



ОЛЬГА АВETИСЬЯНЦ

ВСЁ О ВАФЛЯХ

ДЕСЕРТНЫЕ
и ЗАКУСОЧНЫЕ



@olga_avet

от БЕЛЬГИЙСКИХ
до ГОНКОНГСКИХ

Хлеб*соль®
Москва 2020

УДК 641.55
ББК 36.997
А19

Аветисьянц, Ольга Владимировна.

А19 Все о вафлях / Ольга Аветисьянц. – Москва : Эксмо, 2020. – 128 с. : ил. – (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-106814-1

Любите ли вы вафли так, как любит их Ольга Аветисьянц? Если нет, то вы просто не умеете их готовить! После знакомства с книгой «Все о вафлях» остаться равнодушным к этой выпечке не получится не только у завязых сладкоежек, уже давно ожидающих выхода данного бестселлера, но и у приверженцев здорового питания. Специально для адептов ЗОЖ здесь есть рецепты несладких вафель из зерновой муки с лососем, творожным сыром, авокадо и тыквой. Бельгийские, гонконгские, советские трубочки со сгущенкой... Шоколадные, банановые, миндальные, творожные... Со взбитыми сливками, ягодами и мороженым... И это далеко не полный список рецептов! «Все о вафлях» продолжает лучшие традиции первой книги Аветисьянц «Готовим вместе Новый год». Пошаговые инструкции, списки доступных ингредиентов, теплый ламповый язык и великолепные фото автора убедят вас в том, что вафли – это не только изумительно вкусно, но и легко.

**УДК 641.55
ББК 36.997**





СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....	9
Виды вафель	11
Оборудование	16
Вафельное тесто	18
Топпинги и соусы.....	22
Полезные советы.....	36
НЕСЛАДКИЕ ЗАКУСОЧНЫЕ ВАФЛИ	38
Вафли с сыром.....	40
Вафли с лососем и творожным сыром	42
Вафли с авокадо и яйцом пашот	44
Вафли с сыром «Фета» и соусом дзадзики	46
Вафельный сэндвич	48

Вафли с кукурузной мукой	51
Вафли с сыром «Чеддер», розмарином и корицей	53
Картофельные вафли с сыром	55
Вафли со шпинатом и соусом сальса	56
Вафли-пицца.....	58
Цельнозерновые вафли со сливочным дипом	60
ВАФЛИ НА ЗАВТРАК, ПРАЗДНИК И ДЕСЕРТ	62
Базовый рецепт вафель	64
Вафли из цельнозерновой муки.....	66
Брюссельские вафли	68
Льежские вафли	71
Норвежские вафли.....	75
Вафли с голубикой	77
Рисовые вафли на кокосовом молоке.....	79
Банановые вафли с орехом пекан	81
Шоколадные вафли	83
Вафли с лимоном и рикоттой	84
Тыквенные вафли	86





Вафельные трубочки из детства	88
Вафли-эскимо.....	92
Вафельные рожки для мороженого	94
Творожные вафли с апельсиновой цедрой	97
Миндальные вафли.....	99
Гречневые вафли с клубничным соусом.....	101
Рождественские имбирные вафли	103
ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ	104
Гонконгские вафли-рожок.....	107
Гонконгские вафли с шоколадом	109
Гонконгские вафли-сэндвич.....	110
Цельнозерновые вафли с соусом гуакамоле	112
Кукурузные вафли с грушей и сыром «Фета».....	114
Шоколадные гонконгские вафли (на взбитых белках).....	116
Гонконгские вафли с сыром.....	118
Шоколадные гонконгские вафли (классические)	120
Заключение	123



От автора

Дорогой мой читатель!

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 GREEN MARKET

QUALITY FRESHLY
EST. 1980



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 брюссельские и льежские вафли. На самом деле те, что мы называем бельгийскими, – **брюссельские**. 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, а в Норвегии к таким вафлям добавляют коричневый козий сыр «Брюност».

АМЕРИКАНСКИЕ ВАФЛИ

Являются разновидностью бельгийских (брюссельских), но в то же время заметно от них отличаются. Вафли могут быть приготовлены с различными начинками, которые добавляются непосредственно в тесто. Например, с орехами, шоколадом или ягодами. Кроме того, они могут быть несладкими. Еще одна особенность приготовления – добавление в тесто разрыхлителя вместо дрожжей. Американские десертные вафли традиционно подаются к столу в горячем виде, политые кленовым сиропом.

ТОНКИЕ ВАФЛИ

Любимые многими вафельные трубочки из детства или рожки для мороженого выпекаются в специальных фор-



