

Рецепты вафель

frifri



Ваше оборудование

Вафельницы



Multex WA 102 & WA 102a



Multex Twins



Multex Toasty



Gaufrex MP 100

Формы для выпечки вафель



4x6



4x7



6x10



16x28



4x7



6x10



Крок



♥



С начинкой



▲



16x28

Вилка для вафель





Вафли с на-

4x6 4x7 6x10 6x2 чинкой  Крок

	4x6	4x7	6x10	6x2 чинкой		Крок
4 Горячие Брюссельские вафли	★	★				
4 Вафли Шантильи	★	★				
5 Льежские вафли	★	★				
5 Охотничьи вафли		★				
6 Вафли с корицей		★	★			
6 Мягкие вафли с ванилью		★	★			
7 Вафли "Паунд кейк"			★			
7 Тонкие вафли				★		
8 Тонкие вафли с сахаром				★		
8 Парижские тонкие вафли			★			
9 Миндальные вафли			★			
9 Пивные вафли			★			
10 Вафли домашние		★	★			
10 Вафли с фруктовой начинкой					★	
11 Норвежские вафли						★
11 Вафли Тромсе						★
12 Хрустящие вафли			★			
12 Итальянский крок-месье						★

Горячие Брюссельские вафли

Легкие и хрустящие Брюссельские вафли – местное блюдо, очень популярное у гостей Столицы Европы. Их можно найти в традиционных местных ресторанах в центре города. Для придания блюду более изысканного колорита добавьте подслащенные и взбитые сливки шанtilьи с посыпкой сахаром: настоящее лакомство!

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма 4 х 6 или 4 х 7
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 250г муки с разрыхлителем
- 0,25л молока
- 100г растопленного масла
- 3 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца
- 1 щепотка соли

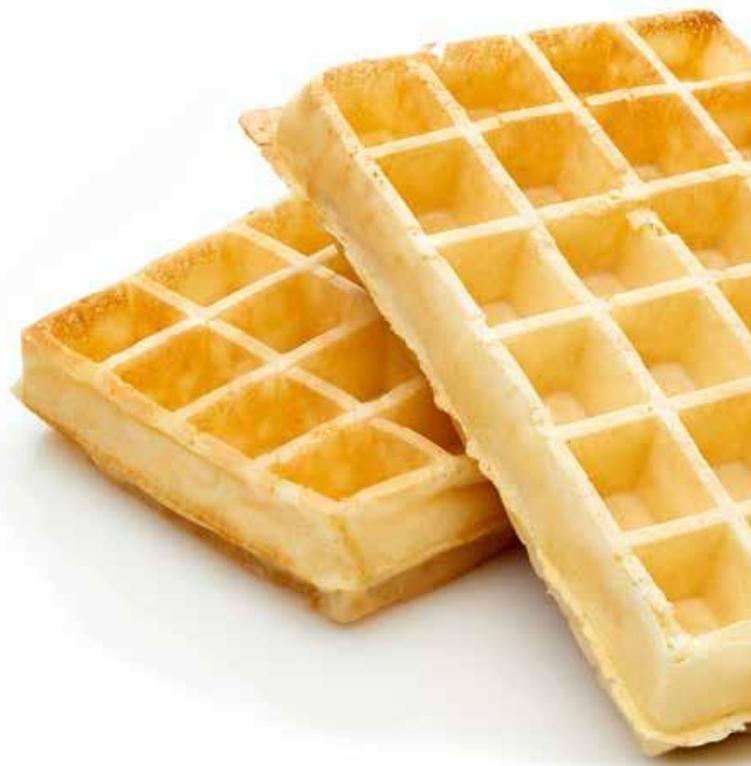
Приготовление

Предварительно разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7. Насыпьте в чашу муку и сахар, добавьте немного молока и тщательно все смешайте. Затем добавьте яичные желтки и перемешайте, добавляя оставшееся молоко, чтобы получить жидкое тесто хорошей консистенции.

Добавьте растопленное сливочное масло. В последнюю очередь замесите в тесто плотно взбитые яичные белки.

Выпекайте непосредственно в форме, не забывая регулярно переворачивать вафельницу. Извлекайте готовые вафли с помощью специальной вилки.

Подавайте горячими, посыпанными сахарной пудрой.



Вафли Шанtilьи

Благодаря большому количеству яичных белков, эти вафли получаются воздушными. Они отлично сочетаются с различными сладостями, от чего и происходит их название.

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма 4 х 6 или 4 х 7
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 100г муки
- 0,125л молока
- 4 яичных желтка
- 100г растопленного масла
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 6 плотно взбитых яичных белков

Приготовление

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно замесите с мукой и разрыхлителем. Добавьте растопленное масло, ванильный сахар и соль. В последнюю очередь добавьте плотно взбитые яичные белки.

Предварительно разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7. Наливайте жидкое тесто в смазанную маслом форму. Закройте и поверните вафельницу, чтобы тесто растеклось равномерно.

Дайте остыть и извлеките вафли при помощи специальной вилки. Украсьте сладкими взбитыми сливками и красными ягодами (клубника, малина..)



Льежские вафли

Еще одно замечательное произведение классической бельгийской кухни. Благодаря карамелизованному сахару Льежские вафли отличаются необыкновенной хрусткостью. В Бельгии Льежские вафли особенно популярны зимой и продаются в специально декорированных торговых фургонах, которые встречаются просто на каждом углу!

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **4 x 6** или **4 x 7**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 1кг муки
- 1/3л теплого молока
- 50г свежих дрожжей
- 4 яйца
- 20г соли
- 2 пакетика ванильного сахара
- 500г размягченного масла
- 600г посыпчного сахара

Приготовление

Приготовьте тесто со всеми ингредиентами, кроме сливочного масла и сахара. Потом оставьте его на 30 минут.

Замесите тесто, постепенно добавляя сливочное масло. Добавьте посыпчный сахар. Сформируйте из теста шарики приблизительно по 100 гр.

Оставьте их на посыпанной мукой салфетке, не накрывая. Разогрейте вафельницу до температуры при отметке Термостат 7. Начните выпекать, не забывая регулярно переворачивать вафельницу. Как только сахар начнет карамелизоваться, вынимайте вафли с помощью вилки.

Подавайте теплыми или холодными.



Охотничьи вафли

Бельгийские Арденны известны множеством лесов, открытых для охоты. На рассвете охотники прячутся в зарослях и часами ждут появления оленя или кабана. Чтобы сделать ожидание более приятным, они лакомятся этой питательной закуской.

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **4 x 7**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

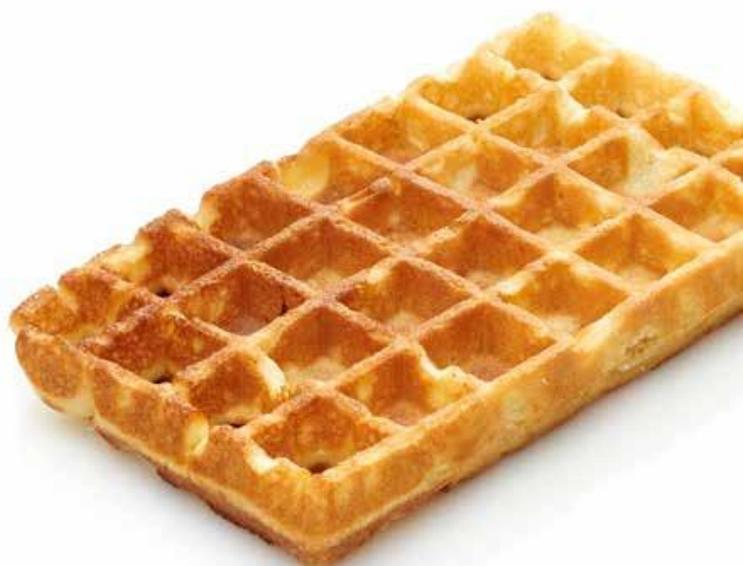
Ингредиенты

- 500г муки
- 25г свежих дрожжей
- 200 г масла
- 1 яйцо
- 0,25л молока
- 3 пакетика ванильного сахара
- 250г посыпчного сахара
- 1 щепотка соли

Приготовление

Насыпьте в чашу муки, добавьте соли. Сделайте в середине лунку и налейте в нее молоко, смешанное с дрожжами, и взбитые яйца. Аккуратно замесите тесто.

Добавьте размягченного масла. Месите вручную до образования равномерного пластичного, не жидкого и не жесткого теста. При необходимости добавляйте молоко. Накройте и оставьте на приблизительно 30 минут. Потом добавьте ванильного и посыпчного сахара. Снова дайте постоять. Разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7. Сформируйте шарики теста. Начните выпекать, не забывая переворачивать вафельницу. Когда вафли прожарятся до желаемого состояния, вынимайте их, используя специальную вилку.



Вафли с корицей

Корица придает вафлям оттенок экзотичности. Но если вы не любите корицу, вы можете использовать только мед.

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **6 x 10** или **4 x 7**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 750г муки
- 300 г масла
- 500г посыпчного сахара
- 0,25л молока
- 0,25л воды
- 50г мелкого сахара
- 1 ст. л. меда
- 50г свежих дрожжей
- 20г корицы
- 1 щепотка соли

Приготовление

Насыпьте в чашу муку, смешайте ее с мелким сахарным песком и солью. Сделайте углубление в середине. Налейте в него теплого молока с дрожжами. Постепенно замесите тесто, порциями добавляя оставшееся молоко и воду. Накройте и дайте постоять около 45 мин.

Добавьте в тесто размягченного масла, посыпчного сахара, корицы и меда. Вымесите и оставьте подниматься на 15 минут.

Разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7. Сформируйте шарики из теста и снова оставьте на несколько минут на посыпанной мукой салфетке. При выпечке располагайте шарики по центру форм. Время от времени вафельницу нужно переворачивать. Когда вафли прожарятся до нужного вам состояния, снимайте их при помощи специальной вилки.



Мягкие вафли с ванилью

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **4 x 7** или **6 x 10**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 750г муки с разрыхлителем
- 300г маргарина или масла
- 1 щепотка соли
- 325г сахарной пудры
- 5 яиц
- 5 пакетиков ванильного сахара
- 1 чашка воды

Приготовление

Разогрейте вафельницу до температуры при отметке Термостат 7. Растопите маргарин или масло. Добавьте щепотку соли и смешайте блендером вместе с 325 гр. сахара и 5 яйцами, взбитыми как для омлета. Затем добавьте 5 пакетиков ванильного сахара и чашку воды.

Постепенно добавляйте муку, тщательно все перемешивая.

Начинайте выпекать сразу же, время от времени переворачивая вафельницу. Когда вафли достигнут нужной вам степени готовности, снимайте их с помощью специальной вилки.

Вафли "Паунд кейк"

"Паунд кейк" (то есть "всего по фунту") – хорошо известный пирог, который готовится матерями, обучающими своих детей кулинарии. Он прост и восхитителен. А здесь мы приводим его рецепт, адаптированный для вафель – и для удовольствия всей семьи.

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **6 x 10**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 250г муки без разрыхлителя
- 250г сахарной пудры
- 250г маргарина или масла
- 4 яйца
- Ванильный сахар или лимонная цедра
- 1 щепотка соли

Приготовление

Смешайте муку с сахаром. Добавьте растопленный маргарин или масло и 4 яичных желтка. Как следует все перемешайте. Добавьте щепотку соли к яичным белкам и взбейте до очень плотного состояния. Смешайте это с тем, что получилось ранее, вместе с ванильным сахаром или лимонной цедрой. Пеките в предварительно разогретой при отметке Термостат 7 вафельнице, не забывая ее переворачивать. Когда вафли пропекутся так, как вам нравится, снимайте их с помощью специальной вилки.

Тонкие вафли

Идеальная закуска. Вашим детям тоже понравится!

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **16 x 28**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 250г муки
- 180г сахара
- 3 яйца
- 200г масла
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 щепотка соли

Приготовление

Взбейте яйца целиком вместе с сахаром до получения равномерной массы. Добавьте соль, ванильный сахар и растопленное (при невысокой температуре) масло. Далее, замесите на этом муку, так, чтобы получилось пластичное, но не жидкое тесто. Разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7 и начинайте выпекать. Если вафли при выпекании трескаются, добавьте в тесто немного муки. Когда они испекутся так, как вам нравится, снимайте вафли специальной вилкой, после чего сразу же сворачивайте их при помощи лопатки. Заполните трубочки или конусы масляным, шоколадным или ванильным кремом. Но можете есть и просто так!



Тонкие вафли с сахаром

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **16 x 28**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 500г муки
- 400г мелкого сахара
- 5 яйца
- 400 г масла
- 3 пакетика ванильного сахара
- 1 щепотка соли

Приготовление

Насыпьте муку в чашу. Смешайте муку с сахаром, солью и ванильным сахаром. Сделайте углубление и влейте в него взбитые яйца. Постепенно замесите тесто. Добавьте растопленное масло. Месите тесто до равномерной консистенции, затем накройте его и оставьте по крайней мере на два часа. После этого сформируйте из него "колбаски". В таком виде кладите их в предварительно разогретую до отметки Термостат 7 вафельницу и выпекайте, не забывая переворачивать вафельницу. Когда вафли подрумянятся до нужной вам степени, вынимайте их при помощи специальной вилки.

Тонкие Парижские вафли

Этот рецепт подарили нам старые друзья, парижане в нескольких поколениях. Даже в Париже любят простые удовольствия хорошей кухни!

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **16 x 28**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 250г муки
- 175г мелкого сахара
- 2 яйца
- 175г масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 щепотка соли

Приготовление

Растопите масло при небольшой температуре. Добавьте сахар и взбитые яйца. Хорошенько смешайте и добавьте чуть-чуть муки. Накройте и оставьте на ночь.

Разогрейте предварительно вафельницу до температуры при отметке Термостат 7. Положите по две чайных ложки смеси на каждую форму, так, чтобы получилось 4 вафли в одну закладку. Выпекайте до нужной вам степени и пользуйтесь специальной вилкой, чтобы вынуть вафли.

Миндальные вафли

Миндаль придает оттенок изысканности этим вафлям. Миндальное тесто в версии вафель – чего еще можно хотеть?

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **6 x 10**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 500г муки с разрыхлителем
- 400г мелкого сахара
- 300г масла
- 50г молотого миндаля
- 4 (мелких) яйца
- 0,1л воды
- 1 щепотка соли

Приготовление

Насыпьте муку в чашу. Добавьте соль, сахар и молотый миндаль. Смешайте и сделайте лунку в середине. Влейте в нее взбитые яйца и постепенно замесите. Добавьте растопленное масло и воду.

Разогрейте вафельницу до температуры при отметке Термостат 7. Сразу же начинайте выпекать, по мере готовности вынимая вафли специальной вилкой.

Пивные вафли

Наряду с вафлями и "фриттами" (чипсы или картофель фри), пиво – часть исторического и гастрономического наследия Бельгии. Множество традиционных блюд готовится с пивом. Так почему бы не приготовить и вафли?

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **6 x 10**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 200г муки
- 175г мелкого сахара
- 3 яйца
- 15г дрожжей
- 0,25л пива
- 1 щепотка соли

Приготовление

Смешайте все ингредиенты в чаше. Энергично взбейте их венчиком до получения жидкого теста очень равномерной консистенции. Накройте полученное и оставьте на 30 минут, а перед выпеканием добавьте 125 граммов растопленного масла. Не забудьте предварительно разогреть вафельницу до температуры на отметке Термостат 7. При выпекании кладите по столовой ложке теста в каждую форму, чтобы получить восхитительные большие вафли. По мере готовности вынимайте вафли с помощью специальной вилки.

Вафли Домашние

Почему домашние? Потому что такие вафли делали наши бабушки в перерывах между домашними делами. Легкий и освященный временем рецепт.

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **6 x 10** или **4 x 7**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста
- Лопатка

Ингредиенты

- 1кг муки
- 1 ст. л. сахарной глазури
- 50г свежих дрожжей
- 500г маргарина или масла
- 6 яиц
- 1 чашка теплой воды или молока
- 1 щепотка соли
- Сахарная пудра по вкусу (от 500 до 700 граммов)

Приготовление

Насыпьте муку в чашу. Сделайте лунку и насыпьте в нее дрожжевой порошок и сахарную пудру. Затем налейте теплой воды, смешайте и оставьте минут на 15. Разбейте яйца и замесите их в тесто вместе с маргарином или размягченным, но не растопленным маслом. Добавьте соли.

Все вместе тщательно замесите, накройте и оставьте подниматься, пока тесто не увеличится в объеме примерно вдвое (на это уйдет час-полтора). Под конец добавьте сахарную глазурь и начинайте выпекать в предварительно нагретой до отметки Термостат 7 вафельнице, не забывая ее переворачивать. Когда вафли подрумянятся до нужного вам состояния, вынимайте их специальной вилкой.

Вафли с фруктовой начинкой

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **Вафли с начинкой**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

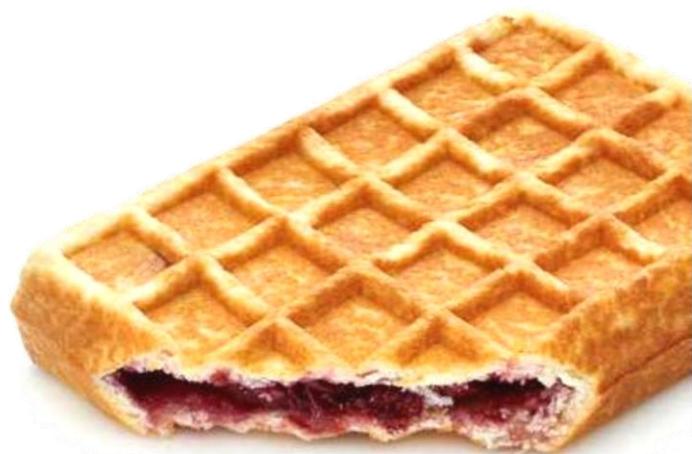
Ингредиенты

- 500г муки
- 25г дрожжей
- 2 яйца
- 2 желтка
- 0,2л молока
- 80г растопленного масла
- 100г сахара
- 0,5мл корицы
- 1 щепотка соли
- 250г фруктового компота с кусочками
- 2мл картофельного крахмала (типа Майзена)

Приготовление

Смешайте фруктовый компот с картофельным крахмалом. Нагрейте молоко, но не доводите его до кипения. Смешайте половину его с дрожжами.

Насыпьте муку в чашу, сделайте лунку и влейте в нее молоко с дрожжами, сахар, яйца, желтки и, наконец, растопленное масло. После чего добавьте оставшееся молоко, корицу и соль. Как следует все замесите (в течение 10 минут), накройте и оставьте подниматься, пока объем теста не увеличится вдвое (это займет около 2 часов). Разделите тесто на маленькие порции и раскатайте. На одну половину раскатанных лепешек положите компот и накройте ее второй половиной. Разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7 и начинайте выпекать каждую порцию минуты по четыре, переворачивая вафельницу. Вынимайте вафли специальной вилкой.



Норвежские вафли

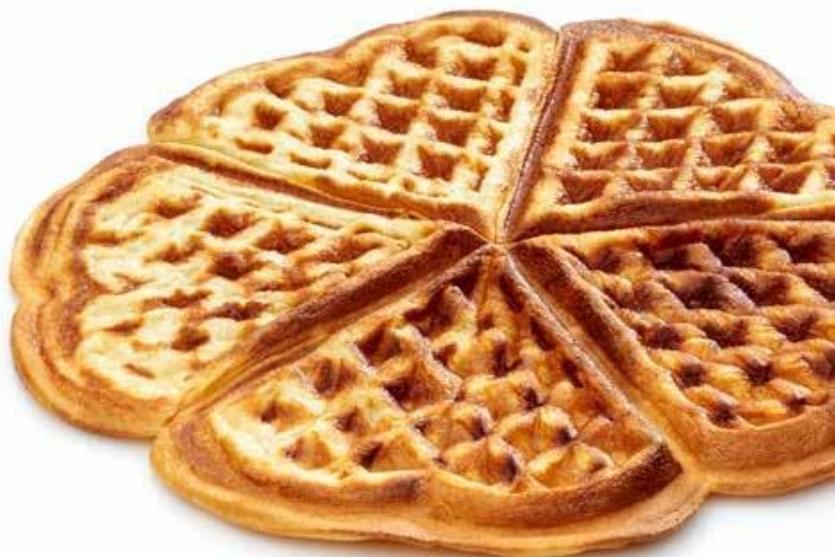
Норвежцы любят вафли, но – только в форме сердечек. Так проще делиться ими с друзьями, а кроме того, в этом так много романтики, которая согревает сердца норвежцев холодными северными зимами.

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма "**сердечки**"
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 4 яйца
- 100 или 200г сахара
- 0,5л молока
- 400г муки
- ½ ч. л. соли
- 1 ст. л. Растопленного масла



Приготовление

Последовательно смешайте ингредиенты, добавив молоко в последнюю очередь и убедившись в отсутствии комков. Разогрейте вафельницу до отметки Термостат 7, не забыв, что нужно использовать форму для сердечек. Когда форма нагреется, положите на нее большой кусок теста, чтобы покрыть сразу все сердечки. Выпекайте, время от времени переворачивая вафельницу. Поджарившиеся вафли извлекайте специальной вилкой.

Вафли Тромсе

Тромсе – это город в северной Норвегии. Вафли, подаваемые со сливками или кленовым сиропом стали там прочной семейной традицией. Поэтому, если рецептом этих вафель поделится с вами подруга из тех краев, не сомневайтесь ни секунды!

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма "**сердечки**"
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 3 яйца
- 0,4л молока
- 100г масла
- 100г сахара
- 350г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя

Приготовление

Смешайте все ингредиенты, добавив молоко в последнюю очередь. Накройте получившееся постоять часа два. Разогрейте вафельницу с формами в виде сердечек до температуры, отмеченной Термостат 7.

Когда нагреется, начните выпекать, кладя на форму большой кусок теста, так, чтобы оно покрыло всю поверхность с сердечками сразу. Не забывайте регулярно переворачивать вафельницу. Готовые вафли снимайте с формы специальной вилкой.

Хрустящие вафли

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **6 x 10**
- Вилка для вафель FriFri
- Чаша для теста

Ингредиенты

- 0,4л сливок
- 400г муки
- 0,2л "Виши" (газированная минеральная вода)
- 100г растопленного масла

Приготовление

Взбейте сливки. Смешайте муку, холодное сливочное масло и воду. Разогрейте вафельницу до температуры при отметке Термостат 7.

Выпекайте, регулярно переворачивая вафельницу. Когда вафли пропекутся до выбранной вами степени, снимайте их специальной вилкой для вафель. Готовые вафли покрывайте сливками.

Итальянский крок-месье (сэндвич с поджаренным сыром и ветчиной)

Оборудование

- Вафельница FriFri
- Форма **Крок**
- Тарелка
- Нож

Ингредиенты

- 4 ломтика хлеба
- Масло
- 125г моцареллы
- 4 ломтика пармской ветчины
- 1 помидор
- Тимьян
- Перец

Приготовление

Обрежьте корку с нарезанного хлеба и намажьте кусочки хлеб маслом. Нарезьте сыр моцарелла и помидор тонкими ломтиками. На два из четырех кусочков хлеба положите моцареллу, потом ломтики пармской ветчины, затем ломтики помидора, опять моцареллу, ветчину и помидор. Приправьте перцем и тимьяном. Накройте получившиеся бутерброды вторыми кусками хлеба, маслом вниз.

Разогрейте вафельницу при отметке Термостат 7. Поджаривайте сэндвич по 3 минуты на каждой стороне, слегка прижимая. Когда достаточно подрумянится, снимайте с формы.



*Для всех ваших веселых
моментов!*

DALCQ SA /NV
Rue de la Bruyère 7
1350 Orp-Jauche

www.frifri.ru

