



Cuisinart®



Plaques gaufres
Waffle plates

SOMMAIRE

1. Conseils d'utilisation	5
2. Recettes	5
A. Gaufres façon liégeoise	5
B. Gaufres flamandes	5
C. Gaufres au chocolat	6
D. Gaufres classiques	6
E. Gaufres à la bière	6
F. Gaufres de « grand-mère Bocuse »	7
G. Gaufres financiers	7

CONTENTS

1. Instructions for use	8
2. Recipes	8
A. Liege-made waffles	8
B. Flemish waffles	8
C. Chocolate waffles	9
D. Classic waffles	9
E. Beer waffles	9
F. Grandma Bocuse's waffles	10
G. Small "financier" waffles	10

INHALTSVERZEICHNIS

1. Gebrauchshinweise	11
2. Rezepte	11
A. Lütticher Waffeln	11
B. Flämische Waffeln	11
C. Schokoladenwaffeln	12
D. Klassische Waffeln	12
E. Bierwaffeln	12
F. Großmutter's waffeln - "grand-mère Bocuse"	13
G. Banker-waffeln	13

INHOUD

1. Gebruiksaanwijzing	14
2. Recepten	14
A. Luikse wafels	14
B. Vlaamse wafels	14
C. Chocoladewafels	15
D. Klassieke wafels	15
E. Wafels met bier	15
F. Wafels “grootmoeder Bocuse”	16
G. Amandelwafels	16

CONTENUTO

1. Istruzioni per l’uso	17
2. Ricette	17
A. Cialde di liegi	17
B. Cialde fiamminghe	17
C. Cialde al cioccolato	18
D. Cialde classiche	18
E. Cialde alla birra	18
F. Cialde “grand-mère Bocuse”	19
G. Cialde “financiers”	19

CONTENIDO

1. Consejos de utilización	20
2. Recetas	20
A. Gofres al estilo de lieja	20
B. Gofres al estilo flamenco	20
C. Gofres con chocolate	21
D. Gofres clásicos	21
E. Gofres a la cerveza	21
F. Gofres de la “abuela Bocuse”	22
G. Gofres financieros	22

1. CONSEILS D'UTILISATION

- Installer les plaques gaufres.
- Sélectionner la température de cuisson MAX à l'aide du bouton central.
- Quand l'appareil est à la bonne température, le témoin lumineux s'allume.
- Verser la pâte à gaufre sur la plaque inférieure.
- Étaler la pâte légèrement.
- Refermer le plan de cuisson et presser sur la poignée.
- Cuire selon le temps indiqué dans la recette.

Remarque : Vous pouvez sélectionner une température moins élevée si la gaufre est trop noire.

2. RECETTES

A. GAUFRES FAÇON LIÉGEOISE

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

Repos : 2h

- 25 g de levure de boulanger déshydratée
- 30 cl de lait
- 20 g de sucre
- 300 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 20 g de miel
- 2 pincées de sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Sucre glace

Dans un récipient, délayer la levure, avec le lait tiède et ajouter la farine. Laisser lever la pâte pendant 1 heure.

Séparer le blanc et les jaunes des oeufs. Réserver.

Faire fondre le beurre puis le verser sur la pâte et mélanger délicatement.

Ajouter les jaunes d'œufs, le miel, le sucre, la pincée de sel, le bicarbonate et la cannelle. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante. Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée. Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.

B. GAUFRES FLAMANDES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

Repos : 2h

- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 125 g de beurre
- 2 pincées de sel
- Sucre glace

Délayer la levure dans 10 cl de lait tiède.

Déposer la farine dans un saladier, creuser un puit et verser la levure délayée. Mélanger et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 heure.

Ajouter le sucre, les œufs puis mélanger à la spatule.

Faire fondre le beurre dans le lait qui reste.

Laisser tiédir et ajouter ce mélange à la pâte par petite quantité de façon à obtenir une pâte lisse. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1h pour que la pâte double de volume.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.

C. GAUFRES AU CHOCOLAT

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

Repos : 1h

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 75 g de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/4 d'une cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 d'une cuillère à café de cannelle en poudre
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 60 g de beurre fondu
- 75 g de morceaux de chocolat concassé très fin
- 60 g de noix ou noix de pécan

Dans un récipient, déposer la farine, le sucre, le cacao, la poudre à lever, le bicarbonate, le sel et la cannelle et mélanger.

Ajouter le lait, l'œuf et la vanille. Mélanger à nouveau pour obtenir une consistance lisse. Verser et incorporer le beurre fondu petit à petit dans le mélange.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Incorporer délicatement dans le mélange les noix et le chocolat concassé.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.

D. GAUFRES CLASSIQUES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

Repos : 1h

- 500 g de farine
- 3 à 4 pincées de sel

- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 œufs
- 10 cl d'huile de tournesol
- 50 cl de lait
- Sucre glace

Verser la farine dans un saladier et creuser un puit. Ajouter les ingrédients un à un dans l'ordre de la recette. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes

E. GAUFRES À LA BIÈRE

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

Repos : 1h

- 250 g de farine
- 5 œufs
- 80 gr de beurre fondu
- 33 cl de bière
- 3 à 4 pincées de sel
- Sucre glace

Verser la bière dans un verre et laisser la mousse retomber.

Déposer la farine dans un saladier, creuser un puit et y ajouter les œufs, le beurre fondu et le sel.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser la bière par petite quantité et mélanger délicatement pour obtenir une pâte lisse et légèrement épaisse.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux

s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.

F. GAUFRES DE « GRAND-MÈRE BOCUSE »

Pour 12 gaufres

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

- 250 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 10 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 12,5 cl de lait
- 37,5 cl de crème à 35 %
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre fondu
- 6 cl de rhum
- 4 blancs d'œufs montés en neige

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre.

Délayer le tout successivement avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le rhum.

Incorporer le beurre fondu et les blancs d'œufs montés en neige très fermes.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Conseil : on peut déguster les gaufres simplement saupoudrées de sucre glace ou bien garnies de crème Chantilly ou d'excellentes confitures maison.

G. GAUFRES FINANCIERS

Pour 10 gaufres

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 3 minutes

- 150 g de farine
- 375 g de sucre semoule
- 175 g d'amandes en poudre
- 10 blancs d'œufs
- 250 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de vanille liquide

Faire fondre le beurre doucement dans une casserole jusqu'à obtenir une couleur plus que noisette. Le filtrer et le laisser refroidir.

Mélanger dans un saladier le sucre et les amandes en poudre.

Ajouter les blancs d'œufs crus et la vanille. Mélanger de nouveau.

Ajouter la farine. Verser le beurre fondu peu à peu sans cesser de mélanger. Réserver au frais.

Sélectionner le mode Max en faisant tourner le bouton central vers la droite. La température des deux plaques se règle automatiquement sur 250°C. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux s'arrête de clignoter et devient fixe.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée. Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Conseil : on peut déguster les gaufres simplement saupoudrées de sucre glace ou bien garnies de crème Chantilly ou d'excellentes confitures maison.

1. INSTRUCTIONS FOR USE

- Insert the waffle plates.
- Select the MAX cooking mode using the central button.
- When the unit has reached the right temperature, the indicator light will stop blinking and stay lit.
- Pour the waffle dough onto the lower plate.
- Spread the dough slightly.
- Close the cooking plan and press down on the handle.
- Cook according to the time indicated in the recipe.

Note: You can select a lower temperature if the waffle is cooked too dark.

2. RECIPES

A. LIEGE-MADE WAFFLES

Preparation time: 15 minutes
Cooking time: about 3 minutes
Standing time: 2 hours

- 25 g dried baker's yeast
- 30 cl milk
- 20 g sugar
- 300 g flour
- 3 eggs
- 100 g butter
- 20 g honey
- 2 pinches salt
- 1/2 teaspoon powdered cinnamon
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda
- Icing sugar

In a bowl, mix the yeast with warm milk and add the flour. Let the dough rise for an hour.

Separate the egg whites from the yolks. Set aside.

Melt the butter and pour onto the dough and mix lightly.

Add the egg yolks, honey, sugar, a pinch of salt, the soda and the cinnamon. Mix until the dough is smooth.

Beat the egg whites until stiff and gently fold into the dough.

Cover with a cloth and allow to stand for 1 hour.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough of the dough onto the plates.

Spread the dough. Close the grill and press on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

B. FLEMISH WAFFLES

Preparation time: 15 minutes
Cooking time: about 3 minutes
Standing time: 2 hours

- 15 g fresh baker's yeast
- 50 cl milk
- 100 g sugar
- 250 g flour
- 4 eggs
- 125 g butter
- 2 pinches salt
- Icing sugar

Mix the yeast in 10 cl warm milk.

Pour the flour into a bowl, make a well and pour in the yeast mixture. Mix and let the dough rise for 1 hour in a warm place.

Add the sugar and eggs, and then mix with a spatula.

Melt the butter with the remaining milk.

Cool and add this mixture to the dough a little at a time and mix until the dough is smooth. Cover with a cloth and let it rise for 1 hour until the dough has doubled.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

C. CHOCOLATE WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: about 3 minutes

Standing time: 1 hour

- 250 g flour
- 100 g sugar
- 75 g unsweetened powdered cocoa
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon bicarbonate of soda
- 1/4 teaspoon powdered cinnamon
- 25 cl semi-skinned milk
- 2 eggs
- 1 tablespoon vanilla extract
- 60 g melted butter
- 75 g chocolate finely grated
- 60 g walnuts or pecan nuts

Mix the flour, sugar, cocoa, baking powder, soda, salt and cinnamon in a bowl.

Add milk, egg and vanilla. Mix again to a smooth consistency. Gradually blend in the melted butter.

Cover with a cloth and let rise for 1 hour.

Gently mix in the nuts and the grated chocolate.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough slightly. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

D. CLASSIC WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: about 3 minutes

Standing time: 1 hour

- 500 g flour
- 3 to 4 pinches salt
- 1 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda

• 2 tablespoons powdered sugar

• 2 eggs

• 10 cl sunflower oil

• 50 cl milk

• Icing sugar

Put flour in a bowl and make a well in the middle. Add the ingredients one at a time in the order listed. Mix until perfectly smooth.

Cover with a cloth and let the dough rise for 1 hour.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough slightly. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

E. BEER WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: about 3 minutes

Standing time: 1 hour

• 250 g flour

• 5 eggs

• 80 g melted butter

• 33 cl beer

• 3 to 4 pinches salt

• Icing sugar

Pour the beer in a glass and allow the foam to settle.

Put flour in a bowl, make a well in the middle and add the eggs, melted butter and salt.

Mix until the dough has an even consistency.

Pour the beer in a little at a time, and gently mix until the dough is smooth and a little thick.

Cover with a cloth and let the dough rise for 1 hour.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough slightly. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.
Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

F. GRANDMA BOCUSE'S WAFFLES

For 12 waffles
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: about 3 minutes

- 250 g flour
- pinch of baking powder
- 10 g icing sugar
- pinch of salt
- 12.5 cl milk
- 37.5 cl 35% cream
- 4 egg yolks
- 150 g melted butter
- 6 cl rum
- 4 egg whites, stiffly beaten

Mix the flour, salt, baking powder and sugar in a bowl.
Gradually thin the mixture by adding the milk, cream, egg yolks and rum.

Add the melted butter and egg whites, beaten to very stiff peaks.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough of the dough onto the plates.

Spread the dough. Close the grill and press on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Tip: the waffles can be served alone, sprinkled with icing sugar, or topped with Chantilly cream or a delicious homemade jam.

G. SMALL "FINANCIER" WAFFLES

For 10 waffles
Preparation time: 15 minutes
Cooking time: about 3 minutes

- 150 flour
- 375 g castor sugar
- 175 g powdered almonds
- 10 egg whites
- 250 g butter
- 2 tablespoons of vanilla extract

Gently melt the butter in a large pan until it turns golden brown. Filter and leave to cool.

Mix the sugar and powdered almonds in a bowl.

Add the egg whites and vanilla. Mix once again.

Add the flour. Gradually pour in the melted butter, mixing continuously. Keep chilled.

Select the Max mode by turning the central button to the right. The temperature of the two plates is automatically set to 250° C. When the appliance has reached the temperature of the selected cooking mode, the indicator light will stop blinking and stay lit.

Lightly grease the plates and pour enough of the dough onto the plates.

Spread the dough. Close the grill and press on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Tip: the waffles can be served alone, sprinkled with icing sugar, or topped with Chantilly cream or a delicious homemade jam.

1. GEBRAUCHSHINWEISE

- Die Waffelplatten anbringen.
- Die maximale Gartemperatur mit dem mittleren Knopf einstellen.
- Wenn das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, leuchtet die Betriebsanzeige auf.
- Den Waffelteig auf die untere Platte gießen.
- Den Teig etwas verteilen.
- Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken.
- Nach der im Rezept angegebenen Zeit backen.

Anmerkung: Wenn die Waffel zu dunkel ist, können Sie eine niedrigere Temperatur wählen.

2. REZEPTE

A. LÜTTICHER WAFFELN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: ungefähr 3 Minuten
Ruhezeit: 2 Std.

- 25 g Trockenhefe
- 30 cl Milch
- 20 g Zucker
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 20 g Honig
- 2 Prisen Salz
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel Natron
- Puderzucker

In einem Gefäß die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und das Mehl zugeben. Den Teig 1 Stunde lang gehen lassen.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Aufbewahren.

Die Butter schmelzen, über den Teig gießen und vorsichtig untermischen.

Eigelb, Honig, Zucker, die Prise Salz, Natron und Zimt hinzugeben. Rühren, bis der Teig glatt ist.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts den Maximal-Betriebsmodus wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen. Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind. Sofort mit Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

B. FLÄMISCHE WAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten
Backzeit: ungefähr 3 Minuten
Ruhezeit: 2 Std.

- 15 g frische Hefe
- 50 cl Milch
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 125 g Butter
- 2 Prisen Salz
- Puderzucker

Die Hefe in 100 ml lauwarmer Milch auflösen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und die aufgelöste Hefe hineingeben. Mischen und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Zucker und die Eier zugeben und mit einem Spatel vermischen.

Die Butter in der restlichen Milch schmelzen.

Abwarten, bis die Mischung nur noch lauwarm ist und nach und nach zum Teig geben, sodass er glatt wird. Mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen, sodass der Teig sein Volumen verdoppelt.

Den maximalen Betriebsmodus durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind.

Sofort mit Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

C. SCHOKOLADENWAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten

Backzeit: ungefähr 3 Minuten

Ruhezeit: 1 Std.

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 75 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/4 Teelöffel Natron
- 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
- 25 cl fettarme Milch
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Vanille-Extrakt
- 60 g geschmolzene Butter
- 75 g fein zerhackte Schokolade
- 60 g Walnüsse oder Pekannüsse

Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, Natron, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen.

Milch, Ei und Vanille hinzugeben. Erneut rühren, bis der Teig glatt ist. Die geschmolzene Butter nach und nach über die Mischung gießen und einarbeiten.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Nüsse und die zerhackte Schokolade vorsichtig in den Teig einarbeiten.

Durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts den Maximal-Betriebsmodus wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind.

Sofort mit Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

D. KLASSISCHE WAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten

Backzeit: ungefähr 3 Minuten

Ruhezeit: 1 Std.

- 500 g Mehl
- 3 - 4 Prisen Salz
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 2 Eier
- 10 cl Sonnenblumenöl
- 50 cl Milch
- Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung eindrücken. Die Zutaten einzeln in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hineingeben. Rühren, bis der Teig völlig glatt ist.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts den Maximal-Betriebsmodus wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind.

Sofort mit Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

E. BIERWAFFELN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ungefähr 3 Minuten

Ruhezeit: 1 Std.

- 250 g Mehl
- 5 Eier
- 80 g geschmolzene Butter
- 33cl Bier
- 3 - 4 Prisen Salz
- Puderzucker

Das Bier in ein Glas gießen und abwarten, bis der Schaum zurückgeht. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und die Eier, die geschmolzene Butter und das Salz hineingeben.

Rühren, bis der Teig glatt ist.

Das Bier nach und nach zugeben und vorsichtig untermischen, so dass der Teig glatt und etwas dickflüssig ist.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts den Maximal-Betriebsmodus wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind.

Sofort mit Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

F. GROßMUTTERS WAFFELN -“GRAND -MÈRE BOCUSE”

Für 12 Waffeln

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ungefähr 3 Minuten

- 250 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 10 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 12,5 cl Milch
- 37,5 cl Rahm mit 35 % Fettgehalt
- Eigelb aus 4 Eiern
- 150 g geschmolzene Butter
- 6 cl Rum
- steif geschlagenes Eiweiß aus 4 Eiern

Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.

Milch, Rahm, Eigelb und Rum nacheinander in die Mischung einrühren.

Die geschmolzene Butter und das sehr steif geschlagene Eiweiß einarbeiten.

Durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts den Maximal-Betriebsmodus wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind.

Tipp: Die Waffeln können dick mit Sahne oder mit leckerer hausgemachter Marmelade bestrichen werden, doch sie schmecken ebenso köstlich, wenn sie einfach mit Puderzucker bestreut werden.

G. BANKER-WAFFELN

Für 10 Waffeln

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: ungefähr 3 Minuten

- 150 g Mehl
- 375 g Kristallzucker
- 175 g gemahlene Mandeln
- Eiweiß von 10 Eiern
- 250 g Butter
- 2 Esslöffel flüssiges Vanille-Aroma

Die Butter in einem Kochtopf langsam zum Schmelzen bringen, bis sie goldbraun ist. Abgießen und erkalten lassen.

Zucker und gemahlene Mandeln in einer Schüssel mischen.

Das unbehandelte Eiweiß und die Vanille dazu geben. Erneut rühren.

Das Mehl hinzugeben. Unter ständigem Rühren die geschmolzene Butter nach und nach zugeben. Kalt stellen.

Durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts den Maximal-Betriebsmodus wählen. Die Temperatur der beiden Platten stellt sich automatisch auf 250°C ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und leuchtet ununterbrochen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Das Waffeleisen wieder schließen und auf den Griff drücken. Die Waffeln aus der Form nehmen, wenn sie goldbraun sind.

Tipp: Die Waffeln können dick mit Sahne oder mit leckerer hausgemachter Marmelade bestrichen werden, doch sie schmecken ebenso köstlich, wenn sie einfach mit Puderzucker bestreut werden.

1. GEBRUIKSAANWIJZING

- Installeer de wafelplaten.
- Kies de stand 'Max' door aan de middelste knop te draaien.
- Als het toestel voorverwarmd is, gaat het controlelampje branden.
- Giet het wafeldeeg op de onderste plaat.
- Strijk het deeg lichtjes uit.
- Sluit het kookvlak en druk op de handgreep.
- Bak volgens de in het recept aangegeven tijd.

2. RECEPTEN

A. LUIKSE WAFELS

Bereiding: 15 minuten
Baktijd: ongeveer 3 minuten
Rusttijd: 2 u.

- 25 g gedroogde bakkergist
- 30 cl melk
- 20 g suiker
- 300 g bloem
- 3 eieren
- 100 g boter
- 20 g honing
- 2 snuifjes zout
- 1/2 koffielepel kaneelpoeder
- 1/2 koffielepel natriumcarbonaat
- poedersuiker

Los in een kom de gist op in lauwe melk en voeg de bloem toe. Laat het deeg gedurende 1 uur rijzen.

Het eiwit scheiden van het eigeel. Opzij houden.

De boter laten smelten, over het deeg gieten en alles voorzichtig mengen. De eierdooiers, de honing, de suiker, het snuifje zout, het natriumcarbonaat en de kaneel toevoegen. Vermengen tot u een glad deeg bekomt.

Het eiwit tot sneeuw kloppen en voorzichtig door het deeg mengen. Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met

knippen en blijft branden.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

B. VLAAMSE WAFELS

Bereiding: 15 minuten
Baktijd: ongeveer 3 minuten
Rusttijd: 2 u.

- 15 g verse bakkergist
- 50 cl melk
- 100 g suiker
- 250 g bloem
- 4 eieren
- 125 g boter
- 2 snuifjes zout
- poedersuiker

De gist oplossen in 10 cl lauwe melk.

De bloem in een kom gieten, er een putje in maken en de opgeloste gist erin gieten. Mengen en laten rijzen op een lauwarme plaats gedurende 1 uur.

De suiker en de eieren toevoegen en dan mengen met behulp van de spatel.

De boter laten smelten in de overblijvende melk.

Lauw laten worden en dit mengsel in kleine hoeveelheden toevoegen aan het deeg om een glad deeg te bekomen. Afdekken met een vaatdoek en 1 uur laten rusten om het deeg in volume te laten verdubbelen.

Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knippen en blijft branden.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

C. CHOCOLADEWAFELS

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: ongeveer 3 minuten

Rusttijd: 1u

- 250 g bloem
- 100 g suiker
- 75 g ongesuikerde cacao-poeder
- 1/2 koffielepel bakpoeder
- 1/4 koffielepel natriumcarbonaat
- 1/4 koffielepel kaneelpoeder
- 25 cl halfvolle melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel vanille-extract
- 60 g gesmolten boter
- 75 g fijn gehakte chocolade
- 60 g nootjes of pecannootjes

In een kom de bloem, de suiker, de cacao, het bakpoeder, het natriumcarbonaat, het zout en de kaneel bij elkaar gieten en mengen. De melk, het ei en de vanille toevoegen. Nogmaals mengen om een gladde vastheid te bekomen. De gesmolten boter geleidelijk bij het mengsel gieten en er onder mengen.

Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

De nootjes en de chocolade voorzichtig aan het mengsel toevoegen.

Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

D. KLASSIEKE WAFELS

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: ongeveer 3 minuten

Rusttijd: 1 u.

- 500 g bloem
- 3 tot 4 snuifjes zout
- 1 koffielepel bakpoeder

- 1/2 koffielepel natriumcarbonaat
- 2 eetlepels poedersuiker
- 2 eieren
- 10 cl zonnebloemolie
- 50 cl melk
- poedersuiker

De bloem in een kom gieten en er een putje in maken. De ingrediënten één na één toevoegen in de volgorde van het recept. Vermengen tot u een perfect glad deeg bekomt.

Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

E. WAFELS MET BIER

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: ongeveer 3 minuten

Rusttijd: 1 u.

- 250 g bloem
- 5 eieren
- 80 g gesmolten boter
- 33 cl bier
- 3 tot 4 snuifjes zout
- poedersuiker

Het bier in een glas gieten en het schuim laten zakken.

De bloem in een kom gieten, er een putje in maken en er de eieren, de gesmolten boter en het zout aan toevoegen.

Vermengen tot u een homogeen deeg bekomt.

Het bier beetje bij beetje bij het mengsel gieten en voorzichtig vermengen om een glad en eerder dik deeg te bekomen.

Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken. De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen. Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

F. WAFELS “GROOTMOEDER BOCUSE”

Voor 12 wafels
Bereiding: 15 minuten
Baktijd: ongeveer 3 minuten

- 250 g bloem
- 1 snuifje bakpoeder
- 10 g poedersuiker
- 1 snuifje zout
- 12,5 cl melk
- 37,5 cl room 35%
- 4 eigelen
- 150 g gesmolten boter
- 6 cl rum
- 4 stijfgeklopte eiwitten

Bloem, zout, bakpoeder en suiker mengen in een kom. Het mengsel oplossen in achtereenvolgens de melk, de room, de eigelen en de rum. De gesmolten boter en de zeer stevig geklopte eiwitten toevoegen. Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden. De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken. De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen. Tip: je kunt de wafels opdienen met alleen wat poedersuiker of met slagroom of een heerlijke huisbereide confituur.

G. AMANDELWAFELS

Voor 10 wafels
Bereiding: 15 minutes
Baktijd: ongeveer 3 minuten

- 150 g bloem
- 375 g fijne kristalsuiker
- 175 g amandelpoeder
- 10 eiwitten
- 250 g boter
- 2 eetlepels vloeibare vanille

Laat de boter zachtjes smelten in een kookpan tot ze bruin is. Zeef en laat afkoelen.

Meng de suiker en het amandelpoeder in een kom.

Voeg de eiwitten en de vanille toe. Meng opnieuw.

Voeg de bloem toe. Giet de gesmolten boter er beetje bij beetje terwijl u blijft mengen. Zet koud.

Draai de middelste knop in de stand « Max ». De temperatuur van de twee bakplaten wordt automatisch ingesteld op 250°C. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, houdt het verklikkerlampje op met knipperen en blijft branden.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken. De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Tip: je kunt de wafels opdienen met alleen wat poedersuiker of met slagroom of een heerlijke huisbereide jam.

1. ISTRUZIONI PER L'USO

- Installare le piastre per cialde.
- Selezionare la temperatura di cottura MAX con la manopola centrale.
- Quando viene raggiunta la temperatura selezionata la spia luminosa si accende.
- Versare l'impasto delle cialde sulla piastra inferiore.
- Stendere l'impasto delicatamente.
- Richiudere il piano di cottura e fare pressione dall'impugnatura.
- Cuocere seguendo il tempo indicato nella ricetta.

Nota: è possibile selezionare una temperatura meno elevata se la cialda è troppo scura.

2. RICETTE

A. CIALDE DI LIEGI

Preparazione: 15 minuti
Cottura: circa 3 minuti
Riposo dell'impasto: 2 ore

- 25 g di lievito di birra disidratato
- 30 cl di latte
- 20 g di zucchero
- 300 g di farina
- 3 uova
- 100 g di burro
- 20 g di miele
- 2 prese di sale
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- Zucchero a velo

In un recipiente, sciogliere il lievito con il latte tiepido e aggiungere la farina. Lasciare lievitare l'impasto per 1 ora.

Prendere le uova e separare gli albumi dai tuorli. Mettere da parte.

Far fondere il burro. Versarlo nell'impasto e mescolare delicatamente.

Aggiungere i tuorli, il miele, lo zucchero, il sale, il bicarbonato e la cannella. Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e uniforme.

Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente nell'impasto.

Coprire con un panno e lasciare riposare un'ora.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente. Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le cialde di zucchero a velo e gustarle calde.

B. CIALDE FIAMMINGHE

Preparazione: 15 minuti
Cottura: circa 3 minuti
Riposo dell'impasto: 2 ore

- 15 g di lievito di birra fresco
- 50 cl di latte
- 100 g di zucchero
- 250 g di farina
- 4 uova
- 125 g di burro
- 2 prese di sale
- Zucchero a velo

Sciogliere il lievito in 10 cl di latte tiepido.

In una ciotola, disporre la farina a fontana e versarvi il lievito sciolto. Mescolare e lasciare lievitare in luogo tiepido per un'ora.

Aggiungere lo zucchero, le uova, quindi mescolare con la spatola.

Fondere il burro nel latte rimasto.

Lasciare intiepidire. Aggiungere la miscela di latte e burro all'impasto in piccole dosi, in modo da ottenere un impasto liscio e uniforme. Coprire con un panno e lasciare riposare un'ora, affinché l'impasto raddoppi di volume.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le cialde di zucchero a velo e gustarle calde.

C. CIALDE AL CIOCCOLATO

Preparazione: 15 minuti

Cottura: circa 3 minuti

Riposo dell'impasto: 1 ora

- 250 g di farina
- 100 g di zucchero
- 75 g di polvere di cacao non dolcificato
- 1/2 cucchiaino di lievito chimico
- 1/4 di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/4 di un cucchiaino di cannella in polvere
- 25 cl di latte parzialmente scremato
- 2 uova
- 1 cucchiaio d'estratto di vaniglia
- 60 g di burro fuso
- 75 g di cioccolato a pezzetti molto piccoli
- 60 g di noci o noci di pecan

In un recipiente, mettere farina, lo zucchero, il cacao, il lievito in polvere, il bicarbonato, il sale e la cannella. Mescolare.

Aggiungere il latte, l'uovo e la vaniglia. Mescolare di nuovo per ottenere una consistenza liscia e uniforme. Versare e incorporare gradualmente il burro fuso nell'impasto.

Coprire con un panno e lasciare riposare un'ora.

Incorporare delicatamente nell'impasto le noci e il cioccolato a pezzettini.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo. Spolverare le cialde di zucchero a velo e gustarle calde.

D. CIALDE CLASSICHE

Preparazione: 15 minuti

Cottura: circa 3 minuti

Riposo dell'impasto: 1 ora

- 500 g di farina
- Da 3 a 4 prese di sale
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 uova
- 10 cl d'olio di girasole
- 50 cl di latte
- Zucchero a velo

In una ciotola, disporre la farina a fontana. Aggiungere gli ingredienti uno a uno nell'ordine della ricetta. Mescolare fino ad ottenere un impasto perfettamente liscio e uniforme.

Coprire con un panno e lasciare riposare un'ora.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo. Spolverare le cialde di zucchero a velo e gustarle calde.

E. CIALDE ALLA BIRRA

Preparazione: 15 minuti

Cottura: circa 3 minuti

Riposo dell'impasto: 1 ora

- 250 g di farina
- 5 uova
- 80 gr di burro fuso
- 33 cl di birra
- Da 3 a 4 prese di sale
- Zucchero a velo

Versare la birra in un bicchiere. Aspettare che la schiuma sparisca.

Disporre la farina a fontana in una ciotola e aggiungervi le uova, il burro fuso e il sale.

Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare la birra in piccole dosi e mescolare per ottenere un impasto liscio e leggermente spesso.

Coprire con un panno e lasciare riposare un'ora.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa. Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le cialde di zucchero a velo e gustarle calde.

F. CIALDE "GRAND-MÈRE BOCUSE"

Per 12 cialde

Preparazione: 15 minuti

Cottura: circa 3 minuti

- 250 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- 10 g di zucchero a velo
- 1 presa di sale
- 12,5 cl di latte
- 37,5 cl di panna al 35 %
- 4 tuorli
- 150 g di burro fuso
- 6 cl di rum
- 4 albumi montati a neve

In una ciotola, miscelare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero. Successivamente sciogliere il tutto con il latte, la panna, i tuorli e il rum.

Incorporare il burro fuso e gli albumi montati a neve ben ferma.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa. Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo.

Consiglio: le Cialde si possono gustare semplicemente cosparse di zucchero a velo o guarnite con crema Chantilly o eccellenti

marmellate fatte in casa.

G. CIALDE "FINANCIERS"

Per 10 cialde

Preparazione: 15 minuti

Cottura: circa 3 minuti

- 150 g di farina
- 375 g di zucchero
- 175 g di mandorle in polvere
- 10 albumi
- 250 g di burro
- 2 cucchiai di vaniglia liquida

Far fondere il burro delicatamente in una casseruola fino a ottenere un colore nocciola scuro. Filtrarlo e lasciarlo raffreddare.

Miscelare in una ciotola lo zucchero e le mandorle in polvere.

Aggiungere gli albumi crudi e la vaniglia. Miscelare di nuovo.

Aggiungere la farina. Versare il burro fuso poco a poco continuando a miscelare. Conservare al fresco.

Selezionare la modalità MAX ruotando verso destra la manopola centrale. La temperatura delle due piastre si regola automaticamente su 250 °C. Una volta raggiunta la temperatura della modalità selezionata, la spia luminosa smette di lampeggiare e diventa fissa.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente.

Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le cialde, quindi toglierle dallo stampo.

Consiglio: le Cialde si possono gustare semplicemente cosparse di zucchero a velo o guarnite con crema Chantilly o eccellenti marmellate fatte in casa.

1. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Instale las placas para gofres.
- Seleccione la temperatura de cocción MAX con ayuda del botón central.
- Cuando el aparato alcanza la temperatura correcta, se enciende el indicador luminoso.
- Vierta la masa para gofres sobre la placa inferior.
- Extienda la masa ligeramente.
- Cierre las placas de cocción y presione la empuñadura.
- Cocine los gofres durante el tiempo indicado en la receta.

Observación: Puede seleccionar una temperatura más baja si el gofre queda demasiado quemado.

2. RECETAS

A. GOFRES AL ESTILO DE LIEJA

Preparación: 15 minutos
Cocción: unos 3 minutos
Reposo: 2 h

- 25 g de levadura de panadería deshidratada
- 30 cl de leche
- 20 g de azúcar
- 300 g de harina
- 3 huevos
- 100 g de mantequilla
- 20 g de miel
- 2 pellizcos de sal
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- Azúcar glas

En un recipiente, disuelva la levadura en la leche tibia y añada la harina. Deje subir la masa durante 1 hora.
Separe la clara y la yema de los huevos. Resérvelas.
Caliente la mantequilla y viértala sobre la masa, mezclando con cuidado.
Añada las yemas de huevo, la miel, el azúcar, la sal, el bicarbonato y la canela. Mezcle hasta obtener una masa lisa.

Monte las claras a punto de nieve e incorpórelas delicadamente a la masa.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso deja de parpadear y se queda encendido.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente. Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura. Deje que los gofres se doren y desmóldelos.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelos calientes.

B. GOFRES AL ESTILO FLAMENCO

Preparación: 15 minutos
Cocción: unos 3 minutos
Reposo: 2 h

- 15 g de levadura de panadería fresca
- 50 cl de leche
- 100 g de azúcar
- 250 g de harina
- 4 huevos
- 125 g de mantequilla
- 2 pellizcos de sal
- Azúcar glas

Disuelva la levadura en 10 cl de leche tibia.

Ponga la harina en una fuente, excave un hueco en el centro y vierta en él la levadura diluida. Mezcle y deje que suba la masa en un lugar tibio durante una hora.

Añada el azúcar y los huevos y mezcle con la espátula.

Caliente la mantequilla con la leche restante.

Deje que se entibie y añada esta mezcla a la masa poco a poco, hasta obtener una masa lisa. Cubra con un trapo y deje reposar una hora para que la masa duplique su volumen.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso deja de parpadear y se queda encendido.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente. Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura. Deje que los gofres se doren y desmóldelos.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelos calientes.

C. GOFRES CON CHOCOLATE

Preparación: 15 minutos

Cocción: unos 3 minutos

Reposo: 1 h

- 250 g de harina
- 100 g de azúcar
- 75 g de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- 25 cl de leche semidesnatada
- 2 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 60 g de mantequilla fundida
- 75 g de chocolate en trozos muy pequeños
- 60 g de nueces o nueces pecán

Ponga en un recipiente la harina, el azúcar, el cacao, la levadura, el bicarbonato, la sal y la canela y mezcle.

Añada la leche, los huevos y la vainilla. Mezcle de nuevo hasta conseguir una masa de consistencia lisa. Vierta e incorpore a la mezcla poco a poco la mantequilla fundida.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Incorpore delicadamente a la mezcla las nueces y los trozos de chocolate.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso deja de parpadear y se queda encendido.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.

Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura. Deje que los gófres se doren y desmóldelos.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelos calientes.

D. GOFRES CLÁSICOS

Preparación: 15 minutos

Cocción: unos 3 minutos

Reposo: 1 h

- 500 g de harina
- 3 o 4 pellizcos de sal

- 1 cucharadita de levadura química
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 10 cl de aceite de girasol
- 50 cl de leche
- Azúcar glas

Ponga la harina en una fuente y excave un hueco. Añada los ingredientes uno a uno en el orden de la receta. Mezcle hasta obtener una masa totalmente lisa.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso deja de parpadear y se queda encendido.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.

Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura. Deje que los gófres se doren y desmóldelos.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelos calientes.

E. GOFRES A LA CERVEZA

Preparación: 15 minutos

Cocción: unos 3 minutos

Reposo: 1 h

- 250 g de harina
- 5 huevos
- 80 g de mantequilla fundida
- 33 cl de cerveza
- 3 o 4 pellizcos de sal
- Azúcar glas

Sirva la cerveza en un vaso y espere a que baje la espuma.

Ponga la harina en una fuente, excave un hueco en el centro y añada los huevos, la mantequilla fundida y la sal.

Mezcle hasta obtener una masa homogénea.

Vierta poco a poco la cerveza y mezcle delicadamente, para obtener una masa lisa y algo espesa.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso

deja de parpadear y se queda encendido.
Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.
Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.
Deje que los gofres se doren y desmóldelos.
Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelos calientes.

F. GOFRES DE LA “ABUELA BOCUSE”

Para 12 gofres
Preparación: 15 minutos
Cocción: unos 3 minutos

- 250 g de harina
- 1 pellizco de levadura química
- 10 g de azúcar glas
- 1 pellizco de sal
- 12,5 cl de leche
- 37,5 cl de nata líquida con un 35 % de materia grasa
- 4 yemas de huevo
- 150 g de mantequilla fundida
- 6 cl de ron
- 4 claras de huevo montadas a punto de nieve

En una fuente, mezcle la harina, la sal, la levadura y el azúcar.
Disuélvalo todo añadiendo sucesivamente la leche, la nata, las yemas de huevo y el ron.

Incorpore la mantequilla fundida y las claras a punto de nieve bien firmes.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso deja de parpadear y se queda encendido.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.
Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.
Deje que los gofres se doren y desmóldelos.

Consejo: deguste los gofres con azúcar glas, acompañados con crema chantillí o con mermeladas caseras.

G. GOFRES FINANCIEROS

Para 10 gofres
Preparación: 15 minutos
Cocción: unos 3 minutos

- 150 g de harina
- 375 g de azúcar de mesa
- 175 g de almendras molidas
- 10 claras de huevo
- 250 g de mantequilla
- 2 cucharadas de vainilla líquida

Funda la mantequilla en un cazo a fuego lento hasta que alcance un color avellana oscuro. Filtrela y déjela enfriar.

En una fuente, mezcle el azúcar y las almendras molidas.

Añada las claras de huevo y la vainilla. Mezcle de nuevo.

Añada la harina. Vierta poco a poco la mantequilla fundida sin dejar de remover. Reserve la mezcla en frío.

Seleccione la modalidad «Max» girando el botón central hacia la derecha. La temperatura de las placas se regula automáticamente a 250 °C. Cuando se alcanza dicha temperatura, el indicador luminoso deja de parpadear y se queda encendido.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.
Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.
Deje que los gofres se doren y desmóldelos.

Consejo: deguste los gofres con azúcar glas, acompañados con crema chantillí o con mermeladas caseras.

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

E IB-14/451

Version no.: GR050E IB-14/451
Size : 210mm(W) X 210mm(H)
Material: Cover:157gsm matt artpaper,Inside:120gsm gloss artpaper
Coating: Gloss Varnishing in cover
Color (Front): 1C(black)
(Back): 1C(black)
Date: 16/12/14 Co-ordinator : Astor You / Scias Liu
XieFaXing Des cription : GR050E IB-14/451 OPERATOR:Chen
XieFaXing Code : E-GR050E IB-14/451



Black