

EFTERSMAK

Књига рецепата

Садржај

Корисни савети 3

Задржано право измена.

Корисни савети

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

 Температура и време печења наведени у табелама су само оријентационе вредности. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Печење и пржење

Колачи

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	У калупу за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	У калупу за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	60 - 80	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач с јабукама (пита од јабука) ¹⁾	170	2	160	2 (лево и десно)	80 - 100	У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	У плеху за печење
Џем-тарт	170	2	165	2 (лево и десно)	30 - 40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта	170	2	160	2	50 - 60	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божјињи колач / богат вођни колач ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач од шљива ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	У плеху за хлеб
Мали колачи - један ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	У плеху за печење
Мали колачи - два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	У плеху за печење
Мали колачи - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - један ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	У плеху за печење
Бисквити / пециво у тракама - два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	У плеху за печење

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температу- ра (°C)	Ниво ре- шетке	Температу- ра (°C)	Ниво ре- шетке		
Бисквити / печиво у тракама - три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	У плеху за печење
Пуслице - један ниво	120	3	120	3	80 - 100	У плеху за печење
Пуслице - два ни- воа ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	У плеху за печење
Земичке ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	У плеху за печење
Еклери - један ниво	190	3	170	3	25 - 35	У плеху за печење
Еклери - два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	У плеху за печење
Тартови на тањиру	180	2	170	2	45 - 70	У калупу за колаче пречника 20 цм
Богат воћ- ни колач	160	1	150	2	110 - 120	У калупу за колаче пречника 24 цм
Сендвич- торта „Виктори- ја“	170	1	160	2 (лево и десно)	50 - 60	У калупу за колаче пречника 20 цм

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Хлеб и пица

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Бели хлеб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 комада, 500 гр по комаду
Ражани хлеб	190	1	180	1	30 - 45	У плеху за хлеб
Векне хлеба ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 земички у плеху за печење
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	У плеху за печење или дубокој посуди за печење
Чајна пецива ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	У плеху за печење

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

Фланови

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Флан са тестенином	200	2	180	2	40 - 50	У калупу
Флан са поврћем	200	2	175	2	45 - 60	У калупу
Киш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У калупу
Лазанје ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У калупу

¹⁾ Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.

МЕСО

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Говедина	200	2	190	2	50 - 70	На решеткастој полици
Свињетина	180	2	180	2	90 - 120	На решеткастој полици
Телетина	190	2	175	2	90 - 120	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	2	200	2	50 - 60	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	2	200	2	60 - 70	На решеткастој полици
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	2	200	2	70 - 75	На решеткастој полици
Свињска плећка	180	2	170	2	120 - 150	Са кожом
Свињска коленица	180	2	160	2	100 - 120	2 комада
Јагњетина	190	2	175	2	110 - 130	Бут
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цео
Ђурка	180	2	160	2	210 - 240	Цео
Патка	175	2	220	2	120 - 150	Цео

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Цео
Зечетина	190	2	175	2	60 - 80	Сечена на комаде
Зец	190	2	175	2	150 - 200	Сечена на комаде
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цео

Риба

Храна	Загрев. одозго/одоздо		Печење уз врео ваздух		Време (мин)	Коментари
	Температура (°C)	Ниво решетке	Температура (°C)	Ниво решетке		
Пастрмка/ морска де- верика	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рибе
Туна/ лосос	190	2	175	2	35 - 60	4-6 филе- та

Гриловање

Користите четврти ниво решетке.

Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

Подесите максималну температуру.

Храна	Количина		Време (мин)	
	Комада	Количина (кг)	1. страна	2. страна
Филе одресци	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Одресци од говеђег меса	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице	8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле (сечено на пола)	2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи	4	-	10 - 15	10 - 12
Пилећа прса	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавица	6	0.6	20 - 30	-

Храна	Количина		Време (мин)	
	Комада	Количина (кг)	1. страна	2. страна
Рибљи филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Сендвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Гриловање са вентилатором

Користите први и други ниво решетке.

Говедина

Претходно загрејте перну.

За израчунавање времена печења помножите време дато у доњој табели и центиметре дебљине филета.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10

Свињетина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Плећка, врат, шунка у комаду 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Котлети, ребро, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Ћуфте, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свињска коленица (полукувана), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телетина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телеће печење, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телећа коленица, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Јагњетина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Јагњећи котлети, печена јагњетина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Јагњећа плећка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Живина

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Порције живинског меса, 0,2 - 0,25 кг свака	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 кг свака	190 - 210	35 - 50
Пиле, поширано, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Ђурка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Ђурка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (кувана на пари)

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Цела риба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

Одмрзавање

Храна	Количина (кг)	Време одмрзавања (мин)	Време допунског одмрзавања (мин)	Коментари
Пилетина	1.0	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој тањири, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
Месо	1.0	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Месо	0.5	90 - 120	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Пастрма	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Путер	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Крем	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Колач	1.4	60	60	-

Сушење - Печење уз врео ваздух

Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите печницу на пола печења, отворите врата и

оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

Поврће

За један плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (ч)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за кисељење	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Воће

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке	
			један положај	два положаја
Шљиве	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кајсије	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Крушке	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

