



Кукуруза в початке на пару со сливочным маслом с чипотле



the Steam Zone
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat®

Кукуруза в початке на пару со сливочным маслом с чипотле



 Подготовка: 15 минут / Приготовление: 5 минут

 Порции: 6

6 (1 кг) початков кукурузы, очищенных
¼ чашки (25 г) пармезана, мелко натертого
¼ чашки кинзы, нарубленной
1 или 2 лайма, нарезанных дольками

Сливочное масло с чипотле (выход ½ чашки/120 г)

85 г несоленого сливочного масла, размягченного
1 столовая ложка перцев чипотле в соусе адобо*
½ чайной ложки цедры лайма
2 чайных ложки сока лайма
1 зубчик чеснока, раздавленный
½ чайной ложки морской соли

Метод

1. Для приготовления сливочного масла с чипотле добавьте ингредиенты в малую чашу кухонного комбайна и смешивайте до равномерной консистенции. Переложите в сервировочную миску и отставьте в сторону.
2. Положите кукурузу в паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
3. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 5 минут. Нажмите START (ПУСК).
4. Сразу по завершении приготовления на пару достаньте кукурузу и смажьте сливочным маслом с чипотле. Посыпьте сыром и кинзой. Подавайте с дольками лайма.
5. Подавайте с курицей или стейком, приготовленными на гриле.

Совет

Сливочное масло с чипотле можно сделать заранее и хранить в холодильнике до 7 дней. Перед подачей просто дайте маслу согреться при комнатной температуре примерно за час до подачи.

Сливочное масло с чипотле также можно подавать с картофелем, овощами, рыбой и курицей.

* В отделах мировой кухни в супермаркетах можно купить консервированный чипотле в соусе адобо.



Мапо тофу



the Steam Zone[®]
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage[®] by heston
blumenthat[®]

Мапо тофу

 Подготовка: 30 минут / Приготовление: 25 минут

 Порции: 4



300 г плотного тофу

1 чашка (200 г) белого длиннозерного риса

1 столовая ложка растительного масла

1 чайная ложка сычуаньского перца в зернах

225 г свиного фарша

1 шалот, мелко порубленный

2 зубчика чеснока, раздавленных

3 см свежего имбиря, мелко порубленного

1 столовая ложка китайского кулинарного вина (шасинского)

2 столовых ложки бобовой пасты с чили (тобан джан)

1 чайная ложка порубленных маринованных чили или соуса самбал олек

1¼ чашки (300 мл) куриного бульона с низким содержанием соли

1 чайная ложка белого сахара

1 чайная ложка китайского темного уксуса (или солодового уксуса)

1 чайная ложка кукурузного крахмала

2 пера зеленого лука, тонко нарезанных по диагонали

Метод

1. Аккуратно переверните тофу в неглубокую миску (убедитесь, что миска помещается в паровую корзину). Поставьте миску в паровую корзину. Промойте рис и выложите в миску с 1¼ чашки (300 мл) воды (убедитесь, что миска помещается в паровую корзину) и поставьте в другую паровую корзину. Поставьте корзины в паровой поддон и накройте стеклянными крышками.
2. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку **SPLIT ZONE** (РАЗДЕЛИТЬ ЗОНУ), а затем **SYNC FINISH** (СИНХРОННОЕ ОКОНЧАНИЕ). Нажмите кнопку **STEAM** (ПАР), чтобы выбрать **LOW** (НИЗКОИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 15 минут. Нажмите кнопку **STEAM** (ПАР), чтобы выбрать **HIGH** (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ) для риса. Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 25 минут. Нажмите **START** (ПУСК).
3. Тем временем на среднем огне разогрейте растительное масло в глубокой сковороде с антипригарным покрытием. Добавьте перец и обжаривайте 1-2 минуты до проявления аромата. Удалите перец, оставив ароматизированное масло в сковороде.
4. Разогрейте масло до средневысокой температуры и добавьте фарш. Обжаривайте 4-5 минут, разламывая фарш деревянной лопаткой, до равномерного золотистого цвета. Добавьте шалот, чеснок и имбирь и обжаривайте 2 минуты или до проявления аромата. Вмешайте кулинарное вино, бобовую пасту с чили и маринованный чили и готовьте 2 минуты, пока масло не покраснеет, а смесь не станет ароматной. Добавьте куриный бульон и доведите до кипения. Добавьте сахар и уксус. Убавьте огонь и готовьте на медленном огне 3-5 минут или до тех пор, пока соус слегка не загустеет. Соедините кукурузную муку с одной столовой ложкой воды и вмешайте в соус. Готовьте еще 1 минуту, чтобы соус стал густым и глянцевым.
5. Когда тофу будет готов, ложкой аккуратно удалите всю воду, которая могла собраться в миске. Ложкой выложите соус на тофу и украсьте зеленым луком.
6. Подавайте с паровым рисом и при желании с азиатскими овощами на пару.



Паровой пудинг с шоколадной помадкой



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat®

Паровой пудинг с шоколадной помадкой



the Steam Zone™

 Подготовка: 30 минут / Приготовление: 8 минут

 Порции: 6

- ½ чашки (110 г) мелкого сахарного песка**
- 2 столовых ложки муки**
- 1 столовая ложка порошка какао по-голландски**
- 1 чайная ложка растворимого эспрессо**
- 85 г черного шоколада, порубленного**
- 50 г несоленого сливочного масла, кубиками**
- ¾ чашки (180 мл) цельного молока**
- 1 чайная ложка ванильного экстракта**
- 2 яйца (по 60 г), разделенных на желтки и белки**

Для подачи

- Ванильное мороженое (необязательно)**
- Свежие ягоды (необязательно)**
- Сахарная пудра для украшения**

Метод

1. В большой миске смешайте сахар, муку, какао и эспрессо.
2. Растопите шоколад и масло в жаропрочной миске среднего размера, поставленной на кастрюлю с едва кипящей водой. Снимите с огня, вмешайте молоко и ваниль. Венчиком вмешайте шоколадную смесь в мучную смесь, чтобы они хорошо объединились. Добавьте желтки и перемешайте до равномерной консистенции.
3. Взбейте белки до средних пиков. Аккуратно вмешайте белки в шоколадную смесь.
4. Поставьте шесть формочек в паровой поддон и равномерно заполните каждый тестом. Накройте пароварку крышкой из нержавеющей стали.
5. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 8 минут. Нажмите START (ПУСК).
6. Подавайте пудинг сразу же, пока теплый, с ванильным мороженым, свежими ягодами и сахарной пудрой (при желании).



Паровая овсянка с ягодами, сушеной вишней и кленовым сиропом



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat®

Паровая овсяная сечка с ягодами, орехами и кленовым сиропом



 Подготовка: 10 минут / Приготовление: 30 минут + 5 минут постоять

 Порции: 2-3

1 чашка (150 г) овсяной сечки
½ чайной ложки морской соли
1 столовая ложка сливочного масла
¾ чашки (170 мл) молока, подогретого
1 чайная ложка корицы
½ чайной ложки мускатного ореха

2-3 столовых ложки кленового сиропа
1 коробочка (125 г) голубики
¼ чашки (30 г) клюквы
или сушеной вишни
¼ чашки (20 г) порубленных орехов
пекан

Метод

1. В среднюю миску насыпьте овсяные хлопья, добавьте 1¼ чашки (300 мл) воды и соль и быстро перемешайте, чтобы ингредиенты объединились. Поставьте миску в паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
2. Заполните резервуар для воды до линии Мах холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 30 минут. Нажмите START (ПУСК).
3. Сразу после завершения приготовления на пару, откройте крышку и накройте чашу тарелкой. Дайте овсяной сечке постоять 5 минут. За это время излишняя влага впитается, а овес полностью дойдет.
4. Добавьте сливочное масло, специи и кленовый сироп. Подавайте, украсив фруктами и орехами и полив кленовым сиропом. Сразу подавайте.

Совет

Овсяную сечку на пару можно приготовить заранее и поставить в холодильник. Просто разогрейте с небольшим количеством молока или воды и присыпьте добавками, чтобы получить быстрый и полезный завтрак.

Примечание

Овсяные хлопья (классические) являются более быстрой альтернативой овсяной сечке. См. рецепт ниже.

Овсяные хлопья (классические) на пару

 Подготовка: 10 минут / Приготовление: 10 минут + 5 минут постоять

 Порции: 2-3

1 чашка (100 г) овсяных хлопьев (классических)
½ чайной ложки морской соли

Метод

1. В среднюю миску насыпьте овсяные хлопья, добавьте 1 чашку (250 мл) воды и соль и быстро перемешайте, чтобы ингредиенты объединились.
2. Поставьте миску в паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
3. Заполните резервуар для воды до линии Мах холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 10 минут. Нажмите START (ПУСК).
4. Сразу по завершении приготовления на пару накройте миску тарелкой и оставьте на 5 минут дойти.
5. Завершите приготовление каши, как описано в шаге 4 в рецепте выше.



Паровые пельмени со свиной и шиитаке





the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat™

Паровые пельмени со свиной и шиитаке



-  Подготовка: 30 минут /
Приготовление: 45 минут (приготовление на пару партиями)
-  Выход: *прибл. 30 шт.*

30 раскатанных кружочков для пельменей

Начинка

- 500 г свиного фарша
- 2 чашки (150 г) свежих шиитаке, мелко порубленных
- ½ чашки (50 г) белокочанной капусты, тонко нашинкованной
- 1 перо зеленого лука, мелко порубленное
- 1 чайная ложка кунжутного масла
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 3 см свежего имбиря, мелко порубленного
- 2 зубчика чеснока, раздавленных
- ½ чашки шнитт-лука, порубленного

Дип

- 1 столовая ложка рисового уксуса
- ½ чашки (80 мл) соевого соуса

Метод

1. Тщательно смешайте ингредиенты начинки и берите по 1 столовой ложке без горки. Положите кружок теста в раскрытую ладонь и выложите начинку в центр. (Держите остальное тесто под влажным полотенцем или пленкой, чтобы оно не высохло.) Небольшой мягкой кисточкой смочите края водой и заверните тесто в форме полумесяца. Защипните края. Продолжайте, пока не используете всю начинку.
2. Вырежьте из пекарской бумаги 30 квадратов по 8 см и положите на них пельмени. Равномерно положите пельмени (на бумаге) партиями в поддон, оставив достаточно места, чтобы они не касались друг друга. Накройте крышкой из нержавеющей стали.
3. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 12 минут. Нажмите START (ПУСК).
4. Тем временем смешайте ингредиенты для соуса и отставьте в сторону. Подавайте пельмени сразу с соусом.

Примечание

Для приготовления пельменей на пару можно использовать бамбуковые корзинки. Прежде чем класть пельмени в корзинку, положите их на небольшой квадратик пекарской бумаги. Перед началом приготовления на пару накройте крышкой. Ставьте бамбуковые корзинки по обеим сторонам парового поддона. Следуйте инструкциям с 3-го шага.

Также можно обернуть тесто вокруг начинки и сжать, чтобы оно прилипло к начинке.



Цельный морской окунь на пару в азиатском стиле



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat™

Целый морской окунь на пару в азиатском стиле



 Подготовка: 20 минут / Приготовление: 15 минут + 5 минут постоять

 Порции: 2-3

Масло в аэрозоле

1 морской окунь (вес: 1,5 кг, длина: чтобы поместился в поддон), очищенный от внутренностей и чешуи

3 см имбиря, нарезанного тонкой соломкой

1 средний красный чили, мелко нарезанный

2 лайма, очищенных от цедры и порезанных на дольки

3 столовых ложки светлого соевого соуса

1 столовая ложка китайского кулинарного вина (шаосинского)

1 чайная ложка мелкого сахарного песка

1 чайная ложка кунжутного масла

1 перо зеленого лука, нарезанного тонкой соломкой

½ чашки кинзы

¼ чашки жареного шалота (необязательно)

Метод

1. Слегка смажьте жиром поддон пароварки. Надрежьте рыбу крест-накрест с обеих сторон. Положите рыбу в поддон и нафаршируйте брюхо половиной имбиря, чили и цедры. Остальным посыпьте рыбу сверху. Накройте крышкой из нержавеющей стали.
2. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать LOW (НИЗКОИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 15 минут. Нажмите START (ПУСК).
3. По завершении приготовления на пару дайте рыбе постоять под крышкой еще 5 минут, а затем достаньте ее. Если рыбе не готова полностью, поставьте ее еще на 2-3 минуты или до тех пор, пока она не приготовится по вашему вкусу.
4. Тем временем смешайте соевый соус, шаосинское вино, сахар и кунжутное масло в небольшой кастрюльке и нагрейте на среднем огне, чтобы сахар растворился. Дайте немного остыть, а затем добавьте зеленый лук.
5. Аккуратно сдвиньте рыбу на блюдо и при помощи ложки сверху полейте соусом. Посыпьте кинзой и жареным шалотом (если используете). Выжмите сверху свежий сок лайма и немедленно подавайте.

Совет

Подавайте с паровым рисом и паровой китайской брокколи.



Карамельный пудинг на пару



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthal™



Карамельный пудинг на пару

 Подготовка: 20 минут / Приготовление: 22 минут

 Порции: 4

Карамель

½ чашки (110 г) сахара

Пудинг

3 яйца (по 60 г)

300 мл цельного молока

200 мл жидких сливок

⅓ чашки (60 г) сахара

1 чайная ложка ванильной пасты (или ванильного экстракта)

Для подачи

1 корбочка голубики (необязательно)

Метод

1. Для приготовления карамели в небольшой кастрюльке смешайте сахар с 2 столовыми ложками воды. Нагрейте на среднем огне, периодически покачивая кастрюльку, до растворения сахара. Увеличьте температуру до средневысокой и готовьте, периодически покачивая кастрюльку, пока сахар не приобретет янтарный цвет. Не перемешивайте.
2. Быстро распределите карамель по четырем формочкам, наклоняя их, чтобы карамель равномерно растеклась по дну, и отставьте в сторону. (На этом этапе будьте осторожны. Карамелизованный сахар очень горячий.)
3. Для пудинга взбейте яйца, молоко, сливки, сахар и ванильную пасту в миске. Процедите смесь через мелкое сито в большой мерный кувшин. Выбросьте осадок, оставшийся в сите.
4. Равномерно вылейте смесь на карамель, оставив примерно 0,8 см сверху. Накройте каждую формочку алюминиевой фольгой и сожмите по краям, чтобы герметизировать. Поставьте формочки в паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
5. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать LOW (НИЗКОИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 22 минут. Нажмите START (ПУСК).
6. Дайте пудингу остыть 5 минут на паровом поддоне. (Пудинг будет по-прежнему жидковатым в центре, но застынет, когда полностью остынет.)
7. Поставьте охлаждаться в холодильник как минимум на 5 часов или на ночь.
8. Перед подачей снимите фольгу. Проведите небольшим ножом по стыку пудинга и формочки и быстро переверните на блюдо. Подавайте сразу же с ягодами (при желании).



Салат с паровым цыпленком и заправкой нам-чим



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat®

Салат с паровым цыпленком и заправкой нам-чим



the Steam Zone®

 Подготовка: 30 минут / Приготовление: 13 минут

 Порции: 4

Масло в аэрозоле

3 куриных грудки (по 230 г) без кожи

600 г китайской капусты,
тонко нашинкованной

2 моркови, нарезанных тонкой
соломкой

2 мелких огурца, без семян,
тонко нарезанных

1 небольшая красная луковица,
мелко нарезанная

4 пера зеленого лука, тонко
нарезанных

1 чашка мяты

1 чашка кинзы

1 чашка (140 г) соленого дареного
арахиса, крупно порубленного

Заправка нам-чим

2 небольших красных чили
(«птичий глаз»), крупно порубленных

2 зубчика чеснока, крупно порубленных

3 см свежего имбиря,
крупно порубленного

½ чашки (80) сока лайма
(прибл. из 4 лаймов)

2 столовых ложки арахисового масла

¼ чашки (60 мл) рыбного соуса
(нам-пла или нуок-нам)

2 столовых ложки натертого
пальмового сахара или коричневого
сахара

½ чашки кинзы

Метод

1. Положите ингредиенты соуса в малую чашу кухонного комбайна и измельчите до состояния жидкой пасты. Отложите.
2. Слегка смажьте паровой поддон жиром. Положите куриные грудки в паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
3. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать LOW (НИЗКОИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 13 минут. Нажмите START (ПУСК). Проверьте готовность курицы. Если не полностью готова, поставьте еще на несколько минут.
4. Достаньте грудки из парового поддона и дайте остыть настолько, чтобы их можно было брать руками.
5. Тем временем смешайте остальные ингредиенты салата в большой миске. Порежьте курицу соломкой и добавьте в салат. Добавьте заправку, встряхните и сразу подавайте.



Булочки бао с паровой свиной грудинкой



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat™

Паровая свиная грудинка



Подготовка: 40 минут + 5 часов на охлаждение /
Приготовление: 2 часов 20 минут

Порции: 30

1 кг свиной грудинки

Для соуса

- 2 см свежего имбиря, мелко порубленного
- 2 зубчика чеснока, раздавленных
- 1 средний красный чили, мелко порубленный
- 2 столовых ложки лимонного сока
- ½ чашки (125 мл) китайского кулинарного вина (шаосинского)
- ¼ чашки (50 мл) соевого соуса
- ½ чашки (125 мл) соуса ча шао
- 1 чайная ложка коричневого сахара
- 1 чайная ложка порошка пяти специй

Метод

- Острым ножом надрежьте кожу на грудинке, не прорезав мясо. Плотно заверните грудинку в два слоя алюминиевой фольги. Положите грудинку в большой паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
- Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 45 минут. Нажмите START (ПУСК).
- По завершении первого цикла приготовления на пару осторожно слейте жидкость из каплесборника. Переверните грудинку в паровом поддоне и продолжайте готовить еще 45 минут, а затем еще 30 минут, т. е. всего 2 часа. Опорожняйте каплесборник и доливайте воду в резервуар по мере необходимости.
- После 2 часов приготовления на пару переложите грудинку (по-прежнему в фольге) в холодильник на 5 часов или на ночь.
- Разверните свиную грудинку. Нарезьте поперек волокон на ломтики толщиной 1 см. Разрежьте ломтики пополам, чтобы они поместились в маленькие булочки бао (если используются в качестве начинки).
- Разогрейте глубокую сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне и обжарьте кусочки с обеих сторон.

Маринованные огурцы

- 2 мелких огурца, без семян, тонко нарезанных по диагонали
- 1 средний красный чили, мелко порубленный
- 2 пера зеленого лука, тонко нарезанных
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 2 столовых ложки мирина
- 2 столовых ложки рисового уксуса
- ¾ чашки мяты, крупно порванной

Для подачи

- Соус хойсин, необязательно
- Шрирача (соус из чили), необязательно

- Достаньте свинину из сковороды и отложите. Вылейте выпотевший жир из сковороды, оставив 1 столовую ложку.
- Обжарьте имбирь, чеснок и чили в жире на среднем огне в течение 2 минут или до проявления аромата.
- Смешайте лимонный сок, кулинарное вино, соевый соус, ча шао, сахар и порошок пяти специй. Добавьте в сковороду и готовьте на среднем огне, периодически помешивая, 2-3 минуты до получения однородной консистенции. Верните грудинку в сковороду и готовьте на медленном огне еще 5-7 минут, пока соус не станет вязким. Переверачивайте мясо, чтобы оно полностью покрылось соусом. Не дайте остыть.

Рекомендации по подаче

- Смешайте ингредиенты для маринованных огурцов, кроме мяты, и отставьте.
- Приготовьте булочки бао на пару (см. рецепт паровых булочек бао). Раскройте каждую булочку и положите один ломтик грудинки, немного соуса и немного маринованных огурцов. Посыпьте мятой. Повторите с остальными булочками и начинкой. При желании подавайте с соусами шрирача и хойсин.

Совет.

Начинайте готовить начинку для булочек бао за день.



Паровые булочки бао



Время подготовки: 30 минут + 1,5 на подъем теста /
Время приготовления: 50 минут (партиями)



Выход: примерно 30 штук

- 1 столовая ложка плюс 1 чайная ложка активных сухих дрожжей
- 4¼ чашки (640 г) хлебной муки
- ½ чашки (65 г) сахара
- 1 столовая ложка соли
- ½ чайной ложки пекарского порошка
- ½ чайной ложки соды
- ½ чашки растительного масла плюс еще немного

Метод

1. Смешайте дрожжи и 1½ чашки (375 мл) чуть теплой воды в чаше миксера с крюком для теста. Добавьте муку, сахар, соль, пекарский порошок, соду и растительное масло и перемешивайте на самой низкой скорости 8-10 минут, пока ингредиенты не соберутся в тест и оно не станет гладким. Положите тесто в миску и слегка присыпьте мукой. Накройте миску сухим кухонным полотенцем и поставьте в теплое место без сквозняка примерно на 1 час (чтобы тесто удвоилось в размере).
2. Прихлопните тесто и выложите на слегка присыпанную мукой поверхность. Деликатно раскатайте тесто до толщины 1 см.
3. Круглой формочкой для печенья диаметром 7 см вырежьте 30 кружочков. Слегка смажьте жиром одну сторону теста, сложите и слегка сожмите.
4. Оставьте подняться на 30 минут. Тем временем из пекарской бумаги вырежьте 30 квадратов по 8 см.
5. Чтобы приготовить булочки, выкладывайте их по 8 штук в большой паровой поддон, накрывая крышкой из нержавеющей стали.
6. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ). Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 12 минут. Нажмите START (ПУСК).
7. Вы можете подавать булочки сразу с начинкой из свиной грудинки и маринованных огурцов (см. рецепт грудинки) или дать им полностью остыть.

Совет

Чтобы разогреть булочки комнатной температуры: Готовьте в интенсивном режиме (HIGH) 5 минут.

Остывшие булочки можно положить в пакеты или контейнеры для морозилки и хранить в морозильной камере до 2 месяцев. Разогревайте замороженные булочки в пароварке в низкоинтенсивном режиме (LOW) 10 минут, пока они не станут воздушными, мягкими и не прогреются полностью.



Тако с паровой семгой и острым зеленым соусом



the Steam Zone
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat®

Тако с паровой семгой и острым зеленым соусом



 Подготовка: 30 минут / Приготовление: 7 минут

 Порции: 4

*Кукурузные или пшеничные тортильи
диаметром 16 см*

2 филе семги без кожи по 200–230 г

Морская соль

Свежемолотый черный перец

Майонез с чипотле

½ чашки (80 г) майонеза

*2 чайных ложки порубленных перцев
чипотле в соусе адобо*

Добавки (необязательно)

*1 чашка (30 г) краснокочанной капусты,
тонко нашинкованной*

¼ чашки кинзы, порубленной

*¼ чашки зеленого лука,
тонко нарезанного*

1 авокадо, нарезанный

1–2 лайма, нарезанных дольками

Острый зеленый соус
(выход: 1½ чашки / 375 г)

*2 чашки кинзы без толстых стеблей,
крупно порубленной*

2 зубчика чеснока, крупно порубленных
*4 пера зеленого лука,
крупно порубленных*

1 лайм, без цедры, сок выжать

*1 чили халапеньо, без семян,
порубленный*

1 чайная ложка молотого кумина

1 чайная ложка сахара

*¼ чашки (35 г) обжаренных тыквенных
семечек*

¼ чашки (50 мл) оливкового масла

Метод

1. Чтобы приготовить острый зеленый соус, положите кинзу, чеснок, зеленый лук, цедру и сок лайма, чили, кумин, сахар и тыквенные семечки в чашу кухонного комбайна. Измельчайте до почти равномерной текстуры. При работающем комбайне тонкой струйкой вливайте оливковое масло и перемешивайте до полного объединения ингредиентов. Смесь будет несколько густой. Чтобы разбавить ее, добавьте 3–4 столовых ложки воды, перемешивая в импульсном режиме. Приправьте. Переложите соус в сервировочную миску и оставьте.
2. Чтобы приготовить соус с чипотле, смешайте майонез и чипотле до однородной массы. Приправьте и оставьте в сторону.
3. Сложите тортильи стопкой и как следует оберните алюминиевой фольгой. Положите стопку в паровую корзину и накройте стеклянной крышкой. Поставьте в паровой поддон.
4. Слегка смажьте пекарскую бумагу оливковым или сливочным маслом и положите ее в другую паровую корзину. Положите семгу на бумагу и накройте корзину стеклянной крышкой. Поставьте в паровой поддон.
5. Заполните резервуар для воды до линии MAX холодной водой из-под крана. Нажмите SPLIT ZONE (РАЗДЕЛИТЬ ЗОНУ), а затем SYNC FINISH (СИНХРОННОЕ ОКОНЧАНИЕ). Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ) для тортильи. Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 4 минут. Нажмите кнопку STEAM (ПАР), чтобы выбрать LOW (НИЗКОИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ) для семги. Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 7 минут. Нажмите START (ПУСК).
6. По завершении приготовления на пару переложите семгу на сервировочное блюдо и разделите на кусочки на один укус.
7. Намажьте тортилью майонезом с чипотле. Добавьте семгу, сверху положите острый зеленый соус и желаемые добавки. Повторите с остальными тортильями и начинкой.

Совет

Тако с креветками также очень вкусный вариант. Приготовьте 450 г очищенных креветок на пару в низкоинтенсивном режиме (LOW). Это займет 4–5 минут.



*Паровая форель, картофель и спаржа
с прованской заправкой с лимоном и шалотом*



the Steam Zone™
Мощный пар в один слой
с независимыми зонами

Sage® by heston
blumenthat™

Паровая форель, картофель и спаржа с прованской заправкой с лимоном и шалотом



the Steam Zone™

 Подготовка: 20 минут / Приготовление: 40 минут

 Порции: 2-3

Растительное масло для смазки

1 целая форель (700 г), филетированная (с кожей)

350 г плотного картофеля, нарезанного кусками

1 пучок (450 г) спаржи с обрезанными жесткими концами

3 столовых ложки петрушки

2 столовых ложки укропа

Прованская заправка с лимоном и шалотом

½ мелкого шалота, мелко порубленного

1 крупный зубчик чеснока, раздавленный в пюре

1 лимон, без цедры, сок выжать

1 чайная ложка сахара

Морская соль

100 мл оливкового масла первого отжима

Свежемолотый черный перец

Метод

1. Для приготовления прованской заправки с лимоном и шалотом добавьте шалот, чеснок, цедру и сок лимона и сахар в среднюю миску и взбейте венчиком, чтобы сахар растворился. Продолжая взбивать, медленно вливайте оливковое масло, пока не получится эмульсия. Приправьте солью и перцем. Отставьте заправку.
2. Установите духовку на 80°C для поддержания тепла. Положите картофель в паровую корзину, накройте стеклянной крышкой и поставьте с одной стороны парового поддона. Нажмите кнопку **SPLIT ZONE (РАЗДЕЛИТЬ ЗОНУ)**. Нажмите кнопку **STEAM (ПАР)**, чтобы выбрать **HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ)** для картофеля. Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 25 минут. Нажмите **START (ПУСК)**.
3. Переложите картофель в жаропрочную миску среднего размера, слегка посолите и поставьте в разогретую духовку, чтобы не остыл.
4. Слегка смажьте паровой поддон жиром. Положите форель в паровой поддон и накройте крышкой из нержавеющей стали.
5. Заполните резервуар для воды до линии **MAX** холодной водой из-под крана. Нажмите кнопку **STEAM (ПАР)**, чтобы выбрать **LOW (НИЗКОИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ)**. Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 9 минут. Нажмите **START (ПУСК)**. Положите спаржу в одну паровую корзину и накройте стеклянной крышкой. Отложите.
6. По завершении приготовления на пару аккуратно сдвиньте рыбу на сервировочное блюдо и накройте алюминиевой фольгой, чтобы не остыла.
7. Быстро поставьте паровую корзину со спаржей в паровой поддон. Нажмите кнопку **SPLIT ZONE (РАЗДЕЛИТЬ ЗОНУ)**. Нажмите кнопку **STEAM (ПАР)**, чтобы выбрать **HIGH (ИНТЕНСИВНЫЙ РЕЖИМ)** для спаржи. Нажмите стрелку вверх, чтобы установить 3 минут. Нажмите **START (ПУСК)**.
8. Выложите картофель и спаржу на блюдо с рыбой. Слегка взбейте прованскую заправку и полейте ей рыбу, картофель и спаржу. Украсьте петрушкой и укропом и сразу подавайте.