

ОЛЬГА АВETИСЬЯНЦ

ВСЁ О ВАФЛЯХ

Десертные и закусочные.

*От бельгийских
до ганконгских*



ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва 2024





ОЛЬГА АВЕТИСЬЯНЦ

ВСЁ О ВАФЛЯХ

Десертные и закусочные.

*От бельгийских
до ганконгских*



ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва 2024

УДК 641.55
ББК 36.997
А19

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
AlekseyVanin, Nsit / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Аветисьянц, Ольга Владимировна.

А19 Все о вафлях. Десертные и закусочные : от бельгийских до гонконгских / Ольга Аветисьянц. — Москва : Эксмо, 2024. — 128 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-201562-5

Вафли — простой и эффектный десерт, который приготовить намного легче, чем пирог или даже печенье. Всего-то и нужно, что вафельница и несколько сменных насадок — и вот на столе целая гора вафель: нежных венских, необычных гонконгских или хрустящих тонких, которые можно начинить вареной сгущенкой, как в детстве. Вдохновляйтесь и творите!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-201562-5

© Аветисьянц О.В., текст и фото, 2019
© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2024

СОДЕРЖАНИЕ



От автора	9
Виды вафель	12
Оборудование.....	16
Вафельное тесто.....	18
Топпинги и соусы.....	20
Полезные советы.....	35

НЕСЛАДКИЕ ЗАКУСОЧНЫЕ ВАФЛИ

Вафли с сыром.....	41
Вафли с лососем и творожным сыром.....	42
Вафли с авокадо и яйцом пашот.....	44
Вафли с сыром фета и соусом дзадзики.....	47
Вафельный сэндвич.....	48
Вафли с кукурузной мукой.....	50
Вафли с сыром чеддер, розмарином и корицей.....	53
Картофельные вафли с сыром.....	54
Вафли со шпинатом и соусом сальса.....	57
Вафли-пицца.....	58
Цельнозерновые вафли со сливочным дипом.....	61

ВАФЛИ НА ЗАВТРАК, ПРАЗДНИК И ДЕСЕРТ

Базовый рецепт вафель.....	65
Вафли из цельнозерновой муки.....	66
Брюссельские вафли.....	68



Льежские вафли	71
Норвежские вафли	74
Вафли с голубикой.....	76
Рисовые вафли на кокосовом молоке	78
Банановые вафли с орехом пекан	81
Шоколадные вафли.....	82
Вафли с лимоном и рикоттой.....	85
Тыквенные вафли	86
Вафельные трубочки из детства	89
Вафли-эскимо	92
Вафельные рожки для мороженого.....	95
Творожные вафли с апельсиновой цедрой	96
Миндальные вафли	99
Гречневые вафли с клубничным соусом	100
Рождественские имбирные вафли.....	103

ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ

Гонконгские вафли-рожек	107
Гонконгские вафли с шоколадом	108
Гонконгские вафли-сэндвич	110
Цельнозерновые вафли с соусом гуакамоле	112
Кукурузные вафли с грушей и сыром фета.....	115
Шоколадные гонконгские вафли (на взбитых белках).....	116
Гонконгские вафли с сыром	118
Шоколадные гонконгские вафли (классические).....	120
Заключение.....	123
Указатель	124



ОТ АВТОРА



Дорогие мои читатели!

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.

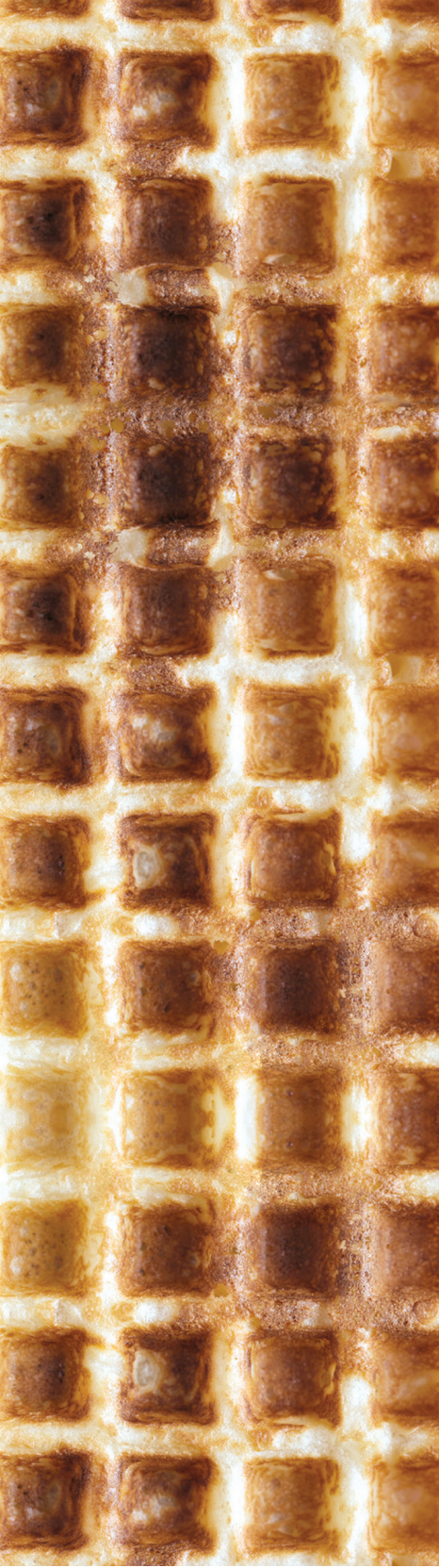
Пришло время для самых вкусных и ароматных завтраков, обедов и десертов.



THE GR



EEN MARKET
QUALITY PRODUCE



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 бруссельские и льежские вафли. На самом деле те, что мы называем бельгийскими, — бруссельские. 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,