



GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ
СО СМЕННЫМИ ФОРМАМИ

Поздравляем вас с покупкой кухонной техники GALAXY LINE!

Техника GALAXY LINE разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Вафельница позволит выпекать разнообразные вафли, печенье и сэндвичи. 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

Печенье с начинкой	.3
Вьетнамский сэндвич «Бан Ми»	.3
Итальянский панини*	.4
Сэндвич с яблоком и сливочным сыром	.4
Банановый сэндвич	.5
Черничные вафли	.5
Сырные вафли со шпинатом	.6
Карамельные вафли	.6
Тыквенные вафли	.7
Классические венские вафли	.7

GALAXY LINE

ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

- 160 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 2 ст.л. сахарного песка
- 1 ст. молока
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. соли
- 1 ст.л. разрыхлителя

Для начинки:

Джем, шоколад, ветчина с сыром или любая другая по вкусу.

Приготовление:

Яйца разбить в подходящую емкость, добавить сахарный песок. Взбить до увеличения в объеме. Влить молоко, растительное масло, всыпать соль. Все взбить до однородного состояния. Просеянную с разрыхлителем пшеничную муку добавить в тесто в два приема. Размешивать до однородной массы. По консистенции тесто должно напоминать сметану.

Установите форму для приготовления печенья. На разогретую форму поместить тесто (2 ст. л), выложить начинку (1 ст. л), снова налить тесто, распределить равномерно, чтобы начинка была закрыта. Выпекать до готовности.



ВЬЕТНАМСКИЙ СЭНДВИЧ «БАН МИ»

Ингредиенты:

- 500 г куриного филе
- Корень имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 2 ч.л. меда
- 1-2 ст.л. соевого соуса
- 1 ст.л. рыбного соуса
- 4 ст.л. майонеза
- 2 ст.л. соуса чили
- ½ красного лука
- 1 огурец
- 1 острый перец
- Растительное масло
- 200 г моркови по-корейски
- 2-3 веточки кориандра

Приготовление:

Куриное филе нарезать полосками толщиной примерно 2-2,5 сантиметра. Поместить кусочки филе в миску. Добавить натертый на мелкой терке корень имбиря, мелко нарезанные зубчики чеснока, мед, 1 ст.л. соевого соуса, перемешать и оставить на 30 минут.

Смешать майонез с соусом чили. Нарезать полукольцами лук, а огурец и острый перец – тонкими пластинками. На сильном огне, в небольшом количестве растительного масла, обжарить замаринованное куриное филе 7-10 минут до готовности. Установить форму для приготовления сэндвичей и предварительно прогреть. Ломтики хлеба для сэндвичей разрезать по диагонали и поместить на нижнюю форму, смазать смесью соуса чили и майонеза. Сверху выложить начинку: обжаренное куриное филе, немного моркови по-корейски, ломтик огурца, немного лука, чили, кориандра или зелени по вкусу. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до готовности.



ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАНИНИ*



Ингредиенты:

- 8 тостов
- 50 г сливочного масла
- 100 г сыра
- 400 г мясных деликатесов (колбаса, ветчина и пр.)
- 1 банка маслин и оливок без косточки
- 50 г каперсов
- 1 стебель сельдерея
- 1 запеченный болгарский перец
- 1 ст.л. винного уксуса
- 2 ст.л. оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Измельчить маслины, оливки, каперсы, овощи и соединить в глубокой чаше. Добавить оливковое масло, винный уксус, соль, перец и перемешать. Нарезать тонкими ломтиками мясные деликатесы и сыр. Установить форму для приготовления сэндвичей и предварительно прогреть. Ломтики хлеба разрезать по диагонали, поместить на нижнюю форму. Сливочное масло растопить, смазать ломтики хлеба. На хлеб выложить овощной салат, сыр, затем мясные деликатесы и снова сыр. Накрыть вторым ломтиком хлеба. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до образования румяной корочки.

***Итальянская горячая булочка с начинкой**

СЭНДВИЧ С ЯБЛОКОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ



Ингредиенты:

- 6 круглых кусочков хлеба
- 40 г сливочного масла
- 1 яблоко
- 25 мл лимонного сока
- 20 мл апельсинового сока
- 50 г сливочного сыра
- 1 ст.л. цедры апельсина
- 1 ч.л. корицы
- 100 мл молока
- 200 г клубники
- Листья мяты
- 2 ст.л. сахарной пудры

Приготовление:

Для начинки очистить яблоко и порезать его кубиками. Разогреть 1 столовую ложку масла на сковороде, добавить нарезанное яблоко, 20 мл лимонного и весь апельсиновый сок и потомить яблочные кубики до мягкости. Откинуть кубики на дуршлаг, смешать их с размягченным сливочным сыром, апельсиновой цедрой и щепоткой корицы. Установить форму для приготовления сэндвичей и предварительно прогреть. Ломтики хлеба разрезать по диагонали, поместить на нижнюю форму. Сверху выложить немного начинки и накрыть вторым ломтиком хлеба. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до образования румяной корочки.

Несколько ягод клубники отложить для украшения, остальные пюрировать вместе с сахарной пудрой и 1 чайной ложкой лимонного сока. Полученную клубничную массу распределить на дне тарелки. Выложить сверху горячий тост. Украсить отложенными ягодами клубники и листиками мяты.

БАНАНОВЫЙ СЭНДВИЧ

Ингредиенты:

- Хлеб для сэндвичей
- 1 банан
- Арахисовое масло
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара

Приготовление:

Бананы очистить, нарезать тонкими ломтиками. Растопить сливочное масло, добавить сахар и подогреть до растворения. В разогретую массу выложить ломтики банана, обжарить, пока банан не карамелизуется. Ломтики хлеба разрезать по диагонали и выложить на предварительно разогретую форму для сэндвичей. Тосты смазать арахисовым маслом, выложить ломтики банана и накрыть вторым ломтиком хлеба. Закрывать крышку вафельницы и выпекать до образования румяной корочки.



ЧЕРНИЧНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 70 г сахара
- 125 мл молока
- 125 г сметаны
- 200 г муки
- Сода, соль по вкусу
- 0,7 ч.л. разрыхлителя теста
- 1 стакан черники

Приготовление:

Сахар, яйцо и растопленное сливочное масло взбить миксером. В тесто добавить сметану, молоко и перемешать. В отдельной тарелке смешать соль, соду и разрыхлитель с мукой и добавить в тесто. Чернику помыть и добавить в тесто. Выпекать до готовности, при подаче сервировать ягодами и сливками.



СЫРНЫЕ ВАФЛИ СО ШПИНАТОМ



Ингредиенты:

- 150 г сыра
- 1 яйцо
- 50 г шпината
- 2 ст.л. кукурузной и 1 ст.л. рисовой муки
- 75 мл кефира

Приготовление:

Сыр натереть на самой мелкой терке. В чаше измельчителя взбить яйцо и чистые сухие листья шпината. В полученную смесь добавить сыр и перемешать. Затем добавить муку и взбить миксером. В получившуюся массу влить кефир и тщательно перемешать. В центр каждой формы налить тесто и выпекать до готовности.

КАРАМЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ



Ингредиенты:

- 1 яичный желток
- 2 яичных белка
- ½ стакана сливок
- 2 ст.л. сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 1 стакан муки

Для прослойки:

- 1 ч.л. муки
- ½ стакана молока
- 1 яйцо
- ½ стакана сахара
- 100 г сливочного масла

Приготовление:

Взбить с помощью миксера желток, сливки, сахар и размягченное сливочное масло. В отдельной посуде взбить белки, добавить их к остальным ингредиентам и перемешать. Испечь вафли и приготовить прослойку. Для этого нагреть в металлической посуде 2 столовые ложки сахара, пока он не приобретет коричневый цвет. Затем влить молоко и добавить оставшийся сахар.

Мешать смесь до полного растворения сахара. Затем добавить яйцо, муку и подогреть все на водяной бане до загустения. Когда смесь остынет до комнатной температуры, добавить размягченное сливочное масло и взбить. Промазать кремом остывшие вафли и сложите их по две штуки.

ТЫКВЕННЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 100 г сахара
- 100 мл молока
- 3 ст.л. муки
- 200 г тыквы
- Корица по вкусу

Приготовление:

Тыкву порезать на небольшие кусочки и запечь в духовке. Готовую тыкву размять вилкой. Смешать желток, сахар и молоко. Постепенно добавлять муку и перемешать с помощью миксера. Белок взбить со щепоткой соли до образования устойчивых пиков. Аккуратно ввести белки в яично-молочную смесь и перемешать. В тесто добавить тыкву и корицу, перемешать и выпекать вафли до готовности.



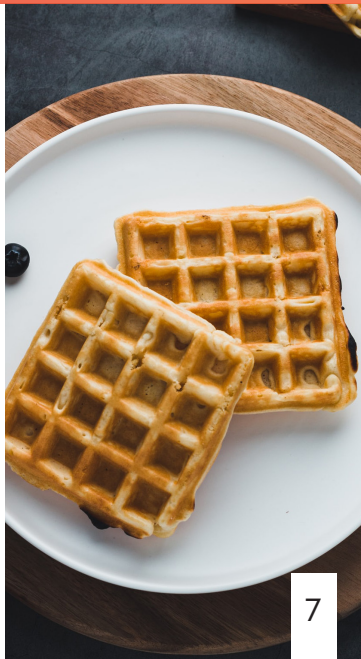
КЛАССИЧЕСКИЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 пакетик ванилина
- 4 ст.л. сметаны
- Щепотка соли
- Сода на кончике чайной ложки
- 2,5 стакана муки пшеничной

Приготовление:

Взбить миксером три яйца, сахар, ванилин и соль. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Добавить сметану и снова перемешать. В миску со смесью для венских вафель просеять через сито муку и добавить соду, а затем все взбить с помощью миксера.



GALAXY LINE



GALAXY-TECS.RU