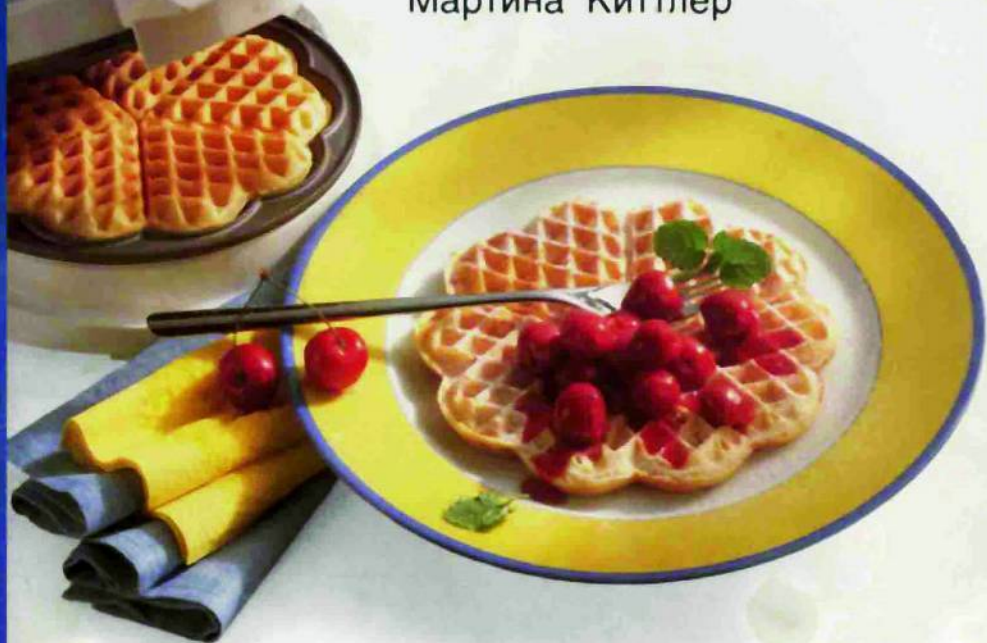
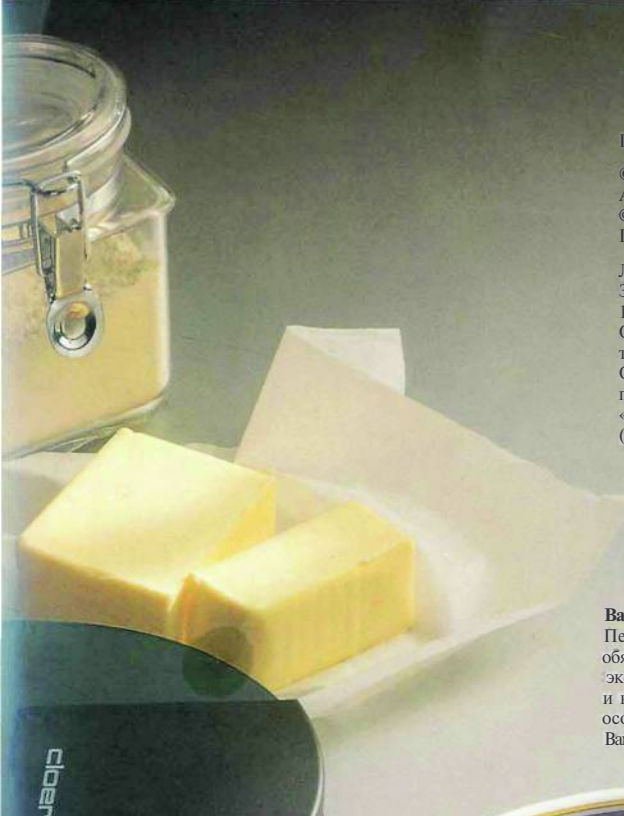


Мартина Киттлер



ВАФЛИ

несложно и вкусно



Пер. с немецкого С. Н. Кравченко

© 1996 Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München.

Alle Rechte vorbehalten.

© ЗАО «Издательский Дом Оникс», 1998.

Перевод на русский язык.

ЛР № 065803 от 9.04.98 г.

ЗАО «Издательский Дом Оникс»

107066, Москва, ул. Доброслободская, 5а

Отдел реализации:

тел. (095) 310-75-25, 255-51-02

Отпечатано в Словакии

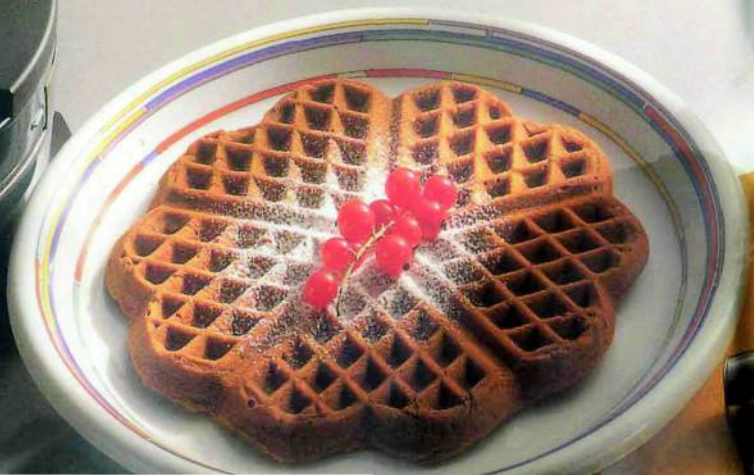
по лицензии издательства

«Gräfe und Unzer»

(Германия)

Важное указание!

Перед тем как опробовать вафельницу, обязательно изучите инструкцию по ее эксплуатации. Это поможет Вам избежать пожара и возможных несчастных случаев. Будьте особенно внимательны, если при выпечке вафель Вам помогают дети.



От души

смогут насладиться взрослые и маленькие
сластены вкусными вафлями,
приготовленными своими руками.
Хрустящие вафли, сладкие или пикантные,
всегда кстати - к завтраку, кофе или чаю,
в качестве десерта или закуски к стакану
вина. Круглые или треугольные, в форме
сердечка или напоминающие лицо клоуна,
вафли можно приготовить с помощью самых
простых домашних устройств.

Использование автоматического миксера
большого диаметра поможет Вам получить
большой объем теста. Рекомендации
по определению нужного количества теста
Вы найдете в конце книги.



ВАНИЛЬНЫЕ ВАФЛИ

Особенно вкусны теплыми, прямо из вафельницы.

Готовятся легко

На 10 вафель диаметром 18 см:

- 150 г мягкого сливочного масла
- 60 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца
- 200 г муки
- 1/2 ч. ложки порошка для выпечки теста*
- 0,25 л молока

Для вафельницы:

- растительное масло

Для посыпки:

- сахарная пудра

Время приготовления: около 1 часа

Время расстойки теста: около 20 минут

В 1 штучке примерно 1200 кДж / 290 ккал



К вафлям можно подать вишневый компот и взбитые сливки, посыпанные, по желанию, молотым миндалем.

1. Сливочное масло, нарезанное кусочками, положить в миску. Добавить сахар и ванильный сахар. Все взбить миксером в кремообразную массу (стр.18).
2. Добавить по одному яйца, каждый раз взбивая массу до кремообразного состояния (стр.18).

3. Муку смешать с разрыхлителем и, понемногу добавляя молоко, замесить тесто. Затем смешать его с яичной массой и дать постоять 20 минут (стр.18).
4. Форму для выпечки вафель разогреть до среднего уровня нагрева. Обе внутренние поверхности вафельницы смазать небольшим количеством растительного масла. На нижнюю поверхность формы положить 3—4 ст. ложки теста и закрыть вафельницу. Выпекать вафли 3—5 минут каждую, пока не подрумянится (стр. 19).
5. Перед подачей к столу посыпать вафли сахарной пудрой.

* Примечание переводчика

Порошок для выпечки теста (разрыхлитель) можно использовать готовый или заменить его таким же количеством пищевой соды.



«МРАМОРНЫЕ» ВАФЛИ

Нежные и душистые «мраморные» вафли давно известны.

Готовятся легко

На 8 вафель диаметром 18 см:

- 100 г сливочного масла
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 яйца
- 150 г муки
- 1/2 ч. ложки порошка для выпечки
- 0,3 л молока
- 50 г молотого миндаля
- 2 ст. ложки без верха какао
- 30 г шоколадной стружки

Для вафельницы:

- растительное масло

Для посыпки:

- сахарная пудра

Время приготовления: примерно 1 час

15 минут

Время расстойки теста: примерно

15 минут

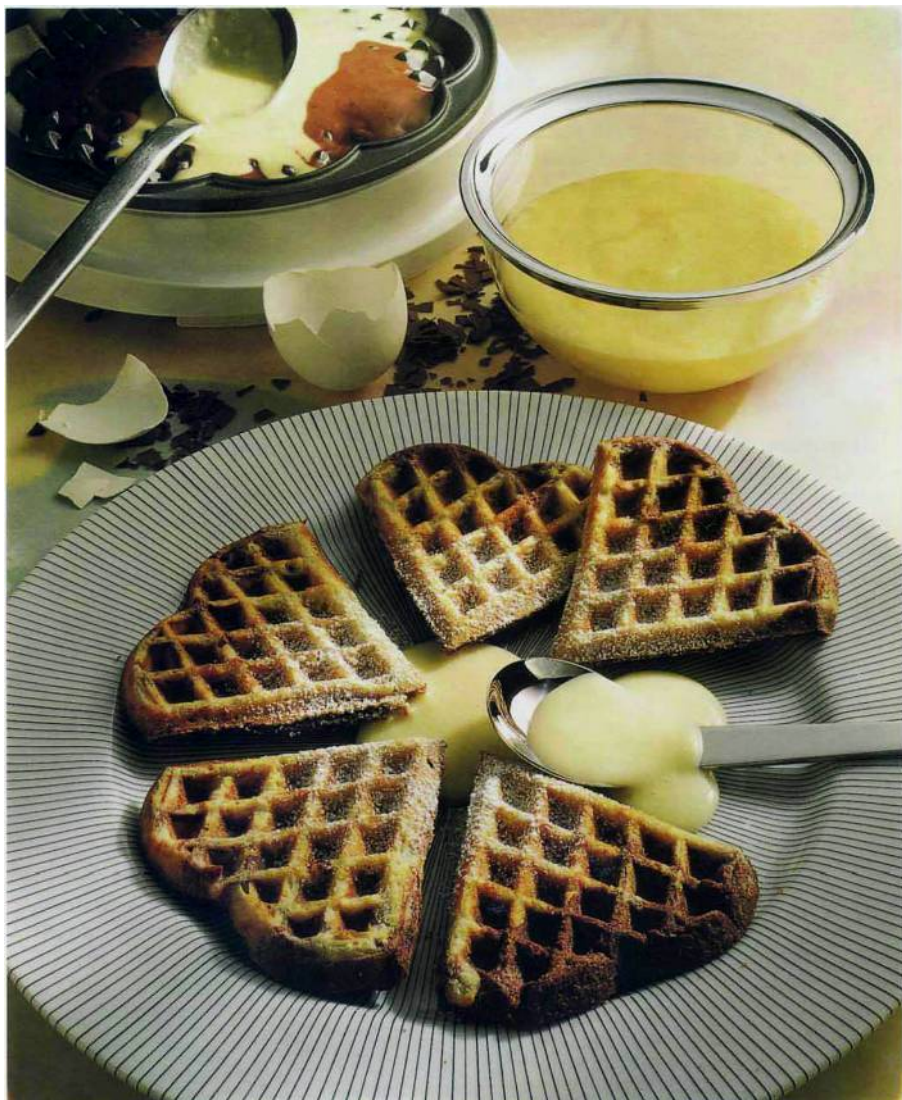
В одной штучке около 1400 кДж / 330 ккал



Эти вафли очень вкусны с абрикосово-ванильным соусом: 100 г кураги мелко нарезать, залить горячей водой так, чтобы она покрыла курагу, и оставить под крышкой на 2 часа. Из 1 пакетика порошка для ванильного пудинга (на 0,5 л молока), 40 г сахара и 0,4 л молока сварить ванильный соус, следуя инструкции на пакете. Из кураги приготовить

пюре, используя воду, в которой она замачивалась, и смешать его с ванильным соусом. Накрыть крышкой и охладить.

1. Масло вместе с сахаром и ванильным сахаром взбить в кремообразную массу (стр.18).
2. Добавить по одному яйца, каждый раз взбивая массу до кремообразного состояния (стр.18).
3. Муку смешать с порошком для выпечки теста, добавить молоко и с помощью миксера замесить тесто. Затем небольшими порциями добавить масляную смесь, каждый раз вымешивая тесто до гладкости. Выдерживать тесто около 15 минут (стр. 18).
4. Готовое тесто разделить на 2 части. Одну часть смешать с молотым миндалем, другую — с какао и шоколадной стружкой.
5. Вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева. Обе поверхности формы для выпечки смазать растительным маслом. На нижнюю поверхность вафельницы положить по 2 ст. ложки светлого и темного теста и перемешать его ложкой. Выпекать вафли 3-5 минут каждую, пока не подрумянятся (стр. 19). Подать вафли к столу, посыпав их сахарной пудрой.



ЛИМОННЫЕ РОЖКИ

Хрустящую выпечку лучше всего хранить в жестяных коробках.

Любимое блюдо

На 45 лепешек диаметром 16 см, испеченных в автомате для выпечки рожков

Для теста:

- 2 лимона
- 150 г мягкого сливочного масла
- 200 г сахара
- 2 яйца
- 250 г муки
- 1 ч. ложка без верха порошка для выпечки теста

Для фруктового салата:

- 500 г фруктов (например, киви, клубника, апельсины, физалис и виноград)
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- 2 ст. ложки сока лимона

Для автомата, выпекающего рожки:

- расплавленное топленое или растительное масло

Для украшения:

- лимонная мелисса

Время приготовления: 2 часа 15 минут

Время растойки теста: около 30 минут

В 1 порции около 240 кДж / 57 ккал



Если у Вас нет автомата для выпечки рожков, можете испечь из этого теста вафли. В этом случае из указанного количества теста получится 10—12 лимонных вафель, поскольку расход теста для вафельницы больше.

1. Лимоны вымыть, обсушить. На мелкой терке натереть верхний слой цедры. Из 1 лимона отжать сок.
2. Сливочное масло взбить вместе с сахаром в густую пену (стр. 18). Продолжая взбивать, добавить яйца и цедру лимона.
3. Муку смешать с порошком для выпечки теста. В яичную массу постепенно добавить немного сока лимона и 0,25 л чуть теплой воды. Затем добавить муку и замесить тесто. Накрыть его и дать постоять 25—30 минут (стр. 18).
4. Фрукты вымыть, очистить. Киви нарезать ломтиками, апельсин разделить на дольки и удалить с них пленку. Ягоды клубники разрезать на 4 части, виноград — на половинки и вынуть из них косточки. Ягоды физалиса извлечь из оболочек. Сахарную пудру смешать с соком лимона. Приготовленные фрукты перемешать с сахарной смесью.
5. Автомат для выпечки рожков разогреть и смазать тонким слоем жира. 1 ч. ложку теста поместить в автомат, поверхность теста разровнять. Выпекать каждую лепешку около 2 минут, пока не подрумянится (стр. 19). Готовую лепешку еще горячей аккуратно свернуть в рожок с помощью салфетки. Подать к столу с фруктами, украсив лимонной мелиссой.



КОФЕЙНЫЕ ВАФЛИ С КРЕМОМ «АМАРЕТТО»

Ароматный десерт, чудесное дополнение к послеобеденному кофе.

Для гостей • Эксклюзивное блюдо

На 8 вафель диаметром 18 см

Для теста:

- 0,15 л молока
- 30 г растворимого кофе
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г мягкого сливочного масла
- 75 г сахара
- 3 яйца
- 150 г муки
- порошок для выпечки теста — на кончике ножа

Для крема «Амаретто»:

- 0,25 л сливок
- 1 пакетик ванильного сахара
- 50 г миндального печенья «Амаретти»
- 1 ст. ложка миндального ликера «Амаретто»

Для вафельницы:

- растительное масло

Для посыпки:

- сахарная пудра

Время приготовления: примерно 1 час

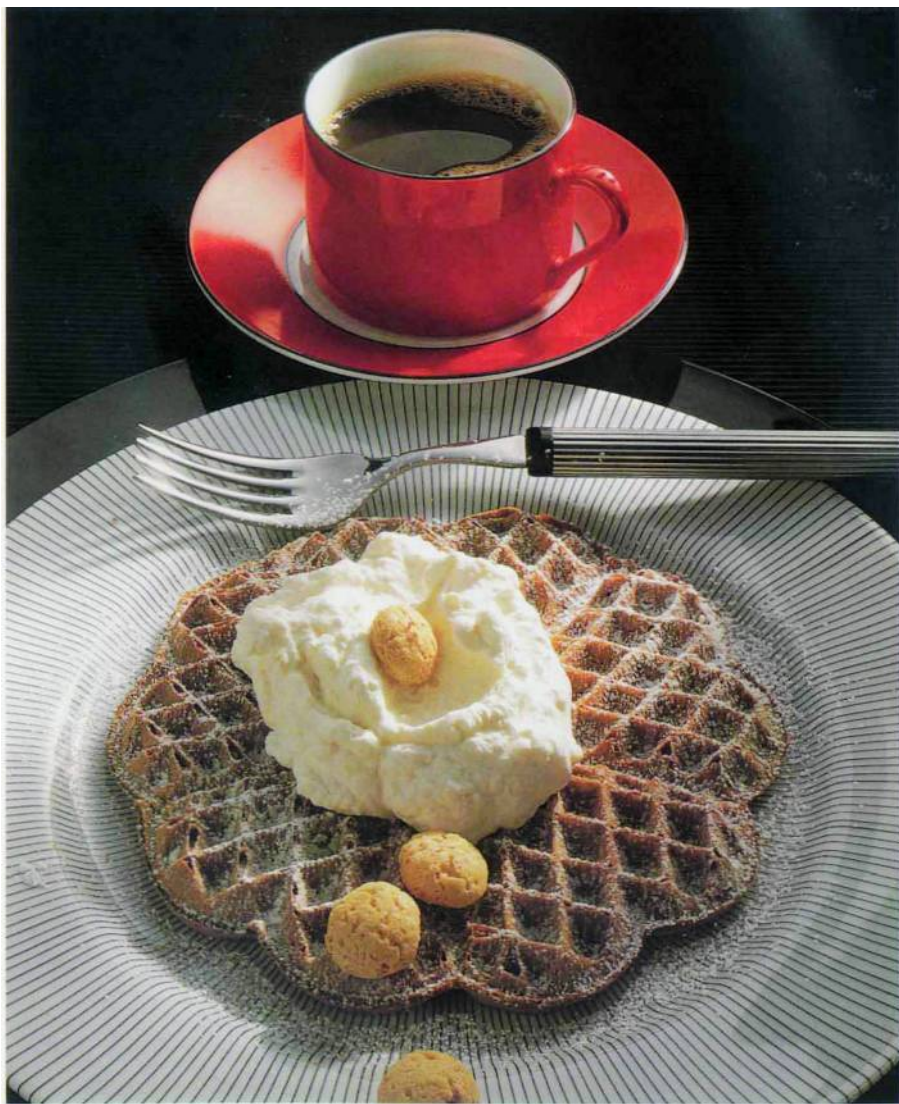
15 минут

Время расстойки теста: около 20 минут

В 1 штучке около 1600 кДж / 380 ккал

1. Молоко налить в кастрюлю, добавить кофе и ванильный сахар. Вскипятить на слабом огне и варить, помешивая, 2—3 минуты. Снять с огня и охладить.

2. Масло и сахар положить в миску и с помощью миксера взбить в кремообразную массу. По одному добавляя яйца, продолжая взбивать (стр. 18).
3. Муку смешать с порошком для выпечки теста, добавить в яичную массу и аккуратно перемешать (стр. 18).
4. В заключение влить в тесто небольшими порциями молочную смесь, взбивая тесто миксером до образования эластичной однородной массы. Накрывать тесто и выдержать его около 20 минут (стр. 18).
5. Вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева. Внутренние поверхности вафельницы смазать растительным маслом. На нижней поверхности равномерно распределить 3–4 ст. ложки теста. Вафельницу закрыть. Выпекать вафли 3–5 минут каждую (стр. 19).
6. Сливки взбить в кремообразную массу, тонкой струйкой подсыпая ванильный сахар. Миндальное печенье раздробить с помощью скалки для теста. Положить кусочки печенья в крем, добавить ликер. Все аккуратно перемешать. Вафли посыпать сахарной пудрой и подать к столу со взбитыми сливками.



БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Сладкая мечта каждого ребенка.

Недорого

На 10 вафель диаметром 18 см:

- 50 г мягкого сливочного масла
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца
- 200 г муки
- 50 г молотого миндаля
- 1/2 ч. ложки порошка для выпечки теста
- 2 ст. ложки сметаны
- 50 г газированной минеральной воды
- 2 банана (около 300 г)
- 2 ст. ложки сока лимона
- 100 г слабо-горького шоколада
- 0,2 л сливок

Для вафельницы:

- растительное масло

Для украшения:

- несколько пластинок миндаля

Время приготовления: примерно 1 час

15 минут

Время расстойки теста: около 20 минут

В 1 штучке 1500 кДж/360 ккал

1. Масло, сахар и ванильный сахар положить в миску, взбить миксером до образования кремообразной массы.
2. Продолжая взбивать, добавить яйца (стр. 18).
3. Муку смешать с миндалем и порошком для выпечки теста. Добавить

сметану, минеральную воду и замесить тесто. Аккуратно перемешать его с яичной массой. Дать тесту постоять 20 минут (стр. 18).

4. Бананы очистить, нарезать на крупные куски, полить их соком лимона, а затем приготовить из них пюре. Аккуратно смешать пюре с тестом.
5. Вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева. Обе поверхности для выпечки смазать тонким слоем растительного масла. На нижней поверхности равномерно распределить 3–4 ст. ложки теста. Вафельницу закрыть. Выпекать вафли по 3–5 минут, пока они не подрумянятся.
6. Шоколад мелко раскрошить. Сливки влить в кастрюлю. Добавить измельченный шоколад и варить на слабом огне, помешивая, до полного растворения шоколада.
7. Подать вафли к столу с соусом. Украсить пластинками миндаля и кружочками бананов.



ВАФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

Эта сладкая поэма сложена из нескольких слоев вафель, причем быстро и без проблем.

Для приема гостей

На 2 торта из 4 вафель диаметром 18 см каждый (10 порций)

Для теста:

- 130 г мягкого сливочного масла
- 100 г сахара
- 4 яйца
- 230 г муки
- 40 г пищевого крахмала
- 2 1/2 апельсина

Для начинки:

- 150 г черники (свежей или замороженной)
- 75 г сахара
- 375 г творога (постного)
- 0,375 л сливок
- 1 1/2 пакетика загустителя для сливок (около 15 г)

Для вафельницы:

- топленое масло

Для посыпки:

- сахарная пудра

*Время приготовления: примерно 1 час
30 минут*

Время расстойки теста: около 1 часа

В 1 порции 2100 кДж/500 ккал

1. Сливочное масло взбить с сахаром в кремообразную массу. Добавить по одному яйца, продолжая взбивать. Муку смешать с крахмалом, добавить к яичной смеси и аккуратно перемешать (стр. 18).

2. 1 апельсин вымыть горячей водой и обсушить салфеткой, на мелкой терке натереть тонкий слой цедры. Затем из апельсинов отжать сок. Сок и цедру смешать с яичной массой. Выдерживать тесто около 30 минут.
3. Вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева. Кисточкой смазать обе поверхности формы для выпечки тонким слоем расплавленного топленого масла. Вылить на нижнюю поверхность 3 ст. ложки теста, вафельницу закрыть. Выпекать каждую из 8 вафель 3–5 минут (стр. 19).
4. Чернику перебрать, вымыть и обсушить на сите. 2 ст. ложки черники отложить, остальные ягоды посыпать сахаром и дать постоять примерно 30 минут, затем размять их и протереть через сито.
5. Творог тщательно перемешать с ягодным пюре. Сливки вместе с загустителем взбить в кремообразную массу, а затем перемешать ее с творожно-ягодной массой. Четвертую часть крема отложить. Остальной крем распределить по поверхности 6 вафель, воспользовавшись кулинарным шприцем с насадкой в виде звездочки. По три вафли с кремом положить друг на друга, сверху накрыть четвертой, без крема. С помощью кулинарного шприца украсить каждый торт розеткой из оставшегося крема, сверху уложить ягоды. Посыпать сахарной пудрой.



ОРЕХОВЫЕ ВАФЛИ С КРОКАНТОМ

Нежный десерт или сладкое удовольствие к послеобеденному кофе в зимний день.

Оригинально

На 10 вафель диаметром 18 см:

- 100 г грецких орехов
- 100 г мягкого сливочного масла
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яйца
- 4 ст. ложки коричневого рома (можно заменить яблочным соком)
- тертая цедра 1/2 апельсина
- 200 г муки
- порошок для выпечки теста — на кончике ножа
- 0,25 л сливок
- 50 г орехового кроканта
- 1 щепотка соли
- 300 г мандаринового мороженого (готового)

Для вафельницы:

- растительное масло

Для посыпки:

- сахарная пудра и ореховый крокант

Время приготовления: примерно 1 час

30 минут

Время расстойки теста: около 20 минут

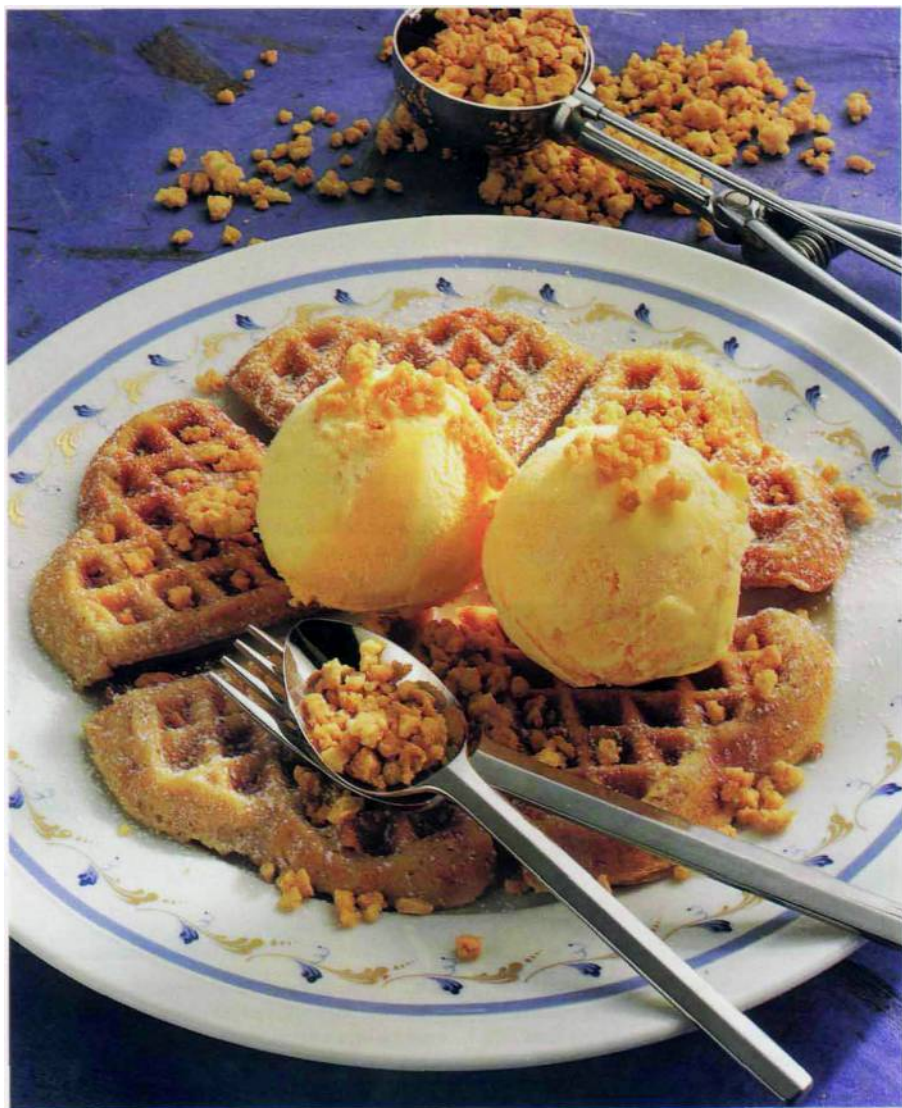
В 1 штучке около 2000 кДж / 480 ккал

1. Грецкие орехи размолоть в мельнице для миндаля, затем слегка обжарить в сковородке без жира. Снять с огня и охладить.

2. Сливочное масло взбить вместе с сахаром и ванильным сахаром в кремообразную массу. Желтки яиц отделить от белков. Желтки добавить во взбитое масло и, продолжая взбивать, смешать с ромом и цедрой апельсина.
3. Муку смешать с порошком для выпечки теста и орехами. Понемногу добавляя сливки, замесить тесто. Высыпать ореховый крокант и перемешать. Дать постоять тесту 20 минут.
4. Перед началом выпечки яичные белки слегка подсолить и взбить в густую пену, затем аккуратно перемешать их с тестом, лучше деревянной ложкой.
5. Вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева. Обе внутренние поверхности вафельницы смазать с помощью кисточки тонким слоем растительного масла. На нижнюю поверхность формы налить 3 ст. ложки теста и закрыть вафельницу. Выпекать каждую вафлю 3-5 минут, пока не подрумянится (стр. 19).
6. Подавать вафли горячими, положив сверху шарик мороженого и посыпав сахарной пудрой и крокантом.

* Примечание переводчика

Крокант — мелкорубленые орехи или овсяные хлопья, обжаренные с сахаром и сливочным маслом, иногда с добавлением какао или мармелада.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА



1 Сливочное масло комнатной температуры нарезать кусочками, положить в миску, добавить сахар. Миксером взбить в кремообразную массу.



3 Муку смешать, если нужно, с порошком для выпечки теста или крахмалом. Аккуратно перемешать все с яичной массой, добавляя небольшими порциями молоко, сок или воду и вымешивая каждый раз тесто до гладкости.



2 Продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Затем добавить соль и приправы: цедру лимона, молотую корицу или карри — и тщательно перемешать.



4 Тесто накрыть и выдержать при комнатной температуре 30 минут для того, чтобы мука пропиталась яичным белком и тесто получилось более эластичным, а вафли более воздушными.

ВЫПЕЧКА ВАФЕЛЬ



1 Закрытую вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева в течение примерно 10 минут.



3 Вафельницу сразу закрыть крышкой и ручки соединить, чтобы тесто равномерно распределилось в форме и пропеклось. Выпекать вафли по очереди. 3-5 минут каждую, пока не подрумянится.



2 3–4 ст. ложки теста (для вафельниц большего размера 5–6 ст. ложек) равномерно распределить по поверхности. Крупные добавки, например изюм, предварительно разложить по краю формы.



4 Как только загорится контрольная лампочка и прозвучит сигнал, аппарат открыть. Вафлю вынуть из формы с помощью кухонной лопатки и остудить на кухонной решетке.

МОРКОВНЫЕ ВАФЛИ С ИМБИРНЫМИ ГРУШАМИ

Сочное, сладкое и легкоусваиваемое блюдо — легкий ужин.

Идеально для детей

На 4 прямоугольные вафли длиной 15 см:

- 1 свежий корень имбиря около 3 см длиной (или 1 ч. ложка имбирного порошка)
- 4 ст. ложки сока лимона
- 3 ст. ложки жидкого меда
- 500 г груш с плотной мякотью
- 100 г мягкого сливочного масла
- 75 г желтого сахара
- 3 яйца
- 2 щепотки порошка гвоздики
- 100 г нежных овсяных хлопьев
- 50 г молотых лесных орехов
- 50 г муки
- 0,125 л морковного сока
- 1 морковь (около 150 г)

Для вафельницы:

- растительное масло

*Время приготовления: примерно 1 час
45 минут*

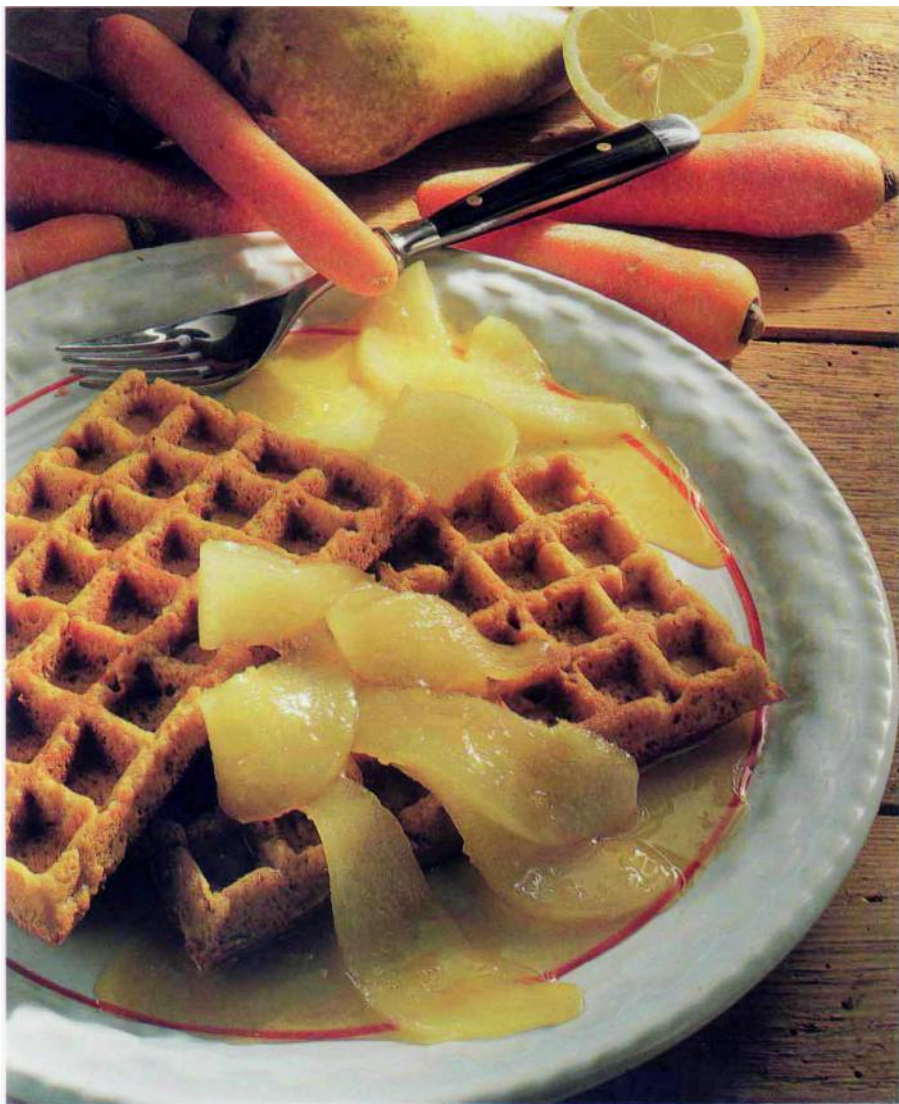
Время расстойки теста: 30 минут

В 1 штuke около 3000 кДж / 720ккал



Вы можете выпечь морковные вафли в форме плиток или сердечек. В последнем случае из этого количества теста получится около 10 вафель диаметром 18 см.

1. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Положить в кастрюлю, добавить сок лимона и мед и, помешивая, разогреть.
2. Груши вымыть, разрезать на 4 части, срезать кожицу, удалить сердцевину с семенами. Положить кусочки груш в имбирный сироп и варить на среднем огне около 3 минут, затем охладить.
3. Масло взбить с сахаром в густую пену, постепенно добавляя яйца и гвоздичный порошок. Затем всыпать овсяные хлопья, смешанные с орехами и мукой, и влить морковный сок. Хорошо перемешать. Дать постоять тесту 30 минут (стр. 18).
4. Морковь очистить, мелко натереть и добавить в готовое тесто.
5. Вафельницу разогреть до среднего уровня нагрева. Обе поверхности смазать растительным маслом. На нижнюю выложить 5 ст. ложек теста, вафельницу закрыть. Выпекать вафли по 4 — 5 минут каждую (стр. 19). Подать к столу, полив сиропом с грушами.



ШПИНАТОВЫЕ ВАФЛИ

Эти пикантные вафли можно подать в качестве закуски.

Оригинально • Требуется некоторое время

На 10 вафель диаметром 18 см:

- 125 г мягкого сливочного масла
- 4 яйца
- соль
- 250 г муки
- 0,25 л молока
- 300 г свежего или замороженного шпината
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- черный перец, свежемолотый
- мускатный орех, свеженатертый

Для вафельницы:

- растительное масло

*Время приготовления: около 1 часа
30 минут*

Время расстойки теста: около 30 минут

В одной штуке примерно 1100 кДж /
260ккал

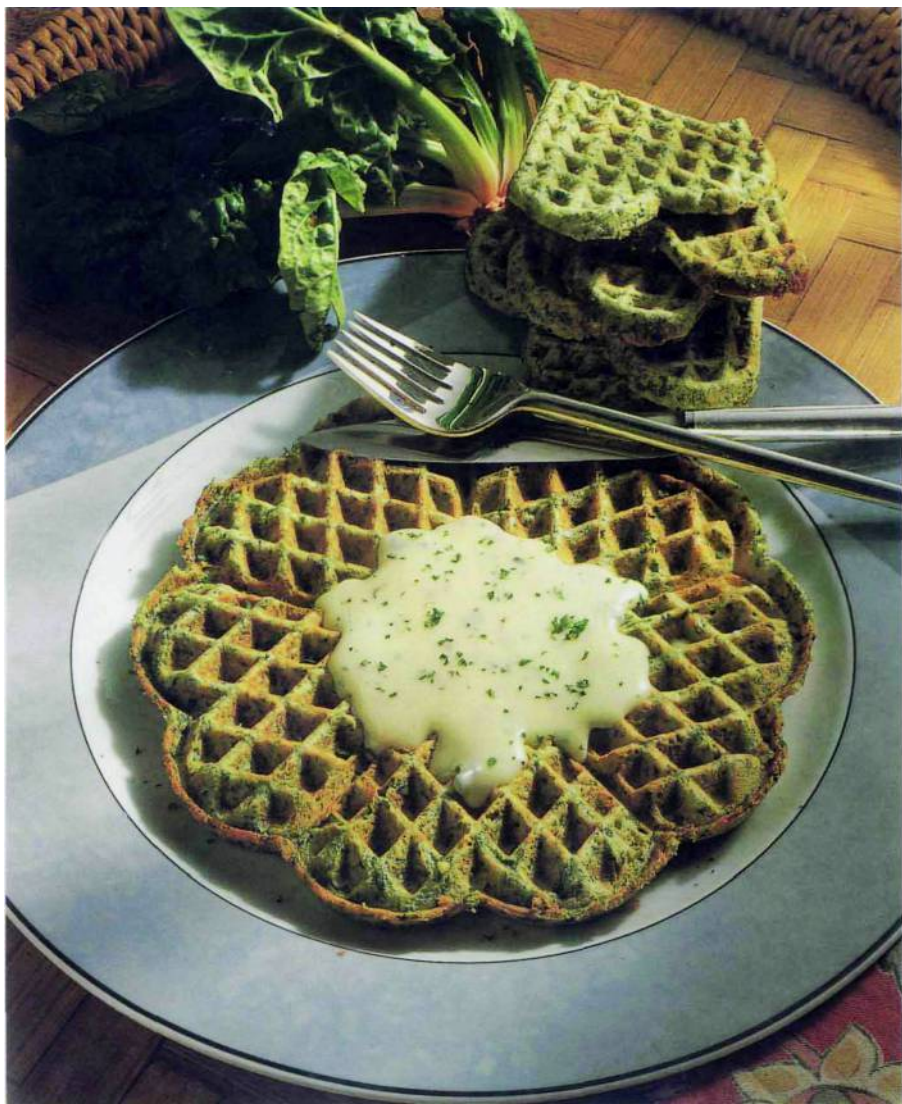


Эти вафли вкусны с кремом из сыра горгонзола: 150 г сыра положить в кастрюлю, добавить 0,25 л сливок, довести до кипения и варить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока сыр полностью не расплавится. Добавить соль, перец и сок лимона. 1 пучок петрушки вымыть, стряхнуть влагу, листья мелко порубить и смешать с соусом.

1. Масло взбить в кремообразную массу при помощи миксера. Добавить

яйца и 1/2 ч. ложки соли. Все вместе взбить (стр. 18).

2. Добавить в эту массу небольшими порциями муку, молоко и замесить эластичное тесто. Накрыть его и дать постоять 30 минут (стр. 18).
3. Шпинат перебрать, удалить грубые стебли, листья вымыть. Замороженный шпинат должен оттаять.
4. Оливковое масло разогреть в кастрюле, выложить туда шпинат, пассеровать, помешивая, 2—3 минуты. Добавить соль, перец, мускат и измельченный чеснок. Снять с огня и приготовить из полученной смеси пюре, охладить, затем отжать его порциями с помощью хлопчатобумажной салфетки. Смешать шпинат с тестом для вафель.
5. Вафельницу разогреть, установив средний уровень нагрева. Обе поверхности формы для выпечки смазать растительным маслом. На нижнюю поверхность выложить 3 — 4 ст. ложки теста и закрыть вафельницу. Выпекать вафли по 3 — 5 минут каждую (стр. 19).



ВАФЛИ С СЫРОМ ИЛИ С БЕКОНОМ

Оригинальная хрустящая выпечка — прекрасное дополнение к бокалу вина или аперитива.

Для угощения • Недорого

На 8 вафель диаметром 18 см:

Для теста:

- 150 г мягкого сливочного масла
- 4 яйца
- соль
- черный перец, свежемолотый
- 250 г муки
- 0,25 л молока

Для сырных вафель:

- несколько капель острой перечной приправы Табаско
- по 50 г сыра аппенцеллер и эмменталер

Для вафель с беконом:

- 1 луковица
- 1 ст. ложка растительного масла
- 100 г бекона
- 1 пучок листовой петрушки

Для вафельницы:

- шкурка от бекона

Для посыпки:

- порошок сладкой паприки

Для гарнира:

- 250 г свежего творога с зеленью

*Время приготовления: примерно 1 час
30 минут*

Время расстойки теста: около 30 мин

В 1 порции сырных вафель 1700 кДж / 400 ккал

В 1 порции вафель с беконом

2300 кДж / 550 ккал

1. Сливочное масло взбить в кремообразную массу. Добавить яйца, 1 ч. ложку соли и черный перец. Все взбить, затем осторожно смешать с мукой и с молоком. Готовое тесто для вафель накрыть и дать постоять минут 30 (стр. 18).
2. Для сырных вафель в половину теста добавить острую перечную приправу. С сыра снять оболочку и мелко его натереть, затем перемешать с тестом.
3. Для приготовления вафель с беконом лук очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Бекон без шкурки мелко нарезать и добавить в сковороду. Пожарить все вместе на слабом огне в течение 5 минут, дать остыть.
4. Петрушку вымыть, влагу стряхнуть, листья мелко порубить, смешать с беконом, а затем с тестом для вафель, добавить пряности по вкусу.
5. Вафельницу нагреть, установив средний уровень разогрева. Обе поверхности формы для выпечки хорошо протереть шкуркой от сала. На нижнюю поверхность выложить 4 ст. ложки теста и вафельницу закрыть. Выпекать вафли по 4 — 6 минут каждую (стр. 19).
6. Посыпать вафли порошком сладкой паприки и подать с творогом.



ЧЕЧЕВИЧНЫЕ ВАФЛИ

Оригинальная выпечка для любителей индийской кухни, очень вкусна с соусом чатни из манго.

Острое блюдо

На 6 вафель диаметром 18 см:

- 100 г коричневой чечевицы
- 100 г мягкого сливочного масла
- 2 яйца
- соль
- 2 ч. ложки с верхом тмина, свежемолотого
- немного кайенского перца
- 100 г мелкого пшеничного шрота
- 50 г пшеничной муки высшего сорта
- 1/2 ч. ложки порошка для выпечки теста
- 150 г йогурта из цельного молока
- 0,125 л молока

Для вафельницы:

- растительное масло

К вафлям:

- соус чатни из манго (готовый)

Для украшения:

- немного свежей зелени киндзы (можно заменить петрушкой)

Время приготовления: примерно 1 час

15 минут

Время расстойки теста: около 30 минут

В 1 штучке около 1500 кДж / 360 ккал



Пикантные чечевичные вафли особенно вкусны к блюдам из мяса или овощей с карри.

1. Вымытую чечевицу залить 0,375 л воды и довести до кипения. Варить на среднем огне около 30 минут.
2. Тем временем топленое масло взбить миксером в кремообразную массу. Добавить яйца, 1 ч. ложку соли, тмин и 1 щепотку кайенского перца (стр. 18). Все взбить.
3. Оба сорта муки смешать с разрыхлителем, затем — с яичной массой. Добавить йогурт и молоко, перемешать. Тесто накрыть и дать ему постоять около 30 минут (стр. 18).
4. Готовую чечевицу откинуть на сито и дать ей хорошо обсохнуть, затем смешать с тестом для вафель. Добавить пряности.
5. Вафельницу нагреть, установив средний уровень нагрева. Внутренние поверхности формы для выпечки смазать тонким слоем растительного масла. На нижнюю часть формы выложить 3–4 ст. ложки теста и выпекать вафли по 4–6 минут каждую (стр. 19).
6. Вафли подать к столу с соусом чатни из манго, украсив зеленью киндзы.



ПИЦЦА ИЗ ВАФЕЛЬ

С пикантным томатным соусом и зеленым салатом—это настоящий обед.

Идеально для детей

На 4 больших вафли размером 18х15 см:

- 125 г мягкого сливочного масла
- 4 яйца
- соль
- 150 г мелкого ржаного шрота
- 50 г пшеничной муки высшего сорта
- 1/2 ч. ложки порошка для выпечки теста
- 0,25 л молока
- 1 небольшой стручок красного сладкого перца
- 100 г вареной ветчины (нарезанной)
- 50 г салями (нарезанной)
- 50 г черных маслин
- 50 г сыра пармезан, свеженатертого
- черный перец, свежемолотый
- 2 ч. ложки сушеного орегано

Для вафельницы:

- растительное масло

Для посыпки:

- свеженатертый сыр пармезан

*Время приготовления: около 1 часа
30 минут*

Время расстойки теста: около 30 минут

В 1 штучке примерно 3200 кДж / 770 ккал



Эти вафли очень вкусны с томатным соусом: 1 луковицу нарезать кубиками, 1 зубчик чеснока пропустить через чесночницу и пассеровать все в оливковом

масле до прозрачности. Добавить 800 г томатов для пиццы (из банки) и сварить густой соус. Положить соль, черный перец и перечную приправу.

1. Масло взбить миксером в кремообразную массу. Добавить яйца и щепотку соли. Все взбить. Оба сорта муки смешать с разрыхлителем и небольшими порциями добавить вперемежку с молоком к взбитой смеси. Тесто накрыть и оставить для расстойки на 30 минут (стр.18).
2. Стручки сладкого перца разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами и перегородки. Одну половинку нарезать сначала тонкой соломкой, а ее, в свою очередь, — очень мелкими кубиками. Ветчину и салями нарезать таким же образом. Из маслин удалить косточки, мякоть мелко порубить.
3. Кубики сладкого перца, ветчины и салями, а также масло и сыр смешать с тестом для вафель. Добавить соль, перец и орегано.
4. Вафельницу разогреть. Внутренние поверхности формы для выпечки смазать тонким слоем растительного масла. На нижнюю часть формы выложить 5—6 ст. ложек теста, поверхность разровнять. Вафельницу закрыть. Выпекать вафли по 4—5 минут каждую до золотисто-коричневого цвета (стр. 19). Перед подачей к столу посыпать тертым сыром.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С СОУСОМ-ДИП

Сочные вафли с пряным соусом-дип — закуска или легкий ужин.

Оригинально • Недорого

На 10 вафель диаметром 18 см:

- 120 г кунжутного семени
- 2 крупные рассыпчатые картофелины (около 500 г)
- соль
- 40 г сливочного масла
- 70 г муки
- 30 г раскрошенной булочки
- 2 ст. ложки сметаны
- 2 яйца
- черный перец, свежемолотый
- 2 ст. ложки порошка карри
- 0,25 л газированной минеральной воды
- 400 г домашнего творога
- 2 ст. ложки сока лимона
- 4 весенние луковичы

Для вафельницы:

- растительное масло

Время приготовления: примерно 1 час

45 минут

Время расстойки теста: около 30 минут

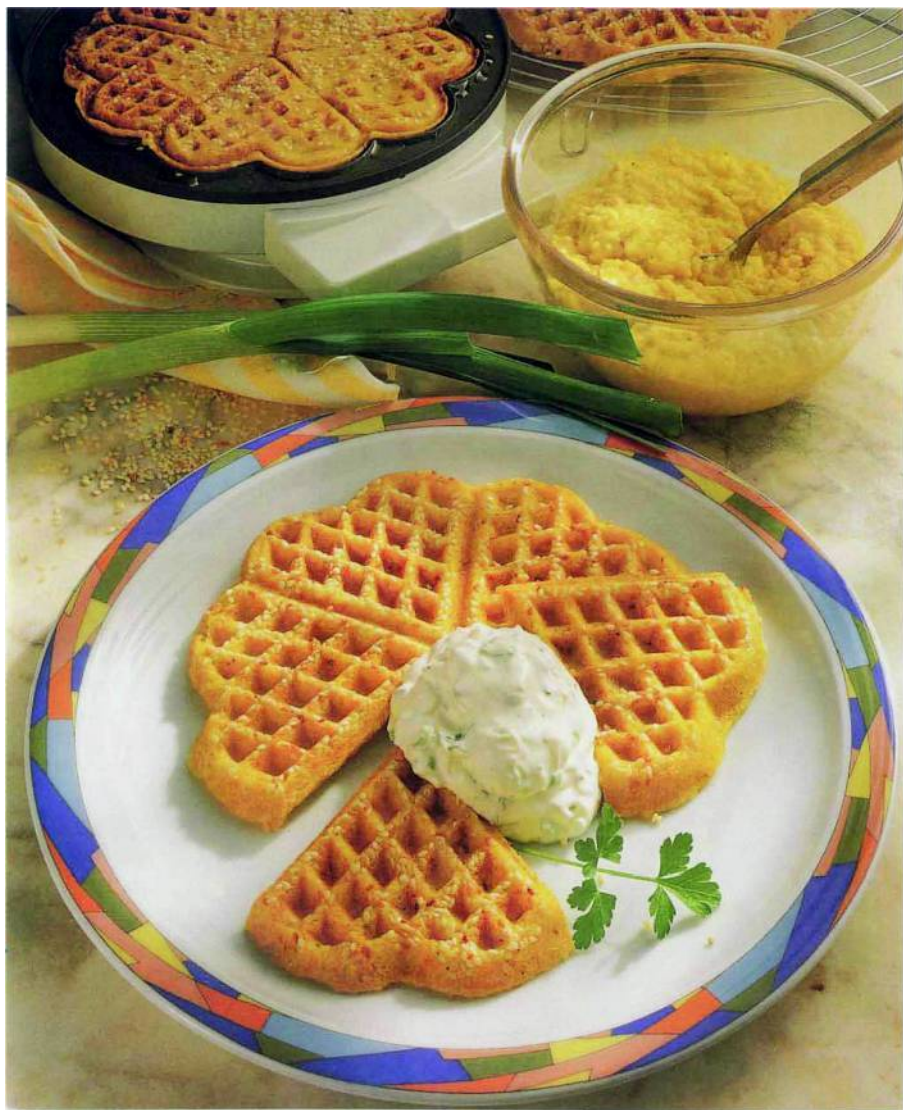
В 1 штучке около 1300 кДж / 310 ккал

1. Семена кунжута слегка обжарить на сухой сковородке. Снять с плиты и охладить.
2. Картофель вымыть и отварить в подсоленной воде. Воду слить, дать лишней влаге испариться, картофель очистить и еще горячим размять картофельным прессом.

3. Сразу же смешать картофель со сливочным маслом, добавить в пюре раскрошенную булочку, половину семян кунжута, сметану и яйца. Замесить тесто. Добавить соль, перец, карри и минеральную воду. Тщательно перемешать. Оставить тесто для расстойки на 30 минут (стр. 18).
4. Для приготовления соуса-дип творог перемешать с соком лимона, посолить и поперчить. Весенние луковичы очистить, вымыть и, нарезав очень тонкими колечками, смешать их с творожной массой.
5. Вафельницу разогреть, обе поверхности формы для выпечки смазать тонким слоем растительного масла. Дно посыпать семенами кунжута, сверху выложить 3 ст. ложки теста, разровнять его. Вафельницу закрыть. Выпекать вафли по 4-6 минут каждой до золотисто-коричневого цвета (стр. 19).
6. Подать вафли к столу с соусом-дип из творога и весеннего лука.

*** Примечание переводчика**

Соусы-дип — густые соусы, используемые для обмакивания в них кусочков выпечки, мяса, рыбы, овощей и т.д. (европейская кухня).



ВАФЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЗЕРНА

Очень вкусны с зеленым салатом.

Здоровое питание

На 8 вафель диаметром 18 см:

- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 небольшой кабачок цуккини (около 100 г)
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 150 г мелко размолотого зеленого зерна пшеницы
- 30 г мелкого пшеничного шрота
- соль
- черный перец, свежемолотый
- 1 ч. ложка порошка сладкой паприки
- 1 ч. ложка сушеного орегано
- 0,5 л пахты
- 2 яйца
- 50 г мягкого сливочного масла
- 50 г панировочных сухарей

Для вафельницы:

- оливковое масло

Время приготовления: примерно 1 час

15 минут

Время расстойки теста: около 10 минут

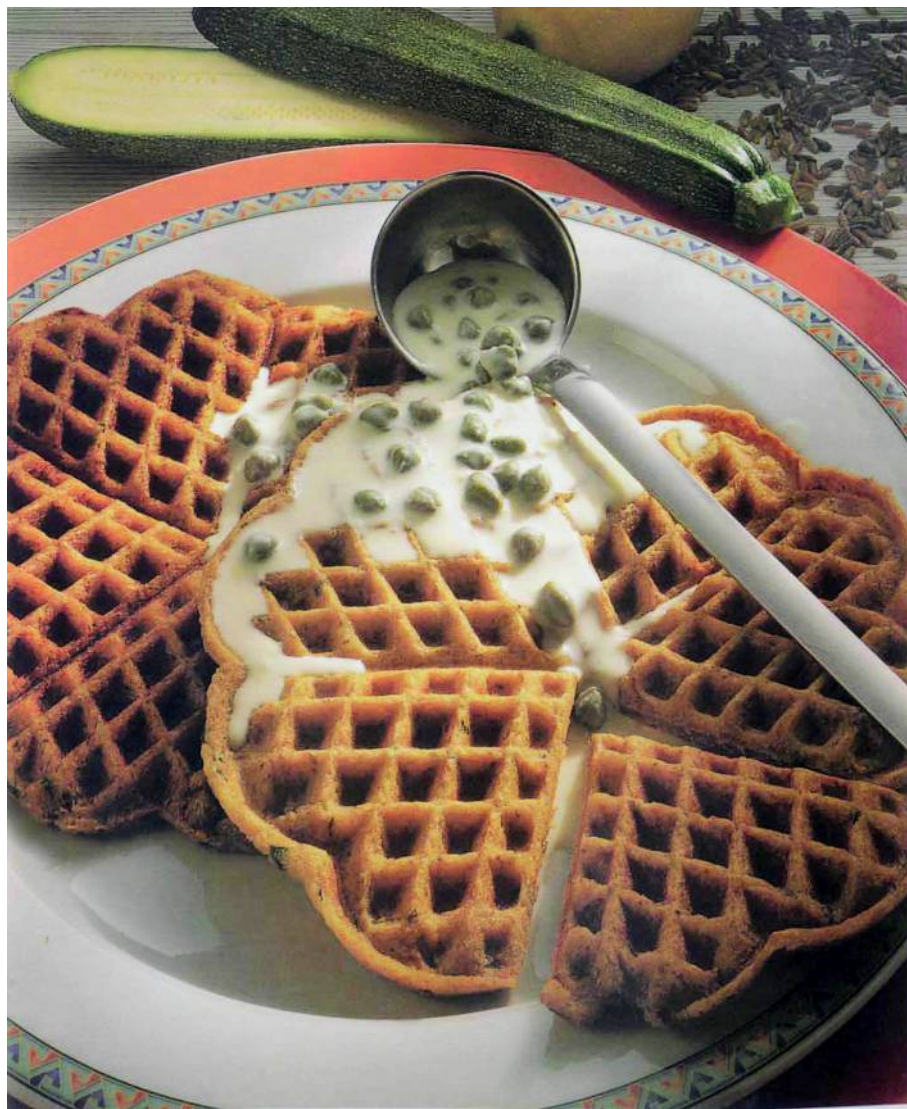
В 1 штучке около 990 кДж / 240 ккал



К этим вафлям советуем приготовить соус из сливок с лимоном и каперсами: 0,3 л сливок сварить на среднем огне до загустения. Добавить натертую цедру одного лимона и 2 ч. ложки сока лимона, а также соль, перец и 1 ст. ложку

жидкости из банки с каперсами. Все хорошо перемешать.

1. Луковицу и зубчик чеснока очистить, мелко нарезать. Цуккини вымыть, очистить и мелко нарезать.
2. Оливковое масло разогреть в сковороде, добавить лук, чеснок и цуккини, обжарить до светло-коричневого оттенка. Высыпать оба сорта муки и, перемешивая, тушить в течение 3 минут. Добавить соль, перец, паприку и орегано. Влить пахту и 0,125 л воды. Постоянно перемешивая, довести эту смесь до кипения, отключить нагрев и выдержать смесь на плите под крышкой около 10 минут.
3. Яичные желтки отделить от белков. Масло взбить миксером, добавить, продолжая взбивать, яичные желтки, затем перемешать эту массу с мучной смесью, добавить пряности. Яичные белки взбить в густую пену и аккуратно, лучше деревянной ложкой, перемешать их с тестом.
4. Вафельницу разогреть. Обе поверхности формы для выпечки смазать с помощью кисточки тонким слоем растительного масла. На нижнюю поверхность формы выложить 3—4 ст. ложки теста. Вафельницу закрыть. Выпекать вафли по 4—6 минут каждую до золотисто-коричневого цвета (стр. 19).



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ВАФЕЛЬНИЦЫ-АВТОМАТЫ

Автомат для выпечки вафель в форме сердечек (вверху справа и внизу) выпекает классические вафли. Диаметр поверхности выпечки 18—20 см. Автомат для выпечки рожков (внизу слева) выпекает хрустящие лепешки диаметром 16 см. Большинство вафельниц имеют антипригарное покрытие, не допускающее прилипания теста к поверхности формы и позволяющее экономно расходовать жир для смазывания поверхностей.

РАСЧЕТ ОБЪЕМА ТЕСТА

Для вафельницы, выпекающей вафли в форме сердечек, с диаметром формы 8 см, нужно около 3 ст. ложек теста на каждую загрузку. Для вафельницы большего диаметра — до 6 ст. ложек теста. В последнем случае Вы получите меньшее количество вафель. Для прямоугольной вафельницы размером 18х15 см нужно 5—6 ст. ложек теста. Обратите внимание, что формы для выпечки вафель имеют разную глубину, что тоже корректирует расход теста.

ОХЛАЖДЕНИЕ ВАФЕЛЬ

Для охлаждения разложите вафли на кухонной решетке. Не складывайте горячие вафли стопкой, иначе они станут влажными и мягкими, а не хрустящими. Вафельницу следует открывать после того, как из нее перестанет выходить пар. Это означает, что вафли уже пропеклись и их легко можно снять с поверхности формы.

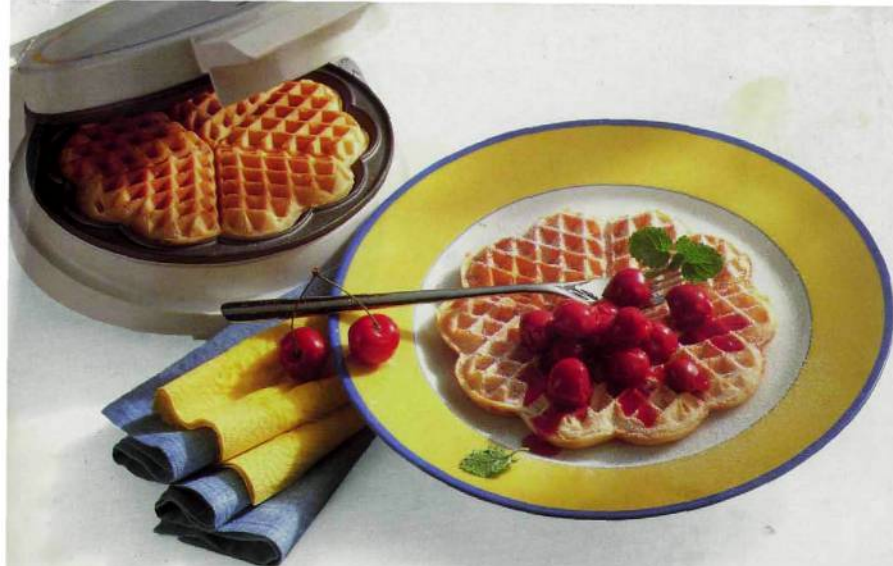
ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

После использования автоматическую вафельницу тщательно очистите. Поверхность для выпечки и корпус автомата протрите влажной салфеткой или очистите щеткой. Ни в коем случае не допускайте попадания в аппарат воды! Не используйте для очистки острых предметов — они могут повредить антипригарное покрытие.

«СКОРАЯ ПОМОЩЬ»

Если тесто получилось слишком густым, добавьте в него немного жидкости: молока, сока или воды — и перемешайте.





ВАФЛИ

сладкие и пикантные, всегда воздушные
и свежие — прямо из вафельницы:

Ванильные вафли _____	4	Морковные вафли _____	
«Мраморные» вафли _____	6	с имбирными грушами _____	20
Лимонные рожки _____	8	Шпинатовые вафли _____	22
Кофейные вафли с кремом		Вафли с сыром или	
«Амаретто» _____	10	с беконом _____	24
Банановые вафли _____		Чечевичные вафли _____	26
с шоколадным соусом _____	12	Пицца из вафель _____	28
Вафельный торт _____	14	Картофельные вафли _____	
Ореховые вафли _____		с соусом-дип _____	30
с крокантом _____	16	Вафли из зеленого зерна _____	32