

GALAXY LINE

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ СУПЕР-ПЕКАРЯ



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ GALAXY LINE!

Супер-пекарь – ваш кухонный помощник для создания шедевров!

С ним вы легко приготовите хрустящие венские вафли с идеальным узором, воздушные пончики, аппетитные сэндвичи, румяные блюда на гриле, ароматные орешки и сочные сосиски – всё благодаря 6 сменным пластинам, которые открывают безграничные возможности для кулинарных экспериментов!

В этой книге вы найдете простые и проверенные рецепты для каждого вида лакомств. Пусть ваш завтрак будет нежным, обед – сытным, а десерт – незабываемым!

Вдохновляйтесь и наслаждайтесь процессом приготовления любимых блюд!

ОГЛАВЛЕНИЕ



КЛАССИЧЕСКИЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ	3
--------------------------------	---



ОРЕШКИ СО СГУЩЁНКОЙ	4
---------------------	---



ПОНЧИКИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»	5
--------------------------	---



ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАНИНИ	6
--------------------	---



ДОМАШНЯЯ ШАУРМА	7
-----------------	---



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	8
------------------------	---



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	9
-----------------	---



ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СОСИСОК	10
---------------------------	----

КЛАССИЧЕСКИЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Молоко –
200 мл



Яйцо –
3 шт.



Сахар –
150 г



Сливочное
масло –
180 г



Мука –
280 г



Сода
пищевая –
0,5 ч. л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В глубокой миске соединить размягченное сливочное масло и сахар, смешать при помощи миксера. Влить теплое молоко и добавить яйца. Постепенно подсыпать муку с содой, замесить достаточно густое тесто.

2. Вафельницу хорошо разогреть, нижнюю рабочую поверхность смазать маслом. На разогретую форму поместить тесто и закрыть крышку. Выпекать вафли до готовности.



ОРЕШКИ СО СГУЩЁНКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Мука –
3 стакана



Масло
сливочное –
250 г



Яйца –
2 шт.



Сахар –
½ стакана
(100 г)



Сметана –
2 ст. л.



Разрыхли-
тель –
1 ч. л.



Соль –
щепотка



Варёное
сгущённое
молоко –
380 г



Грецкие
орехи – 50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Размягчённое сливочное масло взбить с сахаром, добавить яйца, сметану, щепотку соли и разрыхлитель.
2. Постепенно всыпать муку, замесить мягкое тесто и убрать в холодильник на 15 минут.
3. Разогреть форму для приготовления орешек, скатать из теста небольшие шарики и выложить в ячейки.
4. Закрыть крышку и выпекать 2–3 минуты до золотистого цвета.
5. Готовые половинки остудить и срезать лишнее.
6. В варёную сгущёнку добавить размягчённое масло и измельчённые орехи, перемешать.
7. Наполнить половинки начинкой и соединить их.

ПОНЧИКИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ



Мука –
250 г



Сахар –
150 г



Сода –
1 ч. л.



Соль –
¼ ч.л.



Молоко –
150 мл



Разрыхли-
тель –
1 ст. л.



Яйца –
1 шт.



Сливочное
масло – 60 г



Раститель-
ное масло –
10 мл



Пищевой
краситель –
1 ст. л.



Ванилин



Сливочный
сыр – 50 г



Сахарная
пудра –
2-3 ст.л.



Горький
шоколад –
50 г



Лимон –
¼ часть



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешать муку, разрыхлитель, соду и соль. Выжать лимонный сок в молоко и оставить на 5–10 минут. В другой миске взбить сахар и яйцо. В небольшую ёмкость выложить масло и шоколад, поставить в микроволновую печь на 30 секунд и перемешать.
2. В яичную смесь добавить растопленное масло с шоколадом, молоко, ванилин и краситель. Перемешать до однородной консистенции. Частями всыпать мучную смесь, хорошо перемешивать после каждого добавления. Тесто поместить в центр каждой формы и выпекать до готовности.
3. Смешать ингредиенты для глазури до однородной консистенции. Переложить смесь в кулинарный мешок, вынуть пончики из формы и полить их глазурью.



ИТАЛЬЯНСКИЙ ПАНИНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Хлеб –
8 ломтиков



Сливочное
масло – 50 г



Сыр –
100 г



Мясные
деликатесы –
400 гр



Маслины –
1 банка



Каперсы –
50 г



Сельдерей –
1 стебель



Болгарский
перец – 1 шт.



Винный уксус –
1 ст.л.



Оливковое
масло –
2 ст.л.



Чеснок –
3 зубчика



Соль, специи –
по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Измельчить маслины, оливки, каперсы, овощи и соединить в глубокой чаше. Добавить оливковое масло, винный уксус, соль, перец и перемешать.
2. Нарезать тонкими ломтиками мясные деликатесы и сыр.
3. Установить форму для приготовления сэндвичей и предварительно прогреть. Ломтики хлеба поместить на нижнюю форму. Сливочное масло растопить, смазать ломтики хлеба.
4. На хлеб выложить овощной салат, сыр, затем мясные деликатесы и снова сыр. Накрыть вторым ломтиком хлеба. Закрыть крышку вафельницы и выпекать до образования румяной корочки.

ДОМАШНЯЯ ШАУРМА

ИНГРЕДИЕНТЫ



Куриное филе –
400 г



Лаваш –
1 шт



Пекинская
капуста –
2-3 листа



Помидор –
1 шт



Огурец свежий –
1/3 шт



Огурец
маринованный –
1/2 шт



Сметана –
2-3 ст.л.



Томатная паста –
1 ст.л.



Зелень –
1 пучок



Сыр –
40 г



Чеснок –
1 зубчик



Соль, специи –
по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Куриное филе нарезать, посолить, приправить специями и поджарить в гриле или на сковороде. Нарезать пекинскую капусту и помидор.
2. Для соуса свежий и маринованный огурцы мелко измельчить, смешать со сметаной, солью и мелко нарезанной зеленью и чесноком.
3. Разложить лаваш и на одну сторону выложить последовательно: капусту, посолив ее, сметанный соус, томатную пасту, помидор, куриное филе, натертый сыр. Завернуть лаваш.
4. Разогреть гриль и отправить шаурму подрумяниться на 3-5 минут.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Фарш из
баранины –
1 кг



Репчатый
лук – 1 шт.



Чеснок –
2 зубчика



Соль,
специи –
по вкусу



Зелень –
по желанию

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мелко порежьте лук. Чеснок мелко порубите ножом. Фарш из баранины выложите в миску, посолите и поперчите. Добавьте лук и чеснок. Хорошо перемешайте фарш до однородной консистенции и поставьте его в холодильник на полчаса для маринования.
2. Сформируйте из фарша колбаску (диаметром 3-4 см), наденьте ее на деревянную шпажку, прижмите к шпажке как можно плотнее, чтобы фарш не развалился.
3. Уложите приготовленный люля-кебаб в заранее разогретую сосисочницу, при необходимости формы можно смазать маслом. закройте крышку на защелку и готовьте 10-15 минут.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйца –
1 шт.



Сахар –
1 ч.л.



Соль –
1 ч.л.



Мука –
450 г



Молоко –
150 мл



Растительное
масло –
1 ст.л.



Сухие
дрожжи –
5 г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разведите дрожжи в теплом молоке (2 ст. л.), добавьте сахар, 1 ст.л. муки.
2. Тщательно перемешайте, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте до образования пенной шапки (примерно 20-30 минут).
3. Замесите тесто: в просеянную муку, перемешанную с солью, влейте опару, теплое молоко, растительное масло, добавьте яйцо. Вымесите тесто (10-15 минут). оно должно быть эластичным и легко отлипать от рук.
4. Замешанное тесто накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 2-2,5 часа. Тесто должно увеличиться в объеме в 1,5-2 раза, каждый час его необходимо вымешивать.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СОСИСОК

ИНГРЕДИЕНТЫ



Яйца –
2 шт.



Сахар –
70-100 г



Соль –
0.5 ч.л.



Мука –
250 г



Молоко –
250 мл



Растительное
масло –
50 мл



Разрыхли-
тель теста –
1 шт.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешайте муку, разрыхлитель, сахар и соль.
2. В середине сделайте углубление и влейте молоко и масло, вбейте в смесь яйца.
3. Перемешайте до однородной массы.

ЗАМЕТКИ

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible on each side of the central vertical fold. The paper appears to be a standard notebook or composition paper.



GALAXY-TECS.RU



ГОТОВЬТЕ В УДОВОЛЬСТВИЕ
С ТЕХНИКОЙ GALAXY LINE