожно вмешать в фарш. Формы для кексов смазать растительным маслом, заполнить фаршем на 2/3, украсить брокколи, морковью и кусочком сладкого перца. Отправить в разогретую камеру и запекать до готовности.

Котлетки из индейки с сыром на пару

Ингредиенты:

- *1,6 кг филе индейки*
- *300 гр сливок 33%*
- *150 гр масла сливочного*
- *200 гр сыра «Масдаам»*
- *2 яйца куриных*
- *200 гр муки пшеничной*
- *перец*
- *мускатный орех*
- *соль*

Параметры:

Режим: пар, время–14 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Индейку пропустить через мясорубку 2 раза, добавить в фарш растопленное сливочное масло, сливки, 2 яйца, перемешать. Сыр порезать небольшими кубиками размером 0,7х0,7 мм. В фарш добавить соль, перец, мускатный орех по вкусу, кусочки сыра, массу тщательно вымесить и отбить об стол для насыщения кислородом. Сформовать котлеты, обвалять их в муке, разложить на гастроемкости, отправить в предварительно прогретый пароконвектомат.

Суфле из курицы



Блюда из рыбы

Скумбрия-гриль

Ингредиенты:

- *780 гр скумбрии*
- *20 гр майонеза*
- *8 гр лимона*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–220°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20
гастроемкости GN 1/3-20, решетка

Процесс приготовления:

Филе скумбрии натереть солью, перцем и майонезом, оставить полуфабрикат пропитаться на 10 мин., затем сбрызнуть рыбу соком лимона. Смазать решетку растительным маслом, уложить скумбрию кожей вниз на решетку, отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата. Обжарить до готовности.

Рыба на пару с овощами

Ингредиенты:

- *1 кг стейков из лосося или форели*
- *200 гр капусты брокколи*
- *200 гр брюссельской капусты*
- *200 гр цветной капусты*
- *200 гр кенийской фасоли*
- *100 гр лука-порей*
- *100 гр зеленого горошка*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: пар, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Овощи выложить на гастроемкости, посолить, поперчить. Рыбные стейки разделать в виде бабочек, посолить и поперчить, выложить сверху на овощную подушку. Отправить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата



Скумбрия-гриль



Рулетики из сибаса

Ингредиенты:

- *10 шт. рыбы сибас*
- *300 гр шпината*
- *100 гр масла сливочного*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–9 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Рыбу почистить, разделать на филе. Шпинат бланшировать в пароконвектомате либо в кипящей воде. Смешать бланшированный шпинат с маслом сливочным, добавить специи. Филе посолить и поперчить, выложить на него масляно-шпинатную смесь, завернуть рулетики, зафиксировать шпажками либо шпагатом. Гастроемкости выстелить пергаментом, смазать растительным маслом, разместить рулетики. Готовить в разогретой камере.



Дорадо, запеченная целиком

Ингредиенты:

- *3 шт. рыбы дорадо целиком*
- *300 гр грибов шампиньонов*
- *200 гр лука репчатого*
- *100 гр моркови*
- *200 гр перца болгарского*
- *200 гр капусты брокколи*
- *100 гр лука порей*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–180°C, время–25 мин, влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Рыбу почистить, выпотрошить со спины, поперчить и посолить. Овощи обжарить на растительном масле по отдельности, затем перемешать, поперчить, посолить. На гастроемкости расстелить пергамент, смазать маслом, рыбу нафаршировать овощами, разместить на гастроемкости, концы пергамента загнуть, чтобы рыба оказалась «в кармане». Поставить для приготовления в разогретую камеру пароконвектомата.



Рыба, припущенная в соусе

Ингредиенты:

- *1,8 кг филе морского языка*
- *400 гр моркови*
- *400 гр лука репчатого*
- *100 гр томатной пасты*
- *100 мл масла растительного*
- *соль*
- *сахар*
- *перец черный молотый*
- *1 чайная ложка уксуса 9%*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C, время–15 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Морковь и лук спассеровать на растительном масле, добавить томатную пасту, воду или бульон и тушить до мягкости овощей. В конце приготовления добавить уксус, соль, сахар, перец. Филе морского языка уложить в гастроемкость, мазанную маслом, сверху выложить приготовленный соус. Поместить в камеру пароконвектомата для приготовления.



Рыба фаршированная

Ингредиенты:

- *2 шт. филе семги или форели от целой рыбы*
- *пучок укропа*
- *пучок петрушки*
- *зелень базилика*
- *зелень шпината*
- *зелень щавеля*
- *тимьян*
- *лук порей*
- *перья зеленого лука по 1 небольшому пучку*
- *1-2 ветки розмарина*
- *2 лимона*
- *300 гр тигровых креветок*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–175°C, время–25 мин, влажность–60%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Креветки очистить от панциря, отварить в пароконвектомате в режиме «пар». Зелень порубить, добавить специи и растительное масло. Слегка помять руками, добавить к зелени отварные креветки и хорошо перемешать. На рабочую поверхность выложить филе, которое приправить смесью соли, перца черного молотого, лимонной цедры, мелко порубленного розмарина, смазать растительным маслом. Сверху на рыбу уложить приготовленную начинку, накрыть вторым рыбным филе, остатки начинки можно выложить сверху на второе филе, украсить дольками лимона. Перевязать рыбу в нескольких местах шпагатом. Гастроемкость выстелить фольгой, на которую поместить фаршированную рыбу, фольгу зафиксировать с обеих сторон в виде лодочки, отправить изделие в пароконвектомат до полной готовности



Рыба, приготовленная на низкотемпературном пару

Ингредиенты:

- *5 стейков из форели*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, t–54°C, время–14 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Стейки разделать в виде бабочки, завакуумировать. Разложить рыбные полуфабрикаты в вакуумной упаковке на гастроемкость, отправить в предварительно разогретый пароконвектомат.



Филе морского окуня (сибаса) на пару

Ингредиенты:

- *филе сибаса от 9 рыб*
- *соль*

Параметры:

Режим: низкотемпературный пар, t–89°C, время–7 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Филе приправить солью, разложить на гастроемкости по 3 штуки. Отправить в пароконвектомат при режиме «низкотемпературный пар».



Камбала жареная

Ингредиенты:

- *6 шт. рыб камбала*
- *700 мл соевого соуса*
- *1 лимон*
- *3 ст. л. сахара*
- *1 корень имбиря*
- *3-4 зубчика чеснока*
- *мука пшеничная*
- *масло растительное*
- *чеснок*
- *соль*
- *1-2 ветки розмарина*

Параметры:

Режим: конвекция +пар, t–175°C, время–10 мин., влажность–30%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Приготовить маринад из соевого соуса, сахара, соли, имбиря, чеснока, сока лимона и растительного масла. Мариновать очищенную рыбу примерно 1 час. На спинке рыбы сделать крестообразные надрезы, посыпать солью и перцем, слегка запанировать в муке. Выложить на гастроемкость, смазать маслом, положить сверху веточку розмарина и запечь в пароконвектомате до готовности.



Стейк из семги жареный

Ингредиенты:

- *1,5 кг стейков из семги*
- *соль*
- *перец молотый*
- *специи по вкусу*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Стейки из семги приправить специями по вкусу, выложить на гастроемкости, смазанные маслом, и отправить в пароконвектомат для приготовления.



Стейки из семги гриль

Ингредиенты:

- *12 шт. стейков из семги*
- *соль*
- *перец*
- *масло растительное*
- *розмарин*

Параметры:

Режим: конвекция, t–200°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости-решетки

Процесс приготовления:

Стейки из семги натереть солью и специями по вкусу, сбрызнуть маслом, разложить по смазанным маслом гастроемкостям и отправить в пароконвектомат для приготовления. По истечении половины указанного времени стейки перевернуть.



Креветки тигровые отварные

Ингредиенты:

- *2 кг креветок тигровых*
- *соль*

Параметры:

Режим: пар, время–7 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Креветки разложить на гастроемкости, посолить, отправить в пароконвектомат. Можно очистить креветки от панциря и отваривать очищенными. Также возможно отварить креветки, предварительно насадив их на шпажки.

Закуски, яйца и творог

Омлет натуральный

Ингредиенты:

- *10 шт. яиц куриных*
- *300 мл молока*
- *5 гр масла сливочного*
- *соль*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–17 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

К яйцам добавить молоко и соль, смесь тщательно размешать , вылить на гастроемкость, смазанную маслом, отправить в разогретую камеру пароконвектомата. При подаче омлет порционировать и полить маслом сливочным.

Запеканка из творога

Ингредиенты:

- *1,4 кг творога*
- *170 гр крупы манной*
- *100 гр сахара*
- *40 гр яиц*
- *50 гр масла сливочного*
- *50 гр сухарей панировочных*
- *50 гр сметаны*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Протертый творог смешать с манной крупой, яйцом, сахаром и солью. Подготовленную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями гастроемкость толщиной в 3 см. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной . Отправить запеканку в пароконвектомат до подрумянивания поверхности.



Баклажаны, запеченные с моцареллой

Ингредиенты:

- *3 шт. баклажанов крупных*
- *2 шт. томатов крупных*
- *500 гр сыра «Моцарелла»*
- *200 гр сыра «Пармезан»*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–конвекция, t–205°C, время–6 мин.
2 этап–конвекция, t–190°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Баклажаны , моцареллу и помидоры нарезать кружочками. Баклажаны выложить в гастроемкости, смазанные маслом, поместить в предварительно разогретую камеру пароконвектомата на 6 минут. По истечении заданного времени достать баклажаны, слегка остудить. Далее выложить друг на друга кружок баклажана, поверх него моцареллу, следом поместить томат, поверх томата -моцарелла, а на нее положить еще один кусочек баклажана. Полученную башенку посыпать тертым пармезаном. Таким же образом сформировать оставшиеся заготовки, отправить полуфабрикаты в разогретую камеру пароконвектомата.



Мидии запеченные в чесночном соусе

Ингредиенты:

- *500 гр мидий*
- *1 корень петрушки*
- *1 морковь*
- *2 головки лука репчатого*
- *2 зубчика чеснока*
- *2 лимона*
- *1 стакан вина белого*
- *50 гр кетчупа*
- *70 гр масла сливочного*
- *100 гр сыра твердого тертого*
- *перец белый молотый*
- *соль*

Параметры:

Режим: конвекция, t–165°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Мидий замочить в холодной воде на 2 часа, зачистить створки и промыть. Затем залить горячей водой, добавить коренья, соль и варить в течение 15 мин. Нераскрывшиеся моллюски не используют. У готовых мидий извлечь мякоть и хорошо ее промыть. Лук мелко нарезать и обжарить на масле, добавить чеснок, влить вино и варить, пока оно не выпарится. Приправить кетчупом, солью, перцем и тушить еще 8 минут. Раковины смазать маслом, разлить в них соус, положить мякоть мидий, посыпать сыром и запечь до золотистой корочки. Подавать мидий горячими, оформив зеленью и ломтиками лимона.



Жульен грибной

Ингредиенты:

- *600 гр грибов шампиньонов*
- *300 гр лука репчатого*
- *300 гр сливок 33 %*
- *200 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20
кокотницы

Процесс приготовления:

Шампиньоны очистить, нарезать и спассеровать на растительном масле, лук также обжарить на масле, добавить к шампиньонам. Грибную смесь посолить, добавить специи по вкусу, разложить по смазанным маслом кокотницам. Сливки объединить с сыром, залить данной смесью грибы. Кокотницы разместить на гастроемкостях, отправить запекаться в пароконвектомат.

Гарниры

Картофель по-деревенски

Ингредиенты:

- *1,5 кг картофеля по-деревенски*

Параметры:

Режим: конвекция, t–210°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Замороженный картофель по-деревенски разложить по гастроемкостям и поставить в разогретую камеру пароконвектомата.

Капуста цветная запеченная в соусе сухарном

Ингредиенты:

- *1,5 кг капусты цветной быстрозамороженной или капусты цветной свежей*
- *соль пищевая йодированная*
- *молоко*
- *масло сливочное*
- *сухари панировочные*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–пар, время–5 мин.
2 этап–конвекция+пар, t–175°C, время–10 мин., влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Капусту цветную (замороженную-не размораживая) отварить, в режиме «пар» в предварительно разогретой камере. Затем вынуть, выложить на гастроемкость смазанную сливочным маслом. Соусом залить капусту и запечь до образования румяной корочки. Для приготовления соуса сухарного молоко доводят до кипения, добавляют в него масло сливочное, сухари молотые поджаренные, соль поваренную йодированную.

Картофель по-деревенски





Рис с овощами

Ингредиенты:

- *2 кг риса пропаренного*
- *100 гр фасоли стручковой*
- *200 гр перца болгарского разноцветного*
- *100 гр зеленого горошка*
- *100 гр кукурузы*
- *соль*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: пар, время–30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/3-150

Процесс приготовления:

Рис промыть, посолить, выложить в гастроемкость. Овощи помыть, нарезать и добавить к рису, все перемешать, залить водой на 1 см выше уровня риса. Отправить в пароконвектомат, варить до готовности. За 5 мин. до окончания приготовления заправить маслом.



Чечевица отварная

Ингредиенты:

- *2,5 кг чечевицы*
- *соль*
- *вода*

Параметры:

Режим: пар, время–50 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Чечевицу промыть, выложить в гастроемкости, посолить, добавить воду на 1 см выше крупы, отправить вариться в пароконвектомат.



Картофель фри

Ингредиенты:

- *1,5 кг картофеля фри*

Параметры:

Режим: конвекция, t–200°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Замороженный картофель фри разложить по гастроемкостям слоем не выше 1,5 см и поставить в разогретую камеру пароконвектомата.



Рис с сухофруктами

Ингредиенты:

- *2 кг риса пропаренного*
- *200 гр кураги*
- *200 гр изюма*
- *1 яблоко*
- *соль*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: пар, время–30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-150, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Рис промыть, посолить, выложить в гастроемкость. Курагу и яблоко нарезать кубиком, добавить к рису вместе с изюмом, посолить, добавить воды на 1 см выше крупы, отправить в пароконвектомат. Варим до готовности, за 5 минут до окончания варки добавить масло.



Картофель печеный

Ингредиенты:

- *1,5 кг картофеля*
- *соль*
- *масло подсолнечное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–180°C, время–30 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Клубни картофеля помыть, натереть солью, растительным маслом, обернуть в фольгу. Разложить картофель на гастроемкости, отправить в пароконвектомат.



Рататуй овощной

Ингредиенты:

- *500 гр перца болгарского разноцвет.*
- *2 цуккини*
- *2 баклажана*
- *2 шт. томатов*
- *3 шт. лука репчатого красного*
- *2 моркови*
- *петрушка*
- *укроп*
- *3-4 зубчика чеснока*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–165°C, время–15 мин, влажность–80%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Овощи произвольно нарезать, посолить, сбрызнуть маслом, выложить в гастроемкость, отправить в разогретую камеру пароконвектомата.

Блюда из овощей

Помидоры «Конфи»

Ингредиенты:

- *1кг помидор черри*
- *соль*
- *сахар*
- *масло оливковое*
- *прованские травы*
- *перец свежемолотый*
- *масло оливковое*

Параметры:

Режим: конвекция, t–105°C, время–40 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

«Конфи»–способ приготовления различных продуктов–длительное томление в масле при относительно низких температурах. Не секрет, что витамины и другие полезные вещества под действием высоких температур разрушаются, что не относится к такому обыденному овощу как помидор, в котором содержится мощнейший антиоксидант – ликопин, концентрация которого только увеличивается при тепловой обработке. Помидоры помыть, нарезать пополам. Разложить на гастроемкости срезом вверх, между ними дольки чеснока. Посыпать орегано, базиликом, тимьяном, сахаром и солью, щедро сбрызнуть оливковым маслом. Отправить высушиваться в пароконвектомат.

Тыква запеченная

Ингредиенты:

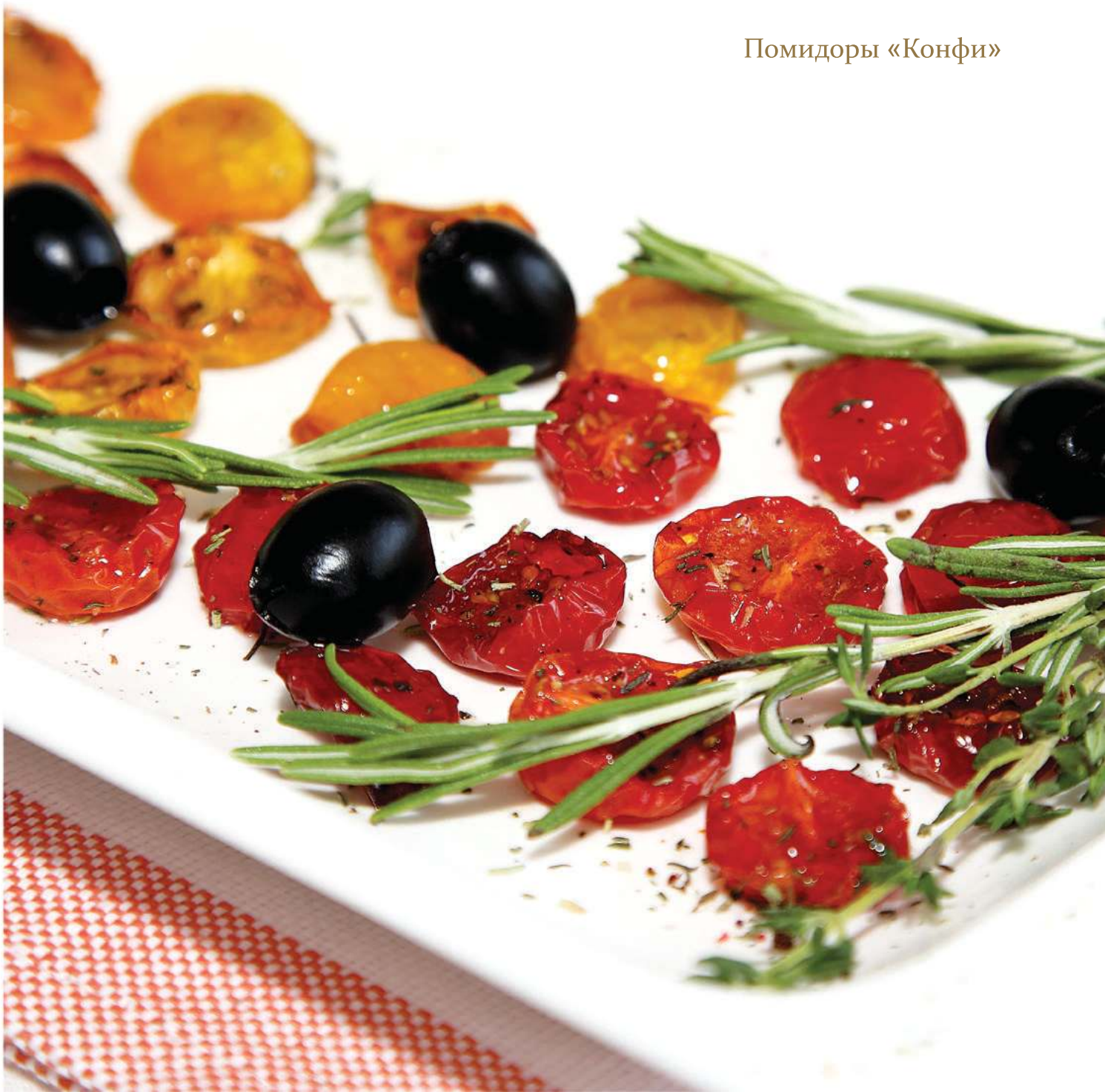
- *тыква среднего размера*
- *соль*
- *перец*
- *гвоздика*
- *масло оливковое*
- *прованские травы*

Параметры:

Режим: конвекция, t–160°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Тыкву произвольно нарезать, натереть солью и специями, сбрызнуть оливковым маслом и завернуть в фольгу. Разложить «карманы» с тыквой на гастроемкости, отправить запекаться в пароконвектомат.





Запеканка овощная

Ингредиенты:

- *150 гр моркови*
- *2 баклажана*
- *2 цуккини*
- *2 перца болгарског сладкого*
- *2 лука репчатого*
- *200 гр кенийской фасоли*
- *200 гр зеленого горошка*
- *400 гр сыра для запекания*
- *соль*
- *перец черный молотый*
- *перец красный молотый*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Подготовленные и помытые овощи нарезать кубиками средней величины. Посолить, поперчить, сбрызнуть маслом. Овощи выложить в смазанную маслом гастроемкость, отправить в пароконвектомат запекаться. За 7 минут до готовности посыпать сверху тертым сыром.



Морковные котлетки

Ингредиенты:

- *500 гр моркови*
- *40 гр молока*
- *20 гр манной крупы*
- *20 гр масла сливочного*
- *1 яйцо*
- *сахар*
- *соль*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–конвекция, t–180°C, время–7 мин.
2 этап–конвекция, t–200°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Тертую морковь поместить в сотейник вместе с молоком и маслом сливочным, тушить до мягкости, добавить сахар, соль, манную крупу и варить до набухания манки. Смесь снять с огня, остудить, добавить яйцо, тщательно перемешать, выложить на смазанные маслом гастроемкости через форму. Поместить в пароконвектомат для запекания.



Овощи-гриль

Ингредиенты:

- *1 баклажан*
- *1 цуккини*
- *1 фенхель*
- *1 ветка помидор черри*
- *1 перец разноцветный*
- *100 гр грибов шампиньонов*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–15 мин.
Инвентарь: гастроемкости – решетка

Процесс приготовления:

Овощи помыть, нарезать пластинами. В камере пароконвектомата накалить решетки и выложить на них овощи, отправить готовиться. Для равномерного рисунка с обеих сторон рекомендуется перевернуть овощи в середине приготовления.



Спаржа отварная

Ингредиенты:

- *1,5 кг спаржы свежей*
- *150 гр сыра «пармезан»*
- *6 яиц*
- *прованские травы*
- *кресс-салат*

Параметры:

Режим: пар, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Спаржу помыть, очистить ножки, разложить на гастроемкости. Подготовить камеру пароконвектомата и поставить варить спаржу до готовности. При подаче посыпать спаржу тертым пармезаном, выложить поверх него яйцо пашот, снова присыпать сыром и специями. Украсить кресс-салатом.



Капуста тушеная

Ингредиенты:

- *1150 гр капусты белокачанной свежей*
- *35 гр жира животного топленого пищевого*
- *20 гр моркови*
- *40 гр лука репчатого*
- *60 гр томатного пюре*
- *30 гр уксуса 3%*
- *30 гр сахара*
- *мука пшеничная*
- *соль*
- *перец черный горошком*
- *лавровый лист*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–пар, время–10 мин.
2 этап–пар, время–10 мин.
3 этап–пар, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Нашинкованную капусту выложить в гастроемкости, отправить в пароконвектомат. Пропарить 10 минут, добавить уксус, жир, томатное пюре и тушить еще 10 минут. Затем добавить пассерованные лук и морковь, специи, по желанию можно добавить пряные коренья, снова отправить в пароконвектомат. За 5 минут до готовности добавить мучную пассеровку, соль и сахар. Довести до кипения.



Перец фаршированный

Ингредиенты:

- *8 шт. перцев болгарских сладких*
- *500 гр говядины*
- *80 гр крупы рисовой*
- *160 гр лука репчатого*
- *40 гр масла сливочного*
- *600 гр соуса сметанного с томатом*
- *соль*
- *перец черный молотый*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–160°C, время–25 мин, влажность–70%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-150, гастроемкости GN 1/3-150

Процесс приготовления:

Перцы помыть, удалить плодоножку, семена и часть мякоти, бланшировать в пароконвектомате в режиме «пар» 10 минут. Говядину пропустить через мясорубку, лук нашинковать мелким кубиком, рис отварить. Из мяса, риса и лука приготовить фарш, добавить специи по вкусу. Начинить перец фаршем, поместить в гастроемкость, залить соусом, тушить в пароконвектомате до готовности.

Картофельные оладьи с сыром

Ингредиенты:

- *300 гр картофеля очищенного*
- *20 гр муки пшеничной*
- *1 яйцо*
- *20 гр сыра для запекания*
- *10 гр масла сливочного*
- *40 мл молока*
- *соль*
- *перец*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–пар, время–25мин.
2 этап–конвекция, t–170°C, время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Картофель отварить в течение первого этапа, обсушить, охладить и протереть через сито. Протертый картофель соединить с мукой, яичным желтком, тертым сыром, солью и перцем. Добавить в смесь растопленное сливочное масло, горячее молоко, перемешать, ввести взбитый яичный белок. Сформовать оладьи, выложить на смазанные маслом гастроемкости, отправить в разогретый пароконвектомат, перевернуть на 9 минуте приготовления.

Картофельный гратен

Ингредиенты:

- *4 кг картофеля очищенного*
- *1 л сливок 33%*
- *соль*
- *перец*
- *мускатный орех*
- *300 гр сыра «Пармезан»*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–конвекция+пар, t–150°C, время–15 мин., влажность–80%
2 этап–конвекция, t–200°C, время–5 мин.
3 этап–конвекция, t–200°C, время–2 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Картофель нарезать на слайсере или вручную тонкими пластинами. Приготовить смесь из сливок, соли, перца и мускатного ореха. Выложить картофель в гастроемкости, залить сливочной смесью. Поставить в заранее прогретую камеру пароконвектомата. По истечении двух первых этапов приготовления посыпать картофель тертым пармезаном и продолжить приготовление в течение 2 минут. Возможно запрограммировать пароконвектомат на 2 первых этапа, а по прошествии их посыпать блюдо сыром и вручную выставить третий этап приготовления.



Овощи бланшированные

Ингредиенты:

- *шпинат*
- *зеленый горошек стручковый*
- *фасоль кенийская*
- *капуста брюссельская*
- *капуста брокколи*
- *цветная капуста*

Параметры:

Режим: пар, время–5 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-40, гастроемкости GN 1/3-40

Процесс приготовления:

Овощи разложить в гастроемкости слоем не выше 3 см и варить на пару до готовности.

Выпечка и десерты

Мини фокачча с розмарином и вяленым томатами

Ингредиенты:

- *160 мл масла оливкового*
- *1 головка чеснока*
- *3 веточки розмарина*
- *100 гр вяленых томатов*
- *320 мл воды*
- *12 гр дрожжей*
- *600 гр муки пшеничной*
- *3 ч. л. соли*
- *1 ч. л. морской соли*
- *2 ч. л. сахара*

Параметры:

Режим: выбрать любой номер программы и установить настройки:
1 этап–конвекция, t–180°C, время–13 мин.
2 этап–конвекция, t–190°C, время–3 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

На сковороде разогреть оливковое масло, добавить зубчики чеснока, предварительно раздавленные ножом, обжарить чеснок до золотистого цвета. Процедить масло с чесноком через сито. Дрожжи перемешать с сахаром, добавить воду, размешать и оставить на 10 минут. К активированным дрожжам добавить оставшуюся воду, постепенно ввести муку, просеянную через сито, замесить тесто. Месить тесто в течение 5 минут, добавить мелкую соль и 100 мл чесночного масла. Тщательно вымесить тесто в течение 10-15 минут, скатать в шар, накрыть сверху полотенцем , дать подойти в течение часа. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность, сформировать прямоугольник. Сложить прямоугольник втрое и затем еще раз вдвое. Накрыть полотенцем, дать подойти в течение 50 минут. Разделить подошедшее тесто на 12 частей и сформировать небольшие лепешки, поместить их на смазанные маслом гастроемкости.
Каждую тестовую заготовку смазать оставшимся чесночным маслом, посыпать морской солью. Часть выпечки украсить розмарином, другую половину-вялеными томатами. Поставить полуфабрикаты в заранее прогретую камеру для выпекания.



Мини фокачча с розмарином



Круассаны замороженные

Ингредиенты:

- *6 шт. круассанов замороженных*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–11 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Замороженные круассаны разморозить при комнатной температуре, выложить на гастроемкости и выпекать до золотистого цвета.



Багет французский замороженный

Ингредиенты:

- *6 шт. багета замороженного*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–17 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Замороженный багет разморозить при комнатной температуре, выложить на гастроемкости и выпекать до золотистого цвета.



Хлеб «8 злаков»

Ингредиенты:

Масса: 0,25–0,300 кг

- *0,5 кг муки*
- *0,5 кг мучной композитной смеси «8 злаков»*
- *0,5–0,6 мл воды**
- *11 гр дрожжей сухих*
- *соль*
- *масло растительное для смазки форм*

** Рекомендуемая температура воды 18°С, количество зависит от влажности муки и смеси*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°С, время–20-25 мин.
Инвентарь: хлебные формочки №11

Процесс приготовления:

Смешать в емкости воду, муку, мучную смесь, соль и дрожжи. Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине. Режим замеса следующий: 7-8 мин. на первой скорости и 9-10 мин.–на второй. Температура теста после замеса должна составлять 29-31°С, влажность теста 46-47%. После замеса теста даем ему отлежаться 10-15 мин. Затем произвести разделку и формование тестовых заготовок. Рекомендуемая масса тестовых заготовок для прямоугольной формы №11 250-350 гр. Расстойку тестовых заготовок следует производить в режиме «Расстойка» при температуре 38-40°С и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 40-50 мин. до готовности. Выпечка производится с пароувлажнением среды пекарной камеры в начальный период с функцией ручного впрыска, в течении 1 мин. Далее выпечка в режиме конвекция 20-25 мин. при температуре 175°С.



Пицца «Калорийная»

Ингредиенты:

- *300 гр теста для пиццы*
- *50 гр томатной пасты*
- *50 гр корнишон*
- *100 гр болгарского перца*
- *50 гр пассерованного лука*
- *100 гр грибов шампиньонов*
- *100 гр колбасы «салями»*
- *2 помидора*
- *300 гр сыра моцарелла для пиццы*
- *100 гр сыра пармезан*
- *оливковое масло*
- *чеснок*
- *зелень (базилик, орегано)*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–9-10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Для теста нужно использовать муку самого высокого качества, с 23% содержанием клейковины, муку просеить, чтобы обогатить ее кислородом. Тесто замешивать при температуре не выше 28°C. Готовое тесто обмять, немного подпылить мукой и раскатать в пласт. Круг теста перенести на слегка подпыленный мукой противень. Моцареллу нарезать мелкими кубиками, пармезан натереть на терке. Распределить по тесту томатную пасту, выложить пассерованный лук, салями, помидоры, перец, шампиньоны и корнишоны. Посыпать моцареллой и пармезаном. Поставить пиццу в предварительно разогретую камеру пароконвектомата для выпечки.

Кумкват карамелизованный

Ингредиенты:

- *3 кг кумквата*
- *300 мл лимонного сока*
- *200 гр сахара*
- *корица*
- *мускатный орех*
- *цедра лимона*
- *сливочное масло*
- *палочка корицы для украшения*
- *соус–крем бальзамик*
- *кедровые орешки*
- *свежая мята для украшения*
- *пудра сахарная*
- *сыр «Маскарпоне»*

Параметры:

Режим: конвекция+пар, t–170°C, время–5-7 мин., влажность–100%
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

В сливочном масле развести сахар, добавить корицу, мускатный орех, цедру лимона, сок лимона, прогреть 1 мин. Кумкваты залить получившимся сиропом, перемешать и выложить на гастроемкости, припустить в разогретой камере. Обжарить кедровые орешки. На сервировочную тарелку выложить готовый кумкват, сверху сыр «Маскарпоне». Посыпать орешками, украсить корицей, веточкой мяты и крем-бальзамиком.

Сочни с творогом

Ингредиенты:

- *270 гр муки пшеничной*
- *80 гр сметаны*
- *100 гр сахара*
- *100 гр маргарина*
- *2 гр соды пищевой*
- *соль*

Для начинки:

- *200 гр творога*
- *15 гр сахара*
- *1 яйцо*
- *10 гр муки*
- *2 гр ванилина*

Параметры:

Режим: конвекция, t–175°C, время–10 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Растопленный маргарин растереть с сахаром. Добавить соль, сметану, гашеную соду, тщательно перемешать. Полученную смесь влить в муку, просеянную на стол горкой. Замесить тесто и оставить его для набухания. После набухания раскатать тесто в пласты толщиной 1-1,5 см, вырезать круги размером 8-9 см. На середину каждой тестовой заготовки выложить начинку, придать полуфабрикату форму полумесяца. Выложить сочни на смазанные маслом гастроемкости, отправить в заранее разогретый пароконвектомат.

Кумкват карамелизованный





Тарталетки песочные

Ингредиенты:

- *100 гр сливочного масла*
- *35 гр сахара*
- *1 яичный желток*
- *1,5 стакана муки*
- *мускатный орех*
- *корица*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–8 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить желток, все хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Обернуть тесто в пищевую пленку и отправить в холодильную камеру на 30 мин. Затем распределить тесто по формам, смазанным маслом, формы поместить на гастроемкости, отправить в пароконвектомат. Готовые изделия начинить кремом либо фруктовым салатом.



Печенье песочное

Ингредиенты:

- *200 гр сливочного масла*
- *70 гр сахара*
- *1 яичный желток*
- *2 стакана муки*
- *масло растительное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–12 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить желток, все хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. Обернуть тесто в пищевую пленку и отправить в холодильную камеру на 30 мин. Затем раскатать тесто в пласт, вырезать печенье необходимой формы, выложить на гастроемкость, выстланную пергаментом, смазанным растительным маслом. Запечь в предварительно разогретой камере пароконвектомата до золотистого цвета. Готовые изделия украсить помадкой.



Яблоки фаршированные

Ингредиенты:

- *1 кг яблоки*
- *300 мл апельсиновый сок*
- *100 гр сахар*
- *корица*
- *гвоздика*
- *стручок ванили*

Начинка:

- *30 гр рис*
- *30 гр изюм*
- *40 гр курага*
- *масло сливочное*
- *соль*

Параметры:

Режим: конвекция, t–170°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Из яблок вынуть сердцевину, оставить плоды целыми либо разрезать пополам. Приготовить сироп из сока, сахара и специй. Из риса, изюма и кураги приготовить начинку, отварив данную смесь на пару. Яблоки начинить фаршем, уложить в гастроемкость, залить сиропом и поставить запекаться в пароконвектомат. На сервировочную тарелку выложить яблоки, сверху посыпать лепестками миндаля, капельками соуса и сахарной пудрой, украсить веточкой свежей мяты.



Груша фаршированная

Ингредиенты:

- *6 шт. груш*
- *3 шт. апельсина*
- *50 гр сахара*
- *корица*
- *гвоздика*
- *мускатный орех*
- *цедра апельсина*
- *стручок ванили*
- *пудра сахарная*
- *сыр «Рикотта»*

Параметры:

Режим: конвекция, t–170°C, время–20 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20

Процесс приготовления:

Из апельсинов выжать сок, смешать его со специями, сахаром и апельсиновой цедрой. Груши разрезать пополам либо оставить целыми, предварительно вырезав сердцевину. Уложить груши на гастроемкости, залить сиропом, запекать. Готовые груши начинить сыром, посыпать сахарной пудрой.



Слива запеченная

Ингредиенты:

- *10 крупных слив*
- *сок 1 апельсина*
- *50 гр сахара*
- *1 ч. л. молотой корицы*
- *3 ст. л. меда*
- *гвоздика*
- *мускатный орех*
- *цедра лимона*
- *масло сливочное*

Параметры:

Режим: конвекция, t–180°C, время–6 мин.
Инвентарь: гастроемкости GN 1/2-20, гастроемкости GN 1/3-20
форма для запекания

Процесс приготовления:

Апельсиновый сок смешать со специями, сахаром и цедрой лимона. Сливы разрезать пополам, удалить косточку. Форму для запекания или гастроемкость смазать сливочным маслом, выложить сливы срезом вниз и залить полученным сиропом. Отправить в пароконвектомат для запекания. Сливы остудить, заполнить кремом со сливочным сыром либо мороженым. По желанию посыпать фисташками и сахарной пудрой.



428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон / факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
http://www.abat.ru
e-mail:market@abat.ru