

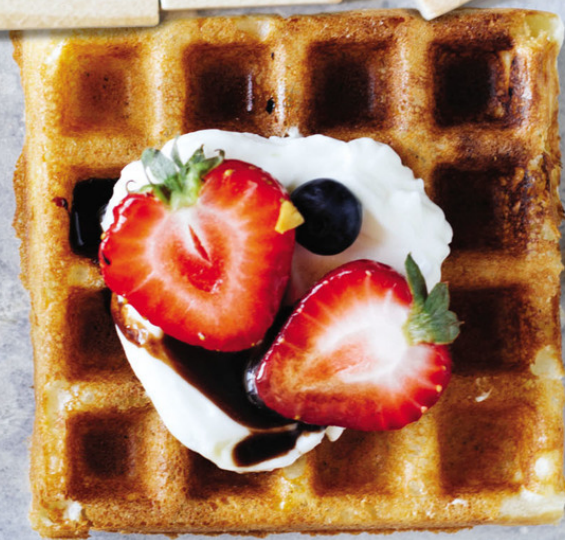
ОЛЬГА АВETИСЬЯНЦ



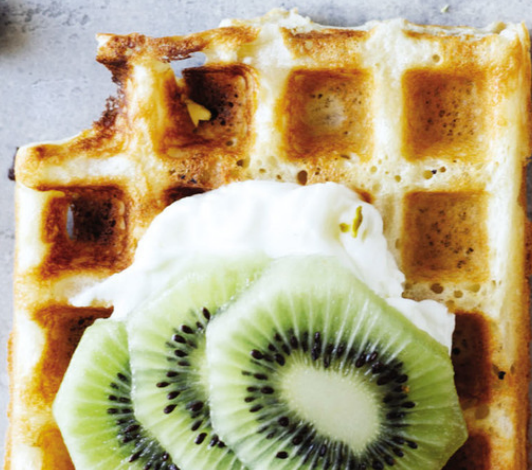
О В А Ф Л Я Х



ДЕСЕРТНЫЕ
и ЗАКУСОЧНЫЕ



от БЕЛЬГИЙСКИХ
до ГОНКОНГСКИХ



Кулинарное открытие (Эксмо)

Ольга Аветисьянц

Все о вафлях

«ЭКСМО»

2020

УДК 641.55
ББК 36.997

Аветисянц О. В.

Все о вафлях / О. В. Аветисянц — «Эксмо»,
2020 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-04-106814-1

Любите ли вы вафли так, как любит их Ольга Аветисянц? Если нет, то вы просто не умеете их готовить! После знакомства с книгой «Все о вафлях» остаться равнодушным к этой выпечке не получится не только у завятых сладкоежек, уже давно ожидающих выхода данного бестселлера, но и у приверженцев здорового питания. Специально для adeптов ЗОЖ здесь есть рецепты несладких вафель из зерновой муки с лососем, творожным сыром, авокадо и тыквой. Бельгийские, гонконгские, советские трубочки со сгущенкой... Шоколадные, банановые, миндальные, творожные... Со взбитыми сливками, ягодами и мороженым... И это далеко не полный список рецептов! «Все о вафлях» продолжает лучшие традиции первой книги Аветисянц «Готовим вместе Новый год». Пошаговые инструкции, списки доступных ингредиентов, теплый ламповый язык и великолепные фото автора убедят вас в том, что вафли – это не только изумительно вкусно, но и легко. В формате PDF A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-106814-1

© Аветисянц О. В., 2020
© Эксмо, 2020

Содержание

От автора	6
Виды вафель	9
Оборудование	12
Вафельное тесто	14
Топпинги и соусы	26
Десертные топпинги	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28



Ольга Аветисянц
Все о вафлях

© ООО «Издательство «Эксмо», 2020

От автора



Дорогой мой читатель!

Открыв эту книгу, вы, наверное, удивитесь, что она полностью посвящена вафлям. Честно признаюсь, раньше и сама не подозревала, насколько разнообразны возможности вафельницы и сколько интересного можно приготовить с ее помощью.

Все началось с покупки первой вафельницы и огромного желания творить. Она стала моей незаменимой кухонной помощницей в приготовлении завтраков и десертов. Из этой книги вы узнаете, что вафли могут быть еще и закусочными несладкими – они прекрасно подходят для обеда, их удобно брать с собой в качестве перекуса. Вафли известны во всем мире, и во многих странах есть свои традиционные рецепты, с которыми мы обязательно познакомимся.



Самые вкусные вафли – горячие. Их нужно готовить на глазах у семьи и друзей. Выпекать и тут же раздавать. С момента готовности до исчезновения вафель должны проходить считанные

секунды. Знание основ откроет вам большой простор для кулинарного творчества, так что, освоив рецепты этой книги, вы всегда сможете придумать свои.

Прежде чем приступить к выпечке самых вкусных вафель, пожалуйста, ознакомьтесь с теоретической частью. В процессе приготовления нет ничего сложного, но для получения лучшего результата необходимо знать нюансы.

Пришло время для самых вкусных и ароматных завтраков, обедов и десертов.



Виды вафель



Тонкие и хрустящие, воздушные и мягкие, сладкие и соленые – вафли могут принимать любой облик и удивлять разнообразием вкусов. Давайте сначала узнаем, какие бывают вафли и что нужно для их приготовления.

Бельгийские вафли

В самой Бельгии существует четкое разделение на брюссельские и льежские вафли. На самом деле те, что мы называем бельгийскими, – **брюссельские**. Они имеют прямоугольную форму, за счет содержания в тесте дрожжей и взбитых белков обладают невероятно нежной и пышной структурой. Подают их теплыми, присыпав сахарной пудрой, с ягодами и взбитыми сливками.

Льежские вафли имеют круглую форму и более плотную текстуру. Выпекаются из сдобного дрожжевого теста с кусочками сахара, который карамелизуется и придает вафлям хрустящую сладкую корочку. Их можно подавать как теплыми, так и холодными.

Скандинавские вафли

Они распространены в северных европейских странах и, в отличие от бельгийских, имеют более мягкую текстуру. Выпекаются в специальной вафельнице в виде сердца. Чаще всего их

подают с ягодами, джемом или сметаной, а в Норвегии к таким вафлям добавляют коричневый козий сыр «Брюност».



Американские вафли

Являются разновидностью бельгийских (брюссельских), но в то же время заметно от них отличаются. Вафли могут быть приготовлены с различными начинками, которые добавляются непосредственно в тесто. Например, с орехами, шоколадом или ягодами. Кроме того, они могут быть несладкими. Еще одна особенность приготовления – добавление в тесто разрыхлителя вместо дрожжей. Американские десертные вафли традиционно подаются к столу в горячем виде, политые кленовым сиропом.

Тонкие вафли

Любимые многими вафельные трубочки из детства или рожки для мороженого выпекаются в специальных формах для тонких вафель. После остывания вафли становятся хрупкими

и хрустящими, именно поэтому им придают желаемую форму в горячем виде. Для выпекания таких вафель подойдут как современные модели, так и советские электровафельницы.



Гонконгские вафли

Вафли, которые уверенно завоевывают популярность по всему миру. Их называют пузырьчатыми (bubble waffle) или яичными (egg waffle) за необычную форму. Тесто имеет жидкую консистенцию, что позволяет равномерно распределить его между ячеек вафельницы. Но главная особенность гонконгских вафель – многообразие вкусов. В каждую ячейку вафельницы можно положить начинку: ягоды, фрукты, конфеты, шоколад, марципан, овощи, сыр и даже мясо. Каждая ячейка не связана с соседней, а это значит, что одна только вафля может содержать в себе сразу несколько начинок. Подача бывает как сладкой – с мороженым, взбитыми сливками и конфетами, так и несладкой, сытной: в виде сэндвича с овощами, сыром, беконом или колбасой. Для приготовления нужна специальная вафельница с ячейками, найти которую не составит труда.

Оборудование

Для приготовления вафель потребуется специальное оборудование – электровафельница. Существуют еще вафельницы-сковороды, нагрев которых происходит от газовой или электрической плиты, но в использовании они не очень удобны и не всегда дают стабильный результат. Прежде всего прочтите инструкцию к своей вафельнице. Конечно, это простейшее устройство, но его особенности лучше знать заранее.

Классификация

Для выпекания каждого вида вафель существует определенный тип вафельниц. Например, в устройстве для толстых бельгийских вафель приготовить тонкие норвежские не получится.

Квадратные, прямоугольные и круглые вафельницы используются для выпекания бельгийских и американских вафель. Главное – они должны быть глубокими. Одни модели рассчитаны на выпекание двух штук, другие – на выпекание сразу четырех, что существенно экономит время. Круглые вафельницы чаще всего снабжены поворотным механизмом: это позволяет равномерно распределить тесто по поверхности.

Для гонконгских вафель на рынке тоже представлены современные модели с поворотным механизмом. Профессиональные оснащены возможностью установки нужной температуры и таймером.

Как выбрать

На мой взгляд, при выборе вафельницы стоит обратить внимание на следующие аспекты:

1. Терморегулятор.

Дает возможность изменять температурный режим, что крайне удобно для выпекания разных вафель.

2. Мощность.

Этот показатель влияет на скорость приготовления. Все мои вафельницы имеют мощность более 1000 Вт. На приготовление уходит 3–5 минут.

3. Качественное антипригарное покрытие.

Все современные вафельницы имеют защитное покрытие, которое позволяет готовой выпечке легко отходить от поверхности. Стоит обратить особое внимание на его качество. Никаких царапин, пузырьков быть не должно.

4. Индикатор нагрева.

Позволяет точно определить, что ваша вафельница готова к работе.

Уход

Вафельницу следует очищать каждый раз после выпекания. Не стоит пренебрегать процессом, который займет не более 5 минут. Для чистки хорошо подходят бумажные полотенца, влажная ткань и деревянные палочки. Перед чисткой вафельницу следует охладить. С помо-

щью сухого бумажного полотенца или влажной тряпки удалите с поверхности крошки, остатки масла. Намотайте на палочку бумажное полотенце и пройдите по ячейкам. Поверхность вафельницы должна остаться сухой и чистой.

Вафельное тесто

В основе приготовления вафельного теста лежит метод смешивания сухих и жидких ингредиентов. Его суть заключается в том, что все сухие ингредиенты в рецепте просеиваются в одну миску, а все жидкие смешиваются в другой. Затем жидкие ингредиенты вводятся к сухим и перемешиваются. Сахар относится к сухим ингредиентам, но нередко его добавляют к жидким для того, чтобы он имел возможность раствориться.

Вафельное тесто долго не вымешивают. Для нежных и легких вафель важно добиться лишь объединения всех ингредиентов. Дайте тесту постоять минут 5 перед выпеканием, чтобы все составляющие объединились и оно стало однородным.

Для нежных и хрустящих вафель в тесто вводятся взбитые до мягких пиков белки. Здесь также действует принцип – долго не вымешивать, буквально несколько движений. Вафельное тесто со взбитыми белками не терпит ожидания, и к выпеканию нужно приступить сразу же – в противном случае белки осядут и тесто потеряет свою воздушность.



- добавьте в миску сухие ингредиенты и перемешайте венчиком



- В другую миску влейте жидкие ингредиенты (молоко, масло, желтки) и добавьте сахар



- Перемешайте до объединения жидких ингредиентов



- Введите жидкие ингредиенты в сухие



- Перемешайте до получения однородного теста



- Введите взбитые до мягких пиков белки



- Несколькими движениями силиконовой лопатки вмешайте белки в тесто



- Вылейте тесто большой мерной ложкой в разогретую вафельницу



- С помощью деревянной лопатки аккуратно снимите готовую вафлю



БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ



РИСОВЫЕ ВАФЛИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Топпинги и соусы

Подача вафель весьма разнообразна – начиная от несладких начинок и соусов, заканчивая свежими ягодами, взбитыми сливками и сладкими топпингами. В каждом рецепте для вашего удобства приведены варианты подачи. Для вафель идеально подойдет кленовый сироп, который получают из концентрированного сока определенных сортов клена и используют в качестве натурального подсластителя. Его обязательно нужно попробовать с горячими вафлями.

Десертные топпинги

Соленая карамель

Ингредиенты:

125 г жирных сливок (33–35 %)

180 г сахара

75 г холодного сливочного масла (порезанного на кубики)

1/2 ч. л. соли

Приготовление:

1. В небольшом сотейнике на малом огне подогрейте сливки, но не доводите их до кипения.
2. В другой сотейник добавьте сахар и грейте на среднем огне, пока он не начнет плавиться по краям. Аккуратно перемешивайте, пока весь сахар не расплавится и не станет золотисто-коричневым.
3. Добавьте сливочное масло и помешивайте, пока оно не расплавится.
4. Добавьте теплые сливки. Будьте осторожны! Смесь начнет бурно кипеть и брызгаться. Помешивайте до тех пор, пока карамель не станет однородной и гладкой.
5. Добавьте соль и перемешайте.
6. Карамель вылейте в банку и оставьте до полного остывания. Храните в холодильнике.

Ванильный сироп

Ингредиенты:

175 г коричневого сахара

120 мл воды

1/2 ч. л. ванильного экстракта (пасты)

50 г сливочного масла

Приготовление:

1. В сотейник налейте воду, добавьте сахар и ванильный экстракт (пасту). Поставьте на слабый огонь.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.