

Рецепты для Visual Cooking



Предисловие

Ничто так не объединяет людей, как вкусная трапеза и красиво накрытый стол. Хьюно с радостью предоставляет Вам небольшой сборник кулинарных рецептов, где приводятся примеры блюд которые вы сможете приготовить с помощью профессионального оборудования Хьюно и их иллюстрации. Нам бы очень хотелось предоставленными рецептами помочь вам создать такую атмосферу, чтобы на вашей кухне всегда пахло вкусной едой, душистой выпечкой и ароматными деликатесами, и чтобы Ваши посетители получали удовольствие и стремились возвращаться к Вам снова и снова!

Хьюно желает Вам Приятного аппетита!

Меню

- ◆ Филе лосося
- ◆ Пюре из сельдерея
- ◆ Моллюски
- ◆ Французские булочки
- ◆ Куриные рулеты
- ◆ Жареный паштет из гусиной печени
- ◆ Кукурузные початки
- ◆ Свиные ножки
- ◆ Стейки на гриле
- ◆ Маринованные грибы
- ◆ Запеченный картофель
- ◆ Рататуй
- ◆ Ризотто из перловой крупы
- ◆ Сырные хлопья
- ◆ Марсельский пирог
- ◆ Запеченные сливы с шафраном
- ◆ Карамельные корзиночки



Филе лосося

- 1 филе лосося (прим. 1.5 кг)
- 15 г соли на 1 кг лосося

Очистите рыбу и отделите филе от костей. Посолите (можно оставить на 1 - 2 часа), вставьте зонд для измерения внутренней температуры и поместите в непрогретую камеру конвектомата.

Конвектоматы СРЕ и КРЕ

Установите режим Приготовление и Разогрев 80°C, внутренняя температура продукта 49°C. Не забудьте вставить в филе зонд для измерения внутренней температуры.

В зависимости от количества филе, загруженных в камеру конвектомата, время приготовления составляет от 45 минут и больше.

Конвектоматы С и К

Установите режим Приготовление и Разогрев 80°C, а значение внутренней температуры 49°C. Не забудьте вставить в филе зонд для измерения внутренней температуры.

При приготовлении рыбы в конвектоматах серии С или К, на ее поверхности образуется немного больше белка, чем при приготовлении в СРЕ или КРЕ.

Советы шеф-повара

Для равномерного просаливания лосося Вы можете выдержать филе в рассоле в течение 1½ часов.

Рассол

- 4 л воды
- 1 кг соли
- 200 г сахара
- 10 горошин черного перца
- 5 лавровых листов
- 5 ягод можжевельника

Доведите рассол до кипения и полностью остудите, прежде чем поместить в него филе.



Пюре из сельдерея

- 4 корня сельдерея
- $\frac{3}{4}$ л сливок
- 2 лимона
- 100 г сливочного масла

Очистите корень сельдерея и нарежьте достаточно крупными кусками. Варите на пару при 120°C до мягкости (в режиме принудительного парообразования). Смешайте в блендере сельдерей, сливки и масло до пастообразной консистенции и приправьте лимонным соком, сельдерейной солью и небольшим количеством кайенского перца.

Моллюски

- 1 кг моллюсков
- 2 моркови
- 1 пастернак
- 4 луковицы лука-шалота
- 2 дольки чеснока
- 2 веточки тимьяна
- Оливковое масло
- $\frac{1}{2}$ л сливок
- 15 нитей шафрана
- 200 мл белого вина

Очистите и переберите моллюсков. Нарежьте мелкими кубиками морковь, пастернак, лук-шалот, чеснок, измельчите тимьян. Выложите нарезанные овощи и моллюсков с небольшим количеством оливкового масла на противень.

Конвектоматы КРЕ и СРЕ

Предварительно нагрейте камеру конвектомата до 220°C. Отварите моллюсков в течение 5 минут на пару в режиме КлиматОптима при температуре 160°C и влажности 100%. Добавьте сливки, смешанные в миске с шафраном и белым вином. Готовьте моллюсков еще 10 минут при температуре 120°C и влажности 80%.

Конвектоматы К и С

Предварительно нагрейте камеру конвектомата до 220°C. Отварите моллюсков на пару в течение 5 минут в режиме парообразования Комби 2 при температуре 160°C. Добавьте сливки, смешанные в миске с шафраном и белым вином. Готовьте моллюсков еще 10 минут в режиме Комби 2 при температуре 120°C.



Французские булочки

- 1 л воды
- 100 г дрожжей
- 40 г мелкой соли
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки меда акации
- 4 столовые ложки приправы для пиццы
- 900 г макаронной муки
- 800 г пшеничной муки

Разведите дрожжи в воде и добавьте остальные ингредиенты. Вымешивайте тесто, пока оно не начнет отставать от стенок миски. Возможно, придется добавить еще немного муки.

Разделите тесто на две части. В одну из них добавьте 100 г лесных орехов, 75 солода и 100 г жареного лука.

Другую часть разделите на 16 булочек, по 50 – 75 г каждая, и выложите их в смазанную маслом пекарскую форму. Прежде чем выпекать булочки, Вы можете посыпать их маком или кунжутными семечками.

Таким же образом выпекайте темный хлеб.

Запрограммируйте конвектомат следующим образом:

- Расстойка при 37°C в течение 20 минут
- КлимаОптимa при 200°C в течение 8 минут при 100% влажности
- Горячий воздух при 175°C в течение 12 минут с открытой вытяжкой
- Горячий воздух при 190°C в течение 5 минут с открытой вытяжкой

Если Вы запрограммируете Ваш конвектомат на этот рецепт, Вы сможете просто ставить противень с тестом в холодную камеру конвектомата (ниже 40°C), запускать программу, и через 45 минут хлеб будет готов.

Данный рецепт предназначен для пользователей конвектоматов СРЕ и КРЕ.



Куриные рулеты (1)

- 5 цыплят весом по 1.4 кг каждый
- Хрустящая кожа

Отделите куриные грудки и снимите с них кожу. Соскоблите с нее как можно больше жира. Поджарьте кожу при 170°C в режиме Горячий воздух с открытой вытяжкой между двумя противнями для выпечки. Вытащив поджаренную кожу из конвектомата, быстро нарежьте ее маленьким кусочками и посыпьте мелкой солью.

Начинка из мясного фарша

Для приготовления фарша используется грубо нарезанное мясо с куриных ножек и филейная часть. Для каждого рулета Вам понадобятся следующие ингредиенты:

- 500 г мяса
- 4 яйца
- 300 мл сливок

Смешайте в блендере мясо с солью, добавьте по одному яйца, а затем сливки. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Рулеты

Возьмите по 2 куриные грудки для каждого рулета. Приправьте солью и перцем, положите в центр приготовленную начинку и сверните рулеты, обернув каждый пищевой пленкой. Затем как можно плотнее упакуйте каждый рулет в фольгу. Готовьте при температуре 100°C, пока значение внутренней температуры продукта не достигнет 75°C.

После этого быстро охладите рулеты, обваляйте в муке, обмакните в яйцо и запанируйте в сухарях. Смажьте противень и каждый рулет специальным средством для подрумянивания Easy Browning. Выложите на противень веточки тимьяна. Предварительно нагрейте конвектомат до 235°C. Готовьте рулеты при 210°C и влажности 35%, пока значение внутренней температуры не достигнет 68°C.



Куриные рулеты (2)

Советы от шеф-повара

Для более румяной панировки мы рекомендуем использовать 20 мм эмалированные противни HOUNÖ. Благодаря эмалированному покрытию Вы можете экономить до 90% жира, который обычно требуется для жарки. Специальная эмаль проводит тепло, поэтому возможно помещать противень в нагретую камеру конвектомата прямо из холодильника. В любом случае Вы обязательно получите хрустящую корочку.



Жареный паштет из гусиной печени

Нарежьте паштет ломтиками толщиной 1 см и разложите на 20-мм эмалированном противне.

Предварительно нагрейте конвектомат до 240°C и поставьте противень в камеру конвектомата прямо из холодильника.

Готовьте в режиме КлимaОптима при температуре 225°C и уровне влажности 35% в течение 4-6 минут.

Кукурузные початки

Очистите початки от листьев и шелка и отварите на пару при 100°C в течение 14 минут до готовности. Срежьте зерна кукурузы с початков и смешайте со 100 г масла и мелко нарезанной петрушкой.

Разогрейте в режиме Приготовление & Разогрев непосредственно перед подачей.

Кукурузная пена

- 4 початка кукурузы
- ½ кг замороженной кукурузы
- 5 луковиц лука-шалот
- 1 головка чеснока
- 2 целые звездочки аниса
- 20 нитей шафрана
- 1 бутылка белого вина
- 50 г сливочного масла
- 1 л куриного бульона
- 1 л сливок

Грубо измельчите кукурузные початки, лук-шалот и чеснок и спассеруйте в масле. Добавьте нити шафрана, звездочки аниса и замороженную кукурузу. Добавьте белое вино и уварите наполовину.

Добавьте куриный бульон и уварите наполовину. Добавьте сливки и уварите соус до $\frac{3}{4}$ объема.

Смешайте в блендере, процедите, приправьте солью и перцем и подайте к столу в качестве соуса.

СВИНЫЕ НОЖКИ

Поместите сырые свиные ножки на решетку (не более 4 штук на каждую решетку) и поставьте решетки на поддоны.

Конвектоматы СРЕ и КРЕ

- КлимаОптима при 100°C и влажности 100% на 5 минут.
- Сигнал (остановка)
- Поместите поддон с выложенными ножками в камеру конвектомата
- КлимаОптима при 100°C и влажности 100% на 10 минут
- Сигнал (остановка)
- Вытащите свиные ножки из конвектомата и сделайте ножом насечки на коже. Дверцу конвектомата оставьте открытой.
- Прогрейте с зондом внутренней температуры в режиме Cook & Hold и установленным значением внутренней температуры продукта 75°C.
- Вставьте зонд для измерения внутренней температуры в самую толстую часть ножки и закройте дверцу конвектомата

Теперь конвектомат начал медленно прожаривать мясо. Медленный процесс приготовления снижает потери веса готового продукта от у жарки и сохраняет его сочность. Конвектомат следит за сохранением постоянной внутренней температуры продукта, пока его не выключить.

- Вытащите свиные ножки из камеры конвектомата и прогрейте камеру при 260°C в течение 2 минут.
- Наконец, поджарьте ножки в течение 15 минут в режиме КлимаОптима при 235°C и влажности 40%, чтобы кожа подрумянилась и стала хрустящей.

Советы от шеф-повара

Приготовление мяса в ночное время делает его особенно нежным и сочным, красивого цвета. Если Вы готовите ночью, Вы закладываете в камеру конвектомата меньшее количество мяса, чем взяли бы при традиционной жарке, однако вес готового продукта оказывается одинаковым.



Стейки на гриле

- Порционные стейки говядины (200 г)
- Соль и перец

Поднос для гриля

Предварительно прогрейте конвектомат до 250°C в течение 2 минут.

Готовьте стейки при температуре 225°C в режиме Горячий воздух с открытой вытяжкой.

Установите значение внутренней температуры продукта на 62°C.

Советы от шеф-повара

Чтобы не пережарить стейки, очень удобно использовать при их приготовлении зонд для измерения внутренней температуры продукта. При отсутствии зонда Вы можете жарить стейки в режиме Горячий воздух при 225°C в течение 8 минут.

Для жарки стейков мы рекомендуем использовать эмалированные решетки для гриля HOUNÖ, которые оставляют характерные следы гриля на поверхности мяса. Кроме того, эмалированными решетками для гриля легко и удобно пользоваться, так как Вы можете помещать их в предварительно нагретую камеру конвектомата прямо из холодильника.

Помимо стейков Вы также можете приготовить на гриле лосося, курицу, индейку и пр.

Не забывайте хорошо прогреть конвектомат, чтобы получить следы гриля на поверхности готового продукта, и загружайте продукты в камеру конвектомата как можно быстрее.



Маринованные грибы

- 2 кг грибов

Маринад

- 4 лайма
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст. л. специй для гриля
- 10-14 пластинок маринованного имбиря
- 2 ст.л. перечной смеси
- ½ ст.л кумина
- 300 мл оливкового масла
- 10 стебельков розмарина

Вымойте и обсушите грибы. Выжмите сок лаймов и мелко нарежьте цедру. Мелко нарежьте чеснок, имбирь и розмарин. Смешайте все ингредиенты маринада и залейте им грибы.

Предварительно прогрейте камеру конвектомата при 225°C и готовьте грибы при температуре 200°C в течение 15 минут с открытой вытяжкой.

Подавайте с птицей, рыбой или мясом.

Запеченный картофель

Очистите картофель и нарежьте кубиками примерно 5 x 5 см. Приправьте солью, перцем, виноградным маслом, перечной смесью или любыми другими специями на свой вкус. Разложите кубики картофеля на смазанном маслом противне для выпечки (макс. 40 картофелин на противень).

Конвектоматы СРЕ и КРЕ

Прогрейте конвектомат при 190°C в течение 2 минут -> загрузите камеру конвектомата после звукового сигнала. Затем включите режим КлиматОптима при 165°C и 35% влажности, а значение внутренней температуры продукта установите на 98°C. В завершение включите режим Горячий воздух при 200°C в течение 6 минут при открытой вытяжке. Для упрощения процесса приготовления Вы можете ввести описанную последовательность действий в качестве отдельной программы.

Конвектоматы С и К

Прогрейте конвектомат при 180°C в течение 2 минут -> загрузите камеру конвектомата после звукового сигнала. Затем переключит конвектомат в режим Комби Пар 1 при температуре 165°C и установите значение внутренней температуры продукта на 98°C. В завершение включите режим Горячий воздух при 200°C в течение 6 минут при открытой вытяжке.

Советы от шеф-повара

Используя зонд для измерения внутренней температуры продукта, Вы существенно снижаете риск передержать продукты в конвектомате. Обратите внимание, что зонд надо втыкать в самый крупный кусок, чтобы обеспечить правильное и равномерное приготовление блюда.



Рататуй

- 3 красных болгарских перца
- 3 желтых болгарских перца
- 2 зеленых кабачка
- 1 баклажан
- 2 зубчика чеснока
- 15 свежих веточек тимьяна
- 3 столовые ложки оливкового масла
- Соль и перец

Вымойте овощи и нарежьте довольно крупными кусками одинакового размера. Хорошо измельчите чеснок и тимьян и смешайте с оливковым маслом. Залейте овощи полученным ароматным маслом и приправьте солью и перцем.

Конвектоматы СРЕ и КРЕ

Прогрейте камеру конвектомата при 180°C в течение 2 минут -> загрузите камеру после звукового сигнала. Затем включите режим КлиматОптима при влажности 35% на 15 минут и в завершение включите режим Горячий воздух при 180°C с открытой вытяжкой на 3 минуты.

Для ускорения и облегчения процесса приготовления этого блюда в будущем разумно будет ввести описанную последовательность в память конвектомата.

Конвектоматы С и К

Прогрейте камеру конвектомата при 180°C в течение 2 минут -> загрузите камеру после звукового сигнала. Затем включите режим Комби Пар 1 при 165°C на 15 минут и в завершение Горячий воздух при 180°C на 3 минуты с открытой вытяжкой.



Ризотто из перловой крупы

- 1/2 л перловой крупы
- 1 цукини кубиками
- 2 желтых болгарских перца кубиками
- 2 красных болгарских перца кубиками
- 2 красные луковицы кубиками

Поместите овощи с одной стороны в гастоємкость 1/2 GN (глубиной 65 мм). А перловую крупу с другой стороны. Добавьте 3/4 л воды или куриного бульона и 200 г натертого сыра Пармезан.

Конвектоматы К и КРЕ

Прогрейте конвектомат в режиме Парообразования в течение 8 минут и варите перловую крупу в этом режиме при 100°C в течение примерно 45 минут (время варки зависит от качества крупы).

Конвектоматы С

Прогрейте камеру конвектомата в режиме Комби Пар 3 в течение 8 минут и варите перловую крупу в этом режиме при 100°C примерно 1 час (время варки зависит от качества крупы).

Конвектоматы СРЕ

Прогрейте камеру конвектомата в режиме КлимаОптима при 100% влажности и 100°C в течение 8 минут и варите крупу примерно 1 час (время варки зависит от качества крупы).

Сырные хлопья

- 300 г натертого сыра Пармезан

Распределите тертый сыр на пергаменте и готовьте при температуре 165°C в режиме Горячий воздух, вентилятор на 20%, до золотистого цвета.



Марсельский пирог

Ингредиенты для 3 коржей, форма 28 см.

- 800 г несоленого масла
- 800 г темного шоколада
- 400 г сахара

Растопите ингредиенты на водяной бане.

- 400 мл пастеризованных яичных желтков

Аккуратно смешайте желтки с шоколадной массой.

- 400 г сахара
- 900 мл пастеризованных яичных белков

Взбейте добела белки с сахаром и аккуратно введите белковую пену в шоколадную смесь.

Вылейте 2/3 смеси в смазанную маслом разъемную форму и выпекайте 20-25 минут при 170°C.

Выньте корж из формы и бросьте его на стол, чтобы он разломался в середине. Оставьте на некоторое время остыть и залейте оставшейся смесью. Затем заморозьте.

Подавайте пирог слегка охлажденным (достаньте его из холодильника за 10 минут до подачи на стол).



Запеченные сливы с шафраном

- 30 слив
- 750 г сахара
- 1 ст.л. ванильного сахара или 2 палочки ванили
- 4 целые звездочки аниса
- 10 нитей шафрана
- 1 л воды

Разрежьте сливы вдоль пополам и выньте косточку. Выложите половинки в 65-мм поддон разрезом вверх. Посыпьте сахаром и ванилью. Залейте водой с измельченным шафраном и звездочками аниса.

Конвектоматы СРЕ и КРЕ

Прогрейте конвектомат при 160°C в течение 2 минут -> загрузите камеру после звукового сигнала. Затем включите режим КлимаОптима при 145°C и влажности 40% на 25 минут.

Мы рекомендуем ввести эту последовательность действий в память конвектомата как отдельную программу, чтобы упростить процесс приготовления блюда с дальнейшим.

Конвектоматы С и К

Прогрейте конвектомат при 160°C в течение 2 минут -> загрузите камеру после звукового сигнала. Затем включите режим Комби Пар 1 при 145°C на 25 минут.

Советы от шеф-повара

Подавайте с шариком ванильного мороженого в шоколадной ракушке и полейте сиропом, получившимся после уваривания сливового сока, оставшегося в поддоне.



Карамельные корзиночки

Рецепт на 30 шт.

- 150 г несоленого масла
- 150 г сахара
- 2 столовые ложки глюкозы
- 90 г муки
- 2 чайные ложки мака
- 3 столовые ложки хлопьев из лесных орехов

Смешайте все ингредиенты и скатайте из получившейся массы шарики.

Прогрейте конвектомат при 190°C в течение 2 минут. Включите режим Горячий воздух при 175°C и установите вентилятор на 30%.

Выпекайте шарики на противнях для выпечки до светло-золотистого цвета. Выньте их и дайте остыть в течение 10 - 15 секунд, затем на чашке или небольшой миске сформируйте корзиночки.

Советы от шеф-повара

Вы можете выпекать корзиночки на большем количестве противней одновременно, если будете загружать их в камеру конвектомата с 5-минутным интервалом. Корзиночки могут использоваться для разных целей, они могут стать птифурами с лимонным кремом или чашечками для мороженого.

Если хранить корзиночки в герметичном контейнере, они долго останутся хрустящими.

