



VENSAL - бренд-амбассадор активного и здорового образа жизни. Мы демонстрируем любовь к традициям, при этом пропагандируя новаторские подходы к кулинарному мастерству. Как и все французы, мы не игнорируем опыт поколений и элементы практичности.

### Технологические особенности.

Корпус чайника изготовлен из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304 (в привычном обозначении 18/10).

Нержавеющая сталь AISI 304 соответствует всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к посуде:

- не окисляется и устойчива к коррозии;

- не вступает в реакцию с ингредиентами пищи;

- долговечна, гигиенична.

Дно чайника изготовлено из легированной нержавеющей стали AISI 430, в составе которой минимальное количество никеля, это позволяет использовать чайник на индукционной плите, любых других видах варочных поверхностей и на газовых плитах.

Чайник снабжен свистком, каждое закипание воды сопровождается хорошо слышимым уровнем звукового сигнала в пределах 75-85 дБ. Ручка чайника может быть изготовлена из нержавеющей стали со вставками из силикона, бакелита, нейлона. Во время нагрева ручка чайника не нагревается и комфортна в использовании.



Чайник с высоким носиком – большая полезная емкость.

Система открывания носика на ручке чайника – управление одной кнопкой.

Ручка из термостойкого пластика.



### Эклер

Эклер – блюдо французской кухни. Создатель десерта – Мари-Антуан Карем был поваром Наполеона и Александра I. Эклер представляет собой трубочку из теста с кремовой начинкой и глазурью. Данное пирожное стало настолько популярным, что заслужило собствен-

ный праздник «День шоколадного эклера», который отмечают во всем мире 22 июня. Время приготовления: 50 минут.

### Ингредиенты:

Для теста:

200 мл воды

150 г муки

100 г сливочного масла

4 яйца

Щепотка соли

Для крема:

400 мл молока

250 г сливок (30-33%)

3 яйца

30 г пшеничной муки

140 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

### Рецепт приготовления:

Сначала приготовьте тесто для

эклеров. Добавьте в воду масло и соль, доведите жидкость до кипения и снимите кастрюлю с огня. Начните постепенно добавлять муку, постоянно помешивая, пока тесто не станет однородным. Поставьте кастрюлю с тестом на слабый огонь и прогрейте его еще в течении 1 минуты. Затем дайте смеси слегка остыть и по одному начните вводить яйца. Перемешивайте до однородной консистенции, до тех пор, пока тесто перестанет прилипать к стенкам емкости. Разогрейте духовку до 200 градусов. Противень застелите бумагой для выпечки, а тесто перелейте в кондитерский мешок. Выдавите на противень полоски теста, оставляя между ними расстояние 3 см. Выпекайте эклеры 20 минут, затем уменьшите температуру до 160 градусов и выпекайте еще 10 минут (во время приготовления не открывайте духовку).

Затем приготовьте крем. Яйца смешайте с молоком в кастрюле, поставьте ее на плиту и доведите жидкость до кипения, убавьте огонь до минимума. Отдельно смешайте сахар с мукой и тонкой стружкой, постоянно помешивая, пересыпьте в молочную смесь. Доведите крем до загустения, выключите плиту и накройте пленкой. После того как крем остынет, достаньте холодные сливки, взбейте их и постепенно введите в крем.

После того как эклеры испекутся, дайте им остыть. Перелейте крем в кондитерский мешок с насадкой с острым кончиком. Проткните эклеры в трех местах и введите крем до полного заполнения пирожного. Если у Вас нет насадок на кондитерский мешок, просто сделайте надрез на эклерах и начините их кремом при помощи ложки. Украсить эклеры можно растопленным шоколадом.

Fabriqué pour SAS «Vensal Cooware», 25, place de la Madeleine, 75008, Paris, France  
Изготовлено по заказу САС «Венсаль Куквеар», 25, площадь Мадлен, 75008, Париж, Франция  
Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Грантэл» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabriqué en Chine/Произведено в Китае.

Vensal is a brand and ambassador for an active and healthy lifestyle. We show love for traditions while promoting innovative culinary approaches. Like all French people, we do not ignore the experience of generations and elements of practicality.

### Technological characteristics.

The kettle body is made of high-alloy AISI 304 stainless steel (generally designated as 18/10).

AISI 304 stainless steel meets all cookware hygienic requirements:

- unoxidizable and corrosion-resistant;
- food ingredients nonreactive;
- durable, sanitary.

The bottom of the kettle is made of AISI 430 alloy stainless steel which contains a minimum amount of nickel, it allows to use the kettle on an induction stove, any other types of cooking surfaces and on gas stoves.

The kettle is equipped with a whistle, each boiling of water is accompanied by a well-audible sound signal level in the range of 75-85 dB.

The handle of the kettle can be made of stainless steel with inserts of

silicone, bakelite, nylon. During heating, the handle of the kettle does not heat up and is comfortable to use.



Kettle with a high spout - a large usable capacity.

The spout opening system on the handle of the kettle is controlled by one button.

The handle is made of heat-resistant plastic.



### Eclair

Eclair (éclair) – a dish of French cuisine. The creator of the dessert - Marie-Antoine Carême was a cook for Napoleon and Alexander I. Eclair is a tube of dough with a cream filling and glaze. This cake has become so popular that it has earned its own

holiday "Chocolate Eclair Day", which is celebrated all over the world on June 22.

Cooking time: 50 minutes.

### Ingredients:

For the dough:

200 ml of water

150 g of wheat flour

100 g of butter

4 eggs

1 pinch of salt

For the cream:

400 ml of milk

250 g of dairy cream (30-33%)

3 eggs

30 g of wheat flour

140 g of sugar

1 sachet of vanilla sugar

### Cooking recipe:

First, prepare the dough for the

eclairs. Add some butter and salt to the water, bring the liquid to the boil and remove the pan from the heat. Start gradually adding the flour, stirring constantly, until the dough is smooth. Put the saucepan with the dough on a low heat and warm it up for another 1 minute. Then allow the mixture to cool slightly and start adding the eggs one by one. Mix until a smooth consistency is obtained, until the dough stops sticking to the walls of the saucepan. Heat the oven to 200 degrees. Cover the baking tray with baking paper, and pour the dough into a pastry bag. Squeeze the dough strips onto the baking tray, leaving a distance of 3 cm between them. Bake the eclairs for 20 minutes, then reduce the temperature to 160 degrees and bake for another 10 minutes (do not open the oven during cooking).

Then prepare the cream. Mix the eggs

with the milk in a saucepan, then put it on the stove and bring the liquid to the boil, then reduce the heat to the minimum. Separately mix the sugar with the flour and pour it into the milk mixture in a thin stream, stirring constantly. Bring the cream to thick consistence, turn off the stove and cover with a film. After the cream is cooled, take out the cold dairy cream, whisk it and gradually add it to the cream.

After the eclairs are baked, let them cool. Pour the cream into the pastry bag with a sharp-tipped attachment. Pierce the eclairs in three places and inject the cream until the cake is completely filled. If you do not have attachments for the pastry bag, just make a small cut on the eclairs and fill them with cream with a spoon. You can decorate eclairs with melted chocolate.

**VENSAL**  
BON APPÉTIT DE FRANCE

*Tête-à-tête*

@vensal\_official



www.vensal.ru