



Kitfort

Книга рецептов

СОДЕРЖАНИЕ



- 2 Пастила грушевая с медом и белым вином
- 3 Солнечные цукаты из груш
- 4 Для борща – бабушкин рецепт
- 5 Белевская яблочная пастила
- 6 Домашняя пастила из йогурта
- 7 Кокосовые чипсы
- 8 Натуральная пастила из клубники
- 9 Воздушная меренга
- 10 Джерки из курицы
- 11 Вяленые мандарины в сахарном сиропе и шоколаде
- 12 Вяленые помидоры

ПАСТИЛА ГРУШЕВАЯ С МЁДОМ И БЕЛЫМ ВИНОМ

Пастила из груш - вкусное и полезное лакомство. В ней содержатся макро и микроэлементы, а также множество других полезных веществ. Такая сладость станет необычной и вкусной альтернативой конфетам или шоколаду.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Сезонные груши	1 кг.
Небольшой лимон	1 шт.
Белое вино	50 г.
Мед	200 г.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вымыть фрукты, удалить серединки груш, нарезать небольшими кубиками.
2. Если лимон большой - то берем только половинку. Снимаем цедру, выжимаем сок. Вливаем вино и тушим всё до мягкости фруктов.
3. Пюрируем блендером и оставляем массу остывать, добавляем мёд.
4. Поддоны сушилки для овощей и фруктов Kitfort застилаем бумагой.
5. На каждый поддон выливаем массу толщиной от 0.5 до 1 см.
6. Устанавливаем температуру 50°C, сушим 20-24 часа. Готовая пастила должна быть пластичной и не прилипать к рукам.

СОЛНЕЧНЫЕ ЦУКАТЫ ИЗ ГРУШ

Вкуснейшей альтернативой любым кондитерским изделиям станут цукаты из груш! Такое угощение по-настоящему оценят не только любители сладостей, но и те, кто предпочитают только натуральные лакомства.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Сезонные груши 1 кг.

Сахар 250 г.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Моем груши, нарезаем брусочками с толщиной грани 8 мм.
2. Готовые брусочки погружаем в воду (таким образом избегаем их потемнения, пока режем остальные груши).
3. Засыпаем сахаром, слегка взбалтываем с целью равномерного распределения сахара.
4. Ждём 25 минут.
5. Кипятим 7 минут, снимаем с огня, меняем местами нижний и верхний слой нарезанной груши, варим ещё около 4 минут.
6. Ждём, когда остынет, равномерно раскладываем по поддонам сушилки для овощей и фруктов Kitfort.
7. Сушим в сушилке при температуре 45°C около 10 часов.



ДЛЯ БОРЩА — БАБУШКИН РЕЦЕПТ

Натуральная, ароматная и домашняя приправа из сушеных овощей — настоящий подарок для приготовления вкуснейшего борща. У Вас точно будут спрашивать секрет аромата и насыщенного цвета!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Зеленый лук, укроп 1 пучок

Чеснок 2-3 зубчика

Красный сладкий перец 1 шт.

Горький перец половинка маленького стручка

Свёкла 1 средняя



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Все овощи моем, чистим и нарезаем тонкими кусочками, чеснок режем слайсами.
2. Раскладываем на поддонах в один слой. Зелень кладем отдельно, потому что она сохнет быстрее.
3. Сушим в сушилке до хруста при температуре 60°C не менее 8 часов.
4. Готовые сушеные овощи и зелень измельчаем в блендере.
5. Приправу хранить в банке с крышкой.
6. На этапе измельчения в блендере можно добавить горсть сушеных грибов для еще более волшебного аромата!

БЕЛЁВСКАЯ ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА

Белёвская пастила - разновидность русской пастилы, которую готовят с конца XIX века. Для такого вида пастилы лучше всего подходят яблоки сорта Антоновка, у них повышенное содержание пектина, что очень важно для пастилы.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки моем и ставим запекать в духовку на температуру 180°C. Яблоки должны полностью пропечься, не смотрите, что они потеряли форму и выглядят не красиво, главное для нас - мякоть.
2. Остужаем яблоки и отделяем мякоть от кожуры и косточек. Это очень легко сделать прямо руками.
3. Теперь надо как следует пробить пюре блендером, чтобы оно превратилось в однородную массу. Готовое пюре надо обязательно взвесить. И на каждые 500 г взять 170 г сахара.
4. Теперь нам надо взбить пюре миксером. Начинаем взбивать и постепенно добавляем белок и сахар. Сахар добавляем постепенно, каждый раз взбивая очередную порцию. В результате должна получиться пышная белая масса, очень похожая на взбитые белки.
5. Около 4 столовых ложек отложим и уберем в холодильник, этим мы будем склеивать слои пастилы в дальнейшем.
6. Поддон сушилки для овощей и фруктов Kitfort выстилаем пекарской бумагой и выкладываем наше взбитое пюре ровным слоем около 1,5 см толщиной. Разравниваем лопаткой.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яблоки 1 кг.
Сахар 1 кг. (по вкусу)
Яичные белки 1,5 шт.
Сахарная пудра 70 г.
Пекарская бумага 2 рулона



7. Сушим. Температура должна быть низкой, около 70-80°C. При более высокой температуре пастила превратится в бже. Сушить надо 4-6 часов, это зависит от объема пастилы. Она должна стать кремового цвета и перестать липнуть.
8. Высушенную пастилу остужаем и выдерживаем 12 часов. Теперь надо снять бумагу. Предварительно лучше бумагу намочить, тогда будет проще.
9. Далее начинаем формировать пастилу. Она должна состоять из нескольких слоев, склеенных между собой. Сколько их будет - решать вам. В зависимости от этого режьте пласт на нужное количество частей. Если делать 4 слоя, разрежьте на две части, смазывайте одну часть тонким слоем отложенного пюре и складывайте одну на другую.
10. Теперь нужно снова просушить пастилу, ставим ее в сушилку на 1,5-2 часа, температура 70-90°C, дверца приоткрыта. После окончания времени оставляем пастилу остужаться и отдыхать на 12 часов.
11. Пастила готова, можно ее нарезать. Делать это не так просто, чтобы нож легко резал и не мял слои, советуем смачивать его холодной водой.
12. Остался последний шаг — надо втереть сахарную пудру во все поверхности пастилы.
13. Пастила готова, можно ее сразу употреблять или, завернув в пергамент, убрать в холодное место на хранение. Приятного аппетита!

ДОМАШНЯЯ ПАСТИЛА ИЗ ЙОГУРТА

Йогуртовая пастила особенно актуальна летом, когда вокруг изобилие свежих натуральных ягод, которые идеально сочетаются со свежим вкусом йогурта. Попробуйте приготовить разнообразные варианты – сочетания ягод сделают пастилу только вкуснее!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Йогурт 600 г.
 Бананы 2 шт.
 Ягоды (черника/клубника/малина) 100 г.
 Сахар (по желанию) 200 г.

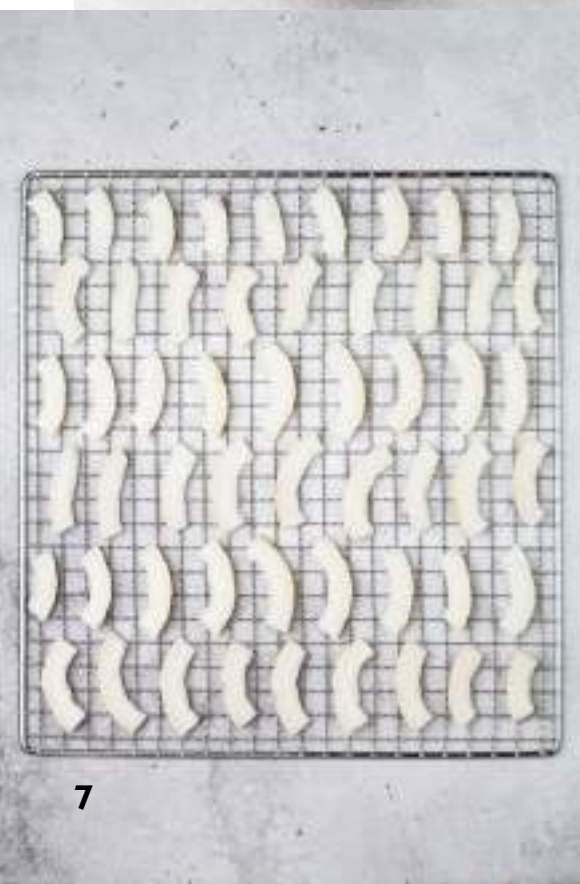


СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В блендер 600 г йогурта, 2 очищенных банана, 200 г ягод, сахар.
2. После взбивания до однородной массы смесь выкладываем в поддоны на предварительно застеленную пергаментную бумагу.
3. Слой пюре не должен превышать 5 мм.
4. Пастила готовится 10 часов подряд при температуре 50°C.
5. Также пастилу можно посыпать измельченными орехами.

КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ

Чипсы из кокоса – закуска, богатая клетчаткой и железом. Чипсы можно добавлять в мороженое или фруктовый салат, а их необычный вкус понравится всем!



ИНГРЕДИЕНТЫ

Кокос 2 шт.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Удаляем жидкость из кокоса, прежде чем разбить его на части.
2. Нажимаем на шов между глазами фрукта, раскалываем кокос и удаляем внешнюю оболочку. Используйте картофелечистку для более удобного удаления внутренней шелухи.
3. Нарезаем ломтиками, толщина и размер по желанию.
4. Раскладываем получившиеся чипсы по поддонам сушилки для овощей и фруктов Kitfort.
5. Сушим при температуре 54°C в течение 8 - 10 часов до полного высыхания продукта.
6. Готово! Вкуснейшие кокосовые чипсы можно есть с любимыми добавками или просто так.

НАТУРАЛЬНАЯ ПАСТИЛА ИЗ КЛУБНИКИ

Невероятно ароматная, вкусная и супер полезная пастила из натуральных ягод сочной клубники придётся по вкусу любителям этой сладкой ягоды! Клубника содержит важные для организма витамины – А,Е,С.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Клубника 1,8 кг.

Мята 50 г.

Сахар (по желанию) 50 г.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Клубнику очистить, промыть, пробить в блендере до состояния пюре. Сахар можно добавлять или нет, это по желанию.
2. Поддон для пастилы обязательно смазываем рафинированным растительным маслом и выкладываем на него пюре из ягод, слоем не более 0,5 см.
3. Ставим наши поддоны в сушилки для овощей и фруктов Kitfort и сушим при 60°C в течении 10 часов.
4. Для того, чтобы сохранить нашу заготовочку до зимы (если не съели сразу, такое тоже случается), мы скручиваем её рулетом. Заворачиваем каждый рулет в пищевую пленку, и храним в холодильнике.

ВОЗДУШНАЯ МЕРЕНГА

Изысканный французский десерт можно приготовить даже в сушилке для овощей и фруктов! Сладкое воздушное облако готовить невероятно легко.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Белок 100 г.

Сахар 200 г.

Порции можно увеличивать в пропорции 1:2.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белки взбиваем до пены, (сахар можно предварительно прогреть в микроволновке 30 секунд, так он лучше будет растворяться в меренге), сахар всыпаем, продолжая взбивать в 3 этапа.
2. Продолжаем минут 5-7, до тех пор, пока меренга не станет упругая, блестящая и сахар полностью растворится, крупинки сахара пропадут. Перекладываем в кондитерский мешок и выкладываем на поддон сушилки для овощей и фруктов Kitfort, смазанный растительным маслом без запаха.
3. Если кондитерского мешка нет, можно выложить безе ложкой. Сушим при температуре 70°C 3 часа. Безе должно легко отходить от пергамента и быть абсолютно сухим.
4. Готово! Прекрасное и красивое безе готово к чаепитию с родными и друзьями!



ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ

Закуска к любимым пенным напиткам или просто к столу – натуральная и очень вкусная! Всего несколько простых шагов и мясной деликатес готов.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриная грудка 1 кг.
 Апельсины 2 шт.
 Паприка копчёная 1 ч. л.
 Соль 1 ч. л.
 Перец по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Филе режем палочками или слайсами, куски в ширину должны быть не более 1 см, иначе курица может плохо просохнуть. Чтобы сделать это было проще, мясо можно предварительно положить в морозилку на 40 минут, резать его станет гораздо легче.
2. Для маринада выжимаем в ёмкость сок из двух апельсинов, ложку соли, чайную ложку копчёной паприки и перец по вкусу.
3. Берем контейнер и выкладываем туда нарезанное мясо, заливаем маринадом, хорошо перемешиваем и отправляем мясо мариноваться в холодильник на 12 часов.
4. Далее выкладываем кусочки маринованного мяса на поддон сушилки для овощей и фруктов Kitfort, сушим при температуре 70°C 12 часов. Важно оставлять между кусочками немного пространства для лучшей циркуляции воздуха.
5. Через 12 часов достаём из сушилки и наслаждаемся.

ВЯЛЕННЫЕ МАНДАРИНЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ И ШОКОЛАДЕ

Вяленые мандарины лучше любых конфет! Этот десерт позволит удивить гостей и закончится за считанные минуты – настолько вкусно получается.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мандарины	2,5 кг.
Сахарный песок	500 г.
Вода	1 ст. л.
Горький шоколад	1 плитка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Почистить мандарины, сложить в кастрюльку, засыпать сахаром, влить воду. Довести до кипения, аккуратно помешивая, чтобы плоды не развалились на дольки. Кипятить минут 5.
2. Оставить на ночь на плите остывать и напитываться сиропом. Сироп должен быть вязким, если жидковат, то добавляем сахар. Утром еще раз вскипятить (если в первый раз стали разваливаться на дольки- второй раз не нужно нагревать), и оставить еще часов на 5.
3. Переложить в дуршлаг, дать стечь и переложить на поддоны сушилки для овощей и фруктов Kitfort. Сушить на максимальной температуре около 2-х суток. Пересушить их невозможно. Периодически проверять.
4. Далее растапливаем темный шоколад на водяной бане и обмакиваем готовые мандаринки в шоколаде, выкладываем на бумагу для выпечки и в холодильник.
5. Готово! Получаются вкусные, нежные и необычные конфеты к чаю или кофе.

ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

Дорогое итальянское лакомство можно сделать самим дома. Заготовка из вяленых помидоров в оливковом масле - это очень вкусно и ароматно. В Италии помидоры сушат на открытом солнце, но для этих целей также прекрасно подойдет электрическая сушилка для овощей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Помидоры 5 кг.
Оливковое масло 200 г.
Чеснок 4 зубчика
Соль 1 ст. л.
Тимьян, чабрец 1 ч. л.
Орегано сухой 1 ч. л.
Розмарин 1 ч. л.
Паприка 1 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лучше выбирать помидоры среднего или маленького размера. Помидоры моем, разрезаем пополам и срезаем место крепления (плодоножку). Если помидоры крупные, то разрезаем каждую половинку на четвертинки. У мясистых сортов мякоть с семенами обычно не удаляется. Если же помидоры очень водянистые и в них много семян, то нужно ложкой удалить мякоть с семенами.
2. Плотно укладываем помидоры на поддоны сушилки для овощей и фруктов Kitfort. Каждую половинку помидора нужно посолить. Это нужно для того, чтобы помидоры начали выделять сок и быстрее сохли. Также по желанию посыпаем помидоры сахаром и молотыми прованскими травами.
3. Помидоры необходимо начинать сушить при низкой температуре 35-40 градусов, постепенно увеличивая ее, довести до 70°C и уже сушить до готовности (примерно 12 часов). Каждый час-два меняем порядок поддонов, переставляя нижний на верх.
4. Часов через 6 можно перевернуть помидоры, сок с них уже не потечёт. Сушатся помидоры не одинаково, так как они разного размера, поэтому некоторые помидоры нужно будет убрать пораньше. Через 6-8 часов уже начинаем проверять готовность. Готовность помидоров определяем нажатием пальца. При нажатии пальцем, палец должен быть сухим, из помидора не должен выделяться сок. Если сомневаетесь готов ли помидор, то подсушите еще немного. Лучше пересушить, чем не досушить.
5. Высыпаем прованские травы по 0,5-1 чайной ложке в оливковое масло. Можно воспользоваться готовой приправой "Итальянские травы" либо подобрать приправы на свой вкус. Нагреваем масло, оно должно быть горячим, но не кипеть.
6. На дно простерилизованной банки кладем несколько кусочков чеснока. Насыпаем слой вяленых томатов. Заливаем помидоры горячим маслом. Хорошо утрамбовываем ложкой, затем снова кладем чеснок, слой помидоров и т.д. пока банка не заполнится. Помидоры должны быть полностью покрыты маслом. Закрываем крышкой и отправляем в холодильник настояться на 3-5 дней.
7. Готово! Вяленые помидоры можно есть как самостоятельное блюдо, так и использовать как добавку к различным блюдам. Например, добавлять вяленые помидоры при выпечки хлеба в тесто. Вяленые помидоры отлично сочетаются с любыми сырами, из них получаются бесподобные бутерброды и канапе.