



Аромат домашнего, солнечного завтрака — это запах блинчиков. Или пышных оладий, которые дополняют утренний кофе. А еще — нежных вафель с ягодами и золотистым карамельным сиропом.

Такое вкусное и разное тесто готовят во всех уголках мира. Это универсальное блюдо спасает хозяйку, когда хочется порадовать семью. А сколько начинок, соусов, топпингов можно добавить в традиционные сладкие или соленые блинчики, в воздушные ягодные панкейки или грибные оладушки, в шоколадные или венские вафли!

ПОПРОБУЙТЕ:

- Шоколадные панкейки с фруктовым соусом
- Яблочно-творожные оладьи с йогуртом
 - Картофельные оладьи с сыром
- Блины со вкусом топленого молока
- Блинный торт с малиной и творогом

И не ищите повода, чтобы приготовить угощения из теста. Пеките с удовольствием каждый день!

WWW.BOOKCLUB.UA

ISBN 978-617-12-8450-0



9 786171 284500

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ОЛАДУШКИ, ВАФЛИ



БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ
СЕКРЕТЫ ВКУСНОГО ТЕСТА
РЕЦЕПТЫ ОРИГИНАЛЬНЫХ НАЧИНОК
ОЛАДУШКИ, ВАФЛИ





БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ,

СЕКРЕТЫ ВКУСНОГО ТЕСТА



РЕЦЕПТЫ ОРИГИНАЛЬНЫХ НАЧИНОК

ОЛАДУШКИ, ВАФЛИ

УДК 641.5
Б69



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

Популярне видання

**Млинці, млинчики, оладки, вафлі.
Секрети смачного тіста.
Рецепти оригінальних начинок**
(російською мовою)

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *М. Г. Беднік*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 28.12.2020.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 3000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано
згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Популярное издание

**Блины, блинчики, оладушки, вафли.
Секреты вкусного теста.
Рецепты оригинальных начинок**

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *М. Г. Бедник*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Подписано в печать 28.12.2020.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 3000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано
согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-8450-0

- © Depositphotos.com / OlgaBombologna, Vell, bhofack2, serezniy, Anna_Shepulova, sriba3, Shusha, Dobermann, porosolka_balt, обложка, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2021

ВВЕДЕНИЕ

Блины, блинчики, оладьи, вафли любят готовить во всех уголках мира. Их подают на завтрак, готовят к обеду, используют для перекуса или ужина. Всех вариантов теста, начинок и добавок не перечесть. Это поистине универсальное блюдо, которое спасает хозяйку, когда ей хочется порадовать семью чем-то вкусным. А для рачительных кулинаров блины и оладьи — это универсальный способ не только спасти продукты, оставшиеся в небольшом количестве, но и приготовить вкусное блюдо.

Поскольку блины, блинчики и оладьи — это блюда по-настоящему народные, нет четких критериев, отличающих их друг от друга. То, что одна хозяйка назовет блинами, другая подает как оладьи. Между тем блины и блинчики — это разные блюда. Впрочем, хозяйки чаще всего называют блинами любые изделия, при жарке которых тесто наливается на всю сковороду, независимо от их толщины.

Однако определенная разница между этими изделиями действительно есть. Блины, как правило, получаются пышными и рыхлыми. Их пекут из дрожжевого теста. Для выпекания таких блинов обычно принято использовать муку и жидкость в соотношении 1 : 1, то есть на стакан муки берется стакан молока или воды. К этой смеси добавляется 10—15 г свежих или 3—5 г сухих дрожжей. Базовое тесто дополняется яйцами, растительным или сливочным маслом, творогом или другими вкусовыми добавками. Тесто должно постоять в тепле не менее 30 минут, чтобы дрожжи заработали. Тесто для дрожжевых блинов во время выпекания не перемешивают, а аккуратно набирают половником сверху. Блины получаются пышными и пористыми. На них можно выкладывать начинку.

Блинчики — это тонкие изделия, в которые можно заворачивать начинку. Для тонких блинчиков соотношение основных компонентов другое: на стакан муки берется одно яйцо и около двух стаканов жидкости — воды или молока. Тесто блинчиков по консистенции должно напоминать жидкую сметану, хотя опытные хозяйки умеют жарить тонкие блинчики и из более жидкого теста. Общее правило выпекания тонких блинчиков такое: чем более жидкое тесто, тем тоньше получатся блинчики, но тем сложнее их переворачивать. Тесто для блинчиков обязательно должно постоять перед выпеканием двадцать минут, чтобы в муке развилась клейковина. Со временем тесто для блинчиков загустеет, а цедра или другие добавки могут оседать вниз, поэтому его время от времени следует перемешивать, а при необходимости можно доливать воду или молоко, чтобы масса была нужной густоты.

Тонкие французские блинчики, пользующиеся популярностью во всем мире, называют крепами. Готовят их, как правило, из пшеничной муки, часто с добавлением кукурузного крахмала. Соленые крепы из гречневой муки получили название галеты. Впрочем, во французской кулинарии есть и блины — это небольшие жаренные на сковороде лепешки, похожие на оладьи или панкейки.

Панкейки пришли из американской кухни. По текстуре они похожи скорее на бисквит, а по форме — на небольшие оладьи или пышные блины. Но, в отличие от оладий, панкейки жарят на сухой или чуть смазанной маслом сковороде. Часто для их приготовления используют специальную сковороду с круглыми или фигурными углублениями, на которой панкейки получаются выше и пышнее. Но для выпекания подойдет и обычная сковорода. Для одного панкейка, как правило, требуется 2 ст. л. теста, которые выливаются на сухую разогретую сковороду. Панкейки выпекают на умеренно нагретой сковороде до появления пузырьков на поверхности теста. Затем их переворачивают и доводят до готовности.

Панкейки подают, сложив друг на друга стопкой и полив сиропом. Классическое американское дополнение к панкейкам — кленовый сироп и обжаренный бекон.

В отличие от блинов, оладьи меньше по диаметру и пышнее. По замечанию Вильяма Похлебкина, одного из мировых кулинарных экспертов, слово «оладьи» происходит из греческого языка и означает «масло». Тесто для оладий более густое, чем блинное. Готовые изделия получаются мягкими и пышными. Также оладьями называют и жареные изделия, приготовленные из разных овощей, например из картофеля, кабачков, тыквы и др. Картофельные драники, или деруны, пожалуй, один из самых распространенных видов овощных оладий. Сладкие оладьи часто подают с вареньем, а соленые или овощные — со сметаной.

Слово «вафли» немецкого происхождения и переводится как «сота, ячейка». Именно такой узор в виде соты чаще всего и сейчас встречается на форме для выпечки вафель. От типа вафельницы зависит, получатся изделия тонкими или пышными. Тесто для вафель может быть как жидкое, так и густое.

В качестве ароматических добавок для сладких изделий используют ваниль, корицу, цедру, ром, коньяк, ликеры и др. Для любителей пикантных вкусов можно поэкспериментировать с сушеными травами, паприкой, карри, имбирем и т. д.

Количество муки и жидкости в рецептах приводится в граммах и миллилитрах. Если удобнее считать в стаканах, то надо знать, что в тонкий стакан помещается 250 мл воды и 160 г муки, в граненый — 200 мл воды и 130 г муки, в столовой ложке — 18 мл воды и 30 г муки.

200 г муки — это приблизительно тонкий стакан и столовая ложка или 1,5 граненого стакана. 250 г муки — это приблизительно 1,5 тонкого стакана или 2 граненых.

Муки для теста может понадобится больше или меньше в зависимости от влажности ее и других ингредиентов, а также от размера яиц, используемых для приготовления. При замешивании теста следует ориентироваться на его консистенцию.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед добавлением муки в тесто обязательно просейте ее. Это не только избавит муку от ненужных примесей и комочков, но и обогатит кислородом.

Тесто должно постоять перед жаркой, чтобы в нем развилась клейковина. Соду или разрыхлитель следует добавлять перед выпеканием.

Добавляйте в тесто сахар или соль по своему вкусу, но учитывайте, что более сладкие изделия тяжелее отстают от сковороды и получаются более зажаренными.

Чтобы в тесте для блинчиков не было комочков, добавляйте жидкость к муке, а не наоборот. Впрочем, от любых комочков можно избавиться, если пропустить тесто через сито.

Чтобы загустить тесто, не досыпайте в него муку. Отлейте немного теста в стакан или миску, добавьте муку и хорошо размешайте, чтобы не было комочков. Это уже более густое тесто смешайте с остальным.

Для жарки блинов и блинчиков выделите отдельную сковороду, чугунную или специальную блинную.

Первый блин получается комом из-за того, что сковорода плохо нагрета.

Смазывайте сковороду растительным маслом с помощью силиконовой кисточки или бумажной салфетки, кусочком сала, наколотым на вилку.

После разогрева сковороды огонь следует уменьшить.

Готовые блинчики удобно складывать стопкой друг на друга. Такой способ поможет сохранить их теплыми как можно дольше. Те блины, которые сильно подсушились, в стопке

немного отпарятся, а слегка недопекшиеся дойдут до готовности от тепла.

Готовые вафли следует складывать по одной на решетку, иначе они отсыреют.

Если планируете подавать блины или блинчики без начинок, после снятия со сковороды смазывайте их сливочным маслом.

Если в блинчики будет заворачиваться начинка, а потом они будут обжариваться или запекаться, не надо доводить их до золотистого цвета после переворачивания. Во-первых, это сэкономит время для жарки. Во-вторых, блинчики будут более эластичными. Начинку в этом случае следует выкладывать на более зажаренную сторону блинчика. Тогда на сковороду или противень вы будете укладывать блинчики бледной, не зажаренной стороной.

Готовьте с хорошим настроением, дайте волю фантазии и доверяйте своей кулинарной интуиции!

ВАФЛИ

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

Новогодние вафли с апельсином и специями

500 г пшеничной муки, 4 яйца, цедра 1 апельсина, 250 мл воды, 250 мл пива, 250 мл молока, 125 г сливочного масла, 30 г сахара, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. ванильного сахара, соль, молотая гвоздика и молотый мускатный орех по вкусу

Растопить масло и дать ему остыть перед добавлением следующих ингредиентов. При помощи мелкой терки снять цедру апельсина. Смешать муку, соль, сахар, цедру апельсина, специи и яйца. Отдельно смешать воду, пиво и молоко, добавить разрыхлитель, перемешать и влить в растопленное масло. Постоянно помешивая, влить масляную смесь в тесто. Хорошо перемешать или взбить тесто до получения однородной массы без комков, оставить на 15 минут. Выпекать в вафельнице до появления румяной корочки. Готовые новогодние вафли подают со взбитыми сливками и клюквой.

Вафли «Два шоколада»

Для темного шоколадного теста: 250 г сливочного масла, 55 г какао-порошка, 300 г сахара, 4 яйца, 260 г пшеничной муки, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. ванильного сахара, шоколадная стружка

Для белого шоколадного теста: 40 г сливочного масла, 125 г пшеничной муки, 25 г сахарной пудры, 250 мл молока, 2 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 100 г белого шоколада

Для приготовления темного шоколадного теста взбить яйца, сливочное масло растопить на водяной бане, остудить. Смешать растопленное остывшее сливочное масло и какао. Добавить сахар и яйца, затем муку, молоко и ванильный сахар. По желанию можно добавить шоколадную стружку. Чтобы получить белое шоколадное тесто, нужно взбить яйца, добавить молоко, муку, разрыхлитель и хорошо перемешать. Добавить сахарную пудру и размягченное масло. В смесь натереть белый шоколад.

Разогреть вафельницу, смазать пластины маслом. Можно создать эффект шахматной доски, заполняя поочередно ячейки вафельницы светлым и темным тестом. Можно сделать вафли из двух половинок или создать мраморный эффект, слегка смешав два вида теста. Выпекать до готовности, подавать горячими с шариком ванильного мороженого.

Яблочные вафли с корицей

250 г пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 70 мл рафинированного растительного масла, 300 мл молока, яблоко или ½ стакана яблочного пюре, 2 ч. л. молотой корицы, соль по вкусу

Разделить белки и желтки. Взбить белки до густых пиков. Взбить желтки с сахаром в отдельной емкости. Добавить в желтки молоко. Перемешать. Добавить муку, разрыхлитель, корицу, соль, перемешать. Добавить растительное масло, ввести взбитые белки. Добавить очищенное и протертое яблоко или ½ стакана яблочного пюре. Осторожно перемешать. Выложить по 1 ст. л. теста для каждой вафли в разогретую,

смазанную маслом вафельницу. Выпекать в течение 5 минут или до золотистой корочки. Подавать с вареньем или взбитыми сливками.

Безглютеновые вафли с кленовым сиропом

200 г гречневой муки, 200 г кукурузной муки, 50 г сахара (соевого или тростникового), 150 мл воды, 150 мл молока (соевого или гречневого), 60 мл растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. разрыхлителя (без глютена), 1 ч. л. ванильного сахара, соль по вкусу, 2 ст. л. кленового сиропа, орехи

В глубокой миске смешать гречневую и кукурузную муку, разрыхлитель, соль и сахар. Влить молоко, растительное масло, воду, перемешать. Добавить ванильный сахар, винный уксус и вымесить все до однородного состояния. Используя вафельницу, выпекать вафли до готовности. Подавать готовые вафли с кленовым сиропом и орехами.

Шоколадные безглютеновые вафли

100 г рисовой муки, 50 г гречневой муки, 20 г сахарной пудры, 200 мл соевого или другого растительного молока, яйцо, 2 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. какао-порошка, 1 щепотка соли, каштановый или гречневый мед, несколько измельченных лесных орехов или немного миндальных хлопьев

Смешать рисовую и гречневую муку с сахарной пудрой, какао-порошком, дрожжами, солью, яйцом и соевым или другим растительным молоком. Перемешивать венчиком до однородности. Должно получиться довольно жидкое тесто. Поместить тесто на 30 минут в теплое место, затем вновь перемешать. Разогреть и смазать маслом вафельницу, половником влить немного теста на лист вафельницы, закрыть и выпекать до

готовности. Готовые вафли выложить на тарелку, добавить каштановый или гречневый мед и несколько измельченных лесных орехов или немного миндальных хлопьев.

Овсяные вафли

250 г цельных овсяных хлопьев, 500 мл кефира (1 %), 200 г сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. л. пищевой соды, 3 ст. л. меда, 4 яйца, 2 ст. л. газированной минеральной воды, цедра лимона, соль по вкусу, свежие ягоды для украшения

Овсяные хлопья смешать с содой, залить кефиром и оставить на несколько часов. Нагреть сливочное масло до размягчения, добавить мед, яйца и разбухшие в кефире овсяные хлопья. Замесить тесто. Влить минеральную воду, добавить цедру лимона и соль. Перемешать и оставить на 10 минут. В нагретую и смазанную вафельницу выложить по 2 ст. л. теста для каждой вафли. Выпекать вафли до готовности. Перед подачей на стол украсить свежими ягодами.

Цельнозерновые вафли

Для теста: 220 г йогурта или кефира, яйцо, 1 ч. л. растительного масла, 1 ст. л. меда, 170 г цельнозерновой муки, 40 г рисовой, кукурузной или пшеничной муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара или 1 ст. л. рома, соль по вкусу

Для яблочно-творожного крема: 2 больших яблока, 1 ст. л. лимонного сока, 250 г творога, $\frac{1}{2}$ ч. л. молотой корицы, 1 ст. л. сахара

Смешать яйцо, йогурт или кефир, растительное масло, мед, ванильный сахар или ром. Добавить цельнозерновую муку, рисовую муку (кукурузную или пшеничную), разрыхлитель, соль. Тщательно перемешать. Вафельницу разогреть и слегка

смазать растительным маслом. Вылить тесто так, чтобы оно покрыло ячейки пластины вафельницы. Закрывать вафельницу и выпекать 7—9 минут до появления румяной корочки. Цельнозерновые вафли пекутся дольше вафель из пшеничной муки. Выложить готовые вафли на деревянную поверхность, чтобы они оставались хрустящими. При подаче дополнить яблочно-творожным кремом.

Для приготовления крема яблоки очистить от кожуры и разрезать пополам. Вырезать сердцевину и натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито или измельчить до состояния однородной массы при помощи блендера. Добавить к яблокам лимонный сок, творог, сахар и корицу и тщательно перемешать. Яблочно-творожный крем использовать сразу после приготовления.

Вафли на сметане с грецкими орехами

250 г пшеничной муки, 20 г свежих прессованных дрожжей, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. ванильного сахара, 2 яйца, 150 г сметаны (25 %), 100 г ядер грецких орехов, щепотка соли, сахарная пудра для украшения

Муку просеять в глубокую емкость через сито, чтобы получилась горка. На вершине горки сделать углубление, положить в него размятые дрожжи, 50 г сахара и влить теплое молоко. Перемешать, накрыть полотенцем и оставить на 20 минут. Растопить сливочное масло и дать ему остыть, добавить оставшийся сахар, ванильный сахар, соль, яйца, сметану. Перемешать и добавить в тесто. Замесить негустое тесто и поместить в теплое место на 40 минут. Объем теста должен увеличиться в два раза. Перемешать тесто, чтобы убраться пузырьки газа. Разогреть вафельницу, пластины смазать маслом и посыпать рублеными ядрами грецких орехов, выложить по 2—3 ст. л. теста для каждой вафли и дать ему

распределиться по форме. Выпекать до золотистого цвета. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Вафельные сердечки

160 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 125 мл кефира, 100 г сахара, ½ ч. л. пищевой соды, 3 ст. л. растительного масла, 100 г вареного сгущенного молока

Взбить яйца с сахаром, сливочным маслом и кефиром. Смешать муку с содой, влить яично-сахарную смесь и тщательно перемешать. Добавить в тесто 2,5 ст. л. растительного масла, перемешать. Выпекать вафли в разогретой и смазанной растительным маслом вафельнице для тонких вафель. Пока вафли горячие, вырезать из них сердечки при помощи специальной формы. Обрезки вафель подсушить, измельчить в мелкую крошку и смешать с вареным сгущенным молоком. Нанести смесь на вафельное сердечко, накрыть еще одним вафельным сердечком и слегка прижать.

Итальянские вафельки «Пиццелли»

200 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, 250 г пшеничной муки, 1 ч. л. разрыхлителя, соль по вкусу, сахарная пудра

Растопить сливочное масло на водяной бане или в микроволновой печи. Дать маслу остыть. Яйца, сахар и ванильный сахар взбивать в глубокой емкости около 2 минут. Добавить муку, разрыхлитель, соль и продолжать взбивать. Добавить остывшее масло и взбивать еще минуту. Накрыть посуду с тестом и отставить на 30 минут. Можно оставить тесто в холодильнике на ночь, доведя его до комнатной температуры за 30 минут до использования.

Разогреть вафельницу для тонких вафель или специальную вафельницу для пиццелли, смазать пластины маслом. Пиццелли должны быть круглой формы и небольшого размера, поэтому для каждой вафли нужно выкладывать по 2 ч. л. теста. Запекать до слегка золотистого цвета. Тонкой плоской лопаткой аккуратно переложить печенье на решетку для остывания. Остывшее печенье становится хрустящим. При желании перед подачей пиццелли можно посыпать сахарной пудрой. Готовые пиццелли хранят в герметичном контейнере при комнатной температуре до 7 дней.

Льежские вафли

500 г пшеничной муки, 100 г сахара, 150 г жемчужного или прессованного сахара, 250 г сливочного масла, 100 мл молока, 3 яйца, 1 ч. л. ванильного сахара, 7 г сухих дрожжей, соль по вкусу

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку, затем яйца, сахар, ванильный сахар и немного соли. Постоянно помешивая, добавить размягченное сливочное масло. Замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на час. Тесто должно увеличиться в объеме примерно вдвое. Перемешать тесто, чтобы из образовавшихся пузырьков вышел газ. Добавить жемчужный сахар и перемешать.

Разогреть вафельницу. Пластины вафельницы смазать сливочным маслом. Выкладывать по 1 ст. л. теста для каждой вафли и выпекать до готовности. Вместо жемчужного сахара можно использовать кусочки прессованного сахара. Для этого их нужно предварительно измельчить в ступе, чтобы получились довольно крупные кусочки размером 3—5 мм. Кусочки сахара при выпечке карамелизируются, что придает выпечке особый вкус, а на самих вафельках видны характерные карамельные вкрапления.

Венские вафли

300—350 г пшеничной муки, 200 мл молока, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. разрыхлителя

Растереть масло с сахаром. Добавить молоко и яйца. Затем добавить муку, разрыхлитель и лимонный сок, все перемешать. Аккуратно выложить порцию теста в вафельницу, закрыть и выпекать около 5 минут до золотистого цвета. Вафли должны получиться хрустящими снаружи и мягкими внутри.

Голландские вафли с корицей

Для теста: 2 яйца, 230 г сливочного масла, 70—100 г сахара, 450 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. воды, 1 ст. л. молотой корицы, соль по вкусу

Для сиропа: 200 г коричневого сахара, 200 мл меда, 60 г сливочного масла, молотая корица и соль по вкусу

Приготовить сироп. Смешать мед, сахар и корицу. Варить на среднем огне 5—10 минут до полного растворения сахара. Затем добавить сливочное масло, мешать сироп до получения однородной смеси. Можно добавить соль по вкусу.

Приготовить тесто. Дрожжи смешать с водой и 1 ч. л. сахара. Масло размягчить и взбить до белого цвета. Добавить к маслу оставшийся сахар, соль, корицу и перемешать. Затем добавить дрожжи и яйца, перемешать. Всыпать муку, не прекращая помешивать. Замесить густое тесто. Оставить в теплом месте на 40 минут.

Прогреть вафельницу, из теста скатать шарики диаметром 5 см. Шарик теста поместить в вафельницу и немного придавить, чтобы тесто распределилось. Жарить несколько минут до золотистого цвета.

Горячую вафлю обрезать при помощи специальной формы или металлического кольца. Пока вафля не остыла, нужно разрезать ее вдоль на два коржа, смазать срез сиропом и соединить коржи.

Шведские вафли

200 мл молока, 300 г пшеничной муки, яйцо, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, ½ ч. л. ванильного сахара

Растопить сливочное масло в микроволновой печи или на водяной бане, предварительно нарезав его на мелкие кусочки. В остывшее растопленное сливочное масло влить молоко. Добавить взбитое яйцо, муку, разрыхлитель, ванильный сахар и сахар-песок. Тесто должно быть похоже по консистенции на густую сметану.

На середину нижней части вафельницы выложить немного теста и накрыть верхней частью. Выпекать вафли 3—5 минут до золотистого цвета. Настоящие шведские вафли должны быть хрустящими, для этого после выпечки их лучше разложить в один слой, а не выкладывать друг на дружку, так как они могут отсыреть и стать мягкими. Шведские вафли можно подавать к чаю со свежими ягодами, гущеным молоком, вареньем, джемом или со взбитыми сливками.

Фламандские вафли

Для теста: 8 яиц, 1 кг пшеничной муки, 1 ч. л. сахара, 42 г свежих дрожжей, 50 г сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 200 мл молока

Для начинки: 350 г сливочного масла, 350 г сахарной пудры, 350 г коричневого сахара, 2 ст. л. рома

Приготовить тесто. Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром. Смешать муку, взбитые яйца и размягченное масло. Ввести в муку дрожжи с молоком. Вымесить тесто и разделить на небольшие кусочки, скатать шарики размером с фрикадельку. Выложить шарики на блюдо или противень, накрыть полотенцем и дать подняться при комнатной температуре.

Приготовить начинку, смешав размягченное масло, коричневый сахар и сахарную пудру. Для приготовления начинки можно использовать блендер. По желанию можно добавить к сахарной массе ром.

Разогреть вафельницу, выложить на нее тесто, выпекать вафли до появления золотистой корочки. Горячие вафли разделить вдоль на две половинки, вложить внутрь начинку и слегка прижать, чтобы начинка равномерно распределилась внутри вафли. Готовые вафли посыпать сахарной пудрой. Такие вафли принято складывать в небольшие стопки и перевязывать лентой или толстой нитью. По традиции их дарят внукам, которые навещают своих бабушек и дедушек в новогодние праздники.

Марципановые вафли

500 мл молока, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 ч. л. цедры лимона, 300 г пшеничной муки, 200 г молотого миндаля, ½ ч. л. разрыхлителя, соль по вкусу, миндальные хлопья и заварной крем для украшения

Растопить сливочное масло, добавить сахар, яйца и цедру, размешать до получения однородной массы. В муку добавить молотый миндаль, разрыхлитель и соль, всыпать в масляную смесь и перемешать. Продолжая помешивать, влить молоко. Готовое тесто должно быть однородным и иметь консистенцию сметаны. Разогреть вафельницу и смазать пластины

маслом. Выложить по 2 ст. л. теста для каждой вафли. Выпекать до появления золотистой корочки. При подаче посыпать миндальными хлопьями и украсить заварным кремом.

Творожные вафли из цельнозерновой муки

180 г творога или творожной пасты, 2 яйца, 5 ст. л. цельнозерновой или кукурузной муки, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. кукурузного крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя, 80 мл молока, 1 ч. л. растительного масла, соль по вкусу, сметана для подачи

Взбить яйца венчиком, добавить творог или творожную пасту. Лучше использовать пастообразный творог, но подойдет и обычный, который нужно предварительно протереть через сито или измельчить при помощи блендера. Добавить муку, сахар, крахмал, молоко и разрыхлитель. Посолить. Тщательно перемешать до получения однородной массы, напоминающей по консистенции сметану. Разогреть вафельницу, смазать растительным маслом пластины и выпекать вафли до готовности. Подавать теплыми со сметаной.

Вафли «Лакеман»

Для теста: 500 г гречневой муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 250 мл молока, 20 г сахара, 2 ч. л. сухих дрожжей, ½ ч. л. молотой корицы, соль по вкусу

Для льезового соуса: 2 яблока, 2 груши, 8 крупных фиников

Для приготовления соуса очистить финики от косточек, нарезать груши и яблоки на четвертинки. Поместить финики, груши и яблоки в духовку или микроволновую печь и запекать до полного размягчения фруктов. Из запеченных фруктов отжать сок. Финики нарезать маленькими кусочками,

добавить во фруктовый сок и уваривать его, пока он не загустеет. Процедить полученный соус через сито с довольно крупными ячейками и остудить. Такой соус подходит не только к традиционным бельгийским гречневым вафлям «Лакеман», но может служить натуральной и полезной заменой различным сладким топингам.

Приготовить тесто. Развести дрожжи в теплом молоке. Масло растопить. В 300 г просеянной муки добавить масло, сахар и разведенные в молоке дрожжи, перемешать. Яйца слегка взбить и добавить в тесто. Затем добавить корицу и немного соли. При постоянном перемешивании постепенно добавлять оставшуюся муку. Накрывать тесто кухонным полотенцем и оставить подходить в теплом месте на несколько часов. Увеличившееся в объеме тесто обмять и разделить на кусочки примерно по 20 г. Разогреть вафельницу для тонких вафель, смазать пластины маслом и выпекать овальные вафли до готовности. Вафли густо смазать льежским соусом.

Творожные вафли

150 г пшеничной муки, 75 г сливочного масла, 150 г сахара, 130 г жирного творога, 2 яйца, ½ ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, 3 ст. л. растительного масла, свежие ягоды, ягодные соусы и взбитые сливки для подачи

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром в течение 7—8 минут. Творог протереть через сито, добавить к масляной смеси. Взбивать смесь в течение 2 минут. По одному добавлять яйца, не прекращая взбивать. Муку просеять с разрыхлителем и солью. Вмешать муку в масляную смесь. Разогреть вафельницу для толстых вафель. Смазать пластины растительным маслом. На каждую пластину выкладывать по 1 ст. л. теста. Готовить вафли 3—5 минут, до золотистого

цвета. Подавать со свежими ягодами, ягодными соусами и взбитыми сливками.

Вьетнамские кокосовые вафли

200 г пшеничной муки, 250 мл кокосового молока, 2 яйца, 125 г сахара, 5 г ванильного сахара, ½ ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. воды, 50 г кокосовой стружки, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

В емкость с мукой, постоянно помешивая, влить кокосовое молоко, добавить яйца, разрыхлитель, сахар, кокосовую стружку, лимонный сок, ванильный сахар и воду. Тщательно перемешать. Оставить тесто на 10 минут при комнатной температуре. Разогреть вафельницу, смазать пластины растительным маслом, выложить тесто и выпекать до золотистого цвета. При подаче на стол кокосовые вафли можно посыпать кокосовой стружкой и украсить шариками сливочного мороженого.

Вафельные трубочки без использования вафельницы

250 мл молока, 2 ст. л. меда, яйцо, 25 г сливочного масла, 150 г пшеничной муки, 2 ст. л. картофельного крахмала, соль по вкусу, сметана или сливки для подачи

Половину муки смешать с крахмалом и молоком, взбить венчиком, чтобы не было комочков. Добавить меда и немного соли. Если мед затвердел, то его нужно размягчить в тепле. В отдельной посуде взбить яйцо и добавить его в тесто. Тщательно взбить тесто миксером или венчиком. Добавить охлажденное растопленное сливочное масло и оставшуюся муку, продолжать взбивать до получения однородного теста. Эти простые домашние вафли можно печь как в ва-

фельнице, так и в духовке, выкладывая на промасленную пергаментную бумагу по 3 ст. л. теста для каждой вафли. Тесто распределить тонким слоем. Выпекать вафли в течение 15 минут при температуре 180 °С. Получившиеся румяные лепешки свернуть в трубочку горячими. Сладкие, ароматные и румяные вафли, пахнущие медом, подают на завтрак со сметаной или сливками.

Медовые вафли с маком

150 г сливочного масла, 100 г мака, 2 ст. л. меда, 150 г сахара, 3 яйца, 100 мл теплой воды, 1 ч. л. молотой корицы, 150 г пшеничной муки, ½ ч. л. разрыхлителя, бадьян и кардамон по вкусу

Растопить сливочное масло. Мак смешать со 100 г сахара, измельчить при помощи блендера или растереть в ступе. Растопленное сливочное масло, мед и оставшийся сахар взбить до образования пены. Добавить яйца в масляную смесь и продолжать взбивать, пока масса не посветлеет. Добавить маковую массу, корицу, бадьян, кардамон, муку и разрыхлитель, влить теплую воду и тщательно перемешать. Разогреть вафельницу, смазать ячейки формы маслом, выложить тесто и выпекать до готовности.

Норвежские вафли «Крумкакке»

2 яйца, 140 г сливочного масла, 250 г пшеничной муки, 180—200 г сахара, 1 ч. л. измельченного кардамона, 250 мл молока

Растопить сливочное масло. Яйца и сахар взбить миксером. Добавить в яичную смесь растопленное остывшее сливочное масло и перемешать. Всыпать муку и кардамон. Часть муки можно заменить крахмалом — это сделает вафли еще более

хрустящими, но может повлиять на их вкус. Количество крахмала не должно превышать количество муки. Постоянно помешивая тесто, добавить молоко. Тесто не должно быть густым. Из жидкого теста получаются более тонкие вафли.

Разогреть вафельницу для тонких вафель, смазать пластины сливочным маслом и налить тесто. Выпекать каждую вафлю в течение примерно 30—40 секунд. Готовую вафлю быстро свернуть рожком, пока она не затвердела. Для сворачивания вафли в рожок удобно использовать специальное приспособление — конус с ручкой. Можно самостоятельно изготовить конус из фольги и оборачивать вафлю вокруг него. Вафли твердеют через несколько секунд и становятся хрустящими. Их можно посыпать сахарной пудрой. Иногда хрустящие рожки наполняют начинкой — нарезанными кусочками фруктов, взбитыми сливками, кремом или мороженым. В Норвегии крумкаке очень популярны, и для их приготовления производят специальные вафельницы с красивыми узорами на поверхности пластин.

Бисквитные вафли с манго

Для теста: 2 яйца, 150 г сахара, 5 г ванильного сахара, 200 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. ванильного сахара, ½ ч. л. пищевой соды, 10 мл теплой воды, 1 ч. л. лимонного сока

Для соуса: 350 г мякоти свежего манго, 20 г свежего имбиря, 200 мл апельсинового сока, 50 мл сливок, 50 г сахара, 5 г ванильного сахара

Приготовить тесто. Растопить сливочное масло. Яйца разделить на желтки и белки. К желткам добавить тёплую воду и взбить, постепенно добавляя 100 г сахара и ванильный сахар. Добавить несколько капель лимонного сока. Аккурат-

но перемешать. Белки взбить в большой миске до густой пены, затем, продолжая взбивать, добавить оставшиеся 50 г сахара. Взбивать до образования пиков. Просеять муку, добавить соду. К белкам добавить взбитую желтковую массу, аккуратно перемешать. Добавить муку, аккуратно перемешать. Продолжая помешивать, добавить охлажденное растопленное сливочное масло.

Разогреть вафельницу, смазать пластины маслом и выпекать вафли до готовности.

Приготовить соус. Мякоть манго нарезать кубиками. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Смешать сахар и ванильный сахар и карамелизировать на среднем огне. Не снимая с огня, влить апельсиновый сок и хорошо размешать. Добавить мякоть манго и натертый имбирь, держать смесь на слабом огне около 5 минут. Размять кусочки манго в пюре. Добавить сливки и хорошо перемешать.

Постные яблочные вафли

2 средних яблока, 50 г сахара, ½ ч. л. пищевой соды, 50 г овсяных хлопьев, 50 г пшеничной муки, 2 ст. л. рафинированного растительного масла, 150 мл воды, молотая корица по вкусу, сахарная пудра для подачи

Очищенные яблоки натереть на крупной терке. Добавить муку, овсяные хлопья, сахар, соду и корицу, перемешать. Влить растительное масло и воду. Замесить тесто. Тесто для вафель должно быть по консистенции гуще, чем сметана. Если яблоки сладкие, то сахара понадобится меньше, а если кислые — количество сахара следует увеличить. Разогреть вафельницу, смазать поверхность пластин растительным маслом. Распределить тесто по поверхности и выпекать до готовности. Подавать горячими, посыпав сахарной пудрой.

НЕСЛАДКИЕ ВАФЛИ

Вафли со шпинатом и лососем

Для теста: 180 г пшеничной муки, 70 г овсяной муки, 100 г молллого шпината, 2 ч. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 350 мл молока, 70 г оливкового масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Для подачи: 150—200 г копченого лосося, небольшой пучок зелени укропа, лайм, черный молотый перец по вкусу

Листья шпината погрузить в горячую воду, затем переложить их в очень холодную воду. Слить воду. Смешать муку, дрожжи, соль и перец. Используя блендер или мясорубку, измельчить листья шпината. Смешать измельченные листья шпината с молоком. Добавить яйца и снова перемешать. Постепенно добавить смесь пшеничной и овсяной муки, дрожжей, соли и перца. Влить оливковое масло и снова перемешать. Поместить в холодильник на 2 часа. Разогретые пластины вафельницы смазать небольшим количеством оливкового масла и выпекать вафли до готовности. Перед подачей выложить на каждую вафлю ломтик копченого лосося, посыпать измельченным укропом и молотым черным перцем. Несколько капель сока лайма подчеркнут вкус блюда.

Бельгийские сырны вафли с яйцом пашот

Для теста: 300 г пшеничной муки, 4 яйца, 400 мл молока, 200 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, ½ ч. л. пищевой соды, 1 пучок зеленого лука, соль, черный молотый перец и сушеная молотая паприка по вкусу

Для подачи: 5 яиц, пучок рукколы, соль по вкусу

Белки отделить от желтков и взбить. Мелко нарезать лук, растопить сливочное масло. В емкость с мукой добавить

соду, сахар, паприку и черный перец. Добавить натертый на крупной терке твердый сыр, желтки, мелко нарезанный лук, остывшее растопленное масло. Влить молоко и продолжать перемешивать до получения однородной массы. Небольшими порциями добавить взбитые белки.

Разогреть вафельницу и смазать пластины маслом. Вылить порцию теста на пластину и выпекать до готовности. Подавать горячими с яйцом пашот и рукколой.

Для приготовления яйца пашот в кастрюле довести до кипения воду, убавить огонь, добавить соль и интенсивно мешать воду ложкой или венчиком так, чтобы образовалась воронка. В воронку быстро влить предварительно разбитое яйцо и варить 2 минуты. Круговое движение воды в кастрюле не даст яйцу расплыться.

Вафли с сыром и зеленью

200 мл кефира (2,5 %), 150 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, яйцо, 120 г пшеничной муки, небольшой пучок зеленого лука, маленький пучок зелени петрушки, ½ ч. л. пищевой соды, соль по вкусу

Растопить сливочное масло и дать ему остыть при комнатной температуре. Смешать кефир с яйцом. Добавить в кефирную смесь остывшее растопленное сливочное масло. Использовать масло горячим нельзя, потому что яйцо может свернуться. Тщательно перемешать смесь венчиком, чтобы она стала однородной. Добавить соль и соду. Соль можно не добавлять, если твердый сыр достаточно соленый. Соду гасить не нужно, так как в состав теста входит кефир. Затем добавить муку, которую необходимо предварительно просеять. Тщательно перемешать венчиком, чтобы масса стала однородной. Мелко нарезать зелень петрушки и перья зеленого лука. По желанию в сырные вафли можно добавить свежий

укроп или другую зелень. Измельченную зелень добавить в тесто и перемешать. Твердый сыр натереть на терке с очень мелкими отверстиями. Добавить сыр в тесто и перемешать. Должна получиться очень густая смесь, которая по консистенции напоминает сметану. Если масса получилась жидковатой, нужно добавить еще немного муки, если слишком густой — долить немного кефира.

Разогреть вафельницу. Смазать обе пластины растительным маслом без запаха. На каждую ячейку выложить по 2 ст. л. теста. Выпекать изделия на протяжении 5—6 минут в зависимости от мощности и размера вафельницы. Готовые вафли должны хорошо отставать от стенок и держать форму. Если они получаются слишком нежными и мягкими, следует добавить в тесто еще немного муки. Чтобы закусочные вафли стали еще более хрустящими, их можно подсушить в духовке при температуре 160—180 °С. Готовые вафли с сыром можно подавать теплыми или охлажденными. К ним отлично подходит сметана, чесночный или томатный соус.

Картофельные вафли

250 г картофеля, 75 г сметаны, яйцо, 25 г пшеничной муки, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу, растительное масло без запаха для смазывания пластин вафельницы

Сырой картофель натереть на мелкой терке и отжать сок. Добавить яйцо, сметану, соль и перец. Перемешать, добавить растительное масло и муку. Замесить картофельное тесто. Разогреть вафельницу, смазать пластины маслом. Выложить немного теста в форму, закрыть вафельницу и готовить до появления золотистой корочки.

Эти простые, но вкусные и красивые вафли подают горячими в качестве гарнира к сосискам и другим блюдам. Карто-

фельные вафли могут быть и вполне самостоятельной закуской, которую подают с различными соусами.

Вафли с вялеными помидорами и сыром

500 г пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 250 мл воды, 250 мл молока, 125 г сливочного масла, 200 г тертого твердого сыра, 150 г вяленых помидоров, 4 яйца, соль по вкусу, растительное масло без запаха для смазывания пластин вафельницы

Растопить сливочное масло и дать ему остыть. Муку смешать с разрыхлителем, добавить соль, яйца, затем взбить венчиком. Соединить воду и молоко и влить в емкость с тестом. Добавить растопленное сливочное масло и перемешать. Добавить натертый на мелкой терке твердый сыр и вяленые помидоры, предварительно нарезанные небольшими кусочками. Перемешать до получения однородной массы. Оставить тесто на 30 минут.

Разогреть вафельницу, затем налить на предварительно смазанную растительным маслом пластину вафельницы по 2 ст. л. теста для каждой вафли и выпекать до готовности.

Вафли подают теплыми с салатом из рукколы.

Несладкие вафли с тыквой

250 г мякоти тыквы, 2 яйца, 200 мл молока, 200 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, соль и молотый черный перец по вкусу, растительное масло без запаха для смазывания пластин вафельницы, сметана или сливочный сыр, тыквенные семечки для подачи

Мякоть тыквы нарезать кубиками, отварить в воде или приготовить на пару и размять до получения однородного пюре.

Смешать муку и разрыхлитель. Сливочное масло растопить и остудить. Яичные желтки смешать с молоком, добавить остывшее сливочное масло и тыквенное пюре. При постоянном помешивании всыпать муку с разрыхлителем, добавить соль и перец. Яичные белки взбить и аккуратно смешать с тестом. Дать тесту настояться при комнатной температуре в течение 15 минут.

Разогреть вафельницу, смазать пластины маслом и выпекать вафли до готовности. Тыквенные вафли подают со сметаной или сливочным сыром, посыпав тыквенными семечками.

Сырные вафли с паприкой

600 г пшеничной муки, 250 г маргарина, 2 яйца, 1 ст. л. молотой паприки, 2 ч. л. сушеных трав по вкусу, 1 ч. л. разрыхлителя, 200 г сыра, 1—1½ ч. л. соли (в зависимости от солёности сыра), 2—3 ст. л. сметаны

Просеянную муку смешать с солью, паприкой, травами и разрыхлителем. Добавить яйца, размягченный маргарин, натертый сыр. Замесить мягкое тесто, добавив сметану. Разделить тесто на шарики размером с грецкий орех. Испечь в вафельнице до готовности.

Творожно-кабачковые вафли

150 г творога, 150—180 г пшеничной муки, 150 г кабачка, 2 ст. л. растительного масла, 3 яйца, ½ ч. л. разрыхлителя, ½ ч. л. соли, ⅓ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. паприки (по желанию), растительное масло без запаха для смазывания пластин вафельницы

Творог протереть через сито. Кабачок очистить и натереть на средней терке, посолить, перемешать и оставить на 10 минут.

Затем отжать и соединить с протертым творогом. Яйца взбить венчиком и добавить к творогу. Хорошо перемешать. Добавить масло, специи, просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить тесто. По консистенции тесто должно получиться таким, как сметана. Если тесто слишком густое, надо добавить несколько ложек молока, если жидкое — муки.

Нагреть вафельницу, смазать маслом. Выкладывать по 1—2 ст. л. теста на каждую пластину вафельницы и готовить примерно 3—4 минуты, до золотистого цвета.

Вафли с пармезаном

500 г пшеничной муки, 125 г сливочного масла, 50 мл воды, 500 мл сливок, 60 г тертого пармезана, 1 ст. л. мелко нарезанного розмарина, соль по вкусу

Растопить масло и дать ему остыть. В емкость с мукой добавить соль, воду и сливки. Взбить венчиком. Добавить растопленное сливочное масло, затем тертый пармезан и измельченный розмарин. Перемешать до получения однородной массы.

Небольшое количество теста нанести на пластину вафельницы и плотно прижать.

Должны получиться тонкие хрустящие вафли, которые прекрасно подойдут к любому соусу или послужат самостоятельной закуской.

Вафли с курицей

200 мл кефира, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, ½ ч. л. разрыхлителя, 150 г отварной курятины, 80 г твердого сыра, 100 г пшеничной муки, 80 г сливочного масла, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа по желанию, растительное масло без запаха для смазывания пластин вафельницы

В кефир добавить разрыхлитель, сахар и яйца, хорошо перемешать венчиком или вилкой. Сливочное масло растопить и остудить его. Отварную курятину измельчить при помощи блендера или любым доступным способом. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Добавить курятину и сыр в тесто, хорошо перемешать. По желанию можно добавить в смесь для вафель мелко порезанную зелень петрушки и укропа. В хорошо перемешанную массу постепенно, по ложке, всыпать муку, не прекращая мешать. Полученная масса по консистенции должна напоминать густую сметану. Если тесто получилось жидким — следует добавить немного муки.

Разогреть вафельницу и смазать пластины растительным маслом. Выложить по 1 ст. л. теста для каждой вафли и выпекать до золотистого цвета.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Советы по приготовлению	8
Вафли	10
Сладкие вафли	10
Несладкие вафли	26
Панкейки	33
Сладкие панкейки	33
Несладкие панкейки.....	64
Оладьи	68
Сладкие оладьи	68
Несладкие оладьи.....	94
Пышные блины	132
Блины со сладкими добавками и припеками.....	154
Блины с несладкими добавками и припеками.....	158
Тонкие блинчики	166
Блинчики со сладкими начинками и соусами	205
Блинчики с солеными начинками.....	229
Блинчатые пирожки	267
Блинные торты	277