GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

Поздравляем вас с покупкой кухонной техники GALAXY LINE!

Техника GALAXY LINE разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.
Вафельница со сменными формами позволит выпекать разнообразные вафли и аппетитные пончики. При всем желании раскрыть это разнообразие в одной книге невозможно, поэтому мы надеемся, что, совершенствуя свои навыки при работе с прибором, Вы будете открывать для себя новые интересные рецепты на специализированных сайтах в интернете и в дополнительной литературе!

СОДЕРЖАНИЕ

Творожные вафли 3
Бананово-апельсиновые вафли 3
Безглютеновые овощные вафли 4
Шоколадные вафли с кремом 4
Соленые вафли с начинкой 5
Пончики с белым шоколадом 5
Пончики с сыром и грибами 6
Пряные пончики с тыквой и корицей 6
Кофейные пончики 7
Пончики «Красный бархат» 7

GALAXY LINE

ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 150 мл молока или кефира
- 3 ст.л. муки
- 200 г творога

Приготовление:

Творог размягчить вилкой или протереть через сито. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сахар, творог, молоко (или кефир) с помощью миксера. Постепенно добавлять муку и продолжать взбивать до образования однородной массы. Взбить белки с щепоткой соли до образования устойчивых пиков. Ввести белки в тесто и перемешать ложкой. Вафельницу хорошо разогреть. Нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

БАНАНОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВАФЛИ

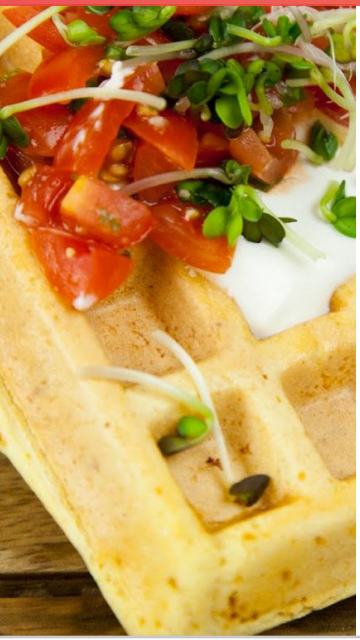
Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 100 мл сока апельсина
- 3 ст.л. муки
- 2 банана
- 1 ч.л. цедры апельсина

Приготовление:

Выдавить сок одного крупного апельсина и натереть немного апельсиновой цедры. Бананы очистить и измельчить при помощи вилки или блендера. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сахар, сок с помощью миксера. Постепенно добавлять муку и продолжать взбивать до образования однородной массы. Добавить бананы, цедру и перемешать ложкой.
Взбить белки с щепоткой соли до образования устойчивых пиков и аккуратно ввести в общую массу. Предварительно разогреть вафельницу. Нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ОВОЩНЫЕ ВАФЛИ



Ингредиенты:

- 300 г картофеля
- 100 г репчатого лука
- 35 мл рафинированного подсолнечного масла
- 35 г моркови
- 1,5 ст.л. рисовой муки
- 5 г соли
- 1 зубчик чеснока
- 1 яйцо

Приготовление:

Почистить картофель, морковь и лук. Лук порезать и измельчить при помощи блендера или натереть на терке. Морковь и картофель натереть на крупной тёрке. Соединить лук, картофель и морковь. Добавить яйцо, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, муку и соль. Смешать до однородности. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выложить тесто на поверхность и разровнять. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности.

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ С КРЕМОМ

Ингредиенты:

Для теста:

- 300 г пшеничной муки
- 150 г темного горького шоколада
- 100 г масла сливочного
- 2 яйца
- 50 г сахара
- 10 г какао
- 10 г разрыхлителя
- 5 г ванильного сахара
- ¼ ч.л. соли

Для крема:

- 250 г шоколада
- 175 мл сливок 35% жирности

Приготовление:

Шоколад и сливочное масло растопить. В миске смешать яйцо, сахар, соль, ванильный сахар, разрыхлитель теста и какао. Добавить шоколадно-масляную смесь. Добавить муку и тщательно смешать с помощью миксера. Выпекать вафли до готовности.

Крем для вафель:

Сливки довести до слабого кипения, добавить разломанный на кусочки шоколад. На медленном огне помешивать сливки до растворения шоколада. Выключить плиту, дать массе остыть, а затем убрать в холодильник на 1 час. Достать из холодильника шоколадную массу и взбить миксером в течение 3-5 минут, пока масса немного не посветлеет. Смазать одну вафлю готовым кремом и накрыть сверху второй вафлей.

СОЛЕНЫЕ ВАФЛИ С НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 200 г муки
- 2 ст.л. сметаны
- Специи, соль по вкусу

Приготовление:

Смешать все ингредиенты до однородности. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ:
Вафли с курицей
Куриное филе отварить и измельчить в чоппере или разделить на волокна, добавить куриное филе в тесто и перемешать.

Вафли с копченым лососем и луком
Добавить в тесто 110 г нарезанного копчёного лосося и измельчённый зелёный лук. Вместо лосося можно использовать вареную или соленую морскую рыбу, предварительно измельченную в блендере, или консервированный тунец.

Вафли с беконом и миндалем
Добавить в тесто 8 раскрошенных жареных ломтиков бекона, 0,5 ст. мелко порубленного миндаля и 2 ч. л. измельчённого тимьяна.

Острые вафли с сыром
Добавить в тесто 110 г измельчённого козьего сыра, зелень (петрушку, базилик, укроп), 1 ч. л. тёртой цедры лимона и 1/4 ч. л. острого перца.

Также можно использовать различные ингредиенты и подавать вафли как сэндвич.

ПОНЧИКИ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

- 90 г пшеничной муки
- Сода на кончике ножа
- 60 г сахара
- 45 мл йогурта без добавок
- 1 ч.л. сока лимона
- 1 яйцо
- 20 мл растительного масла
- ¼ ч.л. соли
- Белый шоколад для глазури
- Ягоды смородины (замороженные)
- Варенье (по вкусу)

Приготовление:

Яичный желток смешать с сахаром, добавить йогурт, растительное масло и взбить миксером. Яичный белок взбить с щепоткой соли до устойчивых пиков. Соединить половину взбитого белка с предыдущей массой. Постепенно вводить муку и перемешать до однородности. Соду погасить лимонным соком и добавить в тесто. Добавить оставшийся белок и перемешать.
Ягоды черной смородины порезать на 2-3 части, пока они замороженные, добавить в тесто и дать постоять массе 30 минут при комнатной температуре. Разогреть вафельницу, в центр каждой формы поместить тесто и выпекать до готовности.

Глазурь для пончиков
Растопить белый шоколад на водяной бане или в микроволновке с небольшим количеством молока. Готовые остывшие пончики смазать глазурью и убрать в холодильник, чтобы глазурь застыла. Достать пончики из холодильника, украсить вареньем или ягодами.

ПОНЧИКИ С СЫРОМ И ГРИБАМИ

Ингредиенты:

- 200 г шампиньонов
- 150 г твердого сыра
- 1 ст. муки
- 1 ст. молока
- 4 яйца
- 120 г сливочного масла
- Петрушка
- Соль, перец по вкусу
- 10 мл растительного масла

Приготовление:

Шампиньоны измельчить и обжарить на сливочном масле. Приправить солью и черным перцем. Сыр натереть на терке, петрушку измельчить. В сотейник налить молоко, положить 100 г сливочного масла, 1 ч.л. соли, щепотку перца. Довести до кипения, снять с огня, добавить просеянную муку и смешать до однородности. Затем добавить по одному яйцу и продолжать замешивать массу. Добавить сыр, грибы, петрушку и перемешать. Разогреть вафельницу и выпекать пончики до готовности.

ПРЯНЫЕ ПОНЧИКИ С ТЫКВОЙ И КОРИЦЕЙ

Ингредиенты:

- 200 г пшеничной муки
- 1 ч.л. корицы
- 1 ч.л. разрыхлителя
- ¼ ч.л. соли
- 1 ч.л. яблочного уксуса
- 1/8 ч.л. соды
- 2 ст.л. оливкового масла
- 100 мл молока
- 80 мл мёда
- 55 г тыквенного пюре
- Сахарная пудра и корица для украшения

Приготовление:

В отдельной миске смешать все сухие ингредиенты, а именно пшеничную муку, разрыхлитель, корицу, соль. В небольшой емкости соединить жидкие ингредиенты: молоко, тыквенное пюре, оливковое масло и мед. Все тщательно перемешать. Полученную массу соединить с мучной смесью и смешать до однородности. Соду погасить яблочным уксусом и добавить к общей массе. Разогреть вафельницу и смазать нижнюю рабочую поверхность маслом. Выпекать пончики до готовности. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой и корицей.

КОФЕЙНЫЕ ПОНЧИКИ

Ингредиенты:

- 55 г пшеничной муки
- 1/4 ч.л. разрыхлителя
- 1 ст.л. какао
- 25 мл молока
- 25 мл эспрессо
- 35-50 г тростникового сахара
- 30 г растопленного сливочного масла
- Ванилин на кончике ножа

Для кофейной глазури:

- 25 мл эспрессо с молоком
- 75 г сахарной пудры

Приготовление:

Смешать муку, разрыхлитель, какао, соль и ванилин. В другой емкости смешать молоко, растопленное сливочное масло, сахар, эспрессо. Соединить сухие и жидкие ингредиенты, чтобы получилось густое тесто. Если тесто слишком густое, то добавить 1 ст.л. молока. Выпекать пончики до готовности.
Для глазури смешать 25 мл эспрессо с молоком и сахарную пудру. Покрыть глазурью пончики и убрать в холодильник до застывания.

ПОНЧИКИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Ингредиенты:

для пончиков:

- 250 г муки
- 1 ст.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. соды
- ¼ ч.л. соли
- ¼ часть лимона
- 110 мл молока
- 150 г сахара
- 1 яйцо
- 30 г сливочного масла
- 50 г горького шоколада
- Ванилин
- 1 ст.л. красного пищевого красителя
- 10 мл растительного масла

Для глазури:

- 50 г сливочного сыра
- 30 г размягченного сливочного масла
- 2-3 ст.л. сахарной пудры
- 3 ст.л. молока

Приготовление:

Смешать муку, разрыхлитель, соду и соль. Выжать лимонный сок в молоко и оставить на 5–10 минут. В другой миске взбить сахар и яйцо. В небольшую ёмкость выложить масло и шоколад, поставить в микроволновую печь на 30 секунд и перемешать.
В яичную смесь добавить растопленное масло с шоколадом, молоко, ванилин и краситель. Перемешать до однородной консистенции. Частями всыпать мучную смесь, хорошо перемешивать после каждого добавления.
Тесто поместить в центр каждой формы и выпекать до готовности.
Тем временем смешать ингредиенты для глазури до однородной консистенции. Переложить смесь в кулинарный мешок, вынуть пончики из формы и полить их глазурью.

GALAXY LINE

GALAXY-TECS.RU