

- 
- **Crisp** Recipes
 - Przepisy z użyciem talerza CRISP
 - **Recepty Crisp**
 - **Crisp** Receptek
 - Recepty s funkciou Crisp
 - **Receitas Crisp**
 - **Рецепты для приготовления блюд с хрустящей корочкой**



SENSING THE DIFFERENCE



English page 3

Polsky S. 8

Česky str. 13

Magyar 18. oldal

Slovensky str 23

Romana pag. 28

Русский СТР. 33



Index

VEGETARIAN FOGACCIA	PAG 4
PIZZA	PAG 4
SALMON AND VEGETABLE QUICHE	PAG 4
SPANISH OMELETTE	PAG 5
HAMBURGER	PAG 5
DUCK WITH ORANGE SAUCE	PAG 6
STUFFED VEGETABLES	PAG 6
ROAST POTATOES	PAG 6
APPLE STRUDEL	PAG 7
NUT CAKE	PAG 7

CRISP IS A WHIRLPOOL EXCLUSIVE FUNCTION THAT ALLOWS YOU TO PREPARE OVEN-CRISP, PERFECTLY BAKED FOOD IN JUST A FEW MINUTES USING PATENTED TECHNOLOGY. THIS FUNCTION ALLOWS COMBINATION COOKING USING THREE DIFFERENT FUNCTIONS, AND DELIVERS RESULTS YOU WOULD NEVER HAVE EXPECTED FROM A MICROWAVE OVEN.

WITH THE CRISP FUNCTION, MICROWAVES ARE HELD AND ABSORBED BY THE CRISP PLATE, HEATING ITS ENTIRE SURFACE.

AT THE SAME TIME THE ENERGISED MICROWAVES AND THE GRILL ELEMENT COMBINE TO COOK FOOD QUICKLY AND TO BROWN TOP SURFACES WHILE BOTTOM SURFACES ARE CRISPED.

BEFORE COOKING IT IS ADVISABLE TO HEAT THE CRISP PLATE FOR 2½ OR 3 MINUTES FOR FOODS THAT ARE TRADITIONALLY BROWNED OR FRIED (E.G. EGGS) AND FOR SMALL AMOUNTS OF FOODS THAT REQUIRE ONLY BRIEF COOKING. PREHEATING IS NOT NECESSARY FOR FOODS THAT REQUIRE LONGER COOKING (PIZZA, CAKES).

ALWAYS USE THE TURNTABLE, WHICH MUST BE OPERATING.

THE CRISP PLATE IS IDEAL FOR COOKING PIZZA AND SAVOURY PIES.

USE THIS FUNCTION TO REHEAT READY-COOKED PIZZA AND OTHER DOUGH-BASED FOODS, TO FRY SAUSAGES AND BACON, TO COOK MEAT, POULTRY, HAMBURGERS OR EGGS AS WELL AS FROZEN FOODS (CHIPS, FISH FINGERS ETC.).

NOTE: DEPENDING ON YOUR MICROWAVE OVEN MODEL, YOU WILL FIND A SPECIFIC SIZE OF THE CRISP PLATE, SPECIALLY ADAPTED TO ALLOW THE BEST COOKING PERFORMANCE. FOR A PROPER FOLLOW OF THE RECIPES, PLEASE CHECK THE DIAMETER OF YOUR CRISP PLATE:
MEDIUM/LARGE SIZE CRISP PLATE DIAMETER AROUND 30CM
SMALL SIZE CRISP PLATE DIAMETER AROUND 25CM.



1



2



3

VEGETARIAN

FOCACCIA

1_pag3

6 – 8 SERVINGS

INGREDIENTS	MEDIUM/LARGE	SMALL
	CRISP PLATE	CRISP PLATE
Flour, type 00	400 g	300 g
Milk	400 ml	300 ml
Fresh yeast	20 g	15 g
Onion	30 g	20 g
Pepper	30 g	20 g
Courgette	30 g	20 g
Oil	30 ml (2 tbspn)	20 ml (1½ tbspn)
Salt, herbs		
A little oil for the crisp plate		

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 10 MIN. + 45 MIN. FOR RISING

COOKING TIME: 14 – 15 MIN. FOR MEDIUM AND LARGE CRISP PLATE
12 – 13 MIN. FOR SMALL CRISP PLATE

1. Heat the milk to 37° and dissolve the yeast into the milk. Add the salt, herbs and oil.
2. Add the flour and knead it until well mixed. Cover and let rise for 45 minutes in a warm place.
3. In the meantime sauté the vegetables cut in smaller pieces.
4. Lightly oil the crisp plate and pour the dough into it. The dough should not be kneaded after the rising. Spread it out evenly over the surface and decorate the surface with the sautéed vegetables.
5. Cook on Crisp function according to the recommended cooking time.

PIZZA

2_pag3

4 SERVINGS

INGREDIENTS	MEDIUM/LARGE	SMALL
	CRISP PLATE	CRISP PLATE
Flour	230 – 250 g	150 – 160 g
Fresh yeast	15 g	10 g
Water	150 ml	100 ml
Oil	30 ml (2 tbspn)	15 ml (1 tbspn)
Salt		

INGREDIENTS FOR THE TOPPING:

Tinned tomatoes	350 g	250 g
Mozzarella cheese	175 g	125 g
Salt, oregano, a drizzle of oil		
A little oil for the crisp plate		

For a special touch:

For alternative pizza toppings, try ham, olives, artichokes, vegetables, seafood etc...

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 2 H 30 MIN.

COOKING TIME: 14 – 15 MIN. FOR MEDIUM AND LARGE CRISP PLATE
11 – 13 MIN. FOR SMALL CRISP PLATE

1. Blend the yeast in the water, which must be warm (37°C). Place the flour in a mixing bowl, add the blended yeast, the oil and salt. Mix well and then knead to a smooth, elastic dough. Cover the dough and leave to rise in a warm place for approximately 2 hours.
2. Lightly oil the crisp plate.
3. Flatten the dough out with your hands until it fills the entire crisp plate, then prick all over with a fork.
4. Drain and chop the tinned tomatoes and spread them evenly over the dough. Add the diced mozzarella cheese, the oregano, salt and drizzle with oil.
5. Cook the pizza for 14-15 minutes on Crisp, for small crisp plate cook the pizza for 11 – 13 minutes on Crisp

SALMON AND

VEGETABLE QUICHE

3_pag3

4 – 6 SERVINGS

INGREDIENTS	MEDIUM/LARGE	SMALL
	CRISP PLATE	CRISP PLATE
Fresh puff pastry (220 – 240 g)	1 roll	1 roll
Steamed salmon	400 g	300 g
Tomatoes	4	2
Belgian endives	400 g	250 g
Fresh soft cheese	100 g	75 g
Eggs	4	3
Milk	100 ml	75 ml
Parsley	1 tbspn	1 tbspn
Oil	2 teasp	2 teasp
Salt		

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 15 MIN.

COOKING TIME: 12 – 14 MIN. FOR MEDIUM AND LARGE CRISP PLATE
11 – 12 MIN. FOR SMALL CRISP PLATE

1. Take two pieces of baking paper. On the first one, place the salmon pieces and the tomatoes cut in slices on top and sprinkle with herbs.
2. On the second paper, place the endives cut lengthwise and sprinkle with salt and herbs. Fold the papers with filling into two packages and place the packages on the crisp plate.
3. Cook them on Crisp for 8 minutes. Remove them from the crisp plate and let the plate cool down.
4. Whisk together eggs, milk, chopped parsley, oil and salt.
5. Roll out the puff pastry with its paper onto the crisp plate and prick the pastry.
6. Arrange the steamed salmon, tomatoes and endives onto the puff pastry together with the cheese cut in cubes.
7. Pour over the egg mixture and cook on Crisp function according to the recommended cooking time.

SPANISH

OMELETTE

4 SERVINGS

INGREDIENTS	MEDIUM/LARGE CRISP PLATE	SMALL CRISP PLATE
Frozen diced potatoes	250 g	150 g
Butter or oil	15 ml (1 tbspn)	15 ml (1 tbspn)
Chopped onion	1 medium size	1 small
Eggs	4	3
Milk	30 ml (2 tbspn)	30 ml (2 tbspn)
Salt, pepper		

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 10 MIN.

COOKING TIME: 15 – 18 MIN. FOR MEDIUM AND LARGE CRISP PLATE AND
12 – 14 MIN. FOR SMALL CRISP PLATE

1. Preheat the crisp plate with butter or oil for 2½ - 3 minutes on crisp.
2. Place the diced potatoes on the crisp plate and cook on crisp for 6-8 minutes.
3. Mix in the onion and cook for a further 4-5 minutes on crisp. Mix once during cooking.
4. Meanwhile, beat the eggs together with the milk in a mixing bowl, add the salt and pepper.
5. Pour the egg mixture over the potatoes in the crisp plate and cook for 2-3 minutes on crisp.
6. Serve hot or cold, accompanied by a side salad.

For a special touch:

If you prefer a really golden omelette, cook for 3-4 minutes longer on grill afterwards.



HAMBURGER

4 SERVINGS

INGREDIENTS

400 g of minced meat
1/2 teasp of salt
1 pinch of pepper
15 ml (1 tbspn) of oil, butter or margarine
Serve with
4 burger buns
cucumber salad
ketchup or mustard
raw or cooked onion rings

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 10 MIN.

COOKING TIME: 8 – 9 MIN.

1. Mix the minced meat with the salt and pepper.
2. Shape into four hamburgers about 1 cm thick each.
3. Butter or oil the crisp plate and preheat it for 2-3 minutes on crisp.
4. Then arrange the hamburgers in it, cooking on crisp for 3 minutes.
5. Turn the hamburgers over and cook for another 3 minutes.
6. Serve on buns with ketchup or mustard and vegetables.

DUCK WITH ORANGE SAUCE

4 – 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1 kg duck (approx.)
butter or oil
5 oranges
1 glass of white wine
salt

FUNCTION: CRISP + MICROWAVE

PREPARATION: 10 MIN.

COOKING TIME: 14-15 MIN.

1. Put a little salt and a knob of butter inside the duck. Grease the crisp plate with a little butter or oil. Preheat the crisp plate on crisp for 3 minutes.
2. Place the duck on the crisp plate breast upwards and cook for 12-14 minutes on crisp, turning half way through cooking.
3. Pour the white wine into the crisp plate towards the end of cooking, and allow to cook for a few minutes.
4. Check if the meat is cooked by inserting a skewer into the thickest parts of the flesh. Peel an orange and cut the peel into thin strips, which must be parboiled in extremely hot water for 1-2 minutes at 750 W.
5. Squeeze two oranges. Skim the fat from the juices from the duck and add the orange juice and the thin strips of peel.
6. Heat the sauce on microwave power at 750 W for 1-2 minutes and serve the duck with the sauce poured over.
7. Garnish with thin slices of orange.

STUFFED VEGETABLES

4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 courgettes
1 onion
250 g soft cheese like ricotta
200 g cooked ham
100 g diced cheese
100 g parmesan
3 eggs
Parsley
Oil
Salt
Aromatic herbs

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 20 MIN.

COOKING TIME: 16 – 18 MIN.

1. Cut the courgettes lengthwise and remove the seeds. Cut the onion in halves and remove the center. Place the vegetables on a baking paper into the crisplate.
2. Mix the ricotta cheese, the cooked ham cut in smaller pieces, the diced cheese, the parmesan and the eggs. Mix well and finally stir in the parsley and the aromatic herbs. Season with salt.
3. Fill a forcing bag with the filling and pipe out the filling into the vegetables. Drop over a little oil.
4. Cook on Crisp function for 16 – 18 minutes until the filling is cooked and the vegetables are soft.

ROAST POTATOES

2 – 4 SERVINGS

INGREDIENTS

400 g potatoes
Rosemary
Oil
Garlic
Salt

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 10 MIN.

COOKING TIME: 15 – 16 MIN.

1. Peel and cut the potatoes in pieces – not too small pieces.
2. Cover the crisp plate with baking paper and place the potatoes onto the plate.
3. Sprinkle the potatoes with salt, rosemary, crushed or chopped garlic clove and drop oil over the potatoes.
4. Cook on Crisp function for 15 – 16 minutes. If the potatoes get too much color in the bottom, stir them after about 10 minutes and then continue the cooking until they become ready cooked.

APPLE

STRUDEL

6 - 8 SERVINGS

INGREDIENTS

2 discs of puff pastry,
220 – 240 g each
6 apples
1 orange
50 g walnuts
50 g pine nuts
1 teasp (5 ml) of
cinnamon powder
50 g sultanas
50 ml rum
50 g sugar
100 g breadcrumbs

FOR BRUSHING:

1 egg
50 ml milk

FUNCTION: CRISP

PREPARATION: 15 MIN.

COOKING TIME: 15-16 MIN

1. Soak the sultanas in the rum for some while.
2. Peel and slice the apples and mix them with chopped walnuts, pine nuts, sugar, orange peel and cinnamon.
3. Lay one pastry disc partly on top of the other and roll them out to a single body with a rolling pin.
4. Add the sultanas and the breadcrumbs to the apple mixture. Breadcrumbs will absorb the juice coming from the apples.
5. Pour the apple mixture onto the pastry and roll it up lengthwise.
6. Shape the roll to a circle and place it on the crisp plate, leaving the paper from the pastry on the bottom of the plate. Squeeze the strudel a bit.
7. Make some cuts in it and brush it with a mixture of egg and milk.
8. Cook on Crisp function for 15 – 16 minutes.



NUT

CAKE

12 – 16 SLICES

INGREDIENTS

	MEDIUM/LARGE CRISP PLATE	SMALL CRISP PLATE
Chocolate	250 g	125 g
Butter	240 g	120 g
Walnuts	45 g	25 g
Hazelnuts	45 g	20 g
Almonds	45 g	25 g
Sugar	170 g	85 g
Flour	15 ml (1 tspn)	7,5 ml (½ tspn)
Eggs	4	2
Vanilla flavoured sugar	15 ml (1 tspn)	10 ml (2 teasp)
Salt	a pinch	a pinch

FUNCTION: CRISP + MICROWAVE

PREPARATION: 15 MIN.

COOKING TIME: 10 – 12 MIN. FOR MEDIUM AND LARGE CRISP PLATE
7 – 8 MIN. FOR SMALL CRISP PLATE

1. Chop the nuts.
2. Break the chocolate in pieces and place it together with the butter in a microwave safe bowl. Melt on 350W for 3 – 4 min. Stir twice during this time and let cool off.
3. Separate the egg yolks from the egg whites and add the egg yolks, one at a time, to the butter – chocolate mix stirring continuously. Stir in also the sugar, the vanilla sugar, the chopped nuts and the flour.
4. Whisk the egg whites together with the salt until stiff and carefully fold them into the batter.
5. Pour the batter into the crisplate covered with baking paper in the bottom. Cook the large and medium plate for 10 – 12 min. on Crisp and the small plate for 7 – 8 min. on crisp.
6. Let the cake cool down in the crisplate and when cool lift it up from the plate together with the paper. Serve in thin slices with whipped cream.

Indeks

PLACEK WEGETARIAŃSKI	STR. 9
PIZZA	STR. 9
TARTA Z ŁOSOSIEM I WARZYWAMI	STR. 9
OMLET HISZPAŃSKI	STR. 10
HAMBURGER	STR. 10
KACZKA W SOSIE POMARAŃCZOWYM	STR. 11
WARZYWA FASZEROWANE	STR. 11
PIECZONE ZIEMNIAKI	STR. 11
STRUDEL JABŁKOWY	STR. 12
CIASTO ORZECHOWE	STR. 12

CRISP JEST EKSKLUZYWNĄ FUNKCJĄ OPRACOWANĄ PRZEZ FIRMĘ WHIRLPOOL I OPARTĄ NA OPATENTOWANEJ TECHNOLOGII, UMOŻLIWIĄCĄ PRZYRZĄDZANIE IDEALNIE UPIECZONYCH, CHRUPIAĄCYCH POTRAW W ZALEDWIE KILKA MINUT. FUNKCJA TA ŁĄCZY W SOBIE CECHY TRZECH RÓŻNYCH FUNKCJI GOTOWANIA I PIECZENIA, DZIĘKI CZEMU UMOŻLIWIA UZYSKANIE REZULTATÓW, JAKICH NIKT NIGDY NIE SPODZIEWAŁBY SIĘ PO KUCHENCIE MIKROFALOWEJ.

DZIĘKI FUNKCJI CRISP MIKROFALE SĄ WYCHWYTYWANE I POCHŁANIANE PRZEZ TALERZ DO OPIEKANIA, OGRZEWAJĄC CAŁĄ JEGO POWIERZCHNIĘ.

RÓWNOCZESNE POŁĄCZONE DZIAŁANIE MIKROFAL ORAZ GRZAŁKI UMOŻLIWIA SZYBKIE PRZYRZĄDZENIE POTRAWY, PRZYRUMIENIENIE JEJ WIERZCHU I UPIECZENIE NA CHRUPKO OD SPODU. PRZED ROZPOCZĘCIEM PIECZENIA ZALECA SIĘ PODGRZEWANIE TALERZA DO OPIEKANIA PRZEZ 2½ LUB 3 MINUTY W PRZYPADKU POTRAW, KTÓRE SĄ ZWYKLE PRZYRUMIENIANE LUB SMAŻONE (NP. JAJKA) LUB MAŁYCH ILOŚCI POTRAW, KTÓRE WYMAGAJĄ KRÓTKIEGO PIECZENIA. TAKIE NAGRZEWANIE NIE JEST WYMAGANE W PRZYPADKU POTRAW WYMAGAJĄCYCH DŁUŻSZEGO PIECZENIA (NP. PIZZA, CIASTO).

NALEŻY ZAWSZE UŻYWAĆ TALERZA OBROTOWEGO. TALERZ DO OPIEKANIA IDEALNIE NADAJE SIĘ DO PRZYRZĄDZANIA PIZZY I SMAKOWITYCH ZAPIEKANEK. TEJ FUNKCJI NALEŻY UŻYWAĆ DO PODGRZEWANIA GOTOWEJ PIZZY LUB INNYCH DAŃ MĄCZNYCH, DO SMAŻENIA KIEŁBASEK I BEKONU, PIECZENIA MIĘSA, DROBIU, HAMBURGERÓW LUB SMAŻENIA JAJ, JAK RÓWNIEŻ DO PRZYRZĄDZANIA DAŃ MROŻONYCH (FRYTEK, PALUSZKÓW RYBNYCH ITP.).

UWAGA: W ZALEŻNOŚCI OD MODELU KUCHENKI MIKROFALOWE WYPOSAŻONE SĄ W TALERZE DO OPIEKANIA RÓŻNYCH ROZMIARÓW, UMOŻLIWIĄCĄCE UZYSKANIE OPTYMALNYCH REZULTATÓW PIECZENIA. ABY WYBRAĆ PRAWDIWOŁWE ILOŚCI SKŁADNIKÓW DO DANEGO PRZEPISU, NALEŻY ZMIERZYĆ ŚREDNICĘ TALERZA: ŚREDNI/DUŻY ŚREDNICA TALERZA WYNOŚY OKOŁO 30 CM
MAŁY ŚREDNICA TALERZA WYNOŚY OKOŁO 25 CM.



1



2



3

PLACEK WEGETARIAŃSKI

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MIN. + 45 MIN. NA WYRASTANIE

1_STR. 8

CZAS PIECZENIA: 14-15 MIN. NA ŚREDNIM/DUŻYM TALERZU

12-13 MIN. NA MAŁYM TALERZU

6-8 PORCJI

SKŁADNIKI	ŚREDNI/DUŻY TALERZ DO OPIEKANIA	MAŁY TALERZ DO OPIEKANIA
mąka pszenna (typ 00) 300 g		400 g
mleko	400 ml	300 ml
drożdże	20 g	15 g
cebula 30 g	20 g	
papryka	30 g	20 g
cukinia	30 g	20 g
olej	30 ml (2 łyżki)	20 ml (1½ łyżki)
sól, zioła		
niewielka ilość oleju do wysmarowania talerza		

1. Podgrzać mleko i rozpuścić w nim drożdże. Dodać sól, zioła i olej.
2. Dodać mąkę i wyrabiać ciasto, aż wszystkie składniki połączą się w jednolitą masę. Przykryć ciasto i odstawić je na 45 minut w ciepłe miejsce, aby wyrosło.
3. Podsmażyć na tłuszczu pokrojone na drobne kawałki warzywa.
4. Lekko natłuścić talerz do opiekania i włączyć do niego ciasto. Nie zagniatać. Rozłożyć je równomiernie na całej powierzchni talerza, po czym ułożyć na nim podsmażone warzywa.
5. Ustawić funkcję Crisp na zalecany czas pieczenia.

PIZZA

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 2 GODZ. 30 MIN.

2_STR. 8

CZAS PIECZENIA: 14-15 MIN. NA ŚREDNIM/DUŻYM TALERZU

11-13 MIN. NA MAŁYM TALERZU

4 PORCJE

SKŁADNIKI	ŚREDNI/DUŻY TALERZ DO OPIEKANIA	MAŁY TALERZ DO OPIEKANIA
mąka	230-250 g	150-160 g
drożdże	15 g	10 g
woda	150 ml	100 ml
olej	30 ml (2 łyżki)	15 ml (1 łyżka)
sól		
SKŁADNIKI NADZIENIA:		
pomidory w sosie własnym	350 g	250 g
mozzarella	175 g	125 g
sól, oregano, niewielka ilość oleju		
niewielka ilość oleju do wysmarowania talerza		

1. Rozprowadzić drożdże w ciepłej wodzie (37°C). Wsypać mąkę do miski, dodać rozpuszczone drożdże, olej i sól. Dobrze wymieszać i zagnieść gładkie, elastyczne ciasto. Przykryć ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu na około 2 godziny, by wyrosło.
2. Nasmarować lekko talerz tłuszczem.
3. Spłaszczyć ciasto dłonią tak, aby przykryło całą powierzchnię talerza do opiekania, po czym ponakłuwać je widelcem.
4. Odsączyć i posiekać pomidory z puszki, po czym rozprowadzić je równomiernie na cieście. Dodać pokrojoną w kostkę mozzarellę, oregano, sól i lekko skropić oliwą.
5. Ustawić program Crisp. Piec pizzę przez 14-15 minut; w przypadku małego talerza do opiekania pizzę skrócić czas pieczenia do 11-13 minut.

Aby nadać potrawie wyjątkowy smak:

Jako alternatywne dodatki do pizzy proponujemy szynkę, oliwkę, karczochy, warzywa itp.

TARTA Z ŁOSOSIEM

I WARZYWAMI

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 15 MIN.

3_STR. 8

CZAS PIECZENIA: 12-14 MIN. NA ŚREDNIM/DUŻYM TALERZU

11-12 MIN. NA MAŁYM TALERZU

4-6 PORCJI

SKŁADNIKI	ŚREDNI/DUŻY TALERZ DO OPIEKANIA	MAŁY TALERZ DO OPIEKANIA
świeże ciasto francuskie (220-240 g)	1 rolka	1 rolka
duszony łosoś	400 g	300 g
pomidory	4	2
endywia belgijska	400 g	250 g
świeży miękki serek	100 g	75 g
jaja	4	3
mleko	100 ml	75 ml
natka pietruszki	1 łyżka	1 łyżka
olej	2 łyżeczki	2 łyżeczki
sól		

1. Wziąć dwa kawałki papieru do pieczenia. Na pierwszym z nich rozłożyć kawałki łososia, a na nim pomidory pokrojone w plasterki, po czym posypać ziołami.
2. Na drugim ułożyć pociętą wzdłuż endywię posypaną solą i ziołami. Złożyć papier z nadzieniem w dwie paczki i umieścić je na talerzu do opiekania.
3. Ustawić funkcję Crisp na 8 minut. Zdjąć je z talerza i odczekać, aż talerz ostygnie.
4. Rozbełtać jajka z mlekiem, posiekaną natką pietruszki, olejem i solą.
5. Rozwinąć na talerzu do opiekania ciasto francuskie wraz z papierem i ponakłuwać je widelcem.
6. Rozłożyć na cieście uduszonego łososia, pomidory i endywię oraz pokrojony w kostkę ser.
7. Wylać na ciasto masę jajeczną i ustawić funkcję Crisp na zalecany czas pieczenia.

OMLET HISZPAŃSKI

4 PORCJE

SKŁADNIKI	ŚREDNI/DUŻY TALERZ DO OPIEKANIA	MAŁY TALERZ DO OPIEKANIA
zamrożone pokrojone w kostkę ziemniaki	250 g	150 g
masło lub olej	15 ml (1 łyżka)	15 ml (1 łyżka)
siekana cebula	1 średnia	1 mała
jaja	4	3
mleko	30 ml (2 łyżki)	30 ml (2 łyżki)
sól, pieprz		

Aby nadać potrawie specjalny smak:

Aby jeszcze bardziej przyrumienić omlet: należy go pozostawić na ruszcie jeszcze przez 3-4 minuty.

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MIN.

CZAS PIECZENIA: 15-18 MIN. NA ŚREDNIM/DUŻYM TALERZU
12-14 MIN. NA MAŁYM TALERZU

1. Podgrzewać talerz do opiekania wysmarowany olejem lub masłem przez 2½-3 minuty na funkcji Crisp.
2. Ułożyć na talerzu pokrojone w kostkę ziemniaki, ustawić funkcję Crisp i piec je przez 6-8 minut.
3. Dodać cebulę i piec jeszcze przez 4-5 min (kuchenka ma być nadal ustawiona na funkcję Crisp). Podczas pieczenia potrawę należy raz zamieszać.
4. W międzyczasie ubić w misce jajka z mlekiem, dodać sól i pieprz.
5. Wylać masę jajeczną na ziemniaki i piec przez 2-3 minuty na ustawieniu Crisp.
6. Podawać na ciepło lub na zimno z surówką.



HAMBURGER

4 PORCJE

SKŁADNIKI
400 g mielonego mięsa
½ łyżka soli
1 szczypta pieprzu
15 ml (1 łyżka) oleju, masła lub margaryny
Podawać z
4 bułkami do hamburgerów
sałatką z ogórków
keczupem lub musztardą
plasterkami surowej lub duszonej cebuli

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MIN.

CZAS PIECZENIA: 8-9 MIN.

1. Wymieszać mielone mięso z solą i pieprzem.
2. Uformować cztery hamburgery o grubości 1 cm.
3. Natłuścić talerz do opiekania i podgrzewać go na funkcji Crisp przez 2-3 minuty.
4. Ułożyć hamburgery na talerzu i piec przez 3 minuty.
5. Obrócić hamburgery na drugą stronę i piec przez kolejne 3 minuty.
6. Podawać w bułce z keczupem lub musztardą i warzywami.

KACZKA W SOSIE

POMARAŃCZOWYM

4-6 PORCJI

SKŁADNIKI

1 kg kaczki
masło lub olej
5 pomarańczy
1 lampka białego wina
sól

FUNKCJA: CRISP + MIKROFALA

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MIN.

CZAS PIECZENIA: 14-15 MIN.

1. Posypać kaczkę niewielką ilością soli i dodać kawałek masła. Posmarować talerz do opiekania niewielką ilością masła lub oleju. Ustawić funkcję Crisp i podgrzewać talerz przez 3 minuty.
2. Ułożyć kaczkę na talerzu. Ustawić kuchenkę mikrofalową na funkcję Crisp i piec przez 12-14 minut. Po upływie połowy czasu obrócić kaczkę na drugą stronę.
3. Pod koniec pieczenia włączyć na talerz białe wino i gotować przez kilka minut.
4. Sprawdzić, czy mięso jest w środku dopieczone, wsuwając szpikulec w jego najgrubszą część. Obrąć pomarańczę, pociąć skórkę na cienkie paski i sparzyć ją w bardzo gorącej wodzie przez 1-2 minuty.
5. Wycisnąć sok z dwóch pomarańczy. Zebrać wytopiony tłuszcz z kaczki, dodać sok pomarańczowy i skórkę pomarańczową pociętą na cienkie paski.
6. Podgrzewać sos przez 1-2 minuty w kuchenke mikrofalowej ustawionej na moc 750 W, po czym polać nim kaczkę.
7. Ozdobić cienkimi plasterkami pomarańczy.

WARZYWA FASZEROWANE

4 PORCJI

SKŁADNIKI

2 cukinie
1 cebula
250 g sera twarogowego typu ricotta
200 g gotowanej szynki
100 g sera żółtego pokrojonego w kostkę
100 g parmezanu
3 jaja
natka pietruszki
olej
sól
przyprawy ziołowe

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 20 MIN.

CZAS PIECZENIA: 16-18 MIN.

1. Przeciąć cukinie wzdłuż i usunąć z nich nasiona. Przeciąć cebulę na pół i usunąć środek. Ułożyć warzywa na talerzu do opiekania wyłożonym papierem do pieczenia.
2. Wymieszać razem twaróg ricotta, gotowaną szynkę pokrojoną na małe kawałki, pokrojony w kostkę żółty ser, parmezan i jajka. Dodać do masy natkę pietruszki i przyprawę. Dobrać sól.
3. Napęłnić rękaw masą i wycisnąć ją na warzywa. Lekko skropić oliwą.
4. Ustawić funkcję Crisp na 16-18 minut i piec, dopóki nadzienie się nie zapiecze, a warzywa nie będą miękkie.

PIECZONE ZIEMNIAKI

2-4 PORCJE

SKŁADNIKI

400 g ziemniaków
rozmaryn
olej
czosnek
sól

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MIN.

CZAS PIECZENIA: 15-16 MIN.

1. Obrąć ziemniaki i pokroić je na niezbyt małe kawałki.
2. Wyłożyć talerz do opiekania papierem do pieczenia i ułożyć na nim ziemniaki.
3. Posypać ziemniaki solą, rozmarynem, przepuszczonym przez praskę lub posiekany ząbkami czosnku i skropić je oliwą.
4. Ustawić funkcję Crisp na 15-16 minut. Jeżeli ziemniaki zbyt szybko przyrumienią się od spodu, po upływie około 10 minut należy je dobrze wymieszać, po czym kontynuować pieczenie.

FUNKCJA: CRISP

CZAS PRZYGOTOWANIA: 15 MIN.

CZAS PIECZENIA: 15-16 MIN

6-8 PORCJI

SKŁADNIKI

2 krążki ciasta francuskiego, każdy o wadze 220-240 g
6 jabłek
1 pomarańcza
50 g orzechów włoskich
50 g orzeszków piniowych
1 łyżka (5 ml) mielonego cynamonu
50 g rodzynek sułtanek
50 ml rumu
50 g cukru
100 g bułki tartej

Do POSMAROWANIA:

1 jajko
50 ml mleka

1. Namoczyć rodzyнки w rumie.
2. Obrać jabłka, pokroić je na plasterki i wymieszać z posiekаныmi orzechami włoskimi, orzeszkami piniowymi, cukrem, skórką pomarańczową i cynamonem.
3. Ułożyć jeden krążek ciasta tak, aby częściowo nachodził na drugi i rozwałkować je tak, by tworzyły jeden kawałek.
4. Dodać do jabłek rodzyнки i bułkę tartą. Bułka tarta wchłonie sok z jabłek.
5. Rozłożyć jabłka na cieście i zwinąć je wzdłuż.
6. Nadać zwiniętemu ciastu okrągły kształt i umieścić je na talerzu do opiekania, pozostawiając na jego dnie papier z ciasta. Lekko ścisnąć strudel.
7. Wykonać na nim kilka nacięć i posmarować rozbełtanym jajkiem z dodatkiem mleka.
8. Ustawić funkcję Crisp na 15-16 minut.



CIASTO

ORZECHOWE

12-16 KAWAŁKÓW

SKŁADNIKI

	SREDNI/DUZY TALERZ DO OPIEKANIA	MAŁY TALERZ DO OPIEKANIA
czekolada	250 g	125 g
masło	240 g	120 g
orzechy włoskie	45 g	25 g
orzechy laskowe	45 g	20 g
migdały	45 g	25 g
cukier	170 g	85 g
mąka	15 ml (1 łyżka)	7,5 ml (½ łyżki)
jaja	4	2
aromat waniliowy		
cukier	15 ml (1 łyżka)	10 ml (2 łyżeczki)
sól szczypta szczypta		

FUNKCJA: CRISP + MIKROFALA

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MIN.

CZAS PIECZENIA: 10-12 MIN. NA ŚREDNIM/DUŻYM TALERZU
7-8 MIN. NA MAŁYM TALERZU

1. Posiekać orzechy.
2. Połamać czekoladę na kawałki, wsypać do naczynia przeznaczonego do kuchenki mikrofalowej i dodać masło. Ustawić moc na 350 W i odczekać 3-4 min, aż czekolada się rozpuści. W tym czasie dwukrotnie przemieszać czekoladę, po czym ostawić do ostygnięcia.
3. Oddzielić żółtka od białek i dodawać żółtka po jednym do roztopionej czekolady z masłem, ciągle mieszając. Dodać cukier, cukier wanilinowy, posiekane orzechy i mąkę.
4. Ubić białka ze szczyptą soli na sztywną pianę i ostrożnie dodać ją do masy.
5. Wlać masę na wyłożony papierem talerz do opiekania. W przypadku dużego i średniego talerza pieczenie powinno trwać 10-12 min., natomiast w przypadku małego talerza 7-8 min. Ustawić funkcję Crisp.
6. Po upieczeniu odczekać, aż ciasto ostygnie, po czym wyjąć je z talerza do opiekania wraz z papierem. Pokroić na cienkie kawałki i podawać z bitą śmietaną.

Obsah

VEGETARIÁNSKÁ FOCACCIA	STR. 14
PIZZA	STR. 14
SLANÝ KOLÁČ S LOSOSEM	STR. 14
ŠPANĚLSKÁ OMELETA	STR. 15
HAMBURGERY	STR. 15
KACHNA S POMERANČOVOU OMÁČKOU	STR. 16
PLNĚNÁ ZELENINA	STR. 16
PEČENÉ BRAMBORY	STR. 16
JABLKOVÝ ZÁVIN	STR. 17
OŘECHOVÝ KOLÁČ	STR. 17

FUNKCE CRISP JE EXKLUZIVNÍ FUNKCE WHIRLPOOL, KTERÁ S VYUŽITÍM PATENTOVANÉ TECHNOLOGIE UMOŽŇUJE DOKONALÉ UPEČENÍ JÍDEL DO KŘUPAVA ZA POUHÝCH NĚKOLIK MINUT. TATO FUNKCE UMOŽŇUJE KOMBINOVANÉ VAŘENÍ S TŘEMI RŮZNYMI FUNKCEMI A POSKYTUJE VÝSLEDKY, KTERÉ BYSTE OD MIKROVLNĚ TROUBY NIKDY NEČEKALI.

PŘI POUŽITÍ FUNKCE CRISP SE MIKROVLNY ZADRŽUJÍ A POHLCJÍ TALÍŘEM CRISP A ZAHŘÍVAJÍ TAK CELÝ JEHO POVRCH.

SOUČASNĚ SE JÍDLO RYCHLE PROPEČE DÍKY KOMBINACI AKTIVOVANÝCH MIKROVLN A GRILU, KTERÝ ZBARVÍ DOZLATOVA POVRCH JÍDLA, ZATÍMCO SPODEK SE USMAŽÍ DO KŘUPAVA. PŘED PEČENÍM DOPORUČUJEME ZAHŘÁT TALÍŘ CRISP NA 2 ½ NEBO 3 MINUTY U JÍDEL, KTERÁ PŘI TRADIČNÍ PŘÍPRAVĚ HNĚDNOU NEBO SE SMAŽÍ (NAPŘ. VEJCE), A U MALÝCH MNOŽSTVÍ JÍDLA, KTERÁ VYŽADUJÍ POUZE KRÁTKÉ PEČENÍ. PŘEDEHŘÍVÁNÍ NENÍ NUTNÉ U JÍDEL, KTERÁ VYŽADUJÍ DELŠÍ PEČENÍ (PIZZA, KOLÁČE). VŽDY POUŽÍVEJTE FUNKČNÍ SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ.

TALÍŘ CRISP JE IDEÁLNÍ K PEČENÍ PIZZY A SLANÝCH KOLÁČŮ.

TUTOU FUNKCI POUŽÍVEJTE K OHŘÍVÁNÍ POLOTOTAVU PIZZY A JINÝCH JÍDEL Z TĚSTA, KE SMAŽENÍ PÁRKŮ A SLANINY, K PEČENÍ MASA, HAMBURGERŮ NEBO SMAŽENÍ VAJEC, STEJNĚ JAKO ZMRAZENÝCH JÍDEL (HRANOLKŮ, RYBÍCH PRSTŮ APOD.).



POZNÁMKA: PRO KAŽDÝ MODEL MIKROVLNĚ TROUBY JE URČENA JINÁ VELIKOST TALÍŘE CRISP, KTERÁ UMOŽŇUJE DOKONALÉ UPEČENÍ JÍDEL. PŘED PEČENÍM PODLE RECEPTŮ SI PROTO ZJISTĚTE PRŮMĚR SVĚHO TALÍŘE CRISP: STŘEDNÍ/VELKÁ VELIKOST PRŮMĚR TALÍŘE CRISP ASI 30 CM MALÁ VELIKOST PRŮMĚR TALÍŘE CRISP ASI 25 CM.

6-8 PORCÍ

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ	MALÝ
	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP
mouka, typ 00	400 g	300 g
mléko	400 ml	300 ml
čerstvé droždí	20 g	15 g
cibule	30 g	20 g
paprika	30 g	20 g
cuketa	30 g	20 g
olej	30 ml (2 lžičce)	20 ml (1½ lžičce)
sůl, bylinky		
trocha oleje na talíř Crisp		

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN. + 45 MIN. NA KYNOTÍ

DOBA PEČENÍ: 14-15 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP

12-13 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Zahřejte mléko na 37°C a rozpusťte v něm droždí. Přidejte sůl, bylinky a olej.
2. Přidejte mouku a dobře zpracujte. Těsto zakryjte a nechte asi 45 minut kynout na teplém místě.
3. Mezitím rychle osmahněte zeleninu nakrájenou na menší kousky.
4. Talíř Crisp lehce potřete olejem a rozetřete na něj těsto. Po vykynutí těsto znovu nezpracovávejte. Rozdělte ho rovnoměrně po celém talíři a ozdobte osmaženou zeleninou.
5. Pečte s funkcí Crisp po doporučenou dobu pečení.

PIZZA

4 PORCE

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ	MALÝ
	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP
mouka	230-250 g	150-160 g
čerstvé droždí	15 g	10 g
voda	150 ml	100 ml
olej	30 ml (2 lžičce)	15 ml (1 lžičce)
sůl		
PŘÍSADY NA NÁPLŇ:		
rajčata z plechovky	350 g	250 g
mozzarella	175 g	125 g
sůl, oregano, olej na pokapání		
trocha oleje na talíř Crisp		

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 2 H 30 MIN.

DOBA PEČENÍ: 14-15 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP

11-13 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Droždí rozpusťte v teplé vodě (37°C). Do mísy nasypejte mouku, přidejte rozmíchané droždí, olej a sůl. Dobře promíchejte a zpracujte do hladkého a vláčného těsta. Těsto zakryjte a nechte na teplém místě asi 2 hodiny kynout.
2. Talíř Crisp potřete lehce olejem.
3. Pak rozetřete těsto rukama po celém talíři Crisp a propíchejte ho vidličkou.
4. Nechte okapat rajčata, nakrájejte je a rovnoměrně je rozložte na těsto. Přidejte mozzarella nakrájenou na kousky, oregano, sůl a pokapte olejem.
5. Pečte 14-15 minut s funkcí Crisp, při použití malého talíře Crisp stačí péct pizzu s funkcí Crisp 11-13 minut.

Pro zpestření:

Jako náplň na pizzu můžete použít také šunku, olivy, artyčoky, zeleninu, mořské plody apod...

SLANÝ KOLÁČ

S LOSOSEM

4-6 PORCÍ

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ	MALÝ
	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP
čerstvé listové těsto (220-240 g)	1 balení	1 balení
losos vařený v páře	400 g	300 g
rajčata	4	2
belgické čekanky	400 g	250 g
čerstvý měkký sýr	100 g	75 g
vejce	4	3
mléko	100 ml	75 ml
petrželka	1 lžičce	1 lžičce
olej	2 lžičky	2 lžičky
sůl		

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PEČENÍ: 12-14 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP

11-12 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Připravte si dva kusy papíru na pečení. Na první položte kousky lososa a posypte je rajčaty nakrájenými na plátky a bylinkami.
2. Na druhý papír rozložte podélně rozkrojené čekanky a posypte je solí a bylinkami. Papíry s náplní zabalte do dvou balíčků a položte je na talíř Crisp.
3. Pečte 8 minut s funkcí Crisp. Pak je sundejte z talíře a nechte vychladnout.
4. Smíchejte dohromady vejce, mléko, nakrájenou petržel, olej a sůl.
5. Na talíř Crisp vyválejte listové těsto i s papírem propíchejte ho vidličkou.
6. Položte na něj lososa v páře, rajčata, čekanky a sýr nakrájený na kostičky.
7. Přelijte vaječnou směsí a pečte s funkcí Crisp po doporučenou dobu pečení.

ŠPANĚLSKÁ

OMELETA

4 PORCE

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ TALÍŘ CRISP	MALÝ TALÍŘ CRISP
mražené brambory nakrájené na kostky	250 g	150 g
máslo nebo olej	15 ml (1 lžičce)	15 ml (1 lžičce)
nakrájená cibule	1 středně velká	1 malá
vejce	4	3
mléko	30 ml (2 lžičce)	30 ml (2 lžičce)
sůl, pepř		

Pro zpestření:

Dáváte-li přednost opravdu zlaté omeletě, smažte ji ještě další 3-4 minuty pomocí grilu.

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-18 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP
12-14 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Talíř Crisp předehejte s máslem nebo olejem na 2½-3 minuty s funkcí Crisp.
2. Brambory nakrájené na kostky položte na talíř Crisp a pečte je s funkcí Crisp 6-8 minut.
3. Vmíchejte cibuli a pečte další 4-5 minut s funkcí Crisp. Během smažení jednou zamíchejte.
4. Mezitím ušlehejte v misce dohromady vejce s mlékem a přidejte sůl a pepř.
5. Vaječnou směs nalijte na brambory na talíři Crisp a pečte 2-3 minuty pomocí funkce Crisp.
6. Podávejte teplé nebo studené s míchaným salátem.



HAMBURGERY

4 PORCE

PŘÍSADY
400 g mletého masa
½ lžičky soli
1 špetka pepře
15 ml (1 lžičce) oleje, másla nebo margarínu
Podávejte se
4 hamburgerovými žemlemi
okurkovým salátem
kečupem nebo hořčicí
syrovými nebo osmaženými kolečky z cibule

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 8-9 MIN.

1. Smíchejte mleté maso se solí a pepřem.
2. Vytvarujte ho do čtyř hamburgerů o síle 1 cm.
3. Talíř Crisp potřete máslem nebo olejem a předehejte ho na 2-3 minuty s funkcí Crisp.
4. Pak na něm rozložte hamburgery a pečte je s funkcí Crisp 3 minuty.
5. Pak je obraťte a pečte další 3 minuty.
6. Podávejte v žemlích s kečupem nebo hořčicí a zeleninou.

KACHNA S POMERANČOVOU OMÁČKOU

4-6 PORCÍ

PŘÍSADY

1 kg kachny (přibl.)
máslo nebo olej
5 pomerančů
1 sklenice bílého vína
sůl

FUNKCE CRISP + MIKROVLNŮ

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 14-15 MIN.

1. Do kachny dejte trochu soli a trochu másla. Talíř Crisp potřete trochou másla nebo oleje. Dejte ho na 3 minuty předehřát.
2. Kachnu položte na talíř Crisp prsíčky nahoru a pečte 12-14 minut s funkcí Crisp, v polovině doby pečení kachnu obraťte.
3. Ke konci pečení nalijte na talíř Crisp bílé víno a několik minut ho povařte.
4. Chcete-li zjistit, zda už je maso propečené, zasuňte do nejsilnější části masa jehlicí. Oloupejte pomeranč a kůru nakrájejte na slabé proužky, které je nutné 1-2 minuty předvařit ve velmi horké vodě při 750 W.
5. Vymačkejte dva pomeranče. Ze šťávy z kachny seberte tuk a přidejte do ní pomerančovou šťávu a slabé proužky kůry.
6. Ohřejte na 1-2 minuty omáčku při mikrovlnném výkonu 750 W a před podáváním kachnu omáčkou přelijte.
7. Ozdobte tenkými plátky pomeranče.

PLNĚNÁ ZELENINA

4 PORCE

PŘÍSADY

2 cukety
2 cibule
250 g měkkého sýra jako ricotta
200 g vařené šunk
100 g sýra na kostičky
100 g parmezánu
3 vejce
petrželka
olej
sůl
voňavé bylinky

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 20 MIN.

DOBA PEČENÍ: 16-18 MIN.

1. Cukety podélně rozkrojíte a vyjměte zrníčka. Cibuli rozkrojíte na poloviny a odstraňte střed. Položte zeleninu na talíř Crisp vyložený papírem na pečení.
2. Smíchejte sýr ricotta, vařenou šunku nakrájenou na menší kousky, sýr nakrájený na kostičky, parmezán a vejce. Dobře zamíchejte, a nakonec ještě vmíchejte petrželku a voňavé bylinky. Osolte.
3. Plnicí pytlík naplňte náplní a vytlačte ji do zeleniny. Pokapte trochou oleje.
4. Pečte s funkcí Crisp 16-18 minut, až se náplň dobře propeče a papriky změkknou.

PEČENÉ BRAMBORY

2-4 PORCE

PŘÍSADY

400 g brambor
rozmarýn
olej
česnek
sůl

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-16 MIN.

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na kousky - neměly by být příliš malé.
2. Na talíř Crisp položte papír na pečení a rozložte na něj brambory.
3. Posypte je solí, rozmarýnem, rozdrceným nebo nakrájeným stroužkem česneku a pokapte olejem.
4. Pečte 15-16 minut s funkcí Crisp. Jestliže brambory začnou dole příliš hnědnout, asi po 10 minutách je zamíchejte, a pak pokračujte v pečení až do úplného propečení.

JABLKOVÝ

ZÁVIN

6-8 PORCÍ

PŘÍSADY

2 plátky listového těsta
po 220-240 g
6 jablek
1 pomeranč
50 g vlašských ořechů
50 g piniových ořechů
1 lžička (5 ml) skořice v
prášku
50 g hrozinek
50 ml rumu
50 g cukru
100 g strouhanky

NA POTŘENÍ:

1 vejce
50 ml mléka

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-16 MIN

1. Hrozinky namočte na chvíli do rumu.
2. Oloupejte a nakrájejte jablka na plátky a smíchejte je s nakrájenými mandlemi, piniovými ořechy, pomerančovou kůrou a skořicí.
3. Část jednoho plátku těsta položte na druhý a vyválejte je válečkem v jeden plátek.
4. Do směsi jablek přidejte hrozinky a strouhanku. Strouhanka pohltí šťávu z jablek.
5. Směsí jablek posypte těsto a podélně zaviňte.
6. Vzniklý váleček vytvarujte do kruhu a položte ho na talíř Crisp; papír na pečení ponechte na spodku talíře. Závin trochu stiskněte.
7. Udělejte na něm několik zářezů a potřete ho směsí z vejce a mléka.
8. Pečte 15-16 minut s funkcí Crisp.



OŘECHOVÝ

KOLÁČ

12-16 ŘEZŮ

PŘÍSADY

čokoláda
másl
vlašské ořechy
lískové oříšky
mandle
cukr
mouka
vejce
vanilkový
cukr
sůl

STŘEDNÍ/VELKÝ

TALÍŘ CRISP

250 g
240 g
45 g
45 g
45 g
170 g
15 ml (1 lžice)
4
15 ml (1 lžice)
špetka

MALÝ

TALÍŘ CRISP

125 g
120 g
25 g
20 g
25 g
85 g
7,5 ml (½ lžice)
2
10 ml (2 lžičky)
špetka

FUNKCE CRISP + MIKROVLNŮ

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 10-12 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP

7-8 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Nakrájejte ořechy.
2. Čokoládu rozlámejte na malé kousky a vložte ji spolu s máslem do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nechte 3-4 minuty rozpouštět při 350 W. Během této doby dvakrát zamíchejte a nechte vychladnout.
3. Oddělte vaječné žloutky a žloutky postupně přidávejte za stálého míchání k rozpuštěné čokoládě s máslem. Vmíchejte cukr, vanilkový cukr, nakrájené ořechy a mouku.
4. Vaječné bílky ušlehejte se solí do tuha a opatrně je přidejte do těsta.
5. Připravené těsto nalijte na talíř Crisp pokrytý papírem na pečení. Střední a velký talíř pečte s funkcí Crisp po dobu 10-12 min. a malý talíř 7-8 min., rovněž s funkcí Crisp.
6. Koláč nechte vychladnout na talíři Crisp a po vychladnutí ho sejměte z talíře spolu s papírem. Podávejte tenké řezy se šlehačkou.

Tárgymutató

VEGETÁRIÁNUS FOCACCIA	19. OLDAL
PIZZA	19. OLDAL
LAZACOS ÉS ZÖLDSÉGES FELFÚJT	19. OLDAL
SPANYOL RÁNTOTTA	20. OLDAL
HAMBURGER	20. OLDAL
KACSA NARANCSMÁRTÁSSAL	21. OLDAL
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	21. OLDAL
SÜLT BURGONYA	21. OLDAL
ALMÁS RÉTES	22. OLDAL
DIÓTORTA	22. OLDAL

A CRISP A WHIRLPOOL EXKLUZÍV FUNKCIÓJA, AMELY EGY SZABADALMAZTATOTT TECHNOLÓGIA SEGÍTSÉGÉVEL SÜTŐBEN ELÉRHETŐEN ROPOGÓS, TÖKÉLETESEN MEGSÜLT ÉTEL KÉPES MINDÖSSZE NÉHÁNY PERCEN BELÜL KÉSZÍTENI. EZZEL A FUNKCIÓVAL HÁROM KÜLÖNBÖZŐ FUNKCIÓ FELHASZNÁLÁSÁVAL OLYAN EREDMÉNYŰ KOMBINÁLT SÜTÉST LEHET VÉGEZNI, AMELYET SOHA NEM VÁRT VOLNA EGY MIKROHULLÁMÚ SÜTŐTŐL.

CRISP FUNKCIÓ HASZNÁLATAKOR A MIKROHULLÁMOKAT A CRISP TÁLCA MEGFOGJA ÉS ELYNELI, ÉS ANNAK TELJES FELÜLETE FELMELEGszik.

UGYANAKKOR AZ ENERGETIZÁLT MIKROHULLÁMOK ÉS A GRILLEZŐ ELEM EGYÜTTES MUNKÁJÁBÓL ADÓDÓAN AZ ÉTEL GYORSAN MEGSÜL, A FELÜLETEK MEGBARNULNAK, MIKÖZBEN AZ ALSÓ FELÜLETEK ROPOGÓSSÁ VÁLNAK.

SÜTÉS ELŐTT ÉRDEMES 2½ VAGY 3 PERCIG ELŐMELEGÍTENI A CRISP TÁLCÁT AZ OLYAN ÉTELEKHEZ, AMELYEKET HAGYOMÁNYOSAN BARNÍTANI VAGY SÜTNI SZOKTAK (PL. A TOJÁST), ILLETVE OLYAN KIS MENNYISÉGŰ ÉTELEKHEZ, AMELYEK RÖVID SÜTÉST IGÉNYELNEK. NINC SZÜKSÉG ELŐMELEGÍTÉSRE A HOSSZABB SÜTÉST IGÉNYLŐ ÉTELEK (PIZZÁK, SÜTEMÉNYEK) ELKÉSZÍTÉSÉNél. MINDIG HASZNÁLJA A FORGÓTÁNYÉRT, ENNEK MŰKÖDNIÉ KELL.

A CRISP TÁLCA OPTIMÁLIS EREDMÉNYT HOZ A PIZZÁK ÉS A PIKÁNS PITÉK ESETÉBEN.

EZZEL A FUNKCIÓVAL MELEGÍTSE FEL A MÁR KÉSZ PIZZÁKAT ÉS MÁS, DAGASZTOTT TÉSZA ALAPÚ ÉTELEKET, SÜSSÖN KOLBÁSZT ÉS SZALONNÁT, ILLETVE HÚST, BAROMFIT, HAMBURGERT VAGY TOJÁST ÉS A FAGYASZTOTT ÉTELEKET (SÜLTBURGONYÁT, HALRUDAKAT STB.).

MEGJEGYZÉS: A VÁSÁROLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN A TÍPUSTÓL FÜGGŐEN EGY EGYEDI MÉRETŰ CRISP TÁLCÁT TALÁL, AMELYET KIFEJEZETTEN ÚGY ALAKÍTOTTAK KI, HOGY A LEGJOBB TELJESÍTMÉNYŰ SÜTÉST BIZTOSÍTSA. A RECEPTEK PONTOS BETARTÁSA ÉRDEKÉBEN ELLENŐRIZZE, MILYEN A CRISP TÁLCA ÁTMÉRŐJE: KÖZEPES/NAGY MÉRET ESETÉBEN A CRISP TÁLCA ÁTMÉRŐJE 30 CM KÖRÜLI KIS MÉRET ESETÉBEN A CRISP TÁLCA ÁTMÉRŐJE 25 CM KÖRÜLI



1



2



3

VEGETÁRIÁNUS FOCACCIA

1_18.OLDAL

6-8 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KICSI CRISP TÁLCA
0-s liszt	400 g	300 g
Tej	400 ml	300 ml
Nyers élesztő	20 g	15 g
Vöröshagyma	30 g	20 g
Bors	30 g	20 g
Cukkíni	30 g	20 g
Olaj	30 ml	20 ml
	(2 evőkanál)	(1½ evőkanál)

Só, fűszerek

Egy pici olaj a crisp tálca megkenéséhez

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC + 45 PERC KELÉSI IDŐ

SÜTÉSI IDŐ: 14-15 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN
12-13 PERC KICSI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

- Melegítse fel a tejet 37°-ra, majd oldja fel benne az élesztőt. Adja hozzá a sót, a fűszereket és az olajat.
- Adja hozzá a lisztet, és addig dagassza, amíg jól el nem keveredik. Takarja le, és hagyja meleg helyen 45 percig kelni.
- Ugyanakkor párolja meg az apró darabokra felvágott zöldségeket.
- Enyhén olajozza meg a crisp tálcat, és öntse bele a kelt tésztát. A tésztát kelés után már nem szabad dagasztani. Terítse szét egyenletesen a felületen, majd díszítse a tetejét párolt zöldséggel.
- Az ajánlott sütési idő betartásával süsse meg az ételt a Crisp funkcióval.

PIZZA

2_18.OLDAL

4 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KICSI CRISP TÁLCA
Liszt	230-250 g	150-160 g
Nyers élesztő	15 g	10 g
Víz	150 ml	100 ml
Olaj	30 ml (2 evőkanál)	15 ml (1 evőkanál)
Só		

A FELTÉT HOZZÁVALÓI:

Paradicsomkonzerv	350 g	250 g
Mozzarella sajt	175 g	125 g

Só, oregánó, egy permetnyi olaj

Egy pici olaj a crisp tálca megkenéséhez

Ha valami különleges szeretne:

A szokásostól eltérő pizzafeltétnek próbálja ki a sonkát, olajbogyót, articsókát, zöldségeket, a tenger gyümölcseit stb...

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 2 ÓRA 30 PERC.

SÜTÉSI IDŐ: 14-15 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN
11-13 PERC KICSI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

- Oldja fel langyos (37°C) vízben az élesztőt. Tegye keverőtálba a lisztet, adja hozzá a feloldott élesztőt, az olajat és a sót. Keverje jól össze, majd dagassza sima, rugalmas tésztává. Takarja le a tésztát, hagyja meleg helyen kb. 2 órán keresztül kelni.
- Enyhén olajozza meg a crisp tálcat.
- Nyújtsa ki kézzel a tésztát, hogy kitöltse az egész crisp tálcat, majd szurkálja meg villával.
- Csepegtesse le és vágja fel a konzerv paradicsomot, majd egyenletesen ossza szét a tésztán. Adja hozzá a kockára vágott mozzarella sajtot, az oregánót, a sót, és hintse meg olajjal.
- Süsse a pizzát 14-15 percig, a kis crisp tálca esetében pedig 11-13 percig Crisp funkcióval.

LAZACOS ÉS ZÖLDSÉGES

FELFÚJT

3_18.OLDAL

4-6 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KICSI CRISP TÁLCA
Friss leveles tésztá (220-240 g)	1 tekercs	1 tekercs
Párolt lazac	400 g	300 g
Paradicsom	4	2
Belga endíviá	400 g	250 g
Friss lágysajt	100 g	75 g
Tojás	4	3
Tej	100 ml	75 ml
Petrezselyem	1 evőkanál	1 evőkanál
Olaj	2 teáskanál	2 teáskanál
Só		

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 15 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 12-14 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN
11-12 PERC KICSI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

- Vegyen elő két lap sütőpapírt. Az elsőre helyezze rá a lazacdarabokat és a szeletekre vágott paradicsomot, majd hintse meg fűszernövényekkel.
- A második papírra tegye rá a hosszában felvágott endíviát, majd hintse meg sóval és fűszernövényekkel. Hajtsa össze a töltelékes papírokat két csomagba, majd helyezze a csomagokat a crisp tálcára.
- Süsse őket Crisp funkcióval 8 percig. Vegye le a csomagokat a crisp tálcáról, majd hagyja kihűlni a tálcat.
- Verje felegyütt a tojásokat, tejet, a felaprított petrezselymet, az olajat és a sót.
- Nyújtsa ki a leveles tésztát papírral együtt a crisp tálcán, és szurkálja meg.
- Rendezze el a párolt lazacot, paradicsomot és endíviát a leveles tésztán a kockákra vágott sajttal együtt.
- Öntse rá a tojáskeveréket, majd a javasolt sütési időtartamot betartva süsse a Crisp funkcióval.

RÁNTOTTA

4 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KICSI CRISP TÁLCA
Fagyasztott kockára vágott burgonya	250 g	150 g
Vaj vagy olaj	15 ml (1 evőkanál)	15 ml (1 evőkanál)
Apróra vágott hagyma	1 közepes méretű	1 kicsi
Tojás	4	3
Tej	30 ml (2 evőkanál)	30 ml (2 evőkanál)
Só, bors		

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 15-18 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN
12-14 PERC KICSI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

1. Melegítse elő a megvajazott vagy kiolajozott crisp tálcát Crisp funkcióval 2½-3 percig.
2. Tegye a kockára vágott burgonyát a crisp tálcára, és süssse 6-8 percig a Crisp funkcióval.
3. Keverje bele a hagymát, és süssse további 4-5 percig Crisp funkcióval. Sütés közben egyszer keverje meg.
4. Egyidejűleg verje fel a tojásokat egy keverőtálban a tejjel, adja hozzá a sót és a borsot.
5. Öntse rá a tojáskeveréket a crisp tálcára helyezett burgonyára, és süssse 2-3 percig a Crisp funkcióval.
6. Tálalja forrón vagy hidegen, saláta kíséretében.

Ha valami különleges szeretne:

Ha szereti az igazi arany omlettet, elkészítés után süssse 3-4 perccel tovább a grillen.



HAMBURGER

4 ADAG

HOZZÁVALÓK

400 g darált hús
½ teáskanál só
1 csipetnyi bors
15 ml (1 evőkanál) olaj, vaj vagy margarin
Tálalja
4 hamburgeres zsemlével
uborkasalátával
ketchuppal vagy mustárral
nyers vagy főtt hagymakarikákkal

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 8-9 PERC

1. Keverje össze a darált húst a sóval és a borsal.
2. Formáljon belőle négy, egyenként 1 cm vastag hamburgert.
3. Vajazza ki vagy olajozza meg a crisp tálcát, majd melegítse előre Crisp funkcióval 2-3 percig.
4. Ezután rendezze el rajta a burgereket, és süssse őket a Crisp funkcióval 3 percig.
5. Fordítsa meg a burgereket, és süssse őket további 3 percig.
6. Tálalja őket zsemlében ketchuppal vagy mustárral és zöldségekkel.

KACSA NARANCSMÁRTÁSSAL

4-6 ADAG

HOZZÁVALÓK

1 kg kacsa (kb.)
vaj vagy olaj
5 narancs
1 pohár fehérbor
só

FUNKCIÓ: CRISP FOKOZAT + MIKROHULLÁM

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 14-15 PERC

1. Tegyen egy kis sót és egy darabka vajat a kacsa belsejébe. Kenje ki a crisp tálcát egy kis vajjal vagy olajjal. Melegítse elő a crisp tálcát 3 perccig Crisp funkcióval.
2. Tegye a kacsát mellével felfelé a crisp tálcára, és süssse 12-14 perccig Crisp funkcióval, a sütés felénél pedig fordítsa meg.
3. A sütés vége felé öntse a fehérbort a crisp tálcára, és hagyja vele még néhány perccig sülni.
4. Szúrjon hústűt a kacsa legvastagabb részeibe, így ellenőrizze, megsült-e a hús. Hámozzon meg egy narancsot, és vágja a héját vékony csíkokra; a csíkokat igen forró vízben 1-2 perccig 750 W-on főzze elő.
5. Facsarjon ki két narancsot. Szedje le a kacsa levéről a zsírt, majd adja hozzá a narancslevet és a vékony csíkokra vágott héjat.
6. Melegítse a mártást mikrohullámmal 750 W-on 1-2 perccig, majd tálalja a kacsát a mártással leöntve.

TÖLTÖTT

ZÖLDSÉGEK

4 ADAG

HOZZÁVALÓK

2 cukkíni
1 fej hagyma
250 g lágysajt, például ricotta
200 g főtt sonka
100 g kockára vágott sajt
100 g parmezán sajt
3 tojás
Petrezselyem
Olaj
Só
Illatos fűszernövények

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 20 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 16-18 PERC

1. Vágja fel a cukkíniket hosszában, és távolítsa el a magjukat. Vágja félbe a hagymát, és vegye ki a közepét. Tegye a zöldségeket sütőpapíron a crisp tálcára.
2. Keverje össze a ricotta sajtot, a kis darabokra vágott főtt sonkát, a kockára vágott sajtot, a parmezán sajtot és a tojásokat. Keverje jól össze, végül keverje bele a petrezselymet és az illatos fűszernövényeket. Sózza meg.
3. Töltsön meg egy díszítőzsákokat a töltelékkel, majd nyomja ki a tölteléket a zöldségekre. Cseppentsen rá egy kis olajat.
4. Süssse Crisp funkcióval 16-18 perccig, amíg a töltelék meg nem sült, és a zöldségek meg nem puhulnak.

SÜLT

BURGONYA

2-4 ADAG

HOZZÁVALÓK

400 g burgonya
Rozmaring
Olaj
Fokhagyma
Só

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 15-16 PERC

1. Hámozza meg a burgonyát, és vágja darabokra - nem túl kicsikre.
2. Fedje le a crisp tálcát sütőpapírral, és tegye a burgonyadarabokat a tálcára.
3. Szórja meg a burgonyát sóval, rozmaringgal, egy gerezd préselt vagy aprított fokhagymával, majd cseppentsen rá olajat.
4. Süssse Crisp funkcióval 15-16 perccig. Ha a burgonya túlságosan elszínesedik az alján, keverje meg 10 perc elteltével, majd süssse készre.

FUNKCIÓ: CRISP
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 15 PERC
SÜTÉSI IDŐ: 15-16 PERC

6-8 ADAG

HOZZÁVALÓK

2 korong leveles tészta,
 egyenként 220-240 g
 súlyban
 6 alma
 1 narancs
 50 g dió
 50 g fenyőmag
 1 teáskanál (5 ml) őrölt
 fahéj
 50 g mazsola
 50 ml rum
 50 g cukor
 100 g zsemlemorzsa

A KENÉSHEZ:

1 tojás
 50 ml tej

1. Áztassa kis időre a mazsolát rumba.
2. Hámozza meg és vágja szeletekre az almát, keverje össze a szeleteket aprított dióval, fenyőmaggal, cukorral, narancshéjjal és fahéjjal.
3. Fektessen egy tésztakorongot félig a másikkra, majd egy nyújtófával nyújtsa ki őket együtt, hogy eggyé váljanak.
4. Adja hozzá a mazsolát és a zsemlemorzst az almakeverékhez. A zsemlemorzsa felszívja az almából engedett levet.
5. Öntse az almakeveréket a tésztára, és nyújtsa ki hosszában.
6. Formázzon kört a hengerből, tegye a crisp tálcára, a tésztán lévő papírt pedig hagyja a tálca alján. Egy kicsit nyomkodja meg a rétest.
7. Csináljon néhány vágást benne, és kenje meg tojás és tej keverékével.
8. Süsse Crisp funkcióval 15-16 percig.



DIÓTORTA

FUNKCIÓ: CRISP FOKOZAT + MIKROHULLÁM
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC
SÜTÉSI IDŐ: 10-12 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN
 7-8 PERC KISCI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

12-16 SZELET

HOZZÁVALÓK

Csokoládé
 Vaj
 Dió
 Moggyoró
 Mandula
 Cukor
 Liszt
 Tojás
 Vanília ízű
 cukor
 Só

KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA

250 g
 240 g
 45 g
 45 g
 45 g
 170 g
 15 ml (1 evőkanál)
 4
 15 ml (1 evőkanál)
 egy csipetnyi

KISCI

CRISP TÁLCA

125 g
 120 g
 25 g
 20 g
 25 g
 85 g
 7,5 ml (½ evőkanál)
 2
 10 ml (2 teáskanál)
 egy csipetnyi

1. Vágja apróra a diót.
2. Törje darabokra a csokoládét, és tegye őket együtt a vajba egy mikrohullámú sütőbe való tálban. Olvassza 350 W-on 3-4 percig. Ezalatt kétszer keverje meg, és hagyja kihűlni.
3. Válassza külön a tojássárgáját a fehérjétől, folyamatos keverés mellett adja a tojássárgáját egyenként a vaj-csokoládé keverékhez. Keverje bele a cukrot, a vaníliás cukrot, az aprított diót és a lisztet is.
4. Verje fel keményre a tojásfehérjét a sóval, majd óvatosan keverje bele a tésztába.
5. Öntse a tésztát a sütőpapírral kibélelt crisp tálcára. A nagy és a közepes tálca esetében 10-12 percig, a kis tálca esetében pedig 7-8 percig folytassa a sütést Crisp funkcióval.
6. Hagyja a tortát a crisp tálcán kihűlni, majd amikor kihűlt, emelje fel a papírral együtt a tálcáról. Vékony szeletekre vágva tálalja, tejszínnel.

Obsah

VEGETARIÁNSKA FOCACCIA	STR 24
PIZZA	STR 24
SLANÁ TORTA S LOSOSOM A ZELENINOU	STR 24
ŠPANIELSKA OMELETA	STR 25
HAMBURGER	STR 25
KAČICA S POMARANČOVOU OMÁČKOU	STR 26
PLNENÁ ZELENINA	STR 26
PEČENÉ ZEMIAKY	STR 26
JABLKOVÁ ŠTRÚDL'A	STR 27
ORIEŠKOVÝ KOLÁČ	STR 27

CRISP EXKLUZÍVNA FUNKCIA WHIRLPOOL, KTORÁ VÁM UMOŽNÍ PRIPRAVIŤ CHRUMKAVÉ, DOKONALE UPEČENÉ JEDLÁ AKO Z TRADIČNEJ RÚRY, VYUŽITÍM PATENTOVANEJ TECHNOLOGIE. TÁTO FUNKCIA UMOŽŇUJE PRÍPRAVU JEDLA KOMBINÁCIOU TROCH RÔZNYCH FUNKCIÍ A POSKYTUJE VÝSLEDKY, KTORÉ BY STE NIKDY NEOČAKÁVALI PRI PRÍPRAVE JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE.

PRI FUNKCII CRISP SA MIKROVLNÝ ZADRŽIAVAJÚ A POHLCUJÚ TANIEROM CRISP, ČÍM SA OHRIEVA CELÝ JEHO POVRCH.

SÚČASNE KOMBINÁCIA ENERGIZOVANÝCH MIKROVLŇN A GRILOVACIEHO ČLÁNKU RÝCHLO PRIPRAVUJE JEDLO A ZAPEKÁ HO NA POVRCHU, KÝM SPODNÁ ČASŤ JEDLA SA PEČIE DO CHRUMKAVA.

PRED PEČENÍM JEDÁL, KTORÉ SA TRADIČNE PEČÚ NA DOSIAHNUTIE PEKNEJ HNEDEJ FARBY ALEBO SA SMAŽIA (NAPR. VAJÍČKA) SA ODPORUČA OHRIAŤ TANIER CRISP 2½ ALEBO 3 MINÚTY A PRI PRÍPRAVE MALÝCH MNOŽSTEV JEDÁL SA VYŽADUJE IBA KRÁTKE PEČENIE. TANIER NEMUSÍTE PREDOHRIEVAŤ PRI PRÍPRAVE JEDÁL, KTORÉ SA PEČÚ DLHO (PIZZA, KOLÁČE). VŽDY POUŽÍVAJTE OTOČNÝ TANIER, KTORÝ MUSÍ FUNKČOVAŤ.

TANIER CRISP JE IDEÁLNY NA PEČENIE PIZZE A PIKANTNÝCH KOLÁČOV.

POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU NA OHREV HOTEVEJ PIZZE A INÝCH JEDÁL Z CESTA, NA SMAŽENIE KLOBÁSOK A SLANINKY, NA PEČENIE MÄSA, HYDINY, HAMBURGEROV ALEBO VAJÍČOK, AKO AJ MRAZENÝCH JEDÁL (HRANOLČEKY, RYBIE PRSTY A POD.).



1



2



3

Poznámka: V závislosti od modelu mikrovlnnej rúry nájdete tanier crisp špecifickej veľkosti, špeciálne upravený na zaručenie najlepších výsledkov pri príprave jedla. Na zaručenie prípravy jedla podľa receptu skontrolujte priemer vášho taniera na zapekание crisp:
STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP S PRIEMEROM PŘIBLIŽNE 30 CM
MALÝ TANIER CRISP S PRIEMEROM PŘIBLIŽNE 25 CM.

FOCACCIA

1_STR 23

6-8 PORCIÍ

SUROVINY	STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP	MALÝ TANIER CRISP
Múka, typ 00	400 g	300 g
Mlieko	400 ml	300 ml
Čerstvé drożdžie	20 g	15 g
Cibuľa	30 g	20 g
Čierne korenie	30 g	20 g
Cuketa	30 g	20 g
Olej	30 ml	20 ml
	(2 pol. lyžice)	(1½ pol. lyžice)

Soľ, bylinky
Trochu oleja na vymastenie taniera crisp

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN. + 45 MIN. KYSNUTIE

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 14-15 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP
12-13 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

- Ohrejte mlieko na 37°C a rozpustite v ňom drożdžie. Pridajte soľ, bylinky a olej.
- Pridajte múku a hnette, kým nevypracujete hladké cesto. Prikyte a nechajte kysnúť 45 minút na teplom mieste.
- Medzitým pokrájajte zeleninu na malé kúsky.
- Tanier crisp mierne vymastite a položte naň cesto. Po vykysnutí by ste cesto nemali miesiť. Uložte ho rovnomerne na celý povrch a ozdobe pokrájanou zeleninou.
- Pečte s funkciou Crisp v súlade s odporúčanou dobou pečenia.

PIZZA

2_STR 23

4 PORCIE

SUROVINY	STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP	MALÝ TANIER CRISP
Múka	230-250 g	150-160 g
Čerstvé drożdžie	15 g	10 g
Voda	150 ml	100 ml
Olej	30 ml	15 ml
	(2 pol. lyžice)	(1 pol. lyžica)

Soľ
SUROVINY NA OZDOBU:
Paradajky z plechovky 350 g 250 g
Syr Mozzarella 175 g 125 g
Soľ, oregano, olej na pokvapkanie
Trochu oleja na vymastenie taniera crisp

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 2 H 30 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 14-15 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP
11-13 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

- Rozpusťte drożdžie vo vode, ktorá musí mať teplotu (37°C). Nasypte múku do misky, pridajte rozpustené drożdžie, olej a soľ. Dobré premiešajte a vypracujte hladké, elastické cesto. Cesto prikyte a nechajte kysnúť na teplom mieste približne 2 hodiny.
- Tanier crisp mierne vymastite olejom.
- Cesto vytvarujte rukami tak, aby vyplnilo celý tanier Crisp, potom ho celé popichajte vidličkou.
- Paradajky z konzervy nechajte odkvapkať, pokrájajte ich a rozložte rovnomerne na cesto. Pridajte syr mozzarella pokrájaný na kocky, oregano, soľ a pokvapajte olejom.
- Pizzu pečte 14-15 minút s funkciou Crisp, pizzu na malom tanieri pečte 11-13 minút s funkciou Crisp

Špeciálna úprava:

Pri alternatívnej oblohe pizze skúste šunku, olivy, artičoky, zeleninu, morské plody a pod.

SLANÁ TORTA S LOSOSOM

3_STR 23

A ZELENINOU

4-6 PORCIÍ

SUROVINY	STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP	MALÝ TANIER CRISP
Čerstvé lístkové cesto (220-240 g)	1 balíček	1 balíček
Losos uvarený v pare	400 g	300 g
Paradajky	4	2
Zimný šalát endívia	400 g	250 g
Čerstvý mäkký syr	100 g	75 g
Vajíčka	4	3
Mlieko	100 ml	75 ml
Petržlen	1 pol. lyžica	1 pol. lyžica
Olej	2 čaj. lyžičky	2 čaj. lyžičky
Soľ		

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 12-14 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP
11-12 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

- Zoberte dva kusy papiera na pečenie. Na prvý uložte kúsky lososa, naň poukladajte paradajky pokrájané na plátky a povrch posypte bylinkami.
- Na druhý papier položte šalát pokrájaný po dĺžke a posypte soľou a bylinkami. Zložte papiere s plnkou na dva balíčky a položte balíčky na tanier Crisp.
- Pečte s funkciou Crisp 8 minút. Zoberte ich z taniera Crisp a nechajte tanier vychladnúť.
- Vyšlahajte vajíčka s mliekom, primiešajte posekaný petržlen, olej a soľ.
- Rozviňte lístkové cesto a spolu so svojim papierom ho uložte na tanier Crisp, cesto poprepichujte.
- Poukladajte údeného lososa, paradajky a šalát na lístkové cesto spolu so syrom pokrájaným na kocky.
- Na povrch nalejte vajíčkovú zmes a pečte s funkciou Crisp v súlade s odporúčanými dobami pečenia.

OMELETA

4 PORCIE

SUROVINY	STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP	MALÝ TANIER CRISP
Mražené zemiaky pokrájané na kocky	250 g	150 g
Maslo alebo olej	15 ml (1 pol. lyžica)	15 ml (1 pol. lyžica)
Posekaná cibuľa	1 stredne veľká	1 malá
Vajíčka	4	3
Mlieko	30 ml (2 pol. lyžice)	30 ml (2 pol. lyžice)
Soľ, čierne korenie		

Špeciálna ponuka

Ak uprednostňujete omelety upečené dozlata,
pečte ešte 3-4 minúty s funkciou Gril.

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-18 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP A
12-14 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

1. Tanier Crisp predohrejte s maslom alebo olejom 2½-3 minúty s funkciou Crisp.
2. Uložte paradajky pokrájané na kocky na tanier Crisp a pečte s funkciou Crisp 6-8 minút.
3. Zmiešajte s cibuľou a pečte ďalších 4-5 minút s funkciou Crisp. Počas pečenia raz premiešajte.
4. Medzitým vyšlahajte v miske vajíčka s mliekom a pridajte soľ a čierne korenie.
5. Nalejte vajíčkovú zmes na zemiaky v tanieri Crisp a pečte 2-3 minúty s funkciou Crisp.
6. Podávajte horúce alebo studené spolu so šalátom.



HAMBURGER

4 PORCIE

SUROVINY

400 g mletého mäsa
½ čaj. lyžička soli
Štipka čierneho korenia
15 ml (1 pol. lyžica) oleja, masla alebo margarínu

Na servírovanie

4 žemle na hamburger
uhorkový šalát
kečup alebo horčica
kolieska surovej alebo podusenej cibule

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 8-9 MIN.

1. Zmiešajte mleté mäso so soľou a čiernym korením.
2. Vytvarujte štyri hamburgery, každý s hrúbkou približne 1 cm.
3. Tanier Crisp vymastíte maslom alebo olejom a predohrejte ho počas 2-3 minút s funkciou Crisp.
4. Potom naň poukladajte hamburgery a pečte s funkciou Crisp 3 minúty.
5. Hamburgery obráťte a pečte ešte ďalšie 3 minúty.
6. Podávajte na žemliach s kečupom alebo horčicou a zeleninou.

KAČICA S POMARANČOVOU

OMÁČKOU

4-6 PORCIÍ

SUROVINY

1 kg kačica (pribl.)
maslo alebo olej
5 pomarančov
1 pohár bieleho vína
soľ

FUNKCIA: CRISP + MIKROVLNŇ

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 14-15 MIN.

1. Vnútro kačice osolte a vložte do vnútra trošku masla. Tanier crisp vymastite malým množstvom masla alebo oleja. Predohrejte tanier crisp 3 minúty s funkciou crisp.
2. Položte kačicu na tanier crisp tak, aby boli prsia hore a pečte 12-14 minút s funkciou crisp, po uplynutí polovice doby pečenia ju obráťte.
3. Pred ukončením pečenia vlejte na tanier crisp biele víno a nechajte piecť ešte niekoľko minút.
4. Skontrolujte, či je mäso upečené vpichnutím špajdle do najhrubšej časti mäsa. Ošúpte pomaranč a kôru pokrájajte na prúžky, nechajte ich povariť v mimoriadne horúcej vode 1-2 minúty pri 750 W.
5. Vytlačte šťavu z dvoch pomarančov. Z mäsového výpeku kačice pozbierajte tuk, prilejte k nemu pomarančovú šťavu a pridajte tenké prúžky kôry.
6. Omáčku ohrejte 1-2 minúty pri mikrovlnnom výkone 750 W a kačicu podávajte poliatu omáčkou.
7. Ozdobte plátkami pomaranča.

PLNENÁ

ZELENINA

4 PORCIE

SUROVINY

2 cukiny
1 cibuľa
250 g mäkkého syra ako tvaroh
200 g varenej šunky
100 g syra pokrújaného na kocky
100 g parmezánu
3 vajička
Petržlen
Olej
Soľ
Aromatické bylinky

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 20 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 16-18 MIN.

1. Prekrojte cukety po dĺžke a odstráňte semená. Prekrojte cibuľu na polovice a vyberte stred. Uložte zeleninu na tanier na pečenie na tanieri Crisp.
2. Zmiešajte tvaroh, varenú šunku pokrújanú na malé kúsky, syr pokrújaný na kocky, parmezán a vajička. Dobre premiešajte a nakoniec primiešajte petržlen a aromatické bylinky. Ochutte soľou.
3. Pomocou cukrárskeho vrecka naplňte zeleninu plnkou. Mierne pokvapkajte olejom.
4. Pečte s funkciou Crisp 16-18 minút, kým sa neupečie plnka a nezmäkne zelenina.

PEČENÉ

ZEMIAKY

2-4 PORCIE

SUROVINY

400 g zemiakov
Rozmarín
Olej
Cesnak
Soľ

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-16 MIN.

1. Zemiaky ošúpte a pokrújajte na nie veľmi malé kúsky.
2. Na tanier Crisp položte papier na pečenie a na papier uložte zemiaky.
3. Zemiaky posypte soľou, rozmarínom, posekaným pretlačeným alebo posekaným cesnakom a pokvapkajte olejom.
4. Pečte s funkciou Crisp 15-16 minút. Ak sa zemiaky na spodnej strane pripekajú veľmi rýchlo, po približne 10 minútach ich premiešajte a potom ďalej pečte, kým nebudú hotové.

JABLKOVÁ ŠTRÚDLA

6-8 PORCIÍ

SUROVINY

2 kruhy lístkového cesta, každé s hmotnosťou 220-240 g
6 jablák
1 pomaranč
50 g vlašských orechov
50 g píniových orieškov
1 čaj. lyžička (5 ml) mletej škorice
50 g hrozienok
50 ml rumu
50 g cukru
100 g strúhanky

NA POTRETIET:

1 vajíčko
50 ml mlieka

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-16 MIN

1. Namočte hrozienka na chvíľu do rumu.
2. Jablká ošúpte a pokrájajte na tenké plátky, premiešajte s posekanými orechmi, píniovými orieškami, cukrom, kórou z pomaranča a škoricou.
3. Položte jeden kruh cesta na druhý a vyvalkajte ich valčekom, aby sa spojili.
4. Do jablkovej zmesi pridajte hrozienka a chlebové omrvinky. Chlebové omrvinky nasajú šťavu z jablák.
5. Naneste jablkovú zmes na cesto a zviňte po dĺžke.
6. Vytvarujte závin do kruhu a položte ho na tanier Crisp, nechajte papier z cesta na dne taniera. Závin trošku postláčajte.
7. Povrch na niekoľkých miestach narežte a potrite zmesou vajíčka vyšľahaného s mliekom.
8. Pečte s funkciou Crisp 15-16 minút.



ORIEŠKOVÝ KOLÁČ

12-16 PLÁTKOV

SUROVINY

Čokoláda
Maslo
Vlašské orechy
Lieskové oriešky
Mandle
Čukor
Múka
Vajíčka
Vanilkový cukor
Soľ

STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP

250 g
240 g
45 g
45 g
45 g
170 g
15 ml
(1 pol. lyžica)
4
15 ml
(1 pol. lyžica)
štipka

MALÝ

TANIER CRISP
125 g
120 g
25 g
20 g
25 g
85 g
7,5 ml
(½ pol. lyžice)
2
10 ml
(2 pol. lyžice)
štipka

FUNKCIA: CRISP + MIKROVLNÝ

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 10-12 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP
7-8 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

1. Posekajte orechy.
2. Čokoládu polámate na kúsky a vložte spolu s maslom do misky vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Rozpusťte pri 350 W počas 3-4 min. Počas uvedenej doby dvakrát premiešajte a nechajte vychladnúť.
3. Oddelte žĺtky od bielkov a pridajte žĺtky, po jednom, do masla s čokoládou, pričom zmes neustále miešajte. Primiešajte aj cukor, vanilkový cukor, posekané oriešky a múku.
4. Vaječné bielky vyšľahajte so soľou na tuhý sneh a zamiešajte do pripravenej zmesi.
5. Celú zmes vlejte do taniera Crisp, dno ktorého ste vyložili papierom na pečenie. Koláč na veľkom a strednom tanieri pečte 10-12 min. s funkciou Crisp a na malom 7-8 min. s funkciou Crisp.
6. Nechajte koláč vychladnúť na tanieri Crisp a po vychladnutí ho z taniera vyberte spolu s papierom. Podávajte pokrájaný na tenké plátky so šľahačkou.

Cuprins

“FOCACCIA” (LIPIE) VEGETARIANĂ	PAG. 29
PIZZA	PAG. 29
QUICHE CU SOMON ȘI LEGUME	PAG. 29
OMLETĂ SPANIOLĂ	PAG. 30
HAMBURGER	PAG. 30
RAȚĂ CU SOS DE PORTOCAL	PAG. 31
LEGUME UMLUTE	PAG. 31
CARTOFI LA CUPTOR	PAG. 31
ȘTRUDEL CU MERE	PAG. 32
PRĂJITURĂ CU NUCI	PAG. 32

CRISP ESTE O FUNCȚIE EXCLUSIVĂ A APARATELOR WHIRLPOOL, CARE VĂ PERMITE SĂ PREPARAȚI ALIMENTELE RUMENITE CA ÎN CUPTORUL TRADIȚIONAL, PERFECT COAPTE, ÎN DOAR CÂTEVA MINUTE, FOLOSIND O TEHNOLOGIE BREVETATĂ. ACEASTĂ FUNCȚIE PERMITE COMBINAREA METODELOR DE GĂTIT, PRIN FOLOSIREA A TREI FUNCȚII DIFERITE, ȘI VĂ OFERĂ REZULTATE LA CARE NU V-AȚI FI AȘTEPTAT DE LA UN CUPTOR CU MICROUND.

CU FUNCȚIA CRISP, MICROUNDULE SUNT REȚINUTE ȘI ABSORBITE DE PLATOUL CRISP, ÎNCĂLZINDU-I ÎNTREAGA SUPRAFAȚĂ.

ÎN ACELAȘI TIMP, MICROUNDULE ENERGIZATE ȘI ELEMENTUL GRILL SE COMBINĂ PENTRU A COACE ALIMENTELE RAPID ȘI PENTRU A RUMENI SUPRAFAȚA SUPERIOARĂ A ALIMENTELOR, ÎN TIMP CE SUPRAFAȚA INFERIOARĂ DEVINE CROCANTĂ.

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE GĂTITUL, SE RECOMANDĂ SĂ ÎNCĂLZIȚI PLATOUL CRISP TIMP DE 2½ SAU 3 MINUTE PENTRU ALIMENTE CARE, ÎN MOD TRADIȚIONAL, SE RUMENESC SAU SE PRĂJESC (DE EX. OUĂLE) ȘI PENTRU CANTITĂȚI MICI DE ALIMENTE CARE NECESITĂ O COACERE DE SCURTĂ DURATĂ. PREÎNCĂLZIREA NU ESTE NECESARĂ PENTRU ALIMENTE CARE NECESITĂ O COACERE MAI LUNGĂ (PIZZA, PRĂJITURI).

FOLOSIȚI ÎNTOTDEAUNA PLACA ROTATIVĂ, CARE TREBUIE SĂ FIE ÎN STARE DE FUNCȚIONARE.

PLATOUL CRISP ESTE IDEAL PENTRU A COACE PIZZA ȘI PLĂCINTE.

FOLOSIȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU A REÎNCĂLZI PIZZA DEJA PREPARATĂ ȘI ALTE ALIMENTE PE BAZĂ DE ALUAT, PENTRU A FRIGE CĂRNAȚI ȘI SLĂNINĂ, PENTRU A GĂTI CARNE, PUI, HAMBURGERI SAU OUĂ, PRECUM ȘI ALIMENTE CONGELATE (CARTOFI PAI, CROCHETE DE PEȘTE ETC.).

NOTĂ: ÎN FUNCȚIE DE CUPTORUL DV. CU MICROUND, VEȚI GĂSI O MĂRIME DIFERITĂ A PLATOULUI CRISP, ADAPTATĂ ÎN MOD SPECIFIC PENTRU A PERMITE OBTINEREA CELOR MAI BUNE REZULTATE LA COACERE. PENTRU A RESPECTA ÎN MOD ADECVAT REȚETELE, VĂ RUGĂM SĂ VERIFICAȚI DIAMETRUL PLATOULUI DV. CRISP:
MĂRIME MEDIE/MARE DIAMETRUL PLATOULUI CRISP APROX. 30 CM
MĂRIME MICĂ DIAMETRUL PLATOULUI CRISP APROX. 25 CM.



1



2



3

"FOCACCIA" (LIPIE)

VEGETARIANĂ

1_pag28

6-8 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Făină, tip 00	400 g	300 g
Lapte	400 ml	300 ml
Drojdie proaspătă	20 g	15 g
Ceapă	30 g	20 g
Piper	30 g	20 g
Dovlecei	30 g	20 g
Ulei	30 ml (2 linguri)	20 ml (1½ lingură)
Sare, ierburi Puțin ulei pentru platoul Crisp		

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN. + 45 MIN. PENTRU DOSPIRE

DURATA DE COACERE: 14-15 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE
12-13 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Încălziți laptele la 37°C și dizolvați drojdia în lapte. Adăugați sarea, ierburile și uleiul.
2. Adăugați făina și frământați până când e amestecat bine. Acoperiți și lăsați să dospească timp de 45 minute într-un loc cald.
3. Între timp sotați legumele tăiate în bucăți mai mici.
4. Ungeți cu puțin ulei platoul Crisp și puneți aluatul în el. Aluatul nu mai trebuie frământat după ce a crescut. Întindeți-l în mod uniform pe suprafața platoului și decorați suprafața cu legumele sotate.
5. Coaceți cu funcția Crisp, respectând durata recomandată de coacere.

PIZZA

2_pag28

4 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Făină	230-250 g	150-160 g
Drojdie proaspătă	15 g	10 g
Apă	150 ml	100 ml
Ulei	30 ml (2 linguri)	15 ml (1 lingură)
Sare		

INGREDIENTE PENTRU GARNITURĂ:

Roșii conservate	350 g	250 g
Brânză mozzarella	175 g	125 g

Sare, oregano, puțin ulei
Puțin ulei pentru platoul Crisp

Pentru un efect special:

Ca garnituri alternative pentru pizza, încercați șuncă, măsline, anghinare, legume, fructe de mare etc...

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 2 H 30 MIN.

DURATA DE COACERE: 14-15 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE
11-13 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Amestecați drojdia în apă, care trebuie să fie caldă (37°C). Puneți făina într-un castron, adăugați drojdia dizolvată, uleiul și sarea. Amestecați bine, apoi frământați până când obțineți un aluat neted și elastic. Acoperiți aluatul și lăsați-l să dospească într-un loc cald, timp de aprox. 2 ore.
2. Ungeți cu puțin ulei platoul Crisp.
3. Întindeți aluatul cu mâinile până când acoperă întreg platoul Crisp, apoi înțepați-l peste tot cu o furculiță.
4. Scurgeți și tăiați roșiile conservate și puneți-le uniform peste aluat. Adăugați brânza mozzarella tăiată cubulețe, oregano, sare și stropiți cu puțin ulei.
5. Coaceți pizza timp de 14-15 minute cu funcția Crisp; pentru un platou Crisp mic. coaceți pizza timp de 11-13 minute cu funcția Crisp.

QUICHE CU SOMON

3_pag28

ȘI LEGUME

4-6 PORȚII

INGREDIENTE	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Aluat proaspăt de foietaj (220-240 g)	1 sul	1 sul
Somon gătit la aburi	400 g	300 g
Roșii	4	2
Andive belgiene	400 g	250 g
Brânză moale, proaspătă	100 g	75 g
Ouă	4	3
Lapte	100 ml	75 ml
Pătrunjel	1 lingură	1 lingură
Ulei	2 lingurițe	2 lingurițe
Sare		

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 15 MIN.

DURATA DE COACERE: 12-14 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE
11-12 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Luați două bucăți de hârtie de cuptor. Pe prima, puneți bucățile de somon, cu roșiile tăiate felii pe deasupra, și presărați cu ierburi.
2. Pe a doua bucată de hârtie, puneți andivele tăiate pe lung și presărați-le cu sare și ierburi. Împăturiți hârtiile cu umplutura în două "pachete" și puneți pachetele pe platoul Crisp.
3. Coaceți-le cu funcția Crisp timp de 8 minute. Luați-le de pe platoul Crisp și lăsați platoul să se răcească.
4. Bateți împreună ouăle, laptele, pătrunjelul tocat, uleiul și sarea.
5. Întindeți aluatul de foietaj cu hârtia pe platoul Crisp și înțepați aluatul.
6. Puneți somonul gătit la aburi, roșiile și andivele pe aluatul de foietaj, împreună cu brânza tăiată cubulețe.
7. Turnați deasupra amestecul cu ouă și coaceți cu funcția Crisp, respectând durata de coacere recomandată.

OMLETĂ

SPANIOLĂ

4 PORȚII

INGREDIENTE

Cartofi congelați,
tăiați cubulețe
Unt sau ulei

Ceapă tăiată
Ouă
Lapte

Sare, piper

PLATOU CRISP MARE/MEDIU

250 g
15 ml
(1 lingură)
1 mijlocie
4
30 ml
(2 linguri)

PLATOU CRISP MIC

150 g
15 ml
(1 lingură)
1 mică
3
30 ml
(2 linguri)

Pentru un efect special:

*Dacă preferați o omletă foarte aurie,
mai coaceți încă 3-4 minute la Grill după aceea.*

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 15-18 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE ȘI
12-14 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Preîncălziți platoul Crisp cu unt sau ulei, timp de 2½-3 minute, cu funcția Crisp.
2. Puneți cartofii tăiați cubulețe pe platoul Crisp și coaceți cu funcția Crisp timp de 6-8 minute.
3. Adăugați ceapa și coaceți încă 4-5 minute la Crisp. Amestecați o dată în timpul coacerii.
4. Între timp, bateți ouăle cu laptele într-un castron, adăugați sarea și piperul.
5. Turnați amestecul de ouă peste cartofi în platoul Crisp și coaceți timp de 2-3 minute cu funcția Crisp.
6. Serviți fierbinte sau rece, cu garnitură de salată.



HAMBURGERI

4 PORȚII

INGREDIENTE

400 g de carne tocată
½ linguriță de sare
1 vârf de cuțit de piper
15 ml (1 lingură) de ulei, unt sau margarină
Serviți cu
4 chifle pentru hamburgeri
salată de castraveți
ketchup sau muștar
inelușe de ceapă crudă sau prăjite

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 8-9 MIN.

1. Amestecați carnea tocată cu sarea și piperul.
2. Formați patru hamburgeri de aprox. 1 cm grosime fiecare.
3. Ungeți cu unt sau cu ulei platoul Crisp și preîncălziți-l timp de 2-3 minute cu funcția Crisp.
4. După aceea puneți hamburgerii în el, coaceți cu funcția Crisp timp de 3 minute.
5. Întoarceți hamburgerii pe partea cealaltă și coaceți încă 3 minute.
6. Serviți pe chifle, cu ketchup sau muștar și legume.

RAȚĂ CU SOS

DE PORTOCALÉ

4-6 PORȚII

INGREDIENTE

1 kg rață (aprox.)
unt sau ulei
5 portocale
1 pahar de vin alb
sare

FUNCȚIE: CRISP + MICROUNDÉ

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 14-15 MIN.

1. Puneți puțină sare și unt cât o nucă în interiorul raței. Ungeți platoul Crisp cu puțin unt sau ulei. Preîncălziți platoul Crisp cu funcția Crisp timp de 3 minute.
2. Puneți rața pe platoul Crisp, cu pieptul în sus, și coaceți timp de 12-14 minute cu funcția Crisp, întorcând la jumătatea coacerii.
3. Turnați vinul alb în platoul Crisp spre sfârșitul coacerii și lăsați să se mai coacă timp de câteva minute.
4. Verificați dacă este gata carnea, introducând o frigare în partea unde carnea este mai groasă. Decojiți o portocală și tăiați coaja în fâșii subțiri, care trebuie opărite în apă foarte fierbinte timp de 1-2 minute, la 750 W.
5. Stoarceți două portocale. Îndepărtați grăsimea din sucul lăsat de rață și adăugați sucul de portocală și fâșiile subțiri de coajă.
6. Încălziți sosul la microunde, la puterea 750 W, timp de 1-2 minute, și serviți rața cu sosul turnat deasupra.
7. Garnisiți cu felii subțiri de portocală.

LEGUME

UMPLUTE

4 PORȚII

INGREDIENTE

2 dovlecei
1 ceapă
250 g brânză moale, precum urda ("ricotta")
200 g șuncă fiartă
100 g brânză tăiată cubulețe
100 g parmezan
3 ouă
Pătrunjel
Ulei
Sare
Ierburile aromatice

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 20 MIN.

DURATA DE COACERE: 16-18 MIN.

1. Tăiați dovleceii pe lungime și scoateți semințele. Tăiați ceapa în jumătate și scoateți miezul. Puneți legumele pe hârtie de cuptor, în platoul Crisp.
2. Amestecați urda (ricotta), șunca fiartă tăiată în bucăți mai mici, brânza tăiată cubulețe, parmezanul și ouăle. Amestecați bine și apoi adăugați pătrunjelul și ierburile aromatice. Condimentați cu sare.
3. Umpleți un poș cu umplutura și introduceți-o în legume. Stropiți pe deasupra cu puțin ulei.
4. Coaceți cu funcția Crisp timp de 16-18 minute, până când umplutura este gata, iar legumele sunt moi.

CARTOFI

LA CUPTOR

2-4 PORȚII

INGREDIENTE

400 g cartofi
Rosmarin
Ulei
Usturoi
Sare

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 15-16 MIN.

1. Curățați și tăiați cartofii în bucăți - nu prea mici.
2. Acoperiți platoul Crisp cu hârtie de cuptor și puneți cartofii pe platou.
3. Presărați cartofii cu sare, rosmarin, un cățel de usturoi zdrobit sau tocat și stropiți cartofii cu ulei.
4. Coaceți cu funcția Crisp timp de 15-16 minute. În cazul în care cartofii se rumenesc prea mult în partea de jos, amestecați-i după aprox. 10 minute, apoi continuați coacerea până când sunt gata.

ȘTRUDEL

CU MERE

6-8 PORȚII

INGREDIENTE

2 discuri de aluat
pentru foietaj, de 220-
240 g fiecare
6 mere
1 portocală
50 g nuci
50 g semințe de pin
(coconari)
1 linguriță (5 ml) de praf
de scortişoară
50 g stafide
50 ml rom
50 g zahăr
100 g pesmet

PENTRU UNGERE:

1 ou
50 ml lapte

FUNCȚIE: CRISP

PREPARARE: 15 MIN.

DURATA DE COACERE: 15-16 MIN.

1. Înmuiiați stafidele în rom câțva timp.
2. Curățați și tăiați merele și amestecați-le cu nucile tocate, semințele de pin, zahărul, coaja de portocală și scortişoara.
3. Puneți un disc de aluat parțial deasupra celui alt și întindeți-le ca să formeze corp comun, cu un făcăleț.
4. Adăugați stafidele și pesmetul în amestecul de mere. Pesmetul va absorbi sucul care iese din mere.
5. Puneți amestecul de mere peste aluat și rulați-l pe lungime.
6. Dați sulului formă de cerc și puneți-l pe platoul Crisp, lăsând hârtia de la aluat pe fundul platoului. Turtiți puțin ștrudelul.
7. Faceți câteva tăieturi pe el și ungeți-l cu un amestec de ouă și lapte.
8. Coaceți cu funcția Crisp timp de 15-16 minute.



PRĂJITURĂ

CU NUCI

12-16 FELII

INGREDIENTE

	PLATOU CRISP MARE/MEDIU	PLATOU CRISP MIC
Ciocolată	250 g	125 g
Unt	240 g	120 g
Nuci	45 g	25 g
Alune turcești	45 g	20 g
Migdale	45 g	25 g
Zahăr	170 g	85 g
Făină	15 ml (1 lingură)	7,5 ml (½ lingură)
Ouă	4	2
Zahăr vanilat	15 ml (1 lingură)	10 ml (2 lingurițe)
Sare	un praf de sare	un praf de sare

FUNCȚIE: CRISP + MICROUND

PREPARARE: 10 MIN.

DURATA DE COACERE: 10-12 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MEDIU ȘI MARE
7-8 MIN. PENTRU PLATOU CRISP MIC

1. Tocați nucile.
2. Rupeți ciocolata bucăți și puneți-o împreună cu untul într-un castron pentru microunde. Topiți la 350 W timp de 3-4 min. Amestecați de două ori în acest timp și lăsați să se răcească.
3. Separați gălbenușurile de ou de albușuri și adăugați gălbenușurile, câte unul pe rând, în amestecul de unt și ciocolată, amestecând permanent. Adăugați, amestecând, și zahărul, zahărul vanilat, nucile tocate și făina.
4. Bateți albușurile cu sarea până când se întăresc și turnați-le cu grijă în aluat.
5. Turnați amestecul în platoul Crisp, căpșuit pe fund cu hârtie de cuptor. Coaceți, pentru platoul mare și mediu, timp de 10-12 min. cu funcția Crisp, iar pentru platoul mic timp de 7-8 min. cu funcția Crisp.
6. Lăsați prăjitura să se răcească în platoul Crisp și, când e rece, luați-o de pe platou împreună cu hârtia. Serviți în felii subțiri, cu frișcă.

Оглавление

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ЛЕПЕШКА-ФОКАЧЧА	СТР. 34
ПИЦЦА	СТР. 34
ПИРОГ С ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ	СТР. 34
ОМЛЕТ ПО-ИСПАНСКИ	СТР. 35
ГАМБУРГЕРЫ	СТР. 35
УТКА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ	СТР. 36
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	СТР. 36
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	СТР. 36
ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	СТР. 37
ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ	СТР. 37

Режим хрустящей корочки (Crisp) представляет собой уникальную функцию микроволновых печей компании Whirlpool, реализованную на базе запатентованной технологии. В этом режиме могут использоваться для приготовления различные комбинации трех разных функций, что дает результаты, совершенно неожиданные для микроволновой печи.

При включении режима хрустящей корочки происходит поглощение микроволнового излучения специальной тарелкой с нагревом всей ее поверхности.

В то же время совместное действие микроволн и нагревательного элемента гриля обеспечивают быстрое приготовление блюда и поджаривание верхних слоев; на нижней поверхности при этом образуется хрустящая корочка. Рекомендуется перед приготовлением прогревать тарелку для хрустящей корочки в течение 2½ или 3 минут в случае продуктов, которые обычно поджариваются или жарятся (например, яйца), а также в случае небольшого количества продуктов, требующих только кратковременного приготовления. В случае блюд, требующих продолжительного приготовления (пицца, пироги) предварительный нагрев не требуется.

Всегда пользуйтесь поворотным столиком, который должен работать во время приготовления.

Тарелка для хрустящей корочки идеально подходит для приготовления пиццы и пирогов с острой начинкой.

Режимом хрустящей корочки можно пользоваться для разогревания готовой пиццы или других блюд на основе теста, для жаренья колбас или бекона, для приготовления мяса, птицы, гамбургеров или яиц, а также замороженных продуктов (картофеля фри, рыбных палочек и т.д.).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для каждой конкретной модели микроволновой печи прилагается тарелка для получения хрустящей корочки такого размера, который обеспечивает оптимальные результаты приготовления в данной печи. Для соблюдения указаний, даваемых в рецептах, проверьте диаметр поставляемой вместе с печью тарелки:
СРЕДНИЙ/БОЛЬШОЙ РАЗМЕР: ДИАМЕТР ТАРЕЛКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ 30 см
МАЛЫЙ РАЗМЕР: ДИАМЕТР ТАРЕЛКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ ОКОЛО 25 см.



1



2



3

6-8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТАРЕЛКА СРЕДНЕГО/ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	ТАРЕЛКА МАЛОГО РАЗМЕРА
Мука из пшеницы мягких сортов (00)	400 г	300 г
Молоко	400 мл	300 мл
Свежие дрожжи	20 г	15 г
Лук	30 г	20 г
Перец	30 г	20 г
Молодой кабачок/цукини	30 г	20 г
Раст. масло	30 мл (2 ст. л.)	20 мл (1½ ст. л.)
Соль, травы		
Немного растительного масла для смазывания тарелки		

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 10 мин + 45 мин для подъема теста

Продолжительность времени приготовления: 14-15 мин для тарелки среднего и большого размера
12-13 мин для маленькой тарелки

1. Подогреть молоко до 37 °C и развести в нем дрожжи. Добавить соль, ароматические травы и растительное масло.
2. Добавить муку и тщательно замесить тесто, после чего оставить его в теплом месте на 45 минут (тесто должно «дойти»).
3. Тем временем обжарить в масле мелко нарезанные овощи.
4. Слегка смазать растительным маслом тарелку для хрустящей корочки и выложить в нее тесто. После того как тесто подошло, не следует его больше замешивать. Равномерно разложить тесто на тарелке, сверху украсить обжаренными овощами.
5. Готовить в режиме хрустящей корочки (Crisp) в течение рекомендуемого времени.

ПИЦЦА

4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТАРЕЛКА СРЕДНЕГО/ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	ТАРЕЛКА МАЛОГО РАЗМЕРА
Мука	230-250 г	150-160 г
Свежие дрожжи	15 г	10 г
Вода	150 мл	100 мл
Раст. масло	30 мл (2 ст. л.)	15 мл (1 ст. л.)
Соль		
Ингредиенты для начинки		
Консервированные помидоры	350 г	250 г
Сыр моццарелла	175 г	125 г
Соль, орегано, немного раст. масла		
Немного растительного масла для смазывания тарелки		

Для особого вкуса

Вкус начинки для пиццы можно разнообразить, добавляя в нее ветчину, оливки, артишоки, овощи, морепродукты и т.д.

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 2 часа 30 мин

Продолжительность времени приготовления: 14-15 мин для тарелки среднего и большого размера
11-13 мин для маленькой тарелки

1. Развести дрожжи в теплой (37 °C) воде. Насыпать муку в миску, добавить разведенные дрожжи, растительное масло и соль. Тщательно перемешать, а затем замесить тесто до получения однородной упругой консистенции. Накрыть тесто и оставить его в теплом месте примерно на 2 часа (тесто должно «дойти»).
2. Слегка смазать растительным маслом тарелку для хрустящей корочки.
3. Размять тесто руками так, чтобы полностью закрыть тарелку полученным плоским кругом, затем наколоть тесто вилкой.
4. Слить консервированные помидоры, нарезать их равномерно разложить на поверхности теста. Добавить нарезанную кубиками моццареллу, орегано, соль и сбрызнуть растительным маслом.
5. Готовить пиццу 14-15 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp), в случае тарелки малого размера готовить 11-13 минут.

ПИРОГ С ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ

4-6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТАРЕЛКА СРЕДНЕГО/ БОЛЬШОГО РАЗМЕРА	ТАРЕЛКА МАЛОГО РАЗМЕРА
Свежее слоеное тесто (220-240 г)	1 лист	1 лист
Лосось, приготовленный на пару	400 г	300 г
Помидоры	4	2
Бельгийский эндивий	400 г	250 г
Свежий мягкий сыр	100 г	75 г
Яйца	4	3
Молоко	100 мл	75 мл
Петрушка	1 ст. л.	1 ст. л.
Раст. масло	2 ч. л.	2 ч. л.
Соль		

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 15 мин

Продолжительность времени приготовления: 12-14 мин для тарелки среднего и большого размера
11-12 мин для маленькой тарелки

1. Взять два листа бумаги для выпечки. Выложить на один лист кусочки лосося, сверху положить нарезанные ломтиками помидоры и посыпать немного травами.
2. На второй лист выложить листья эндивия, нарезанные вдоль, и добавить немного соли и трав. Сложить эти листы с начинкой пакетиками и положить их на тарелку для хрустящей корочки.
3. Готовить в режиме хрустящей корочки (Crisp) в течение 8 минут. Снять пакетики с тарелки и дать им остыть.
4. Взбить вместе яйца, молоко, порубленную петрушку с растительным маслом и солью.
5. Раскатать слоеное тесто и выложить вместе с соответствующим листом бумаги для выпечки на тарелку для хрустящей корочки; наколоть тесто вилкой.
6. Разложить на листе слоеного теста кусочки приготовленного на пару лосося, помидоры и эндивий, добавив сыр, нарезанный кубиками.
7. Залить яичной смесью и готовить в режиме хрустящей корочки в течение рекомендуемого времени.

ОМЛЕТ ПО-ИСПАНСКИ

4 порции

Ингредиенты	Тарелка среднего/ большого размера	Тарелка малого размера
	Замороженный картофель, нарезанный кубиками	250 г
Сливочное или раст. масло	15 мл (1 ст. л.)	15 мл (1 ст. л.)
Луковица, мелко нарезанная	1 средняя	1 маленькая
Яйца	4	3
Молоко	30 мл (2 ст. л.)	30 мл (2 ст. л.)
Соль, перец		

Для особого вкуса

*Чтобы получить хорошо подрумяненный омлет,
готовить на 3-4 минуты дольше или поджарить затем в режиме гриля.*

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 10 мин

Продолжительность времени приготовления: 15-18 мин для тарелки среднего и большого размера
12-14 мин для маленькой тарелки

1. Нагреть предварительно тарелку для хрустящей корочки со сливочным или растительным маслом в течение 2½-3 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp).
2. Положить нарезанный кубиками картофель на эту тарелку и готовить в режиме хрустящей корочки (Crisp) в течение 6-8 минут.
3. Перемешать с луком и продолжать готовить еще 4-5 минут в том же режиме. Перемешать при этом один раз.
4. Тем временем взбить в миске для взбивания яйца с молоком, добавить соль и перец.
5. Полить яичной смесью картофель на тарелке для хрустящей корочки и готовить в течение 2-3 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp).
6. Подавать в холодном или горячем виде вместе с салатом на отдельной тарелке.



ГАМБУРГЕРЫ

4 порции

Ингредиенты
400 г рубленого мяса
½ ч. л. соли
1 щепотка перца
15 мл (1 ст. л.) растительного, сливочного масла или маргарина
Подавать с 4 булочками для гамбургеров салатом из огурцов кетчупом или горчицей прошедшим кулинарную обработку или сырым луком колечками

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 10 мин

Продолжительность времени приготовления: 8-9 мин

1. Перемешать рубленое мясо с солью и перцем.
2. Сплести из этой массы четыре гамбургера, каждый толщиной около 1 см.
3. Смазать сливочным или растительным маслом тарелку для хрустящей корочки и нагреть ее предварительно в течение 2-3 минут в режиме хрустящей корочки.
4. Разложить гамбургеры на тарелке и поставить готовиться в режиме хрустящей корочки (Crisp) на 3 минуты.
5. Перевернуть гамбургеры и готовить еще 3 минуты.
6. Подать гамбургеры на булочках к столу вместе с кетчупом или горчицей и овощами.

4-6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Утка 1 кг (прибл.)

Сливочное или растительное масло

5 апельсинов

1 стакан белого вина

Соль

Режим: Хрустящая корочка + Микроволны

Подготовка: 10 мин

Продолжительность времени приготовления: 14-15 мин

1. Положить немного соли и кусочек сливочного масла внутрь утки. Смазать небольшим количеством сливочного или растительного масла тарелку для хрустящей корочки. Нагреть предварительно тарелку для хрустящей корочки в течение 3 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp).
2. Положить утку на эту тарелку грудкой вверх и готовить в течение 12-14 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp), перевернув один раз в середине процесса приготовления.
3. В конце приготовления налить в тарелку для хрустящей корочки белого вина и продолжать готовить еще несколько минут.
4. Проверить степень готовности мяса, проткнув, например, спицей или шпажкой, наиболее крупные части утки. Очистить апельсин от кожуры и нарезать кожуру тонкими полосками, которые следует подержать 1-2 минуты в очень горячей воде при мощности 750 Вт.
5. Выжать сок двух апельсинов. Снять жир с сока, образовавшегося при приготовлении утки, и добавить апельсиновый сок, а затем тонкие полоски апельсиновой кожуры.
6. Подогреть соус в режиме микроволн при мощности 750 Вт в течение 1-2 минут и подать утку, политую этим соусом, к столу.
7. Украсить ломтиками апельсина.

ФАРШИРОВАННЫЕ
ОВОЩИ

4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 молодых кабачка (цукини)

1 луковица

250 г мягкого творога (типа рикотта)

200 г вареной ветчины

100 г твердого сыра, нарезанного кубиками

100 г пармезана

3 яйца

Петрушка

Раст. масло

Соль

Ароматические травы

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 20 мин

Продолжительность времени приготовления: 16-18 мин

1. Разрезать молодые кабачки вдоль и вынуть из них семена. Разрезать луковицу пополам и удалить сердцевину. Разложить овощи на бумаге для выпечки на тарелке для хрустящей корочки.
2. Приготовить смесь из мягкого творога (типа рикотта), вареной ветчины, нарезанной маленькими кусочками, сыра, нарезанного кубиками, пармезана и яиц. Тщательно перемешать, затем добавить петрушку и ароматические травы, снова перемешав при этом. Посолить.
3. Заполнить начинкой кондитерский мешок и выдавить ее из мешка внутрь овощей. Полить сверху небольшим количеством растительного масла.
4. Готовить в режиме хрустящей корочки (Crisp) в течение 16-18 минут, до момента, когда начинка будет готова, а овощи станут мягкими.

ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ

2-4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г картофеля

Розмарин

Раст. масло

Чеснок

Соль

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 10 мин

Продолжительность времени приготовления: 15-16 мин

1. Почистить картофель и нарезать не слишком маленькими кусками.
2. Выложить тарелку для хрустящей корочки бумагой для выпечки и положить картофель на тарелку.
3. Посыпать картофель солью, розмарином, давленным или порубленным чесноком (один зубчик) и полить немного растительным маслом.
4. Готовить 15-16 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp). Если картофель снизу становится слишком зажаренным, перемешать его про прошествии 10 минут и продолжать готовить до полной готовности.

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

6-8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 круга слоеного теста, каждый по 220-240 г
6 яблок
1 апельсин
50 г грецких орехов
50 г кедровых орешков
1 ч. л. (5 мл) корицы (порошок)
50 г кишмиша
50 мл рома
50 г сахара
100 г панировочных сухарей

Для смазывания

1 яйцо
50 мл молока

Режим: Хрустящая корочка (Crisp)

Подготовка: 15 мин

Продолжительность времени приготовления: 15-16 мин

1. Замочить кишмиш на некоторое время в роме.
2. Очистить яблоки от кожуры, нарезать их ломтиками и смешать с порубленными грецкими орехами, кедровыми орешками, сахаром, апельсиновой цедрой и корицей.
3. Наложить один лист теста на другой, чтобы они частично перекрывались, и скатать листы скалкой в одно целое.
4. Добавить кишмиш и панировочные сухари в приготовленную смесь с яблоками. Панировочные сухари впитают при этом стекающий яблочный сок.
5. Выложить смесь с яблоками на тесто и свернуть его рулетом в продольном направлении.
6. Выложить рулет в виде кольца и поместить на тарелку для хрустящей корочки; при этом бумагу для выпечки, в которую был завернут полуфабрикат (или использовать бумагу, продаваемую отдельно), положить на дно тарелки. Немного придавить штрудель для придания ему более плоской формы.
7. Сделать в нем несколько надрезов и смазать смесью яйца с молоком.
8. Готовить 15-16 минут в режиме хрустящей корочки (Crisp).



ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ

12-16 ломтиков

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шоколад
Сливочное масло
Грецкие орехи
Фундук
Миндаль
Сахар
Мука
Яйца
Ванильный сахар
Соль

Тарелка среднего/
большого размера

250 г
240 г
45 г
45 г
45 г
170 г
15 мл (1 ст. л.)
4
15 мл (1 ст. л.)
щепотка

Тарелка
малого размера

125 г
120 г
25 г
20 г
25 г
85 г
7,5 мл (½ ст. л.)
2
10 мл (2 ч. л.)
щепотка

Режим: Хрустящая корочка + Микроволны

Подготовка: 10 мин

Продолжительность времени приготовления: 10-12 мин для тарелки среднего и большого размера
7-8 мин для маленькой тарелки

1. Порубить орехи.
2. Разломать шоколад на кусочки и положить их вместе со сливочным маслом в емкость, допускающую использование в микроволновых печах. Растапливать при мощности 350 Вт в течение 3-4 мин. Дважды перемешать в процессе растапливания; дать остыть.
3. Отделить белки от желтков и добавить, постоянно перемешивая, желтки по одному в смесь шоколада с маслом. Добавить, перемешивая, сахар, ванильный сахар, порубленные орехи и муку.
4. Взбить белки вместе с солью в стойкую пену и осторожно ввести ее во взбитое жидкое тесто.
5. Налить жидкое тесто в тарелку для хрустящей корочки, дно которой выложено бумагой для выпечки. Готовить в режиме хрустящей корочки в случае тарелки среднего и большого размера 10-12 мин, а в случае маленькой тарелки - 7-8 мин.
6. Дать пирогу остыть в тарелке; остывший пирог снять с тарелки вместе с бумагой. Подавать пирог к столу нарезанным тонкими ломтиками вместе с взбитой сметаной.





A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



SENSING THE DIFFERENCE



5019 120 00325 Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.