

Серия
«Простые рецепты. Сборник»

***Рецепты вафель:
от венских до бельгийских***

Москва
Издательство АСТ

УДК 641.56
ББК 36.992
А21

*В оформлении использованы материалы, предоставленные
Фотобанком Shutterstock, Inc., Shutterstock.com*

Аврамчук Сергей.

А21 Рецепты вафель: от венских до бельгийских /
Аврамчук Сергей. — Москва: Издательство АСТ,
2026. — 64 с. — (Простые рецепты. Сборник).

ISBN 978-5-17-191161-4

Вы держите в руках книгу, которая подарит вашему дому уют и аромат свежей выпечки! В ней находятся проверенные рецепты и удобные тематические блоки: вы легко подберёте вафли к завтраку, чаепитию или праздничному столу.

Мы поделимся полезными советами о том, как сделать тесто воздушным, а корочку — хрустящей. А разные способы замеса и маленькие кулинарные хитрости превратят готовку в радость.

Пусть книга станет вашим добрым помощником в мире вафель. Готовьте с теплом и удовольствием!

**УДК 641.56
ББК 36.992**

ISBN 978-5-17-191161-4

© Оформление ООО
«Издательство АСТ», 2026

Вступление

Дорогой читатель!

Вафли занимают особое место в мировой кулинарной культуре. Это блюдо, пережившее века, сумело сохранить свою актуальность, и по-прежнему остается одним из самых востребованных. Как в домашней кухне, так и в профессиональной среде. Секрет такой популярности кроется в уникальном сочетании простоты приготовления, доступности ингредиентов и практически безграничных возможностей для творчества.

Эта книга является результатом тщательного отбора и адаптации рецептов, проверенных на практике. Ее цель — представить не просто сборник сухих инструкций, а полноценное руководство, которое позволит уверенно обращаться с личной вафельницей и добиваться стабильно высокого результата при каждом ее использовании.

Здесь представлены рецепты, которые разделены на тематические блоки. Такая структура позволяет быстро ориентироваться в содержании и выбирать рецепт в соответствии с конкретными задачами: будь то плотный завтрак, диетический перекус или изысканный десерт для приема гостей.

Однако прежде, чем приступить к выпечке, следует запомнить несколько простых рекомендаций, которые станут залогом кулинарного успеха.

- Важно знать, что для приготовления вафель рекомендуется использовать продукты комнатной температуры. Это касается яиц, молока, воды и сливочного масла. Использование холодных ингредиентов замедляет процесс соединения компонентов, делает структуру теста более плотной и препятствует равномерному прогреву.
- Мука должна быть просеяна. Это не только удаляет возможные примеси, но и насыщает муку кислородом, что напрямую влияет на воздушность готовых вафель. Необходимо строго соблюдать тип муки, указанный в рецепте, так как разница в содержании клейковины существенно меняет результат.

- Существует два основных метода замешивания теста: прямой и с разделением яиц. Вторым методом, при котором белки взбиваются отдельно от желтков, рекомендуется для рецептов, где требуется особенно пористая, нежная структура мякиша (венские и бельгийские вафли). Взбитые белки вводятся в конце замеса с помощью силиконовой лопатки, движениями снизу вверх, чтобы сохранить пузырьки воздуха.
- Вафельница должна быть полностью прогрета. Индикатор готовности прибора не является сигналом к немедленному началу выпекания первой порции. Стоит дать прибору выйти на рабочий режим в течение 5–10 минут. К тому же, несмотря на наличие антипригарного покрытия, перед выкладкой первой порции теста рекомендуется обработать панели тонким слоем масла. В дальнейшем дополнительное смазывание, как правило, не требуется, если тесто содержит достаточное количество жиров.
- Не стоит открывать крышку прибора до окончания цикла выпекания. Преждевременное открытие приводит к разрыву заготовки. Интенсивное выделение пара из щелей прибора прекращается за 30–60 секунд до готовности. Если модель вафельницы не оснащена таймером, можно ориентироваться на этот визуальный признак.
- Для сохранения хрустящей корочки готовые изделия следует выкладывать на решетку для остывания, а не складывать стопкой. При выкладке стопкой горячие вафли выделяют пар, который размягчает корочку. Если необходимо сохранить выпечку теплой, можно использовать духовой шкаф, разогретый до 80–90 °C.

Приготовление вафель — это процесс, требующий одновременно дисциплины и творческого подхода. Точное следование рецептуре гарантирует предсказуемый результат, а понимание базовых принципов технологии открывает широкие возможности для авторских экспериментов.

Мы надеемся, что данное издание будет полезно как начинающим кулинарам, делающим первые шаги в обращении с вафельницей, так и опытным поварам, ищущим новые проверенные рецепты.

Желаем успешных кулинарных опытов и приятного аппетита!

Нестареющие



Хрустящие вафли на сливках

Ингредиенты на 6 порций:

- Мука пшеничная — 200 г
- Сливки 20–30% — 250 мл
- Яйца куриные — 2 шт.
- Сахар — 60 г
- Сливочное масло — 60 г
- Разрыхлитель — 8 г
- Соль — 2 г
- Ванильный сахар — 10 г (по желанию)



Приготовление:

В глубокой миске взбейте яйца с сахаром, ванильным сахаром и солью до получения пышной светлой массы. Сахар должен полностью раствориться.

Влейте сливки комнатной температуры и растопленное, но не горячее сливочное масло. Перемешайте венчиком до однородности.

Муку просейте и соедините с разрыхлителем. Введите сухую смесь в жидкую основу и аккуратно, но тщательно перемешайте до исчезновения комочков. Тесто получится более плотным, чем на классические вафли, — это обеспечит тонкую хрустящую корочку при выпекании.

Оставьте тесто на 10 минут при комнатной температуре, чтобы оно стабилизировалось, а мука равномерно впитала жидкость. Разогрейте вафельницу до рабочего состояния. Выложите порцию теста (2 столовые ложки) в центр нижней панели, распределите и закройте крышку. За счет более плотной консистенции тесто можно слегка прижать крышкой для равномерного распределения.

Выпекайте до выраженного золотисто-коричневого цвета и полного прекращения выхода пара (обычно 3–4 минуты, максимум 5). Вафли должны получиться сухими и хрустящими.

Готовую вафлю аккуратно переложите на решетку для остывания. Не складывайте горячие изделия стопкой, чтобы сохранить хрусткость. Повторите процесс с оставшимся тестом.

Подавайте полностью остывшими. Такие вафли хорошо держат форму и подходят для подачи с мороженым, карамельным соусом, свежими фруктами или как основа для десертов с кремом.