

ГОТОВИМ В МУЛЬТИПЕКАРЕ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	4
-------------------------	---

ЗАВТРАКИ

ВЕНСКИЕ БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ	6
ВАФЛИ С ТВОРОГОМ	8
СЭНДВИЧИ	10
СЫРНИКИ	12
ОМЛЕТ	14
КЕКСЫ НА КЕФИРЕ	16
ЯГОДНЫЕ ВАФЛИ	18
ЗАКУСКА ИЗ ЛАВАША	20
ВАФЛИ С БЕКОНОМ И СЫРОМ	22

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЫИ	24
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ	26
КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ	28
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ	30
НАГГЕТСЫ	32
КАБАЧКИ В ПАНИРОВКЕ	34
ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ	36
КУРИНОЕ ФИЛЕ В ПАНИРОВКЕ	38
КОТЛЕТЫ	40
ПИЦЦА	42

ДРАНИКИ	44
СОСИСКИ В ТЕСТЕ	46
КОРН-ДОГИ	48

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	50
БАНАНОВЫЕ ПОНЧИКИ	52
КУРАБЬЕ	54
ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН»	56
ПИРОЖКИ	58
ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	60
ОРЕШКИ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ	62

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ВСТУПЛЕНИЕ

Внимание! Эта книга может вызвать:

- желание печь вафли в 11 вечера;
- необъяснимую популярность у соседей;
- привыкание к мгновенному приготовлению блюд.

Вы всё еще думаете, что мультипекарь — это просто вафельница? В таком случае эта книга вас разубедит.

Она для тех, кто устал выбирать между вафлями на завтрак, сэндвичами на обед и орешками к чаю. Теперь можно все и даже больше!

ЧТО ТАКОЕ МУЛЬТИПЕКАРЬ?

Мультипекарь — это компактное электрическое устройство со сменными панелями, которое позволяет готовить самые разнообразные блюда: от классических вафель и сэндвичей до пончиков, орешков с начинкой, кексов и даже мини-пицц. По сути, это целая мини-пекарня на вашей кухне, которая занимает не больше места, чем обычный тостер, но способна заменить сразу несколько специализированных приборов.

ДОСТОИНСТВА МУЛЬТИПЕКАРЯ

Главное преимущество мультипекаря — его универсальность. Купив один прибор с набором сменных панелей, вы получаете возможность готовить десятки различных блюд, не загромождая кухню отдельными вафельницами, сэндвичницами и формами для выпечки.

Еще один весомый плюс — скорость приготовления. Большинство блюд готовятся за 3–7 минут, что идеально подходит для быстрого завтрака или перекуса.

Простота в использовании делает мультипекарь доступным даже для начинающих кулинаров. Не нужно следить за температурой, переворачивать блюда или опасаться, что что-то подгорит, — прибор сам контролирует процесс, а световой индикатор подскажет, когда блюдо готово.

Легкость в уходе тоже заслуживает внимания: антипригарное покрытие легко очищается влажной салфеткой, а сменные панели обычно можно мыть в посудомоечной машине.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Знаете ли вы, что предшественник современного мультипекаря появился еще в 1920-х годах? Первая электрическая вафельница произвела настоящую революцию на американских кухнях, а к концу XX века идея сменных панелей превратила простую вафельницу в многофункциональный прибор.

В разных странах мультипекари используют для приготовления национальных блюд: в Скандинавии — для традиционных вафель в форме сердечек, в Бельгии — для знаменитых пышных квадратных вафель с глубокими ячейками, а в России особую популярность получили орешки и песочное печенье.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Прежде чем приступить к рецептам из этой книги, позвольте дать вам несколько советов, которые сделают ваше знакомство с мультипекарем максимально приятным.

Первое использование. Перед первым применением обязательно протрите панели влажной тканью и прогрейте прибор в течение 5 минут — это удалит заводскую смазку и подготовит поверхность к работе.

О смазывании панелей. Даже если у вас качественное антипригарное покрытие, первые разы стоит слегка смазывать панели маслом. Со временем покрытие «привыкнет» и можно будет обходиться без дополнительной смазки.

Количество теста. Не перегружайте формы — лучше положить чуть меньше теста, чем больше. Излишки будут вытекать, пригорать по краям и усложнят очистку. С опытом вы научитесь определять идеальную порцию с первого взгляда.

Время приготовления. Указанное в рецептах время приблизительное, так как разные модели мультипекарей имеют разную мощность. Ориентируйтесь на цвет выпечки и собственный опыт — возможно, вашему прибору понадобится на минуту больше или меньше.

Эксперименты приветствуются! Рецепты в этой книге — это основа, точка отправления для вашего творчества. Не бойтесь добавлять любимые специи, менять начинки, придумывать новые сочетания. Мультипекарь прощает небольшие отступления от рецептуры и часто приятно удивляет результатом.

Итак, все готово! Включайте мультипекарь, выбирайте рецепт — и вперед, к вкусным и ароматным творениям! Мы уверены, этот прибор станет одним из ваших любимых помощников на кухне.

Приятного аппетита!

ВЕНСКИЕ БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 банан
- 3 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 160 г муки
- 110 г сливочного масла
- ¼ ч. л. соды
- щепотка соли
- растительное масло для смазывания формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Для начала подготовьте банан: тщательно разомните его вилкой до мягкой массы. Если в пюре попадутся маленькие кусочки, это допустимо.
2. В миску разбейте яйца, добавьте сахар и слегка перемешайте все венчиком. Затем положите сливочное масло и банановую массу. Перемешайте.
3. После этого добавьте соль и соду.
4. Муку вводите частями, сразу вмешивая ее в тесто. Следите за густотой: масса должна получиться плотной, но такой, чтобы она все же тянулась за венчиком.
5. Мультипекарь заранее хорошо прогрейте. Перед первой порцией смажьте панели растительным маслом.
6. Выложите немного теста, примерно по 2 столовые ложки, закройте прибор и готовьте вафли 5 минут до появления золотистой корочки.

