

# Crêpier Gourmet



**Tefal**

# Inspirations

## DES RECETTES CRÉATIVES

à partager toute l'année

FR - PAGE 04

### CREATIVE RECIPES

to share all year long

EN - PAGE 16

### KREATIVE REZEPTE

zum Teilen das ganze Jahr über

DE - PAGE 18

### CREATIVE RECIPES

om het hele jaar door te delen

NL - PAGE 30

### RECETAS CREATIVAS

para compartir durante todo el año

ES - PAGE 32

### НЕОБЫЧНЫЕ

рецепты круглый год

RU - PAGE 44

### НАДЗВИЧАЙНІ

рецепти на весь рік

UK - PAGE 46

# SOMMAIRE Inspirations



### TORTILLAS

*Inspiration Acapulco*

Crevettes - épices mexicaines maïs en grains - guacamole citron vert - coriandre oignon rouge

06

### CRÊPES TOUT CHOCOLAT

*Inspiration Trieste*

Mascarpone - sucre glace extrait de café - cacao en poudre

10

### BAGHRIR

*Inspiration Essaouira*

Miel - orange - dattes menthe fraîche

11

### BLINIS

*Inspiration Copenhague*

Œufs de caille - œufs de saumon et/ou saumon fumé - crème fraîche - ciboulette

07

### PANCAKES

*Inspiration Nairobi*

Coulis de fruits rouges - fraises glace vanille

12

### PIADINE

*Inspiration Bologne*

Jambon italien aux herbes - mozzarella di buffala - champignons tomates - roquette

08

### CHEESE NAAN

*Inspiration Mumbaï*

Yaourt à la grecque - concombre mangue fraîche - épices oignon rouge

09



# Recettes



## MAINTIEN AU CHAUD



## CRÊPES TOUT CHOCOLAT (15 PIÈCES ENV.)

3 œufs - 2 pincées de sel - 30 g de sucre - 180 g de farine - 10 g de cacao en poudre - 75 g de beurre doux - 38 cl de lait

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le cacao en poudre, puis ajouter les œufs, et enfin le lait petit à petit.
2. Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
3. Ajouter le beurre fondu et le sel, bien mélanger.
4. Mixer la pâte 30 secondes pour la rendre bien lisse.
5. Faire chauffer la plaque 2 moyennes crêpes. Quand elle est chaude, verser une louche de pâte dans chaque empreinte. Faire cuire au thermostat 3, 1min30 - 2 min minutes de chaque côté.



## PANCAKE (10 PIÈCES ENV.)

200 g de farine - 3 c.à.s de sucre - 1.5 c. à c. de levure - 350 ml de lait - 2 œufs - 40 g de beurre fondu - 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et la pincée de sel.
2. Incorporer le lait petit à petit en remuant à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux.
3. Battre les œufs dans un saladier puis les ajouter à la pâte.
4. Ajouter le beurre fondu à la préparation et bien remuer.
5. Faire chauffer la plaque 6 mini crêpes. Quand elle est chaude, verser la pâte sur chacune des empreintes, et faire cuire 1min30 - 2 minutes de chaque côté, thermostat 2.



## Blinis (12 pièces env.)

160 g de farine - 2 œufs - 5 g de levure de boulanger sèche (1 sachet environ = 8 g) - 20 cl de lait à température ambiante - 2 pincées de sel - Beurre à cuire

1. Casser les œufs pour séparer les blancs des jaunes. Réserver.
2. Dans un saladier, mélanger la levure et le lait. Laisser reposer à température ambiante pendant 5 min.
3. Dans un autre saladier, faire un puits avec la farine et déposer au milieu le sel, le mélange levure-lait et les jaunes d'œufs.
4. Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. Laisser reposer pendant 1 h à température ambiante, ou dans un environnement assez chaud si possible.
6. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au reste de la pâte.
7. Faire chauffer la plaque 6 mini crêpes. Quand elle est chaude, y déposer une demi-louche de pâte au centre des 6 empreintes préalablement beurrées, sans étaler. Faire cuire 2 minutes de chaque côté, au thermostat 2.



## Baghrir (12 pièces env.)

200 g de farine T55 - 200 g de semoule extra fine - 450 ml d'eau tiède - 1 c.à.s de sucre - 1 c.à.c de levure chimique - 1 c.à.c de levure de boulanger - ½ c.à.c de sel

1. Mettre tous les ingrédients dans un mixeur.
2. Mettre le mélange dans un saladier et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.
3. Faire chauffer la plaque 2 moyennes crêpes. Quand elle est chaude, déposer ½ louche de pâte au centre de chaque empreinte, sans étaler et cuire pendant 4 minutes, thermostat 2, jusqu'à ce que la pâte soit recouverte de trous. Faire cuire uniquement d'un côté.
- A déguster froid ou chaud, avec la sauce traditionnelle du Maroc : moitié miel, moitié purée d'amande et quelques gouttes d'huile d'argan. Sinon simplement du miel et du beurre.

# Recettes



## Naan au fromage (10 pièces env.)

500 g de farine T55 - 16 cl d'eau tiède - 125 g de yaourt (soit 1 pot) - 4 c.à.s d'huile de tournesol - 1 c.à.c de sel - 2 c.à.c de sucre - 2 c.à.c de levure boulanger sèche (6g) - 9 c.à.s de fromage Philadelphia® ou 9 portions de Kiri® (1.1/2 par naan) - Noisette de beurre

1. Mélanger tous les ingrédients et bien pétrir pendant 10 min à la main, et pendant 3min avec un robot.
2. Ajouter de l'eau si la pâte est un peu sèche (entre 1 et 3 c.à.s d'eau).
3. Former une boule qui doit être compacte et suffisamment dure.
4. Diviser la pâte en 8 morceaux et former des petites boules. Les étaler avec un rouleau à pâtisserie en un disque assez fin, de la taille des empreintes de la plaque.
5. Faire chauffer la plaque 2 moyennes crêpes. Quand elle est chaude, déposer un disque de pâte par empreinte, et laisser cuire 3 min environ par face, thermostat 2, tout en la tournant régulièrement.



## Tortillas (8 pièces env.)

150 g de farine de maïs - 150 g de farine type 55 - 2 pincées de sel - 18 cl d'eau tiède - 1 c.à.s d'huile d'olive - Un peu de farine pour étaler la pâte

- Mélanger les 2 farines et le sel, puis creuser un puits et ajouter l'eau.
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte ferme et lisse.
- Laisser reposer 15 min environ.
- Diviser la pâte en 8 boules.
- Bien fariner le plan de travail et étaler délicatement la pâte avec un rouleau à pâtisserie fariné jusqu'à former des disques de la même taille que les empreintes de la plaque.
- Faire chauffer la plaque 2 moyennes crêpes. Quand elle est chaude, faire cuire les disques sans matière grasse, 1 min 30 de chaque côté, thermostat 4. Un gonflement de la pâte va apparaître.
- Répéter la cuisson pour les autres disques de pâte restants.



## Inspiration ACAPULCO



6

## Inspiration COPENHAGUE



7

## Inspiration BOLOGNE

Pâte à piadine

Mozzarella di buffala

Tomates & roquette



Champignons

Jambon italien aux herbes

## Inspiration MUMBAI

Concombre

Pâte à naans au fromage

Yaourt à la grecque



Mangue fraîche

Epices & oignon rouge



## Inspiration TRIESTE

Pâte à crêpes  
au chocolat

Mélange mascarpone,  
sucre glace  
& extrait de café



Cacao en  
poudre

## Inspiration ESSAOUIRA

Pâte  
à baghrirs

Oranges

Menthe  
fraîche

Miel

Dattes

TIPS

Vous pouvez ajouter de la fleur d'oranger  
pour une version plus gourmande.

# Inspiration NAIROBI

Pâte à pancake nature &  
pâte à pancake  
au cacao



Coulis de  
fruits rouges

Glace  
vanille

Fraises



	TORTILLAS → 20	TORTILLAS → 20
<i>Inspired by Acapulco</i>	Prawns - Mexican spices - Sweetcorn - guacamole - lime coriander - red onion	<i>Inspiration à la Acapulco</i> Garnelen - mexikanische Gewü- rze - Maiskörner - Guacamole Limone - Koriander - rote Zwiebel
BLINIS → 21	BLINIS → 21	BLINIS → 21
<i>Inspired by Copenhagen</i>	Quail's eggs - salmon caviar and/or smoked salmon crème fraîche - chives	<i>Inspiration à la Copenhagen</i> Wachteleier - Lachsrogen und/ oder geräucherter Lachs Crème fraîche - Schnittlauch
PIADINA → 22	PIADINA → 22	PIADINE → 22
<i>Inspired by Bologna</i>	Italian ham with herbs - buffalo mozzarella - mushrooms tomatoes - rocket	<i>Inspiration à la Bologna</i> Italienischer Schinken mit Kräutern - Büffel-Mozzarella - Pilze - Tomaten - Rucola
CHEESE NAAN → 23	CHEESE NAAN → 23	KÄSE-NAAN → 23
<i>Inspired by Mumbai</i>	Greek yoghurt - cucumber fresh mango - spices - red onion	<i>Inspiration à la Mumbai</i> Griechischer Joghurt - Gurke frische Mango - Gewürze rote Zwiebel
SUPER CHOCOLATEY CRÊPES → 24		SCHOKOLADIGE CRÊPES → 24
<i>Inspired by Trieste</i>	Mascarpone - icing sugar coffee extract - cocoa powder	<i>Inspiration à la Trieste</i> Mascarpone - Puderzucker Kaffeeextrakt - Kakaopulver
BAGHRIR → 25	BAGHRIR → 25	BAGHRIR → 25
<i>Inspired by Essaouira</i>	Honey - orange - dates fresh mint	<i>Inspiration à la Essaouira</i> Honig - Orange - Datteln frische Minze
PANCAKES → 26	PANCAKES → 26	PFANNKUCHEN → 26
<i>Inspired by Nairobi</i>	Red berry coulis - strawberries vanilla ice cream	<i>Inspiration à la Nairobi</i> Coulis aus roten Beeren Erdbeeren - Vanilleeis

# Recipes



## SUPER CHOCOLATEY CRÊPES (APPROX. 15 CRÊPES)

3 eggs - 2 pinches of salt - 30 g sugar - 180 g flour - 10 g coco powder - 75 g soft butter - 380ml milk

1. Mix the flour and cocoa powder, then add the eggs and the milk, a little at a time.
2. Mix well until the batter is smooth.
3. Add the soft butter and salt, and mix well.
4. Mix the batter for 30 seconds until it is smooth.
5. Heat the 2-medium-crepe plate. When it is hot, pour a ladleful of batter in each depression. Cook on thermostat setting 3 for between 1 min 30 sec and 2 min on each side.



## PANCAKE

(APPROX. 15 PANCAKES)

200 g flour - 3 tablespoons of sugar - 1.5 teaspoons of yeast - 350 ml milk - 2 eggs - 40 g melted butter - 1 pinch of salt

1. Mix the flour, sugar, yeast and the pinch of salt.
2. Incorporate the milk, mixing it with a whisk to stir out any lumps.
3. Beat the eggs in a bowl and add them to the batter.
4. Add the melted butter to the preparation and mix well.
5. Heat the 6-mini-crepe plate. When it is hot, pour the batter onto each of the depressions and cook on thermostat setting 2 for between 1 min 30 sec and 2 min on each side.

## BLINIS

(APPROX. 12 BLINIS)

160 g flour - 2 eggs - 5 g dried baker's yeast (1 sachet approx. = 8 g) - 200ml milk at room temperature - 2 pinches of salt - Butter to cook

1. Crack the eggs and separate the whites from the yolks. Set aside.
2. Mix the yeast and the milk.
3. Leave to sit at room temperature for 5 minutes.
4. Make a well in the flour and put the salt, yeast and egg yolks into the centre.
5. Mix well until the batter is smooth.
6. Leave to rest for 1 hour at room (or quite warm, if possible) temperature. Take the egg whites and incorporate them gently.
7. Heat the 6-mini-crepe plate. When it is hot, place a half-ladleful of batter in the centre of the 6 pre-greased depressions, without spreading it. Cook on thermostat setting 2 for 2 minutes on each side.

## BAGHRIR

(APPROX. 12 PANCAKES)

200 g plain flour - 200 g extra fine semolina - 450 ml warm water - 1 tablespoon of sugar - 1 teaspoon of baking powder - 1 teaspoon of baker's yeast - 1/2 teaspoon of salt

1. Put all of the ingredients in a mixer.
2. Put the mixture in a bowl and leave to rest for 20 minutes at room temperature.
3. Heat the 2-medium-crepe plate. When it is hot, place a half-ladleful of batter in the centre of each depression, without spreading it, and cook for 4 minutes on thermostat setting 2, until the batter is covered with holes.
4. Cook on one side only.

*Can be eaten hot or cold with a traditional Moroccan sauce: half honey, half almond cream and a few drops of Argan oil. Alternatively, simply use honey and butter.*

# Recipes

## CHEESE NAAN (APPROX. 10 PANCAKES)

500 g plain flour - 160ml warm water - 125 g yoghurt (i.e. 1 pot) - 4 tablespoon of sunflower oil - 1 teaspoon of salt - 2 teaspoons of sugar - 2 teaspoons of dried baker's yeast (6 g) - 9 tablespoons of Philadelphia® cheese or 9 portions of Kiri® (1 1/2 per naan) - Knob of butter

1. Mix the yeast and water. Leave to rest at room temperature for 5 minutes. In a bowl, mix the flour, baking powder, salt and sugar.
2. Make a well in the mixture, and add the oil and yoghurt to it, and mix in the water/yeast. Knead the dough well for approximately 10 minutes.
3. Leave the dough to rise for at least 1 hour in a temperate place and cover it with a cloth.
4. Divide the dough into 12 small balls of identical size and roll out on a well-floured worktop using a rolling pin.
5. Roll out approximately 1 tablespoon of cheese in the centre of each disc-shaped piece of dough, leaving a 1 cm edge around the dough. Add a second disc-shaped piece of dough on top and seam the edges together using your fingers.
6. Place a second disc of batter on top of the first and seal the sides.
7. Heat the 2-medium-crepe plate. When it is hot, cook the discs without using any fat, 2 min 30 sec on each side, on thermostat setting 4.
8. When cooked, add the knob of butter.



# Rezepte



WARMHALTEN

## SCHOKOLADIGE CRÊPES

(ca. 15 Stück)

3 Eier - 2 Prisen Salz - 30 g Zucker - 180 g Mehl  
- 10 g Kakaopulver - 75 g weiche Butter - 38 cl Milch

1. Mehl und Kakaopulver mischen, dann nach und nach die Eier und Milch dazugeben.
2. Zu einem glatten Teig verrühren.
3. Geschmolzene Butter und Salz hinzufügen, gut vermischen.
4. Teig 30 Sekunden mit dem Mixer rühren, damit er schön glatt wird.
5. Die Platte für 2 mittlere Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, eine Kelle Teig in jede Mulde geben. Bei Temperatureinstellung 3 für 1 min 30 s bis 2 min von jeder Seite backen.



## PFANNKUCHEN

(Ca. 10 Stück)

200 g Mehl - 3 EL Zucker - 1,5 TL Hefe - 350 ml Milch - 2 Eier - 40 g geschmolzene Butter - 1 Prise Salz

1. Mehl, Zucker, Hefe und die Prise Salz mischen.
2. Milch hinzufügen und mithilfe eines Schneebesens unterrühren, um Klümpchen zu vermeiden.
3. Eier in einer Schüssel verquirlen und zum Teig dazugeben.
4. Geschmolzene Butter zu der Mischung hinzufügen und gut umrühren.
5. Die Platte für 6 Mini-Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, den Teig in jede Mulde geben und bei Temperatureinstellung 2 von jeder Seite 1 min 30 s bis 2 min backen.

## BLINIS (ca. 12 Stück)

160 g Mehl - 2 Eier - 5 g Trockenbackhefe (1 Beutel ungefähr = 8 g) - 20 cl Milch, Zimmertemperatur - 2 Prisen Salz - Butter zum Backen

1. Eier aufschlagen, Eiweiß und Eigelb trennen. Für später beiseitestellen. Hefe und Milch mischen.
2. Für 5 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Eine Mulde in das Mehl drücken und in die Mitte das Salz, die Hefe und Eigelbe geben.
4. Zu einem homogenen Teig verarbeiten.
5. 1 h bei Zimmertemperatur gehen lassen, nach Möglichkeit in ausreichend warmer Umgebung.
6. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Die Platte für 6 Mini-Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, eine halbe Kelle Teig in die Mitte der 6 vorgefertigten Mulden geben, ohne ihn zu verteilen. Auf Temperatureinstellung 2 für 2 Minuten von jeder Seite backen.

## BAGHRIR (ca. 12 Stück)

200 g Mehl Typ 55 - 200 g feiner Grieß - 450 ml lauwarmes Wasser - 1 EL Zucker - 1 TL Backpulver - 1 TL Backhefe - 1/2 TL Salz -

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. Mischung in eine Schüssel geben und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Die Platte für 2 mittlere Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, ½ Kelle Teig in die Mitte jeder Mulde geben, ohne den Teig zu verteilen. Bei Temperatureinstellung 2 für 4 Minuten backen, bis der Teig mit Löchern bedeckt ist.
4. Nur von einer Seite backen.

*Kalt oder warm verzehren, mit der traditionellen marokkanischen Sauce: eine Hälfte Honig, eine Hälfte Mandelmus und einige Tropfen Arganöl. Ansonsten einfach mit Honig und Butter.*

## PIADINE (ca. 10 Stück)

380 g Mehl - ½ TL Salz - 200 ml Wasser - 3 EL Olivenöl

1. Alle Zutaten mischen und erst 10 min mit den Händen, dann 3 min mit einer Küchenmaschine gut durchkneten.
2. Etwas Wasser dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist (1 bis 3 EL Wasser).
3. Eine kompakte und ausreichend feste Kugel formen. Teig in 8 Stücke unterteilen und 8 kleine Kugeln formen.
4. Diese mit einem Nudelholz ausreichend dünn zu Scheiben (mittelgroße Crêpe-Größe auf der Platte) ausrollen.
5. Die Platte für 2 mittlere Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, eine Teigscheibe in jede Mulde geben und bei Temperatureinstellung 2 ca. 3 min pro Seite backen. Die Teigscheiben regelmäßig wenden.

## TORTILLAS (ca. 8 Stück)

150 g Maismehl - 150 g Mehl Typ 55 - 2 Prisen Salz - 18 cl lauwarmes Wasser - 1 EL Olivenöl - etwas Mehl zum Ausrollen des Teigs

1. Die beiden Mehlsorten und das Salz vermischen, dann eine Mulde formen und Wasser und Öl hineingeben.
2. Alles zu einem festen und glatten Teig verarbeiten.
3. Etwa 15 min ruhen lassen.
4. Den Teig in 8 Kugeln aufteilen.
5. Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig vorsichtig mit einem mit Mehl bestäubtem Nudelholz ausrollen, um Scheiben von der Größe eines mittelgroßen Crêpe zu erhalten.
6. Jedes Mal zwei Scheiben vorbereiten und ohne Fett backen. Der Teig wird sich aufblähen.
7. Die Platte für 2 mittlere Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, die Teigscheiben ohne Fett von jeder Seite 1 min 30 s bei Temperatureinstellung 4 backen.
8. Der Teig wird sich aufblähen.

# Rezepte

## KÄSE-NAAN (ca. 10 Stück)

500 g Mehl T55 - 16 cl lauwarmes Wasser - 125 g Joghurt (d.h. ein Becher) - 4 EL Sonnenblumenöl - 1 TL Salz - 2 TL Zucker - 2 TL Trockenbackhefe (6 g) - 9 EL Philadelphia® oder 9 Portionen Kiri® (1,½ pro Naanbrot) - etwas Butter

1. Hefe und Wasser mischen. Bei Zimmertemperatur 5 min lang ruhen lassen. In einer Schüssel Mehl, Trockenbackhefe, Salz und Zucker vermischen.

2. Eine Mulde in die Mischung drücken und Öl, Joghurt und die Wasser-/Hefemischung hineingeben. Den Teig ca. 10 min gut kneten.

3. Den Teig mit einem Geschirrtuch bedecken und 1 h an einer temperierten Stelle aufgehen lassen.

4. Den Teig in 12 gleich große kleine Kugeln unterteilen und diese mit einem Nudelholz auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.

5. Etwa 1 EL Käse in die Mitte jeder Teigscheibe geben und verstreichen, einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Eine zweite Teigscheibe darauflegen und die Ränder mit den Fingern zusammendrücken.

6. Eine zweite Teigscheibe auf die erste legen und die Ränder zusammendrücken.

7. Die Platte für 2 mittlere Crêpes erhitzen. Sobald sie heiß ist, die Teigscheiben bei Temperatureinstellung 4 ohne Fett von jeder Seite 2 min 30 s backen.

8. Nach dem Backen etwas Butter darüber geben.



# Inspired by ACAPULCO



20

# Inspired by COPENHAGUEN



21

# Inspired by BOLOGNA

Piadina  
Piadine-Teig

Buffalo mozzarella  
Büffel-Mozzarella

Tomatoes & rocket  
Tomaten &  
Rucola



Mushrooms  
Pilze

Italian ham with herbs  
Italienischer Schinken mit Kräutern

# Inspired by MUMBAI

Cucumber  
Gurke

Cheese naan  
Käse-Naan-Teig

Greek yoghurt  
Griechischer Joghurt



Fresh mango  
Frische Mango

Spices & red onion  
Gewürze & rote Zwiebel

# Inspired by TRIESTE

Chocolate crêpes  
Schokoladencrêpes-Teig

Mascarpone, icing sugar  
& coffee extract mix  
Mischung aus Mascarpone,  
Puderzucker & Kaffeeextrakt



Cocoa powder  
Kakaopulver

# Inspired by ESSAOUIRA

Baghrir  
Baghrir-Teig

Oranges  
Orangen

Fresh mint  
Frische Minze

Honey  
Honig

Dates  
Datteln

## TIPS

You can add orange blossom for a more  
gourmet version.  
Für eine noch raffiniertere Schlemmer-Variante  
können Sie Orangenblüten dazugeben.

# Inspired by NAIROBI

Strawberries  
Erdbeeren



Natural pancake  
& cocoa pancake  
Pfannkuchengrundteig  
& Kakao-  
Pfannkuchenteig



Vanilla  
ice cream  
Vanilleeis

Red berry coulis  
Coulis von roten  
Beeren



<b>TORTILLAS</b>	34	<b>TORTILLAS</b>	34
<i>Inspiratie Acapulco</i>		<i>Inspiración Acapulco</i>	
Garnalen - Mexicaanse kruiden maïskorrels - guacamole - limoen koriander - rode ui		Gambas - especias mexicanas maíz en grano - guacamole lima - cilantro - cebolla roja	
<b>BLINI'S</b>	35	<b>BLINIS</b>	35
<i>Inspiratie Kopenhagen</i>		<i>Inspiración Copenhague</i>	
Kwarteleieren - zalmfilets en/ of gerookte zalm - verse room bieslook		Huevos de codorniz - huevos de salmón y/o salmón ahumado crème fraîche - cebollino	
<b>PIADINE</b>	36	<b>PIADINE</b>	36
<i>Inspiratie Bologna</i>		<i>Inspiración Bolonia</i>	
Italiaanse ham met kruiden mozzarella di buffala champignons - tomaten - rucola		Jamón italiano a las hierbas mozzarella de búfala champiñones - tomates - rúcula	
<b>NAAN MET KAAS</b>	37	<b>NAAN DE QUESO</b>	37
<i>Inspiratie Mumbai</i>		<i>Inspiración Mumbai</i>	
Griekse yoghurt - komkommer verse mango - kruiden - rode ui		Yogur griego - pepino - mango fresco - especias - cebolla roja	
<b>CHOCOLADE</b>	38	<b>CREPS DE CHOCOLATE</b>	38
<b>PANNENKOEKEN</b>		<i>Inspiración Trieste</i>	
<i>Inspiratie Triëst</i>		Mascarpone - azúcar glas extracto de café - cacao en polvo	
Mascarpone - poedersuiker koffie-extract - cacaopoeder		<b>BAGHRIR</b>	39
<b>BAGHRIR</b>	39	<i>Inspiración Esauira</i>	
<i>Inspiratie Essaouira</i>		Miel - naranja - dátiles menta fresca	
Honing - sinaasappel - dadels verse munt		<b>PANQUEQUES</b>	40
<b>PANCAKES</b>	40	<i>Inspiración Nairobi</i>	
<i>Inspiratie Nairobi</i>		Coulis de frutos rojos - fresas helado de vainilla	
Coulis van rode vruchten aardbeien - vanille-ijs			

# Recepten



## WARM HOUDEN

### CHOCOLADE PANNEKOEKEN

(CA. 15 STUKS)

3 eieren - 2 snufjes zout - 30 g suiker - 180 g meel - 10 g cacaopoeder - 75 g zachte boter - 38 cl melk

- Meng het meel en het cacaopoeder, voeg vervolgens de eieren en de melk geleidelijk aan toe.
- Meng goed door totdat het beslag glad is.
- Voeg de gesmolten boter en het zout toe en meng.
- Mix het beslag 30 seconden om het goed glad te maken.
- Verwarm de plaat 2 medium pannenkoeken. Wanneer het warm is, giet een lepel beslag in elke vorm. Bak elke kant 1 min 30 sec - 2 min op thermostaatstand 3.



### PANCAKE

(CA. 10 STUKS)

200 g meel - 3 el suiker - 1,5 tl gist - 350 ml melk - 2 eieren - 40 g gesmolten boter - 1 snufje zout

- Meng het meel, de suiker, gist en het snufje zout.
- Voeg de melk al roerend met behulp van een garde toe om klonters te vermijden.
- Klop de eieren in een kom op en voeg ze aan het beslag toe.
- Voeg de gesmolten boter toe en roer grondig door.
- Verwarm de plaat 6 kleine pannenkoeken. Wanneer het warm is, giet beslag in elke vorm en bak elke kant 1 min 30 sec - 2 min op thermostaatstand 2.

### BLINI'S

(CA. 12 STUKS)

160 g meel - 2 eieren - 5 g droog bakkersgist (1 zakje is ongeveer 8 g) - 20 cl melk op kamertemperatuur - 2 snufjes zout - bakboter

- Breek de eieren en scheid het eiwit van het eigeel. Zet het opzij. Meng de gist en de melk.
- Laat 5 minuten op kamertemperatuur rusten.
- Maak een kuilje in het midden van het meel en giet het zout, de gist en het eigeel erin.
- Meng grondig door totdat het beslag gelijkmatig is.
- Laat 1 uur op een relatief hoge kamertemperatuur rusten.
- Klop het eiwit op en voeg het voorzichtig aan het beslag toe.
- Verwarm de plaat 6 kleine pannenkoeken. Wanneer het warm is, doe een halve lepel beslag in het midden van de 6 reeds beboterde vormen, zonder het uit te spreiden. Bak elke kant 2 minuten op thermostaatstand 2.

### BAGHRIR

(CA. 12 STUKS)

200 g meel type 55 - 200 g zeer fijne griesmeel - 450 ml lauw water - 1 el suiker - 1 tl bakpoeder - 1 tl bakkersgist - 1/2 tl zout

- Doe alle ingrediënten in een mixer.
- Doe het mengsel in een kom en laat het 20 minuten op kamertemperatuur rusten.
- Verwarm de plaat 2 medium pannenkoeken. Wanneer het warm is, doe ½ lepel beslag in het midden van elke vorm, zonder het uit te spreiden en bak 4 minuten op thermostaatstand 2 totdat het beslag met gaten is bedekt.
- Bak slechts één kant.

*Marokkaanse saus: de helft honing, de helft amandelpuree en enkele druppels arganolie. Je kunt de saus tevens ook met enkel honing en boter maken.*

# Recepten



## NAAN MET KAAS (CA. 10 STUKS)

500 g meel T55 - 16 cl lauw water - 125 g yoghurt (1 potje) - 4 el zonnebloemolie - 1 tl zout - 2 tl suiker - 2 tl droge bakkersgist (6g) - 9 el Philadelphia® kaas of 9 porties Kiri® (1,5 per naan) - klontje boter

- Meng de gist en het water. Laat 5 minuten rusten op kamertemperatuur.

2. Meng het meel, het bakkersgist, het zout en de suiker in een kom.

3. Maak een kuilje in de bereiding en giet de olie, de yoghurt en het water/gistmengsel erin. Kneed de deeg gedurende 10 minuten.

4. Dek het deeg af met een doek en laat het minstens 1 uur rijzen in een ruimte met een gematigde temperatuur.

5. Splits de deeg in 12 balletjes van gelijke grootte en gebruik een deegrol om ze uit te spreiden tot een dunne schijf ter grootte van een medium pannenkoek van de bakplaat.

5. Verwarm de plaat 2 medium pannenkoeken.

Wanneer het warm is, doe een schijf beslag in elke vorm en bak ongeveer 3 minuten per kant op thermostaatstand 2. Draai regelmatig om.

### TORTILLA'S

(CA. 8 STUKS)

150 g maïsmel - 150 g meel type 55 - 2 snufjes zout - 18 cl lauw water - 1 el olifolie - een beetje meel om de deeg uit te spreiden

- Meng de twee soorten meel en het zout, maak een kuilje en giet het water en de olie erin.
- Meng alles goed door tot een stevige en gladde deeg.

3. Laat circa 15 min rusten.

4. Splits het deeg in 8 ballen.

5. Bedek het aanrecht met een laagje meel, leg de ballen deeg erop en spreid ze voorzichtig uit met een deegrol totdat u schijven krijgt die ongeveer de grootte van een medium pannenkoek hebben.

6. Bereid twee schijven per keer en bak ze zonder vet of olie. Het deeg zal rijzen.

7. Verwarm de plaat 2 medium pannenkoeken. Wanneer het warm is, bak elke kant van de schijven 1 min 30 seconden zonder het toevoegen van een vetstof op thermostaatstand 4.

8. Het beslag zal rijzen.



# Recetas



## MANTIENE EL CALOR CREPS DE CHOCOLATE (APROX. 15 UNIDADES)

3 huevos - 2 pizcas de sal - 30 g de azúcar - 180 g de harina - 10 g de cacao en polvo 75 g de mantequilla - 38 cl de leche

1. Mezclar la harina y el cacao en polvo. Despues, agregar los huevos y la leche poco a poco.
2. Mezclar bien hasta lograr una masa lisa.
3. Agregar la mantequilla derretida y la sal.
4. Mezclar bien la masa durante 30 seg. para que quede bien lisa.
5. Caliente la placa para 2 crêpes medianas. Cuando ya esté caliente, eche un cazo de masa en cada cavidad. Cocine con el termostato 3, durante 1 min. 30 seg. - 2 min. por cada lado.



## PANCAKE (APROX. 10 UNIDADES)

200 g de harina - 3 cucharadas de azúcar - 1,5 cucharaditas de levadura de repostería - 350 ml de leche - 2 huevos - 40 g de mantequilla derretida - 1 pizca de sal

1. Mezclar la harina, el azúcar, la levadura de repostería y la pizca de sal.
2. Incorporar la leche removiendo con unas varillas para evitar la formación de grumos.
3. Batir los huevos en un bol y agregarlos a la masa.
4. Agregar a la preparación la mantequilla derretida y remover bien.
5. Caliente la placa para 6 minicrêpes. Cuando ya esté caliente, eche la masa en cada cavidad y cocine durante 1 min. 30 seg. - 2 min. por cada lado, con el termostato 2.

## BLINIS (APROX. 12 UNIDADES)

160 g de harina - 2 huevos - 5 g de levadura seca de panadería (1 sobre aprox. = 8 g) - 20 cl de leche a temperatura ambiente - 2 pizcas de sal - Mantequilla para cocinar.

1. Romper los huevos y separar las claras de las yemas. Reservar.
2. Mezclar la levadura y la leche. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 5 min.
3. Formar un hueco con la harina y poner en el medio la sal, la levadura y las yemas de huevo.
4. Mezclar bien hasta que la masa sea homogénea.
5. Dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente (a ser posible, que sea bastante caliente).
6. Batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporarlas suavemente.
7. Caliente la placa para 6 minicrêpes. Cuando ya esté caliente, eche en ella medio cazo de masa en el centro de las 6 cavidades, previamente engrasadas con mantequilla, sin extenderla. Cocine durante 2 minutos por cada lado, con el termostato 2.

## BAGHRIR (APROX. 12 UNIDADES)

200 g de harina panificable - 200 g de sémola extrafina - 450 ml de agua tibia - 1 cuchara de azúcar - 1 cucharadita de levadura de repostería - 1 cucharadita de levadura seca de panadería - ½ cucharadita de sal

1. Agregar todos los ingredientes en una batidora.
2. Pasar la mezcla a un bol y dejar reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente.
3. Caliente la placa para 2 crêpes medianas. Cuando ya esté caliente, eche medio cazo de masa en el centro de cada cavidad, sin extenderla, y cocine durante 4 minutos, con el termostato 2, hasta que la masa esté cubierta de agujeros.
4. Cocinar solo de un lado.

*Para disfrutar fríos o calientes, con la tradicional salsa marroquí: mitad miel, mitad crema de almendras y unas gotas de aceite de argán. Si no, puede prepararse solo con miel y mantequilla.*

# Recetas

## PIADINA (APROX. 8 UNIDADES)

380 g de harina - ½ cucharadita de sal - 200 ml de agua - 3 cucharadas de aceite de oliva

1. Mezclar todos los ingredientes y amasar bien durante 10 minutos a mano y 3 minutos en un robot de cocina.
2. Añadir agua si la masa está un poco dura (entre 1 y 3 cucharadas de agua).
3. Formar una bola compacta y suficientemente dura.
4. Dividir la masa en 8 trozos y formar 8 bolitas. Extenderlas con un rodillo formando un disco delgado, del tamaño de las creps medianas de la plancha.
5. Caliente la placa para 2 crêpes medianas. Cuando ya esté caliente, eche un disco de masa en cada cavidad y cocínelos durante unos 3 minutos por cada lado, con el termostato 2, dando la vuelta de vez en cuando.

## TORTILLAS (APROX. 8 UNIDADES)

150 g de harina de maíz - 150 g de harina panificable - 2 pizcas de sal - 18 cl de agua tibia - 1 cucharada de aceite de oliva - Un poco de harina para extender la masa

1. Mezclar los 2 tipos de harinas y la sal, luego formar un hueco y agregar el agua y el aceite.
2. Mezclar todo hasta obtener una masa firme y lisa.
3. Dejar reposar unos 15 minutos.
4. Dividir la masa en 8 bolas.
5. Enharinar bien la superficie de trabajo y extender con cuidado la masa con un rodillo enharinado para formar discos del mismo tamaño que las creps medianas.
6. Formar dos discos cada vez y cocinarlos sin grasa. La masa se hinchará.
7. Caliente la placa para 2 crêpes medianas. Cuando ya esté caliente, cocine los discos sin materia grasa durante 1 min. 30 seg. por cada lado, con el termostato 4.
8. Verá cómo se infla la masa.

## NAAN DE QUESO (APROX. 10 UNIDADES)

500 g de harina panificable - 16 cl de agua tibia - 125 g de yogur (1 farrito) - 4 cucharadas de aceite de girasol - 1 cucharadita de sal - 2 cucharaditas de azúcar - 2 cucharaditas de levadura seca de panadería (6 g) - 9 cucharadas de queso Philadelphia® o 9 porciones de Kiri® (1,5 por naan) - Nuez de mantequilla

1. Mezclar la levadura y el agua.
2. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 5 min.
3. En un bol, mezclar la harina, la levadura seca de panadería, la sal y el azúcar.
4. Formar un hueco en la preparación y añadirle el aceite, el yogur y la mezcla de agua y levadura. Amasar bien durante unos 10 minutos.
5. Dejar levar la masa durante al menos 1 hora en un lugar cálido cubriéndola con un paño. Dividir la masa en 12 bolitas del mismo tamaño y extenderlas con un rodillo sobre una superficie de trabajo bien enharinada.
6. Extender aprox. 1 cucharada de queso en el centro de cada disco de masa, dejando alrededor el borde libre (aprox. 1 cm).
7. Colocar un segundo disco de masa encima y soldar los bordes presionando bien con los dedos.
8. Al final de la cocción, pintar con una nuez de mantequilla.



# Inspiratie ACAPULCO



34

# Inspiratie KOPENHAGEN



35

## Inspiratie BOLOGNA

Piadinedeeg  
Masa de  
piadina

Mozzarella di buffala  
Mozzarella de búfala  
Tomaten & rucola  
Tomates y rúcula



Champignons  
Champiñones

Italiaanse ham  
met kruiden  
Jamón italiano  
a las hierbas

## Inspiratie MUMBAI

Komkommer  
Pepino

Griekse yoghurt  
Yogur griego

Naandeeg met kaas  
Masa de naan  
de queso



Verse mango  
Mango fresco

Kruiden & rode ui  
Especias &  
cebolla roja

# Inspiratie TRIËST

Chocolade  
pannenkoekenbeslag  
Masa de creps  
de chocolate

Mengsel van mascarpone,  
poedersuiker & koffie-extract  
Mezcla de mascarpone,  
azúcar glas & extracto de café



Cacaopoeder  
Cacao en polvo

# Inspiratie ESSAOUIRA

Baghir-beslag  
Masa de Beghrir

Sinaasappels  
Naranjas

Verse munt  
Menta fresca

Honing  
Miel

## TIPS

Je kunt oranjebloesemwater  
toevoegen voor meer smaak.  
Se puede agregar azahar para  
una versión más exquisita.

Dadel  
Dátiles



# Inspiratie

## NAIROBI

Gewone pancake-beslag en  
cacao pancake-beslag  
Masa de panqueque normal &  
masa de panqueque de cacao





## ТОРТИЛЬЯ

*Кухни мира: Акапулько*

Креветки - мексиканские специи  
зерна кукурузы - гуакамоле - лайм  
кориандр - красный лук

48

## ОЛАДЬИ

*Кухни мира: Копенгаген*

Перепелиные яйца - Икра лосося /  
копченый лосось - сметана  
шнитт-лук

49

## ПЬЯДИНА

*Кухни мира: Болонья*

Итальянская ветчина с травами  
моцарелла буйфalo - шампиньоны  
томаты - руккола

50

## НААН С СЫРОМ

*Кухни мира: Мумбай*

Греческий йогурт - огурец и свежий  
манго - специи - красный лук

51

## БЛИНЧИКИ

### ШОКОЛАДНЫЕ

*Кухни мира: Триест*

Маскарпоне - сахарная пудра  
кофейный экстракт - порошок  
ка카о

52

## БАГРИР

*Кухни мира: Эссаэйра*

Мед - апельсины - финики  
мята

53

## ПАНКЕЙКИ

*Кухни мира: Найроби*

Соус из лесных ягод - клубника  
ванильное мороженое

54



## ТОРТИЛЛІЙ

*У стилі Акапулько*

Креветки - мексиканські спеції  
кукурудзяні зерна - гуакамоле  
лайм - коріандр - червона цибуля

48

## БЛІНИ

*У стилі Копенгагена*

Перепелині яйця - ікра лосося й  
(або) копчений лосось - сметана  
зелена цибуля

49

## П'ЯДІНІ

*У стилі Болоньї*

Прошото з ароматними травами  
моцарела ді буфала - гриби  
помідори - рукола

50

## СИРНІ НААНІ

*У стилі Мумбая*

Грецький йогурт - огірок  
свіже манго - спеції  
червона цибуля

51

## ШОКОЛАДНІ

### МЛІНЦІ

*У стилі Трієста*

Маскарпоне - цукрова пудра  
екстракт кави - какао-порошок

52

## БАГРІРИ

*У стилі Ес-Сувейри*

Мед - апельсин - фініки  
свіжа м'ята

53

## ПАНКЕЙКИ

*У стилі Найробі*

Червоний фруктовий соус  
полуниця - ванільне морозиво

54



# Рецепты



## Отставить в теплое место

### Блинчики шоколадные

(около 15 шт.)

3 яйца - 2 щепотки соли - 30 г сахара - 180 г муки - 10 г порошка какао - 75 г. размягченного сливочного масла - 380 мл молока -

- Смешайте муку и порошок какао, затем добавьте яйца и понемногу влейте молоко.
- Хорошо перемешайте, чтобы смесь стала гладкой.
- Добавьте растопленное масло и соль, хорошо перемешайте.
- Перемешивайте тесто еще 30 секунд для получения гладкой консистенции.
- Разогрейте пластины для 2 средних блинчиков. Когда она нагреется, налейте к каждой форме по половине теста. Готовьте по 1,5-2 минуты с каждой стороны при температуре на уровне 3.



### Панкейки

(около 10 шт.)

200 г муки - 3 ст. л. сахара - 1,5 ч. л. дрожжей - 350 мл молока - 2 яйца - 40 г растопленного сливочного масла - 1 щепотка соли

- Смешайте муку, сахар и щепотку соли.
- Добавьте молоко, перемешивая смесь венчиком, дрожжей и разбивая комочки.
- Взбейте яйца в отдельной миске и добавьте их в тесто.
- Добавьте растопленное масло и хорошо перемешайте.
- Разогрейте пластины для 6 мини-блинчиков. Когда она нагреется, налейте тесто в каждую форму и готовьте по 1,5-2 минуты с каждой стороны при температуре на уровне 2.

### Оладьи (около 12 шт.)

160 г муки - 2 яйца - 5 г сухих пекарских дрожжей (1 пакетик = около 8 г) - 200 мл молока комнатной температуры - 2 щепотки соли - Сливочное масло для слизывания

- Разбейте яйца и отделяйте белки от желтков. Отложите в сторону.
- В миске смешайте дрожжи и молоко. Оставьте на 5 минут при комнатной температуре.
- В другую миску насыпьте муку, сделайте в ней углубление, добавьте туда немного соли, молоко с дрожжами и яичные желтки.
- Хорошо перемешайте для получения теста однородной консистенции.
- Оставьте примерно на 1 час при комнатной температуре в максимально теплом месте.
- Взбейте белки до пиков и осторожно добавьте в смесь.
- Разогрейте пластину для 6 мини-блинчиков. Когда пластина нагреется, налейте в центр каждой из 6 форм, предварительно смазанных сливочным маслом, по половине половника теста, не распределяя его по поверхности. Готовьте по 2 минуты с каждой стороны при температуре на уровне 2.

### БАГРИР (около 12 шт.)

200 г муки сорта 55 - 200 г мелкой манной крупы - 450 мл теплой воды - 1 ст. л. сахара - 1 ч. л. пекарского порошка - 1 ч. л. пекарских дрожжей - 1/2 ч. л. соли

- Поместите все ингредиенты в блендер.
- Поместите смесь в миску и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.
- Разогрейте пластину для 2 средних блинчиков. Когда она нагреется, налейте в центр каждой формы по половине половника теста, не распределяя его по поверхности, и готовьте в течение 4 минут при температуре на уровне 2, пока поверхность теста не покроется отверстиями.
- Выпекайте только с одной стороны.

*Подавайте холодным или горячим, с традиционным марокканским соусом: одна часть меда, одна часть миндального пюре и несколько капель масла аргани. Можно также просто смешать мед и сливочное масло.*

# Рецепты

### Пьянина (около 8 шт.)

380 г муки - 1/2 ч. л. соли - 200 мл воды - 3 ст. л. оливкового масла

- Соедините все ингредиенты и вымешивайте 10 минут вручную и 3 минуты при помощи комбайна.
- Если тесто слишком плотное, добавьте немного воды (от 1 до 3 ст. л.).
- Сформируйте плотный и достаточно прочный комок. Разделите тесто на 8 кусочков и сформируйте 8 шариков.
- Раскатайте их при помощи скалки на достаточно тонкие кружки, размер которых совпадает с размером средних блинчиков на противне.
- Разогрейте пластину для 2 средних блинчиков. Когда она нагреется, разместите круг теста в каждую форму и готовьте, постоянно переворачивая, приблизительно по 3 минуты с каждой стороны при температуре на уровне 2

### Тортилья

(около 8 шт.)

150 г кукурузной муки - 150 г муки сорта 55 - 2 щепотки соли - 180 мл теплой воды - 1 ст. л. оливкового масла - Немного муки для раскатывания теста

- Смешайте оба вида муки и соль, понемногу влейте воду и масло.
- Хорошо перемешайте, чтобы тесто стало упругим и гладким.
- Оставьте примерно на 15 минут.
- Разделите тесто на 8 шариков.
- Тщательно присыпьте мукою рабочую поверхность и скалкой раскатайте шарики так, чтобы получились кружки размером как средние блинчики на противне.
- Готовьте одновременно по 2 кружка без использования жира. На поверхности теста могут появляться пузырьки.
- Разогрейте пластину для 2 средних блинчиков. Когда пластина нагреется, пожарьте блинчики без добавления масла по 1,5 минуты с каждой стороны при температуре на уровне 4.
- В процессе тесто будет подниматься.

### Наан с сыром (около 10 шт.)

500 г муки T55 - 160 мл теплой воды - 125 г йогурта (1 стаканчик) - 4 ст. л. подсолнечного масла - 1 ч. л. соли - 2 ч. л. сахара - 2 ч. л. сухих дрожжей (6 г) - 9 ст. л. сыра Philadelphia или 9 порций Kiri (1,5 на 1 наан) - Кусочек сливочного масла

- В миске смешайте дрожжи и воду. Оставьте на 5 минут при комнатной температуре
- В миске соедините муку, пекарский порошок, соль и сахар. Проделайте углубление в смеси и добавьте туда масло, йогурт и дрожжи с водой. Вымешивайте в течение 10 минут.
- Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте минимум на 1 час.
- Разделите тесто на 12 равных шариков и раскатайте их скалкой на присыпанной мукой поверхности.
- В центр каждого кружка теста выложите по 1 ст. л. сыра, оставив по краям примерно 1 см.
- Сверху положите второй кружок теста, плотно соедините края и сожмите их пальцами.
- В конце приготовления смажьте сливочным маслом. Наложите второй круг теста на первый и прижмите края.
- Разогрейте пластину для 2 средних блинчиков. Когда пластина нагреется, пожарьте блинчики без добавления масла по 2,5 минуты с каждой стороны при температуре на уровне 4.



# Рецепти



## Підтримання температури

### Шоколадні млинці

(приблизно 15 штук)

3 яйця - 2 дрібки солі - 30 г цукру - 180 г борошна - 10 г какао-порошку - 75 г вершкового масла - 380 мл молока

- Змішайте борошно й какао-порошок, потім потроху додайте яйця й молоко.
- Ретельно перемішайте, поки тісто не стане однорідним.
- Додайте розтоплене вершкове масло й сіль, ретельно перемішайте.
- Щоб тісто стало однорідним, замішайте його 30 секунд.
- Нагрійте поверхню на 2 середні млинці. Коли вона нагріється, налийте по ополонику тіста в кожну форму. Випікайте на 3-й позначці термостата по 1,5-2 хвилини з кожного боку.



### Панкейки

(приблизно 10 штук)

200 г борошна - 3 ст. л. цукру - 1,5 ч. л. дріжджів, 350 мл молока - 2 яйця - 40 г розтопленого вершкового масла - 1 дрібка солі

- Змішайте борошно, цукор і дрібку солі.
- Вліть молоко, помішуючи тісто віничком, дріжджів, щоб не було грудочок.
- Збійте яйця в мисці й додайте їх у тісто.
- Додайте в тісто розтоплене масло й добре розмішайте.
- Нагрійте поверхню на 6 маленьких млинців. Коли вона нагріється, налийте тісто в кожну форму й випікайте на 2-й позначці термостата по 1,5-2 хвилини з кожного боку.

### Бліни

(приблизно 12 штук)  
160 г борошна - 2 яйця - 5 г сухих пекарських дріжджів (приблизно 1 один пакетик - або 8 г) - 200 мл молока кімнатної температури - 2 дрібки солі - масло для випікання

- Розбійте яйця й відокремте білки від жовтків. Відставте.
- Змішайте дріжджі з молоком. Залиште при кімнатній температурі на 5 хвилин.
- Зробіть лунку в борошні й покладіть всередину сіль, дріжджі і яєчні жовтки.
- Ретельно замішайте тісто, поки воно не стане однорідним.
- Залиште на 1 годину при кімнатній (по можливості високій) температурі.
- Збійте яєчні білки й обережно введіть їх у тісто.
- Нагрійте поверхню на 6 маленьких млинців. Коли поверхня нагріється, налийте на неї пів ополоника тіста по центру 6 попередньо змащених маслом форм, не розподіляючи тісто. Випікайте на 2-й позначці термостата по 2 хвилини з кожного боку.

### Багріри

(приблизно 12 штук)  
200 г борошна типу 55, 200 г манної крупи дуже дрібного помелу, 450 мл теплої води, 1 ст. л. цукру, 1 ч. л. розпушувача, 1 ч. л. пекарських дріжджів, 1/2 ч. л. солі

- Покладіть всі інгредієнти в блендер.
- Викладіть суміш у миску й залиште на 20 хвилин при кімнатній температурі.
- Нагрійте поверхню на 2 середні млинці. Коли вона нагріється, налийте по пів ополоника тіста по центру кожної форми, не розподіляючи тісто. Випікайте на 2-й позначці термостата впродовж 4 хвилин, доки тісто не стане дірчастим.
- Випікайте з одного боку.

уштуйте холодними або гарячими, додавши традиційний марокканський соус: половина меду, половина мигдалевого поре й кілька крапель арганової олії. Або просто з медом і вершковим маслом.

# Рецепти

### П'ядіни

(приблизно 8 штук)

380 г борошна - 1/2 ч. л. солі - 200 мл води  
3 ст. л. оливкової олії

- Змішайте всі інгредієнти й добре вимішайте тісто вручну протягом 10 хвилин, потім - 3 хвилини в кухонному комбайні.
- Якщо тісто загусте, додаєте води (від 1 до 3 ст. л.).
- Сформуйте тісто в щільну й досить густу кульку.
- Розділіть тісто на 8 частин і сформуйте 8 маленьких кульок. Розкачайте кульки качалкою на достатньо тонкі кружки розміром з середні млинці.
- Нагрійте поверхню на 2 середні млинці. Коли вона нагріється, покладіть кружок з тіста й випікайте його на 2-й позначці термостата приблизно по 3 хвилини з кожного боку, періодично перевертуючи.

### Тортілі

(приблизно 8 штук)

150 г кукурудзяного борошна - 150 г борошна типу 55 - 2 дрібки солі - 180 мл теплої води - 1 ст. л. оливкової олії - трохи борошна для розкачування тіста

- Змішайте 2 види борошна й сіль, потім зробіть лунку й додаєте всередину воду й олію.
- Перемішайте всі інгредієнти для отримання щільного однорідного тіста. Залиште приблизно на 1 хвилину.
- Розділіть тісто на 8 кульок. Ретельно посыпте борошном робочу поверхню й акуратно розкачайте тісто посыпаною борошном качалкою, щоб сформувати кружки розміром з середні млинці. Разкачайте до два кружки за раз і випікайте їх без жиру. Під час випікання тісто стане хвилястим.
- Нагрійте поверхню на 2 середні млинці. Коли вона нагріється, випікайте на 4-й позначці термостата два кружки по 1,5 хвилини з кожного боку. При випіканні не додавайте жиру. Під час випікання тісто стане хвилястим

### Сирні наані

(приблизно 10 штук)

500 г борошна типу 55 - 160 мл теплої води, 125 г йогурту (1 баночка) - 4 ст. л. соняшникової олії - 1 ч. л. солі; 2 ч. л. цукру - 2 ч. л. сухих пекарських дріжджів (6 г) - 9 ст. ложок сиру Philadelphia® або 9 порцій Kiri® (по 1,5 на наан) - вершкове масло (з лісовим горіхом)

- Змішайте дріжджі з водою. Залиште при кімнатній температурі на 5 хвилин. У мисці змішайте борошно, розпушувач, сіль і цукор.
- Зробіть лунку в борошні й налийте всередину олію, додаєте йогурт, а також суміш води й дріжджів. Ретельно замішуйте тісто впродовж приблизно 10 хвилин.
- Залиште тісто в теплому місці щонайменше на 1 годину, накривши його рушником.
- Розділіть тісто на 12 маленьких кульок однакового розміру й розкачайте їх качалкою на робочій поверхні, ясно посыпаний борошном.
- Розподіліть приблизно по 1 ст. л. сиру по кожному з кружків тіста, відступивши по 1 см від краю. Покладіть зверху другий кружок тіста й ретельно позащипайте краї пальцями.
- Наприкінці додаєте вершкового масла (з лісовим горіхом).
- Нанесіть зверху першого кружка тіста другий і з'єднайте їх краї.
- Нагрійте поверхню на 2 середні млинці. Коли вона нагріється, випікайте на 4-й позначці термостата два кружки по 2,5 хвилини з кожного боку. При випіканні не додавайте жиру.



# Кухни мира АКАПУЛЬКО



48

# Кухни мира КОПЕНГАГЕН



49

# Кухни мира БОЛОНЬЯ

Тесто для п'ядини  
Tісто для п'ядіни

Моцарелла буффало  
Mozzarella di bufala

Томаты и руккола  
Помідори й рукола



Итальянская ветчина с  
травами  
Прошутто з ароматними  
травами



Шампиньоны  
Гриби

# Кухни мира МУМБАЙ

Огурец  
Огірок

Тесто для наана с сыром  
Tісто для сирних наанів

Греческий  
йогурт  
Грецький  
йогурт



Свежий манго  
Свіже манго

Специи и  
красный лук  
Спеції й  
червона цибуля

# Кухни мира

## ТРИЕСТ

Тесто для шоколадных  
блинчиков  
Тісто для шоколадних  
млинців

Смесь из маскарпоне,  
сахарной пудры и  
кофейного экстракта  
Суміш із маскарпоне,  
цукрової пудри й  
екстракту кави



Порошок какао  
Какао-порошок

# Кухни мира

## ЭССУЭЙРА

Тесто для багира  
Тісто для багрів

Свежая мята  
Свіжка м'ята

Мед  
Мед

### TIPS

Вы можете добавить изысканный  
штрих — флердоранж.  
Ви можете зробити страву більш вишуканою,  
прикрасивши її квіткою апельсина.

Апельсины  
Апельсини

Финики  
Фініки



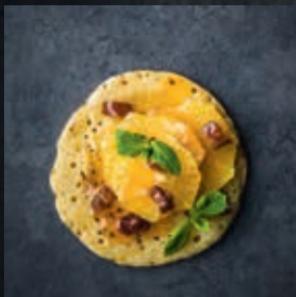
# Кухни мира НАЙРОБИ

Тесто для панкейков +  
тесто для панкейков с какао  
Тісто для: звичайне й із  
додаванням какао



# Tefal

## Crêpier Gourmet



Création culinaire / Culinary credits Annelyse Chardon

Ref. 2100127887 - ISBN : 978-2-37247-121-3 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842

Dépôt légal / Copyright registration 3<sup>me</sup> trimestre 2019 - Tous droits réservés

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory