



Bricelets



Snack Collection

Ciastka pizzelle / Bretzeli / Tynde vafler /
Briceletter / Tynne vafler / Bricelet-vohvelit /
Тонка хрустка вафля

Snack Collection
2-3 min

Snack Collection
Precision
P3 - 1-3 min

en Summary

Bernese chocolate bricelets	4
Fribourg bricelets	4
Gruyère cheese bricelets	5
Mascarpone and red fruit bricelets.....	5

fr Sommaire

Bricelets bernois au chocolat.....	6
Bricelets fribourgeois	6
Bricelets au gruyère	7
Bricelets au mascarpone et fruits rouges	7

pl Podsumowanie

Berneńskie pizzelle czekoladowe.....	8
Ciastka pizzelle Fribourg	8
Ciastka pizzelle z serem gruyère	9
Ciastka pizzelle z mascarpone i czerwonymi owocami.....	9

de Inhalt

Berner Schokoladenbretzeli.....	10
Freiburger Bretzeli	10
Bretzeli mit Gruyère-Käse.....	11
Bretzeli mit Mascarpone und roten Früchten.....	11

nl Overzicht

Berner chocoladebricelets.....	12
Fribourg-bricelets	12
Gruyère-bricelets	13
Bricelets met mascarpone en rood fruit.....	13

da Oversigt

Tynde vafler med chokolade	14
Tynde Fribourg-vafler	14
Tynde vafler med gruyère-ost	15
Tynde vafler med mascarpone og rød frugt.....	15

sv Sammanfattning

Chokladbriceletter från Bern.....	16
Briceletter från Fribourg	16
Gruyère-briceletter	17
Briceletter med mascarpone och röda frukter	17

no Sammendrag

Tynne sjokoladevafler fra Bern.....	18
Tynne Fribourg-vafler	18
Tynne vafler med gruyère	19
Tynne vafler med mascarpone og rød frukt.....	19

fi Yhteenveto

Bricelet-vohvelit berniläisellä suklaalla	20
Fribourgin bricelet-vohvelit	20
Gruyèrejuustobricelet-vohvelit.....	21
Bricelet-vohvelit mascarponesta ja punaisista marjoista	21

uk Стислий опис

Бернські шоколадні тонкі хрусткі вафлі.....	22
Фрібурзькі тонкі хрусткі вафлі	22
Тонкі хрусткі вафлі із сиром Грюєр.....	23
Тонкі хрусткі вафлі з маскарпоне та червоними фруктами	23



Snack Collection

BERNESE CHOCOLATE BRICELETS

INGREDIENTS For 20 pieces

- 1 egg
- 60 g caster sugar
- 2 cl thick or semi-thick cream
- 15 g bitter cocoa powder
- 2 g salt
- 100 g T45 flour
- 80 g melted butter

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, whisk the egg and sugar until the mixture whitens. Add the cream, cocoa, salt, flour and melted butter. Mix until smooth. Preheat your appliance. Place a small amount of dough (about a teaspoon) in the centre of the plate. Carefully turn out the bricelets and leave to cool on a wire rack until crisp.

Tips: Bricelets are delicious served with a scoop of ice cream or custard.

FRIBOURG BRICELETS

INGREDIENTS For 20 pieces

- 100 g plain flour
- 70 g caster sugar
- 2 g salt
- 8 cl white wine
- 10 cl double cream or semi-thick cream

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk the flour, sugar and salt together in a bowl. Pour in the wine and cream and whisk until the mixture is smooth. Preheat your appliance. Place 1 tablespoon of batter in the centre of each mould on the plate. Check for doneness and restart if necessary. Turn out and quickly roll out your bricelets. Leave to cool.

Tips: Alcohol abuse is dangerous to your health and should be consumed in moderation. Preferably use a dry or sweet wine. Garnish your bricelets for extra enjoyment.

GRUYÈRE CHEESE BRICELETS

INGREDIENTS For 18 pieces

- 50 g melted butter
- 5 cl semi-thick cream 30% fat
- 2 tbsp Dijon mustard
- 16 cl water
- 120 g plain flour
- 60 g finely grated Gruyère cheese
- Salt and pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a bowl and whisk to combine. Preheat your appliance. Place a spoonful in the centre of each mould on the plate. Check for doneness and restart if necessary. Turn out and leave to cool.

Tips: You can use other cheeses such as Beaufort or Comté to enhance the flavour. Spices such as curry or cumin are ideal for this recipe.

MASCARPONE AND RED FRUIT BRICELETS

INGREDIENTS For 18 pieces

- 60 g caster sugar
- 1 egg
- 2 cl double cream or semi-thick cream
- 60 g melted butter
- 2 pinches of salt
- 115 g plain flour
- 250 g mascarpone
- 25 cl of liquid cream (30% fat)
- 30 g icing sugar
- 1 tsp liquid vanilla
- 400 g red fruit (strawberries, raspberries, blueberries)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk together the egg and sugar in a bowl, then add the cream, butter, salt and flour. Mix until smooth. Preheat the appliance. Place 1 tablespoon of batter in the centre of each mould on the plate. Check for doneness and restart if necessary. Turn out and immediately place the bricelets on a rolling pin to give them a tile shape. Leave to harden and repeat the process. Pour the mascarpone, cream and sugar into a bowl and whip the mixture with an electric whisk. Using a piping bag, pipe the cream onto the bricelets, then decorate with the red fruit and dust with icing sugar.

Tips: Add a touch of vanilla or lemon zest to flavour the mascarpone. You can also sweeten it lightly with icing sugar or honey.

BRICELETS BERNOIS AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 1 œuf
- 60 g de sucre en poudre
- 2 cl de crème épaisse ou semi-épaisse 30 % MG
- 15 g de cacao en poudre amer
- 2 g de sel
- 100 g de farine T45
- 80 g de beurre fondu

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient, fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la crème, le cacao, le sel, la farine et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez une petite quantité de pâte (environ une cuillère à café) au centre de la plaque.

Démoulez délicatement les bricelets et laissez-les refroidir sur une grille pour qu'ils deviennent croustillants.

Conseils: Les bricelets sont délicieux servis avec une boule de glace ou une crème anglaise.

BRICELETS FRIBOURGEOIS

INGRÉDIENTS Pour 20 pièces

- 100 g de farine T45
- 70 g de sucre en poudre
- 2 g de sel
- 8 cl de vin blanc
- 10 cl de crème épaisse ou semi-épaisse

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient, et à l'aide d'un fouet, mélangez la farine, le sucre et le sel. Versez le vin et la crème puis fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez 1 càc de pâte au centre de chaque empreinte de la plaque.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez et roulez rapidement vos bricelets. Laissez refroidir.

Conseils: L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Utilisez un vin sec ou doux de préférence. Pour plus de gourmandise, garnissez vos bricelets.

BRICELETS AU GRUYÈRE

INGRÉDIENTS Pour 18 pièces

- 50 g de beurre fondu
- 5 cl de crème semi-épaisse 30 % MG
- 2 càc de moutarde de Dijon
- 16 cl d'eau
- 120 g de farine T45
- 60 g de gruyère finement râpé
- Sel, poivre

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient, versez tous les ingrédients et mélangez à l'aide d'un fouet.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez une càs au centre de chaque empreinte de la plaque.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez et laissez refroidir.

Conseils: Vous pouvez utiliser un fromage comme le Beaufort ou le Comté pour renforcer le goût. Des épices comme le curry ou le cumin seront idéales.

BRICELETS AU MASCARPONE ET FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS Pour 18 pièces

- 60 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 2 cl de crème épaisse ou semi-épaisse
- 60 g de beurre fondu
- 2 pincées de sel
- 115 g de farine T45
- 250 g de mascarpone
- 25 cl de crème liquide 30 % MG
- 30 g de sucre glace
- 1 càc de vanille liquide
- 400 g de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un récipient, fouettez l'œuf et le sucre puis ajoutez la crème, le beurre, le sel et la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez 1 càc de pâte au centre de chaque empreinte de la plaque.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez et déposez aussitôt les bricelets sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme en tuile. Laissez durcir et recommencez l'opération.

Dans un récipient versez le mascarpone, la crème et le sucre puis, à l'aide d'un fouet électrique, montez une chantilly. À l'aide d'une poche à douille, répartissez la crème dans les bricelets et décorez avec vos fruits rouges et saupoudrez de sucre glace.

Conseils: Ajoutez une touche de vanille ou de zeste de citron pour parfumer le mascarpone. Vous pouvez également le sucrer légèrement avec du sucre glace ou du miel.



BERNEŃSKIE PIZZELLE CZEKOLADOWE

SKŁADNIKI 20sztuk

- 1 jajko
- 60 g cukru pudru
- 2 cl gęstej lub półpłynnej śmietany 30%
- 15 g gorzkiego kakao w proszku
- 2 g soli
- 100 g mąki T45
- 80 g stopionego masła

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

KROKI I INSTRUKCJE:

W misce ubijaj jajko i cukier aż mieszanina uzyska biały kolor. Dodaj śmietanę, kakao, sól, mąkę i roztopione masło. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozgrzej urządzenie. Umieść niewielką ilość ciasta (około łyżeczkę) pośrodku płyty. Ostrożnie wyjmij ciastka i pozostaw je do ostygnięcia na drucianym stojaku, aż staną się chrupiące.

Wskazówki: Ciastka pizzelle są pyszne, gdy podaje się je z gałką lodów lub kremem budyniowym.

CIASTKA PIZZELLE FRIBOURG

SKŁADNIKI 20sztuk

- 100 g mąki tortowej
- 70 g cukru pudru
- 2 g soli
- 8 cl białego wina
- 10 cl śmietany kremówki lub półpłynnej śmietany

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj mąkę, cukier i sól w misce. Wlej wino i śmietanę i mieszaj trzepaczką, aż mieszanina uzyska gładką konsystencję. Rozgrzej urządzenie. Umieść po jednej łyżce ciasta pośrodku foremek na płycie. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i szybko przewróć ciastka. Pozostaw do ostygnięcia.

Wskazówki: Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia. Należy go spożywać z umiarem. Najlepiej użyć wina wytrawnego lub słodkiego. Udekoruj ciastka, aby czerpać z nich większą przyjemność.

CIASTA PIZZELLE Z SEREM GRUYÈRE

SKŁADNIKI 18sztuk

- 50 g stopionego masła
- 5 cl śmietany 30%
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 16 cl wody
- 120 g mąki tortowej
- 60 g drobno startego sera gruyère
- Sól i pieprz

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do miski i mieszaj trzepaczką aż do ich połączenia. Rozgrzej urządzenie. Umieść po łyżce ciasta pośrodku foremek na płycie. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia.

Wskazówki: Możesz użyć innych serów, np. beaufort lub comté, aby poprawić smak ciastek. Przyprawy takie jak curry lub kminek idealnie pasują do tego przepisu.

CIASTKA PIZZELLE Z MASCARPONE I CZERWONYMI OWOCAMI

SKŁADNIKI 18sztuk

- 60 g cukru pudru
- 1 jajko
- 2 cl śmietany kremówki lub półpłynnej śmietany
- 60 g stopionego masła
- 2 szczypty soli
- 115 g mąki tortowej
- 250 g mascarpone
- 25 cl śmietany 30%
- 30 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 400 g czerwonych owoców (truskawki, maliny, jagody)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wymieszaj jajko i cukier w misce, a następnie dodaj śmietanę, masło, sól i mąkę. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozgrzej urządzenie. Umieść po jednej łyżce ciasta pośrodku foremek na płycie. Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa. Wyjmij i natychmiast umieść na wałku, aby nadać im odpowiedni kształt. Pozostaw, aby stwardniały, i powtórz proces. Wlej mascarpone, śmietanę i cukier do miski i ubij trzepaczką elektryczną. Używając rękawa cukierniczego, napełnij ciastka kremem, a następnie udekoruj je czerwonymi owocami i cukrem pudrem.

Wskazówki: Dodaj odrobinę wanilii lub skórki cytrynowej, aby nadać mascarpone nieco aromatu. Możesz również delikatnie posypać ciastka cukrem pudrem lub poleać je miodem.



BERNER SCHOKOLADENBRETZELI

ZUTATEN Für 20 Stück

- 1 Ei
- 60 g Kristallzucker
- 20 ml Sahne, 30 % Fett
- 15 g ungesüßtes Kakaopulver
- 2 g Salz
- 100 g Mehl, Typ 405
- 80 g Butter, geschmolzen

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Ei und Zucker in einer Schüssel verquirlen, bis die Masse sehr hell wird. Sahne, Kakao, Salz, Mehl und geschmolzene Butter hinzugeben. Mischen Sie alles zu einer glatten Masse. Das Gerät vorheizen.

Eine kleine Menge Teig (etwa einen Teelöffel) in die Mitte der Platte geben.

Die Bretzeli vorsichtig herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen, bis sie knusprig sind.

Tipps: Bretzeli schmecken köstlich zu einer Portion Eis oder Pudding.

FREIBURGER BRETZELI

ZUTATEN Für 20 Stück

- 100 g Mehl
- 70 g Kristallzucker
- 2 g Salz
- 80 ml Weißwein
- 100 ml Doppelrahm oder Sahne

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Wein und Sahne hinzugeben und verquirlen, bis die Mischung glatt ist.

Das Gerät vorheizen.

Einen Esslöffel Teig in die Mitte jeder Form auf der Platte gießen.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Herauslösen und die Bretzeli schnell ausrollen. Abkühlen lassen.

Tipps: Der Missbrauch von Alkohol ist gefährlich für Ihre Gesundheit. In Maßen genießen. Verwenden Sie vorzugsweise einen trockenen oder süßen Wein. Garnieren Sie Ihre Bretzeli für zusätzlichen Genuss.

BRETZELI MIT GRUYÈRE-KÄSE

ZUTATEN Für 18 Stück

- 50 g Butter, geschmolzen
- 50 ml Sahne, 30 % Fett
- 2 EL Dijon-Senf
- 160 ml Wasser
- 120 g Mehl
- 60 g fein geriebener Gruyère-Käse
- Salz und Pfeffer

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 sek

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Das Gerät vorheizen.

Einen Esslöffel in die Mitte jeder Form auf der Platte gießen.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Herauslösen und abkühlen lassen.

Tipps: Sie können auch andere Käsesorten wie Beaufort oder Comté verwenden, um den Geschmack zu verstärken. Gewürze wie Curry oder Kümmel sind ebenfalls ideal für dieses Rezept.

BRETZELI MIT MASCARPONE UND ROTEN FRÜCHTEN

ZUTATEN Für 18 Stück

- 60 g Kristallzucker
- 1 Ei
- 20 ml Doppelrahm oder Sahne
- 60 g Butter, geschmolzen
- 2 Prisen Salz
- 115 g Mehl
- 250 g Mascarpone
- 250 ml flüssige Sahne (30 % Fett)
- 30 g Puderzucker
- 1 TL flüssige Vanille
- 400 g rote Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1 min 30 sek

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Ei und Zucker in einer Schüssel verquirlen, dann Sahne, Butter, Salz und Mehl hinzugeben. Mischen Sie alles zu einer glatten Masse.

Das Gerät vorwärmen.

Einen Esslöffel Teig in die Mitte jeder Form auf der Platte gießen.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Die Bretzeli herauslösen und sofort auf ein Nudelholz legen, damit sie eine Fliesenform erhalten. Hart werden lassen und den Vorgang wiederholen.

Mascarpone, Sahne und Zucker in eine Schüssel geben und die Mischung mit einem elektrischen Schneebesen verquirlen. Die Creme mit einem Spritzbeutel auf die Bretzeli geben, dann mit den roten Früchten verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Die Mascarpone mit einem Hauch Vanille oder Zitronenschale verfeinern. Sie können sie auch mit etwas Puderzucker oder Honig süßen.



BERNER CHOCOLADEBRICELETS

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 1 ei
- 60 g fijne kristalsuiker
- 2 cl volle of halfvolle room 30% vet
- 15 g bitter cacaopoeder
- 2 g zout
- 100 g tarwebloem (T45)
- 80 g gesmolten boter

Snack Collection
2 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop het ei en de suiker in een kom tot een wit mengsel.

Voeg de room, de cacao, het zout, de bloem en de gesmolten boter toe. Meng tot een glad mengsel.

Verwarm het apparaat voor.

Doe een kleine hoeveelheid deeg (ongeveer een theelepel) in het midden van de plaat.

Haal de bricelets er voorzichtig uit en laat ze afkoelen op een rooster tot ze knapperig zijn.

Tips: Bricelets zijn heerlijk geserveerd met een bolletje ijs of custard.

FRIBOURG-BRICELETS

INGREDIËNTEN Voor 20 stuks

- 100 g bloem
- 70 g fijne kristalsuiker
- 2 g zout
- 8 cl witte wijn
- 10 cl volle of halfvolle room

Snack Collection
2 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe de bloem, de suiker en het zout in een kom en klop ze op. Schenk de wijn en room erbij, en klop tot het mengsel glad is.

Verwarm het apparaat voor.

Doe 1 eetlepel beslag in het midden van elke bakvorm op de plaat.

Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.

Haal je bricelets eruit en rol ze snel uit. Laat afkoelen.

Tips: Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor je gezondheid. Drink met mate. Gebruik droge of zoete wijn, afhankelijk van wat je lekker vindt. Garneer je bricelets om extra te genieten.

GRUYÈRE-BRICELETS

INGREDIËNTEN Voor 18 stuks

- 50 g gesmolten boter
- 5 cl halfvolle room 30% vet
- 2 el Dijon-mosterd
- 1 dl water
- 120 g bloem
- 60 g fijngeraspte Gruyère
- Zout en peper

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten in een kom en meng met een garde.

Verwarm het apparaat voor.

Doe 1 eetlepel beslag in het midden van elke bakvorm op de plaat.

Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.

Haal de bricelets eruit en laat ze afkoelen.

Tips: Je kunt andere kazen gebruiken, zoals Beaufort of Comté, om de smaak te versterken. Specerijen zoals kerrie of komijn zijn ideaal voor dit recept.

BRICELETS MET MASCARPONE EN ROOD FRUIT

INGREDIËNTEN Voor 18 stuks

- 60 g fijne kristalsuiker
- 1 ei
- 2 cl volle of halfvolle room
- 60 g gesmolten boter
- 2 snufjes zout
- 115 g bloem
- 250 g mascarpone
- 25 cl vloeibare room (30% vet)
- 30 g poedersuiker
- 1 tl vloeibaar vanille-extract
- 400 g rode vruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen)

Snack Collection
2 min.
Snack Collection Precision
P3 - 1 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop het ei en de suiker samen in een kom en voeg de room, de boter, het zout en de bloem toe. Meng tot een glad mengsel.

Verwarm het apparaat voor.

Doe 1 eetlepel beslag in het midden van elke bakvorm op de plaat.

Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.

Haal de bricelets eruit en plaats ze onmiddellijk op een deegroller om ze een tegelvorm te geven. Laat ze uitharden en herhaal het proces.

Doe de mascarpone, room en suiker in een kom en klop het mengsel op met een mixer. Gebruik een spuitzak om de room op de bricelets te spuiten. Versier ze vervolgens met het rode fruit en bestrooi ze met poedersuiker.

Tips: Voeg een vleugje vanille of citroenrasp toe om de mascarpone op smaak te brengen. Je kunt het ook iets zoeter maken met poedersuiker of honing.

TYNDE VAFLER MED CHOKOLADE

INGREDIENSER 20 stk.

- 1 æg
- 60 g sukker
- 0,2 dl almindelig fløde
- 15 g bittert kakaopulver
- 2 g salt
- 100 g mel (type 00)
- 80 g smeltet smør

Snack Collection
2 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æg og sukker i en skål, indtil blandingen bliver lys.

Tilsæt fløde, kakao, salt, mel og smeltet smør. Bland, indtil blandingen er lind.

Forvarm apparatet.

Læg en lille mængde dej (ca. en teske) på midten af pladen.

Tag forsigtigt de tynde vafler af, og lad dem køle af på en bagerist, indtil de bliver sprøde.

Tips: Tynde vafler er lækre og kan bl.a. serveres med en skefuld is eller vaniljecreme.

TYNDE FRIBOURG-VAFLER

INGREDIENSER 20 stk.

- 100 g hvedemel
- 70 g sukker
- 2 g salt
- 0,8 dl hvidvin
- 1 dl fløde (50 %)

Snack Collection
2 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk mel, sukker og salt sammen i en skål. Hæld vin og fløde i, og pisk blandingen, indtil den er lind.

Forvarm apparatet.

Hæld 1 spsk. dej i midten af hver form på pladen.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og rul hurtigt vaflerne sammen. Lad dem køle af.

Tips: Et for stort indtag af alkohol er farligt for dit helbred. Alkohol bør derfor indtages med måde. Brug helst en tør eller sød vin. Pynt vaflerne for at gøre dem ekstra smukke.

TYNDE VAFLER MED GRUYÈRE-OST

INGREDIENSER 18 stk.

- 50 g smeltet smør
- 0,5 dl almindelig fløde
- 2 spsk. dijonsennep
- 1,6 dl vand
- 120 g hvedemel
- 60 g fintrevet gruyère-ost
- Salt og peber

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P3 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en skål, og pisk dem sammen.

Forvarm apparatet.

Hæld en skefuld i midten af hver form på pladen.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og lad dem køle af.

Tips: Du kan bruge andre oste som Beaufort eller Comté til at forbedre smagen. Krydderier som karry eller spidskommen er ideelle til denne opskrift.

TYNDE VAFLER MED MASCARPONE OG RØD FRUGT

INGREDIENSER 18 stk.

- 60 g sukker
- 1 æg
- 0,2 dl fløde (50 %)
- 60 g smeltet smør
- 2 knivspidser salt
- 115 g hvedemel
- 250 g mascarpone
- 2,5 dl fløde
- 30 g flormelis
- 1 tsk. flydende vanilje
- 400 g rød frugt (jordbær, hindbær, blåbær)

Snack Collection
2 min.
Snack Collection Precision
P3 - 1,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æg og sukker sammen i en skål, og tilsæt derefter fløde, smør, salt og mel. Bland, indtil blandingen er lind.

Forvarm apparatet.

Hæld 1 spsk. dej i midten af hver form på pladen.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og læg straks vaflerne på en kagerulle for at give dem en halvrund form. Lad dem blive sprøde, og gentag processen.

Hæld mascarpone, fløde og sukker i en skål, og pisk blandingen med en elpisker. Brug en sprøjtepose til at klemme creme ud på vaflerne, pynt derefter med rød frugt, og drys flormelis over.

Tips: Tilsæt lidt vanilje eller citronskal til mascarponen for at give den mere smag. Du kan også søde den let med flormelis eller honning.

CHOKLADBRICELETTER FRÅN BERN

INGREDIENSER För 20 st.

- 1 ägg
- 60 g strösocker
- 2 cl vispgräddes 30% fetthalt
- 15 g råkakao
- 2 g salt
- 100 g vetemjöl
- 80 g smält smör

Snack Collection
2 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 2 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ägg och socker i en skål tills blandningen blir vit.

Tillsätt gräddes, kakao, salt, mjöl och smält smör. Blanda tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Lägg en liten mängd deg (ungefär en tesked) i mitten av plattan.

Ta försiktigt av briceletterna och låt svalna på ett galler tills de är krispiga.

Tips: Briceletter smakar utsökt tillsammans med en skopa glass eller vaniljkräm.

BRICELETTER FRÅN FRIBOURG

INGREDIENSER För 20 st.

- 100 g vetemjöl
- 70 g strösocker
- 2 g salt
- 8 cl vitt vin
- 10 cl vispgräddes

Snack Collection
2 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 2 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop mjöl, socker och salt i en bunke. Tillsätt vin och gräddes och vispa tills blandningen är slät.

Förvärm apparaten.

Lägg 1 msk smet i mitten av varje form på plattan.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur och rulla snabbt dina briceletter. Låt svalna.

Tips: Alkoholmissbruk är farligt för hälsan, alkoholintag bör därför ske med måtta. Använd helst ett torrt eller sött vin. Dekorera dina briceletter om du vill.

GRUYÈRE-BRICELETTER

INGREDIENSER För 18 st.

- 50 g smält smör
- 5 cl vispgräddes 30 % fetthalt
- 2 msk dijonsenap
- 16 cl vatten
- 120 g vetemjöl
- 60 g finriven Gruyère-ost
- Salt och peppar

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en bunke och vispa ihop.

Förvärm apparaten.

Lägg en sked smet i mitten av varje form på plattan.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur och låt svalna.

Tips: Du kan använda andra ostar, som Beaufort eller Comté, för att förhöja smaken. Kryddor som curry eller spiskummin passar perfekt för det här receptet.

BRICELETTER MED MASCARPONE OCH RÖDA FRUKTER

INGREDIENSER För 18 st.

- 60 g strösocker
- 1 ägg
- 2 cl vispgräddes
- 60 g smält smör
- 2 nypor salt
- 115 g vetemjöl
- 250 g mascarpone
- 25 cl vispgräddes (30 % fetthalt)
- 30 g florsocker
- 1 msk vanilj arom
- 400 g röda frukter (jordgubbar, hallon, blåbär)

Snack Collection
2 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 1 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa ihop ägg och socker i en bunke och tillsätt sedan gräddes, smör, salt och mjöl. Blanda tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Lägg 1 msk smet i mitten av varje form på plattan.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur och placera omedelbart briceletterna på en kavel för att de ska få en rullform. Låt stelna och upprepa processen.

Häll mascarpone, gräddes och socker i en bunke och vispa blandningen med en elvisp. Använd en spritspåse för att spritsa grädden på briceletterna, dekorera sedan med röda frukter och pudra florsocker över dem.

Tips: Tillsätt lite vanilj eller citronskal för att ge mascarponen smak. Du kan även göra den lite sötare med florsocker eller honung.

TYNNE SJOKOLADEVAFLER FRA BERN

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 1 egg
- 60 g strøssukker
- 2 cl fløte, 30 % fett
- 15 g kakaopulver uten sukker
- 2 g salt
- 100 g T45-mel
- 80 g smeltet smør

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp egg og sukker i en bolle til blandingen blir hvit.

Tilsett fløte, kakao, salt, mel og smeltet smør. Bland til deigen er jevn.

Forvarm produktet.

Tilsett en liten mengde deig (cirka én teskje) i midten av platen.

Vend forsiktig ut de tynne vafle, og la dem avkjøles på en rist til de er sprø.

Tips: Tynne vafle kan serveres med en kule iskrem eller vaniljekrem.

TYNNE FRIBOURG-VAFLER

INGREDIENSER 20 porsjoner

- 100 g hvetemel
- 70 g strøssukker
- 2 g salt
- 8 cl hvitvin
- 10 cl kremfløte eller matfløte

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp mel, sukker og salt sammen i en bolle. Hell i vin og fløte, og visp til blandingen blir jevn.

Forvarm produktet.

Tilsett én spiseskje med røre i midten av hver form på platen.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut og rulle ut de tynne vafle raskt. La de avkjøles.

Tips: Alkoholmisbruk er helseskadelig, og alkohol bør konsumeres i moderate mengder. Bruk helst en tørr eller søt vin. Pynt de tynne vafle for å gjøre dem ekstra flotte.

TYNNE VAFLE MED GRUYÈRE

INGREDIENSER 18 porsjoner

- 50 g smeltet smør
- 5 cl fløte, 30 % fett
- 2 ss Dijon-sennep
- 16 cl vann
- 120 g hvetemel
- 60 g finrevet gruyère
- Salt og pepper

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en bolle, og visp for å blande dem.

Forvarm produktet.

Tilsett én skje i midten av hver form på platen.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut, og la de avkjøles.

Tips: Du kan bruke andre oster for å forsterke smaken, for eksempel beaufort eller comté. Krydder som karri eller spisskummen passer perfekt i denne oppskriften.

TYNNE VAFLE MED MASCARPONE OG RØD FRUKT

INGREDIENSER 18 porsjoner

- 60 g strøssukker
- 1 egg
- 2 cl kremfløte eller matfløte
- 60 g smeltet smør
- 2 klyper med salt
- 115 g hvetemel
- 250 g mascarpone
- 25 cl fløte (30 % fett)
- 30 g melis
- 1 ts vaniljeessens
- 400 g rød frukt (jordbær, bringebær, blåbær)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp sammen egg og sukker i en bolle, og tilsett fløte, smør, salt og mel. Bland til deigen er jevn.

Forvarm produktet.

Tilsett én spiseskje med røre i midten av hver form på platen.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut og plasser de tynne vafle umiddelbart på et kjevle for å forme dem. La de stivne, og gjenta prosessen.

Hell mascarpone, fløte og sukker i en bolle, og pisk blandingen med en elektrisk visp. Bruk en sprøytepose til å sprøyter du kremen på de tynne vafle. Dekorere dem med rød frukt, og strø over melis.

Tips: Tilsett litt vanilje eller sitronskall for å gi mascarponen ekstra smak. Du kan også gjøre den litt søtere ved hjelp av melis eller honning.

BRICELET-VOHVELIT BERNILÄISELLÄ SUKLAALLA

AINEKSET 20 kappaletta

- 1 kananmuna
- 60 g hienoa sokeria
- 20 ml 30-prosentista paksua tai paksuhkoa kermaa
- 15 g kaakaojauhetta
- 2 g suolaa
- 100 g vehnä jauhoja
- 80 g sulatettua voita

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

OHJEET:

Vatkaa muna ja sokeri kulhossa, kunnes seos on vaaleaa.

Lisää kerma, kaakao, suola, jauhot ja sulatettu voi. Sekoita, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Laita pieni määrä taikinaa (noin teelusikallinen) levyn keskelle.

Irrota vohvelit varovasti ja anna niiden jäähtyä ritilällä, kunnes ne ovat rapeita.

Vinkkejä: Bricelet-vohvelit ovat herkullisia jäätelön tai vaniljakastikkeen kera.

FRIBOURGIN BRICELET-VOHVELIT

AINEKSET 20 kappaletta

- 100 g vehnä jauhoja
- 70 g hienoa sokeria
- 2 g suolaa
- 80 ml valkoviiniä
- 1 dl kuohukermaa tai muuta paksuhkoa kermaa

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min

OHJEET:

Vatkaa jauhot, sokeri ja suola kulhossa. Lisää viini ja kerma ja vatkaa, kunnes seos on tasaista.

Esilämmitä laite.

Laita ruokalusikallinen taikinaa levyn jokaisen muotin keskelle.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Poista vohvelit muoteista ja kauli ne nopeasti. Anna jäähtyä.

Vinkkejä: Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle, ja sitä tulisi käyttää kohtuullisesti. Käytä mieluiten kuivaa tai makeaa viiniä. Koristele vohvelit ja nauti.

GRUYÈREJUUSTOBRICELET-VOHVELIT

AINEKSET 18 kappaletta

- 50 g sulatettua voita
- 0,5 dl 30-prosentista paksuhkoa kermaa
- 2 rkl dijonsinappia
- 1,6 dl vettä
- 120 g vehnä jauhoja
- 60 g hienoksi raastettua gruyèrejuustoa
- Suolaa ja pippuria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P3 - 2 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset kulhoon ja vatkaa seokseksi.

Esilämmitä laite.

Laita lusikallinen taikinaa levyn jokaisen muotin keskelle.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Poista muoteista ja anna jäähtyä.

Vinkkejä: Voit tuoda lisää makua käyttämällä muita juustoja, kuten beaufortia tai comtéa. Curryn ja juustokuminan kaltaiset mausteet sopivat erinomaisesti reseptiin.

BRICELET-VOHVELIT MASCARPONESTA JA PUNAISISTA MARJOISTA

AINEKSET 18 kappaletta

- 60 g hienoa sokeria
- 1 kananmuna
- 20 ml kuohukermaa tai muuta paksuhkoa kermaa
- 60 g sulatettua voita
- 2 hyppysellistä suolaa
- 115 g vehnä jauhoja
- 250 g mascarponea
- 2,5 dl kermaa (30-prosentista)
- 30 g tomusokeria
- 1 tl vaniljauutetta
- 400 g punaisia marjoja (mansikoita, vadelmia, mustikoita)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa muna ja sokeri kulhossa vaahdoksi ja lisää sitten kerma, voi, suola ja jauhot. Sekoita, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Laita ruokalusikallinen taikinaa levyn jokaisen muotin keskelle.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Irrota vohvelit ja aseta ne heti kaulimelle, jotta ne saavat laattamaisen muodon. Anna jähmettyä ja toista vaiheet.

Kaada mascarpone, kerma ja sokeri kulhoon ja vatkaa seos sähkövatkaimella. Pursota pursottimella kermaa vohveleille, koristele punaisilla marjoilla ja sirottele päälle tomusokeria.

Vinkkejä: Mascarponeen saa lisää makua ripauksella vaniljaa tai sitruunankuorta. Voit myös tuoda hieman makeutta tomusokerilla tai hunajalla.

БЕРНСЬКІ ШОКОЛАДНІ ТОНКІ ХРУСТКІ ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 1 яйце
- 60 г дрібнозернистого цукру
- 30 мл густих або напівгустих вершків 30-відсоткової жирності
- 15 г гіркого какао-порошку

- 2 г солі
- 100 г пшеничного борошна вищого ґатунку
- 80 г розтопленого вершкового масла

Snack Collection
2 хв
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У чаші збивайте яйця та цукрову пудру, поки суміш не побіліє.

Додайте вершки, какао, сіль, борошно й розтоплене вершкове масло. Перемішайте до однорідної маси. Розігрійте прилад.

Викладіть невелику кількість тіста (приблизно чайну ложку) в центр тарілки.

Обережно вийміть вафлі й залиште їх вистигати на решітці до утворення хрусткої скоринки.

Поради: Тонкі хрусткі вафлі добре смакують із кулькою морозива або заварним кремом.

ФРИБУРЗЬКІ ТОНКІ ХРУСТКІ ВАФЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ На 20 порцій

- 100 г звичайного борошна
- 70 г дрібнозернистого цукру
- 2 г солі

- 80 мл білого вина
- 10 мл густих або напівгустих вершків

Snack Collection
2 хв
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У чаші збийте борошно, цукрову пудру і сіль. Влийте вино й вершки і збивайте, поки суміш не стане однорідною.

Розігрійте прилад.

Викладіть по 1 столовій ложці тіста в центр кожної форми на плиті.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Вийміть і швидко розкачайте тонкі хрусткі вафлі. Залиште вихолонуті.

Поради: Зловживання алкоголем небезпечне для здоров'я, тому його слід вживати в помірних кількостях. Бажано використовувати сухе або солодке вино. Для більшої насолоди прикрасьте вафлі гарніром.

ТОНКІ ХРУСТКІ ВАФЛІ ІЗ СИРОМ ҐРЮЄР

ІНГРЕДІЄНТИ На 18 порцій

- 50 г розтопленого вершкового масла
- 50 мл напівгустих вершків 30-відсоткової жирності

- 2 ст.л. діжонської гірчиці
- 160 мл води
- 120 г звичайного борошна
- 60 г дрібно натертого сиру Ґрюєр
- Сіль і перець

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P3 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти в чашу й збийте їх вінчиком.

Розігрійте прилад.

Викладіть по ложці тіста в центр кожної форми на на плиті.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Вийміть і залиште вистигати.

Поради: Щоб підсилити смак, можна використовувати інші сири, такі як Бофор або Конте. До цього рецепту ідеально підходять спеції, такі як каррі або кмин.

ТОНКІ ХРУСТКІ ВАФЛІ З МАСКАРПОНЕ ТА ЧЕРВОНИМИ ФРУКТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 18 порцій

- 60 г дрібнозернистого цукру
- 1 яйце
- 20 мл густих або напівгустих вершків
- 60 г розтопленого вершкового масла
- 2 щіпки солі

- 115 г звичайного борошна
- 250 г маскарпоне
- 250 мл рідких вершків (30% жирності)
- 30 г цукрової пудри
- 1 ч.л. рідкого екстракту ванілі
- 400 г червоних фруктів (полуниця, малина, чорниця)

Snack Collection
2 min
Snack Collection Precision
P3 - 1 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Збийте в чаші яйце і цукор, додайте вершки, масло, сіль і борошно. Перемішайте до однорідної маси. Розігрійте прилад.

Викладіть по 1 столовій ложці тіста в центр кожної форми на плиті.

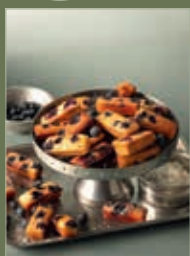
Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Вийміть із форм і відразу ж викладіть вафлі на скалку, щоб надати їм форму. Дайте застигнути і повторіть процедуру.

Вилийте маскарпоне, вершки та цукор у чашу й збийте суміш електричним вінчиком. За допомогою кондитерського мішка викладіть крем на вафлі, прикрасьте їх червоними фруктами й посипте цукровою пудрою.

Поради: Щоб надати маскарпоне смаку, додайте трохи ванілі або лимонної цедри. Ви також можете злегка підсолити його цукровою пудрою або медом.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520016954