



Мастера Рецептов

Вкусные рецепты



домашних вафель для гостей и семьи



Мастера Рецептов

**Вкусные рецепты домашних
вафель для гостей и семьи**

«Автор»

2023

Рецептов М.

Вкусные рецепты домашних вафель для гостей и семьи /
М. Рецептов — «Автор», 2023

Вафли - это настоящее лакомство, которое нравится и детям и взрослым. На завтрак, в качестве вкусного перекуса, на обед с восхитительным яблочным соусом или после обеда с кофе или какао - существует так много возможностей насладиться этим вкусным угощением. С этой книгой разнообразных вафельных рецептов вы гарантированно вдохновите себя и своих друзей для вкусных творений! Из книги вы узнаете, что нужно для приготовления вкусных вафель. Получите краткое объяснение различий между разными вафельницами. Узнаете, как правильно чистить вафельницу, чтобы вафли всегда оставались вкусными. Помимо базового рецепта вкусного вафельного теста, вы найдёте в книге потрясающие рецепты: сладких вафель, веганских вафель, низкоуглеводных вафель, белковых вафель, вафель с орехами, с шоколадом, с кремом, с фруктами, с овощами и цветных вафель для детей. Принесите рецепты вкусных вафель домой вместе с этой книгой!

© Рецептов М., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Вступление	6
Вафли в прошлом и сегодня	7
Ваши необходимые аксессуары	8
Выбор вафельницы	9
Бельгийские вафли	10
Комбинированные приборы	11
Вафельница с различными формами	12
Приготовление вафель	13
Чистка вафельницы	15
Вафельные десерты и дети	16
К вафельницам!	17
Рецепты	18
Сладкие вафли	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Мастера Рецептов

Вкусные рецепты домашних вафель для гостей и семьи

Вступление

Вафли – это настоящее лакомство, которое нравится и детям и взрослым. На завтрак, в качестве вкусного перекуса, на обед с восхитительным яблочным соусом или после обеда с кофе или какао – существует так много возможностей насладиться этим вкусным угощением.

Однако, как и в случае со многими другими блюдами, мы можем допустить много ошибок при приготовлении вафель. Успех в готовке зависит от обращения с вафельницей и мастерства приготовления теста. Но, будьте уверены, вафельная выпечка – это постижимое искусство.

Обладая небольшими знаниями, вы тоже сможете приготовить вкусные вафли с самыми разными вкусами. Вафельная выпечка всё ещё популярна и переживает возрождение спроса. Станьте сами пекарем вафель и поразите своих друзей и близких или просто себя своими вкусными творениями!

Вафли в прошлом и сегодня

Когда-то вафли были очень популярны. Но их выпечка по-прежнему была настоящим томительным трудом. Нужно было взять очень тяжёлую сковороду, чтобы она раскалилась над огнём. Если Вы упускали нужный момент, тогда она была слишком горячей или слишком холодной, это решало, получатся вафли хорошими или нет.

Сегодня приготовление десертов гораздо проще благодаря электрическим приборам. Температура остаётся постоянной и даже может регулироваться, поэтому вафли практически не пригорают. Существуют также вафельницы с различными формами вафель, такими как сердечки, бельгийские вафли или обычные вафли.

Есть также практичные комбинированные приборы, которые можно использовать не только для приготовления вафель, но и для пончиков или сэндвичей.

Для любителей микроволновой печи есть практичные формы, которые заполняются тестом и помещаются в микроволновую печь. Тем не менее, такой способ приготовления вафель требует немного больше практики и сильно зависит от мощности микроволновой печи.

Кроме того, вафли получаются не такими хрустящими. Поэтому не рекомендуется использовать микроволновую печь при выпечке хрустящих вафель. Если у вас есть замороженные вафли, вы можете использовать микроволновую печь для размораживания.

Ваши необходимые аксессуары

Ваша кухня не обязательно должна быть хорошо оборудована, но вам потребуется несколько принадлежностей, чтобы выпечка вафель прошла успешно.

Вам обязательно понадобятся кухонные весы. Если неправильно отмерить ингредиенты, тесто может получиться слишком густым или слишком тонким, и вафли не получатся. Какими весами вы будете пользоваться – электрическими или ручными – решать вам. Однако, электрические модели отмеряют более точно.

Ручной миксер практичен, чтобы вы могли хорошо перемешать тесто. Конечно, вы можете использовать и венчик, но миксер лучше справляется с тем, чтобы тесто не образовывало комочков. Никто не любит, когда в вафлях присутствуют комочки муки.

Миска для смешивания, чтобы вы могли приготовить тесто. Некоторые миксеры уже имеют в комплекте чашу для смешивания. Также вы можете использовать стеклянную или пластиковую чашу. Главное, чтобы она была достаточно большой, чтобы тесто не переливалось, когда вы его перемешиваете.

Половник. Используйте его, чтобы зачерпнуть нужное количество теста на вафельницу. Если у вас его нет, вы можете воспользоваться чашкой или ложкой, если это необходимо. Для большинства видов теста достаточно ложки, так как оно получается довольно кремообразным.

Вафельница – это ваша самая важная кухонная утварь для приготовления вафель. При покупке вам следует обратить на неё внимание, поскольку существует множество различных моделей. Вам не нужен профессиональный прибор, но он должен отвечать нескольким требованиям. Но об этом подробнее чуть позже.

Выбор вафельницы

Прежде чем сразу покупать вафельницу, потратьте время на изучение различий. Так вы получите в итоге те вафли, которые действительно хотите. Вам не нужно вкладывать много денег в кухонное оборудование. Для большинства вещей достаточно купить недорогие варианты.

Обычная вафельница имеет различные технологические возможности. Хорошо подумайте о том, какие характеристики вам нужны. Вафельница может иметь регулятор температуры, таймер и многие другие функции.

Цена может сыграть для вас определённую роль. Вафельницы представлены в широком ценовом диапазоне, поэтому вам следует подумать о том, сколько вы хотите потратить. Но и слишком дешёвыми они быть не должны, поскольку дешёвые часто бывают низкого качества.

Убедитесь, что покрытие хорошее, чтобы вафли не подгорали. Вы должны быть осторожны с покрытием. Оно не должно быть поцарапано при извлечении вафель или их очистке, иначе во время выпечки крошечные частицы могут оторваться. Эти частицы в вафельном тесте могут быть вредны для вашего здоровья.

А вот вафельницу без покрытия рекомендуется использовать только профессионалам, так как вафли моментально прилипнут к сковороде и подгорят или развалятся, когда вы будете их снимать.

Бельгийские вафли

Эта вафельница сильно отличается от других приборов. Бельгийская вафля имеет квадратную форму и гораздо толще других вафель. Для их приготовления обычно требуется больше теста и большей густоты.

Комбинированные приборы

Помимо приготовления вафель, комбинированные приборы также предлагают вам возможность готовить пончики или сэндвичи. Некоторые из них можно использовать даже в качестве гриля. Вставки обычно легко заменяются, что делает прибор универсальным. Хотя они обычно немного дороже, это избавляет вас от необходимости покупать несколько отдельных приборов.

Вафельница с различными формами

Есть замечательная возможность выбрать вафельницу с различными формами для выпечки вафель с тематическими рисунками. Отменная вещь, особенно для детей и для готовки к праздничному столу. Наибольшее удовольствие доставляет готовить на таких формах совместно с детьми. Восторг и удивление от магии приготовления вкусного и красивого лакомства стоит того!

Приготовление вафель

Некоторое время следует уделить выпечке вафель. Тесто готовится относительно быстро, но затем должно отдохнуть до 30 минут, в зависимости от рецепта.

На выпекание каждой вафли необходимо отвести около 8-10 минут. В зависимости от количества теста, вы можете легко потратить от 30 до 60 минут, просто стоя перед вафельницей. Но вы увидите, что это весело, и время пролетит незаметно.

Базовый рецепт рассчитан на обычные вафли, которые можно сочетать с любыми сладкими начинками, такими как варенье, мороженое или другие начинки. Этот базовый рецепт можно дополнить другими ингредиентами по желанию, например, приготовить шоколадные вафли или вафли с орехами.

При выпекании следите за тем, чтобы тесто растекалось, когда вы закрываете вафельницу. Для этого достаточно поместить небольшой половник в центр вафельницы. При закрытии тесто не должно переливаться через край. Если это произошло, используйте меньше теста при следующей попытке.

Вафля поднимется во время выпекания и сама поднимет крышку. Ни в коем случае не закрывайте её, иначе вафельное тесто не поднимется и станет липким. Когда вафля приобретёт приятный золотисто-коричневый цвет и будет легко сниматься с поверхности вилкой, она, как правило, готова. Для охлаждения переложите каждую вафлю на подставку для торта, иначе они станут мокрыми снизу.

Небольшой совет: если тесто слишком жидкое, добавьте ещё немного муки или молотых орехов. Если тесто слишком жидкое, оно будет вытекать из вафельницы и создавать беспорядок. Хорошее тесто имеет кремообразную консистенцию. Не слишком густое, но такое, чтобы оно стекало с ложки. Если оно получается слишком густым, вы можете разбавить его небольшим количеством молока.

Эти советы важны для вас, чтобы вафли получились действительно хорошими. Если вы хотите поэкспериментировать с различными ингредиентами, вам, возможно, придётся немного повозиться, пока тесто не станет идеальным. Но на самом деле вы не сможете ошибиться.

Приготовление вафель – это приятная детская забава. Вскоре вы освоите это дело и затем вы сможете по-настоящему поэкспериментировать с ингредиентами.

Вафли будут очень воздушными, если вы тщательно взбиваете тесто ручным миксером. Вы практически вбиваете большое количество воздуха, что обеспечивает вафлям невероятную пышность.

Хорошим решением также является добавление взбитых сливок или взбитых яичных белков. В данном случае "добавление" означает, что вы добавляете сливки или взбитые яичные белки с помощью венчика или деревянной ложки. Не перемешивайте слишком интенсивно и не используйте миксер, иначе вы выбьете воздух из пены, и тесто свернётся.

Всё, что приятно на вкус, разрешается. Так что с вафельным тестом вы можете дать волю экспериментам. Сладкое или солёное – без разницы. В принципе, вы можете смешивать всё, что угодно.

Однако с овощами, особенно с твёрдыми, рекомендуется вначале приготовление отдельно, так как из-за короткого времени выпечки некоторые овощи не успеют приготовиться в вафельнице. Поэтому их нужно либо предварительно отварить, либо мелко натереть.

Консистенция овощных вафель не обязательно должна быть кремовой. Тесто может быть немного менее жидким, иначе готовые вафли будут разваливаться из-за кусочков овощей. Однако овощные вафли не обязательно должны быть пышными.

Время выпекания всегда зависит от того, насколько густым получилось тесто. Со временем вы поймёте, насколько густое тесто вы можете наливать и сколько времени это займёт. Для большинства вафель вы также используете разрыхлитель, например, пекарский порошок, чтобы вафли достаточно поднялись. Если крышка вафельницы поднимается во время выпекания, это хорошо. Если вы прижмёте её, вафля будет плоской и не такой воздушной. Так что позвольте вафельнице делать свою работу.

Вафельница действительно является универсальным помощником на кухне, и небольшие порции готовятся быстро. Если у вас большая семья, то лучше приобрести модель побольше, чтобы выпечка готовилась быстрее. Как только вы попробуете, вам обязательно понравится пользоваться своей вафельницей, и вы уже не захотите без неё обходиться.

Теперь дело за вами – придумывать новые творения. Не обязательно подавать вафли к послеобеденному кофе; солёные вариации на обед также очень нравятся детям. Вы даже можете без проблем заморозить многие варианты, чтобы у вас в доме было небольшое лакомство, когда оно вам понадобится. Просто запеките их ненадолго в духовке и можете подавать вафли из морозилки.

С вареньем, свежими фруктами, мороженым, соусами или взбитыми сливками – идеи не имеют границ, поэтому вафли всегда пользуются успехом. Они идеально подходят для детских дней рождения. Тарелка, до краёв наполненная вафлями, различные мисочки с соусами и другими вкусными угощениями – и каждый может собрать свою собственную вафлю так, как ему нравится. Что может быть проще?

Если вы хотите попробовать что-то другое, положите ещё тёплые вафли на скалку или чуть более толстую деревянную ложку. Они приобретут округлую форму, и, при некотором умении, вы даже сможете создать забавные маленькие конусы, которые можно наполнить сливками или шариком мороженого. Однако имейте в виду, что вафли не такие твёрдые, как настоящий рожок для мороженого. Поэтому вам придётся подавать их на тарелке, но это просто красиво выглядит.

Теперь вы знаете всё, что нужно знать, чтобы сделать приготовление вкусных вафель успешным. Вам остаётся только приступить к работе и опробовать свои идеи.

Чистка вафельницы

Чистка вафельницы – это, конечно, тоже важный момент, который может пойти совсем не так. Не думайте, что вы можете не чистить её, потому что старый жир, который прилипает к вафельнице, сделает ваши следующие вафли прогорклыми на вкус. А вы этого точно не хотите.

Возьмите мягкую ткань и немного средства для мытья посуды и протрите ею поверхность вафельницы. Затем протрите чистой водой. Нельзя полностью погружать вафельницу в воду, так как все электрические детали находятся внутри и могут быть повреждены. Модели, в которых вы можете заменить поверхность вафельницы, легче чистить.

Преимущество здесь в том, что вы можете просто снять панели и вымыть их в раковине. Но, это возможно и в том случае, если у вас нет такой вафельницы. Важно, чтобы вы осмотрели вафельницу со всех сторон. Особенно, если вы пролили тесто, оно может прилипнуть к нижней стороне. Поэтому протрите весь прибор тряпкой.

Если на поверхности для выпечки что-то пригорело, просто положите на это место влажную ткань и оставьте на некоторое время. Пригоревшая пища размягчится, и её можно будет легко удалить.

Никогда не используйте грубую губку или даже нож на поверхности для выпечки. Это может повредить покрытие. В итоге вафельница сломается, а тесто прилипнет к повреждённым участкам.

Будьте осторожны с посудомоечной машиной. Сменные панели можно помещать в посудомоечную машину. Но, через некоторое время покрытие обычно разрушается. Оно начинает отслаиваться по бокам и в конце концов покрывает всю поверхность.

Отслаивающиеся частицы также могут оторваться во время выпечки и попасть в тесто. Поэтому лучше чистить вручную.

Вафельные десерты и дети

Если ваши дети любят печь вместе с вами, вафельные десерты идеально подойдут для них. В отличие от обычных тортов, это быстро, и они могут увидеть и попробовать результат уже через несколько минут. При небольшом уходе вафельница также проста в использовании для детей.

Простота использования вафельницы покоряет с первой минуты. Вафельница думает за вас, потому что в ней есть контроль температуры, который следит за тем, когда ваши вафли будут готовы. Это не позволит им стать слишком тёмными или даже подгореть. Так что вам останется только проявить свою фантазию в украшении вашего прекрасного десерта.

Пусть дети помогают вам готовить тесто, ведь ребёнок мало что может сделать неправильно. Как вы знаете, долгое перемешивание делает вафли воздушными. В то время как вы уже поглядываете на часы, раздражаясь тем, как долго тянется минута, ваш ребёнок с нетерпением ждёт начала выпекания, а минута не кажется ему длинной.

При выпекании ваш ребёнок может налить немного теста на вафельницу и закрыть её. Однако саму операцию должен выполнять взрослый. Если вы объясните ребёнку, как с ней обращаться, ожоги не представляют особой опасности. Просто попробуйте.

Ваш ребёнок также может вносить свои собственные идеи относительно ингредиентов при выпечке. Консистенция должна быть правильной, и в итоге должно получиться вкусно. Неважно, что вы подмешиваете – какао-порошок или крем из ореховой нуги. Проявите фантазию, и ваш ребёнок будет гордиться своим творением.

К вафельницам!

Теперь, когда у вас есть необходимое оборудование, ничто не мешает вам печь вкуснейшие вафли. Найдите хороший рецепт, и вы готовы начинать! Вы также можете добавить несколько ингредиентов к базовому рецепту, чтобы добиться совершенно другого вкуса у вашего лакомства.

Рецепты

1. Базовый рецепт теста для



вафель

16 вафель

Время готовки: 25 минут

Пищевая ценность:

34 г жира

11 г белка

81 г углеводов

692 ккал

Ингредиенты:

250 г мягкого сливочного масла

200 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара

5 яиц

500 г муки

2 чайные ложки пекарского порошка

125 мл молока

125 мл взбитых сливок

2 чайные ложки сахара для глазури

Приготовление:

Смешайте масло, сахар, соль и ванильный сахар с помощью ручного миксера в течение 5 минут, чтобы получилось кремообразное тесто. Постепенно добавляйте в тесто яйца и перемешивайте каждое яйцо в течение 1 минуты.

Смешайте муку с пекарским порошком и постепенно добавляйте сливки и молоко с помощью миксера.

Теперь смешайте оба теста вместе и подготовьте вафельницу.

Хорошо натрите вафельницу маслом с помощью кисточки или кухонной бумаги. В зависимости от размера вафельницы, положите большую ложку теста в центр и закройте вафельницу. Тесто будет растекаться само по себе.

Выпекайте вафли до золотисто-коричневого цвета, выньте и посыпьте сахаром после того, как они остынут.

Сладкие вафли 2. Творожные



вафли

8 порций

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.