

GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ ЭЛЕКТРОСУШИЛОК



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY LINE!

Электросушилка GALAXY LINE позволяет быстро и качественно высушить ягоды, овощи, пряные травы, мясо, рыбу, грибы и фрукты, поэтому продукты сберегают все полезные микроэлементы и витамины.

В этой книге рецептов вы найдете подборку простых и проверенных рецептов, которые помогут вам использовать электросушилку GALAXY LINE максимально эффективно.

Вдохновляйтесь и готовьте с удовольствием с GALAXY LINE!

ОГЛАВЛЕНИЕ



Карамелизированные апельсины 3



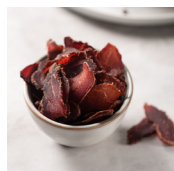
Пастила грушевая с медом и белым вином 4



Белевская пастила из яблок 5



Вяленые помидоры в ароматном масле 6



Джерки из свинины 7



КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Апельсины –
2 кг



Сахар –
750 г



Вода –
1 ст. л.



Темный
шоколад –
1 плитка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.** Апельсины вымыть, нарезать кружочками толщиной 0,5 см, сложить в кастрюлю, влить 250 мл воды. Кипятить несколько минут, чтобы избавиться от горечи, после чего апельсины вынуть, разложить на бумажном полотенце и дать обсохнуть.
- 2.** В кастрюлю с толстым дном насыпать сахар, сверху уложить слой апельсинов, таким образом выложить в кастрюлю все апельсины, покрывая каждый слой сахаром. Залить апельсины водой так, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Кастрюлю поставить на средний огонь, довести до кипения. После чего убавить нагрев до минимального и варить около 1,5 часов. Кожу апельсинов должна стать прозрачной и мягкой.
- 3.** Переложить в дуршлаг, дать стечь воде, после чего выложить на поддоны электросушилки. Сушить в течение 12-14 часов на максимальной температуре.
- 4.** Далее растопить темный шоколад на водяной бане и обмакнуть половинки готовых апельсинов в шоколаде. Выложить на пекарскую бумагу и поставить в холодильник.



ПАСТИЛА ГРУШЕВАЯ С МЕДОМ И БЕЛЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сезонные
груши – 1 кг



Лимон –
1 шт



Мед –
200 г



Белое
вино – 50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Груши вымыть, удалить сердцевинки, нарезать небольшими кубиками. С лимона снять цедру, выжать сок.
2. В кастрюлю высыпать груши, добавить цедру и сок лимона, влить вино и тушить всё до мягкости фруктов. По готовности добавить мед, пюрировать блендером и оставить массу остывать.
3. Поддоны электросушилки застелить пекарской бумагой. На каждый поддон вылить массу толщиной не более 1 см. Сушить при температуре 40-50°C до полного высыхания. Установить температуру 50°C, сушить 6-12 часов. Готовая пастила должна быть пластичной и не прилипать к рукам.
4. Высушенную пастилу можно скатать в тугие тонкие трубочки или порезать на кусочки и убрать на хранение в стеклянную банку.



БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яблоки –
1 кг



Сахар –
300 г



Яйцо –
2 шт



Сахарная
пудра – 50 г



Соль –
щепотка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину и поставить запекаться в духовку при температуре 180°C. Яблоки должны полностью пропечься и стать мягкими. Яблоки остудить, удалить кожуру, а затем пюрировать блендером в однородную массу.
2. Далее продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар. Затем добавить в пюре яичный белок и соль. Продолжать взбивать до увеличения массы. 1/4 готовой массы отложить в отдельную емкость и убрать в холодильник.
3. Поддоны электросушилки застелить пекарской бумагой и выложить на них взбитое пюре ровным слоем толщиной до 1,5 см. Сушить при температуре около 70°C 4-6 часов.
4. От готовой пастилы аккуратно отделить бумагу. Далее сформировать пастилу, разрезав пласт смоченным водой ножом на 4 части и сложив их друг на друга. Каждый слой промазывать охлажденной яблочной массой.
5. Далее пастилу поставить снова сушиться при 70°C на 1,5-2 часа с приоткрытой дверцей. После оставить ее отдыхать на 12 часов. Готовую пастилу разрезать на порционные кусочки, обтереть сахарной пудрой.

Совет:

Для такого вида пастилы лучше всего подходят яблоки сорта Антоновка.



ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Помидоры
черри – 3 кг



Оливковое
масло –
100 г



Чеснок –
3 зубчика



Соль,
сахар –
по вкусу



Прованские
травы –
1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Помидоры вымыть, разрезать пополам. Чайной ложкой вычистить мякоть с семенами из каждой половинки. Очищенные половинки уложить срезом вверх на поддон электросушилки и посыпать солью и сахаром. Слегка сбрызнуть каждую половинку оливковым маслом, посыпать прованскими травами (орегано, розмарин, тимьян).
2. Помидоры начинать сушить при температуре 35-40°C, постепенно доводя до 70°C, около 4-6 часов. Готовые помидоры должны быть не сухими, а довольно пластичными и мягкими.
3. Готовые вяленые помидоры уложить в стеклянную банку с кусочками очищенного чеснока и залить оливковым маслом.



ДЖЕРКИ ИЗ СВИНИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Свинина –
800 г



Соевый
соус –
5 ст. л.



Устричный
соус –
5 ст. л.



Томатный
соус –
2 ст. л.



Перец
молотый –
0,5 ч. л.



Острый
красный
перец –
0,5 ч. л.



Чеснок
(порошок) –
0,5 ч. л.



Соль –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мясо нарезать поперек волокон пластинами толщиной 3-4 мм. Соусы и специи смешать, тщательно обмазать кусочки свинины, оставить мариноваться в холодильнике на 8-12 часов.
2. После удалить с кусочков остатки маринада. Разложить мясо на решетки электросушилки так, чтобы кусочки не соприкасались друг с другом. Сушить при температуре около 60°C 6-8 часов. В течение сушки переставлять поддоны местами и переворачивать мясо.
3. Готовое мясо должно хорошо гнуться, но не ломаться. Готовые мясные чипсы остудить и хранить в герметичной емкости.

Совет:

Мясо обязательно выбирайте постное, без жира.



GALAXY-TECS.RU



ГОТОВЬТЕ В УДОВОЛЬСТВИИ
С ТЕХНИКОЙ GALAXY LINE