

SNACK XL
Inspiration



Tefal



SOMMAIRE

Inspiration



CROQUE RUBBEN



02-03

EN Reuben toastie
NL Reuben-tosti's
DE Reuben-Toasties

ES Sándwich Reuben
RU Тосты «Рубен»

CROQUE VÉGÉ



04-05

EN Veggie toasties
NL Groentetosti's
DE Gemüse-Toasties

ES Sándwiches vegetales
RU Вегетарианские тосты

CROQUE FRAMBOISE | PISTACHE



06-07

EN Raspberry and pistachio toasties
NL Tosti's met frambozen
en pistachenoten
DE Himbeer-Pistazien-Toasties

ES Sándwiches de frambuesa y
pistacho
RU Тосты с малиной и
фисташками

GAUFRE ITALIENNE



08-09

EN Italian waffles
NL Italiaanse wafels
DE Italienische Waffeln

ES Gofres Italianos
RU Итальянские вафли

GAUFRE RÖSTI



10-11

EN Potato rösti waffles
NL Wafels van aardappelrösti
DE Rösti-Waffeln

ES Gofres de patata rösti
RU Вафли с картофелем Рёшти

GAUFRE CHOCO|BANANE



12-13

EN Chocolate and banana waffles
NL Wafels met chocolade en banaan
DE Schokolade-Bananen-Waffeln

ES Gofres de chocolate y plátano
RU Вафли с бананом и шоколадом

Inspiration

CROQUE RUBBEN

REUBEN TOASTIE - REUBEN-TOSTI'S -
REUBEN-TOASTIES - SÄNDWICH REUBEN -
ТОСТЫ «РУБЕН»





POUR 2 CROQUES

4 GRANDES TRANCHES DE PAIN DE MIE - 6 TRANCHES DE PASTRAMI DE BŒUF - 4 TRANCHES DE CHEDDAR - 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CHOU ROUGE À L'AIGRE-DOUCE - SAVORA - BEURRE - SEL ET POIVRE.

BEURRER LÉGÈREMENT AU PINCEAU 1 CÔTÉ DE CHAQUE TRANCHE DE PAIN. TARTINER LÉGÈREMENT L'AUTRE CÔTÉ DES PAINS DE SAVORA. MONTER LES SANDWICHES : PLACER UNE TRANCHE DE PAIN FACE BEURRÉ SUR LE DESSOUS, PLACER 3 TRANCHES DE PASTRAMI PAR SANDWICH, AJOUTER UNE CUILLÈRE DE CHOU ROUGE, PLACER 2 TRANCHES DE CHEDDAR ET REFERMER LE SANDWICH FACE BEURRÉ SUR LE DESSUS. FAIRE CHAUFFER L'APPAREIL. METTRE LES CROQUES EN PLACE DANS LE MOULE ET FAIRE CUIRE 2 MIN.

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN.



FOR 2 TOASTIES

4 LARGE SLICES SANDWICH BREAD - 6 SLICES PASTRAMI - 4 SLICES CHEDDAR CHEESE - 2 TABLESPOONS SWEET-AND-SOUR RED CABBAGE - FRENCH MUSTARD - BUTTER - SALT AND PEPPER.

SPREAD A LITTLE BUTTER ON EACH SLICE OF BREAD.

SPREAD A LITTLE FRENCH MUSTARD ON EACH SLICE OF BREAD.

TO ASSEMBLE THE TOASTIES: FOR EACH TOASTIE, PLACE 3 SLICES OF PASTRAMI ON A SLICE OF BUTTERED BREAD. ADD A SPOONFUL OF RED CABBAGE AND TOP WITH 2 SLICES OF CHEDDAR CHEESE.

PLACE THE OTHER SLICE OF BUTTERED BREAD ON TOP.

HEAT UP THE APPLIANCE. PUT THE TOASTIES ON THE PLATE

NO COOK FOR 2 MINS.

COOKING TIME: 2 MINS.



VOOR 2 TOSTI'S

4 GROTE SNEETJES BROOD - 6 PLAKJES PASTRAMI - 4 PLAKJES CHEDDARKAAS - 2 EETLEPELS ZOETZURE RODEKOOL - SAVORAMOSTERD - BOTER - ZOUT EN PEPPER.

SMEER EEN BEETJE BOTER OP ELK SNEETJE BROOD.

SMEER EEN BEETJE SAVORAMOSTERD OP ELK SNEETJE BROOD.

DE TOSTI'S BEREIDEN: LEG VOOR ELKE TOSTI 3 SNEETJES PASTRAMI OP EEN PLAKJE BEBOTERD BROOD. VOEG EEN LEPEL RODEKOOL TOE EN DAARBOVENOP 2 PLAKJES CHEDDARKAAS. PLAATS HET ANDERE BEBOTERDE SNEETJE BROOD ERBOVENOP.

VERWARM HET APPARAAT VOOR. PLAATS DE TOSTI'S IN DE HETE MAL EN BAK ZE IN 2 MINUTEN.

BAKTIJD: 2 MINUTEN.



FÜR 2 TOASTIES

4 GROSSE SCHEIBEN TOASTBROT - 6 SCHEIBEN PASTRAMI - 4 SCHEIBEN CHEDDAR - 2 EL BLAUAKRAUT - SAVORA-SENF - BUTTER - SALZ UND PFEFFER.

DIE TOASTSCHEIBEN MIT ETWAS BUTTER BESTREICHEN.

DANACH MIT ETWAS SAVORA-SENF BESTREICHEN.

ZUSAMMENSETZEN DER TOASTIES: FÜR JEDES TOASTIE

3 SCHEIBEN PASTRAMI AUF EINE SCHEIBE TOAST LEGEN. EINEN

LÖFFEL BLAUAKRAUT DAZUGEBEN UND MIT 2 SCHEIBEN CHEDDAR

BELEGEN. MIT EINER ZWEITEN SCHEIBE TOAST ABDECKEN.

DAS WAFFELEISEN AUFGHEIZEN. DIE TOASTIES IN DIE FORM

GEBEN UND 2 MINUTEN LANG BACKEN.

BACKZEIT: 2 MIN.



PARA 2 SÁNDWICHES

4 REBANADAS GRANDES DE PAN DE SÁNDWICH - 6 LONCHAS DE PASTRAMI - 4 LONCHAS DE QUESO CHEDDAR - 2 CUCARADAS SOPERAS DE COL LOMBARDA ENCURTIDA - MOSTAZA SAVORA - MANTEQUILLA - SAL Y PIMIENTA.

UNTA UN POCO DE MANTEQUILLA EN CADA REBANADA DE PAN.

UNTA UN POCO DE MOSTAZA SAVORA EN CADA REBANADA DE

PAN. PARA MONTAR LOS SÁNDWICHES: PARA CADA SÁNDWICH,

COLOCA 3 LONCHAS DE PASTRAMI EN UNA REBANADA DE PAN

CON MANTEQUILLA. AÑADA UNA CUCARADA DE LOMBARDA

Y 2 LONCHAS DE QUESO CHEDDAR. COLOCA LA OTRA REBANADA

DE PAN CON MANTEQUILLA ENCIMA. CALIENTA EL APARATO.

PON LOS SÁNDWICHES EN EL MOLDE Y COCINA DURANTE

2 MINUTOS.

TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS.



Для 2 тостов

4 БОЛЬШИХ ЛОМТИКА ХЛЕБА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ - 6 ЛОМТИКОВ ПАСТРОМЫ - 4 ЛОМТИКА СЫРА ЧЕДДЕР - 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ КИСЛО-СЛАДОЙ КРАСНОЙ КАПУСТЫ - ГОРЧИЦА SAVORA - СЛИВОЧНОЕ МАСЛО - СОЛЬ И ПЕРЕЦ.

НАМАЖЬТЕ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО СЛИВОЧНОГО МАСЛА НА КАЖДЫЙ ЛОМТИК ХЛЕБА. ДОБАВЬТЕ НЕМНОГО ГОРЧИЦЫ НА ХЛЕБ С ВЕРХУ МАСЛА. ПОЛОЖИТЕ 3 ЛОМТИКА ПАСТРОМЫ НА КАЖДЫЙ ЛОМТИК ХЛЕБА. НАВЕРХ ПОЛОЖИТЕ ЛОЖКУ КРАСНОЙ КАПУСТЫ И 2 ЛОМТИКА СЫРА ЧЕДДЕР. С ВЕРХУ ПОЛОЖИТЕ ДРУГОЙ ЛОМТИК ХЛЕБА, СМАЗАННЫЙ МАСЛОМ. РАЗОГРЕЙТЕ ПРИБОР.

ПОЛОЖИТЕ ТОСТЫ В ФОРМУ И ГОТОВЬТЕ В ТЕЧЕНИЕ 2 МИНУТ.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 МИН.



Inspiration

CROQUE VÉGÉ

VEGGIE TOASTIES - GROENTETOSTI'S - GEMÜSE-TOASTIES -
SÁNDWICHES VEGETALES - ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ТОСТЫ





POUR 2 CROQUES

4 GRANDES TRANCHES DE PAIN DE MIE CÉRÉALES - 40 G DE CHAMPIGNONS - 1 POIGNÉE DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS - 1 GOUSSE D'AIL - 4 TRANCHES DE MOZZARELLA - 3 FEUILLES D'ESTRAGON - HUILE D'OLIVE - SEL ET POIVRE.

HUILER LÉGÈREMENT AU PINEAU, 1 CÔTÉ DE CHAQUE TRANCHE DE PAIN. DANS UNE POÈLE, FAIRE REVENIR DANS UN PEU DE BEURRE LES CHAMPIGNONS ÉMINCÉS JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT FONDANTS. AJOUTER LES ÉPINARDS ET L'AIL FINEMENT HACHÉ PUIS CUIRE TRÈS LÉGÈREMENT 1 MINUTE. AJOUTER L'ESTRAGON CISELÉ ET ASSAISONNER. MONTER LES SANDWICHES : PLACER UNE TRANCHE DE PAIN FACE BEURRÉ SUR LE DESSOUS, PLACER 2 TRANCHES DE MOZZARELLA, AJOUTER DES CHAMPIGNONS - ÉPINARDS PUIS PLACER L'AUTRE TRANCHE SUR LE DESSUS, FACE BEURRÉE SUR LE DESSUS. FAIRE CHAUFFER L'APPAREIL. METTRE LES CROQUES EN PLACE DANS LE MOULE ET FAIRE CUIRE 2 MIN.

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN.



FOR 2 TOASTIES

4 LARGE SLICES MULTIGRAIN SANDWICH BREAD - 40 G MUSHROOMS, THINLY SLICED - 1 HANDFUL BABY SPINACH - 1 CLOVE GARLIC, FINELY CHOPPED - 4 SLICES COWS MILK MOZZARELLA CHEESE - 3 TARRAGON LEAVES, CHOPPED - OLIVE OIL - SALT AND PEPPER.

BRUSH A LITTLE OLIVE OIL ON ONE SIDE OF EACH SLICE OF BREAD. IN A FRYING PAN, BROWN THE THINLY SLICED MUSHROOMS IN A LITTLE BUTTER UNTIL SOFT. ADD THE SPINACH AND FINELY CHOPPED GARLIC AND COOK ON A LOW HEAT FOR 1 MINUTE. ADD THE CHOPPED TARRAGON AND SEASON. TO ASSEMBLE THE TOASTIES: PLACE 2 SLICES OF MOZZARELLA ONTO EACH SLICE OF BREAD. ADD THE SPINACH AND MUSHROOMS AND PLACE THE OTHER SLICE OF BREAD ON TOP. HEAT UP THE APPLIANCE. PUT THE TOASTIES IN THE MOULD AND COOK FOR 2 MINS.

COOKING TIME : 2 MINS.



VOOR 2 TOSTI'S

4 GROTE SNEETJES MEERGRANENBROOD - 40 G CHAMPIGNONS - 1 HANDJE BABYSPINAZIE - 1 TEENTJE KNOFLOOK - 4 PLAKJES MOZZARELLA - 3 DRAGONBLAADJES - OLIJFOLIE - ZOUT EN PEPER.

STRIJK EEN BEETJE OLIJFOLIE AAN EÉN KANT VAN ELK SNEETJE BROOD. BAK IN EEN KOEKENPAN DE DUNGESNEDEN CHAMPIGNONS IN EEN BEETJE BOTER TOT ZE ZACHT ZIJN. VOEG DE SPINAZIE EN FUNGEHAKTE KNOFLOOK TOE EN KOOK 1 MIJNUT OP LAAG VUUR. VOEG DE GEHAKTE DRAGON TOE EN BRENG OP SMAAK. DE TOSTI'S BEREIDEN: LEG 2 PLAKKEN MOZZARELLA OP ELK SNEETJE BROOD. VOEG DE SPINAZIE EN CHAMPIGNONS TOE EN LEG HET ANDERE SNEETJE BROOD ERBOVENOP. VERWARM HET APPARAAT VOOR. PLAATS DE TOSTI'S IN DE HETE MAL EN BAK ZE IN 2 MINUTEN. BAKTIJD: 2 MINUTEN.



FÜR 2 TOASTIES

4 GROßE SCHEIBEN MEHRKORNTOST - 40 G PILZE - 1 HANDVOLL BABYSPINAT - 1 KNOBLAUCHZEHE - 4 SCHEIBEN MOZZARELLA - 3 ESTRAGONBLÄTTER - OLIVENÖL - SALZ UND PFEFFER.

BESTREICHE DIE BROTSCHEBEN AUF EINER SEITE MIT OLIVENÖL. IN EINER PFANNE DIE IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTENEN PILZE IN ETWAS BUTTER ANBRATEN, BIS SIE WEICH WERDEN. DEN SPINAT UND DEN FEIN GEHACKTEN KNOBLAUCH DAZUGEBEN UND BEI NIEDRIGER HITZE 1 MINUTE KOCHEN. DEN GEHACKTEN ESTRAGON DAZUGEBEN UND ABSCHMECKEN. ZUSAMMENSETZEN DER TOASTIES: 2 SCHEIBEN MOZZARELLA AUF JEDE BROTSCHEBE LEGEN. DEN SPINAT UND DIE PILZE DARAUFLIEGEN UND MIT EINER ZWEITEN BROTSCHEBE ABDECKEN. DAS WAFFELEISEN AUFHEIZEN. DIE TOASTIES IN DIE FORM GEBEN UND 2 MINUTEN LANG BACKEN. BACKZEIT: 2 MIN.



PARA 2 SÁNDWICHES

4 REBANADAS GRANDES DE PAN MULTICEREALES - 40 G DE CHAMPIÑONES - 1 PUÑADO DE ESPINACHAS BABY - 1 DIENTE DE AJO - 4 LONCHAS DE QUESO MOZZARELLA - 3 HOJAS DE ESTRAGON - ACEITE DE OLIVA - SAL Y PIMIENTA.

PON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA POR UNA CARA DE LA REBANADA DE PAN. EN UNA SARTÉN, DORA LOS CHAMPIÑONES CORTADOS EN LÁMINAS FINAS CON UN POCO DE MANTEQUILLA HASTA QUE ESTÉN BLANDOS. AÑADE LAS ESPINACHAS Y EL AJO BIEN PICADO Y COCINA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 1 MINUTO. AÑADE EL ESTRAGON PICADO Y SAZONA. PARA MONTAR LOS SÁNDWICHES: COLOCA 2 RODAJAS DE MOZZARELLA EN CADA REBANADA DE PAN. AÑADE LAS ESPINACHAS Y LOS CHAMPIÑONES, Y COLOCA LA OTRA REBANADA DE PAN ENCIMA. CALIENTA EL APARATO. PON LOS SÁNDWICHES EN EL MOLDE Y COCINA DURANTE 2 MINUTOS. TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS.



Для 2 тостов

4 БОЛЬШИХ ЛОМТИКА ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ - 40 Г ГРИБОВ - 1 ГОРСТЬ МОЛОДОГО ШПИНАТА - 1 ЗУБЧИК ЧЕШЕКА - 4 ЛОМТИКА СЫРА МОЦАРЕЛЛА - 3 ЛИСТА ЭСТРАГОНА (ТАРХУНА) - ОЛИВКОВОЕ МАСЛО - СОЛЬ И ПЕРЕЦ.

С ПОМОЩЬЮ КИСТОЧКИ СМАЖЬТЕ НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ОЛИВКОВОГО МАСЛА КАЖДЫЙ ЛОМТИК ХЛЕБА С ОДНОЙ СТОРОНЫ. МЕЛКО НАРЕЗАННЫЕ ГРИБЫ ОБЖАРЬТЕ НА СКОВОРОДЕ В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА И МЯГКОСТИ. ДОБАВЬТЕ ШПИНАТ И МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ ЧЕШЕК И ГОТОВЬТЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ В ТЕЧЕНИЕ 1 МИНУТЫ. ДОБАВЬТЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ ЭСТРАГОН И ПРИПРАВЬТЕ. Для сборки тостов: Положите 2 ломтика моцареллы на каждый ломтик хлеба. Добавьте шпинат и грибы и положите сверху другой ломтик хлеба. РАЗОГРЕЙТЕ ПРИБОР. Положите тосты в форму и готовьте в ТЕЧЕНИЕ 2 МИНУТ. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 МИН.



CROQUE FRAMBOISE|PISTACHE

RASPBERRY AND PISTACHIO TOASTIES -
TOSTI'S MET FRAMBOZEN EN PISTACHENOTEN -
HIMBEER-PISTAZIEN-TOASTIES -
SÁNDWICHES DE FRAMBUESA Y PISTACHO -
ТОСТЫ С МАЛИНОЙ И ФИСТАШКАМИ -





POUR 2 CROQUES

4 GRANDES TRANCHES DE PAIN BRIOCHÉ - 4 CUILLÈRES À SOUPE DE FRAMBOISES ÉCRASÉES (200 g) OU CONFITURE - 2 CUILLÈRES À SOUPE DE PISTACHES GRILLÉES CONCASSÉES - 1 CUILLÈRE À SOUPE DE PÂTE DE PISTACHE - BEURRE.

ÉCRASER LES FRAMBOISES À LA FOURCHETTE OU MIXER. MÉLANGER LA COMPOTÉE AUX PISTACHES CONCASSÉES. TARTINER UN CÔTÉ DE PAIN BRIOCHÉ DE PÂTE DE PISTACHE DE 2 TRANCHES DE PAIN. BEURRER LÉGÈREMENT UN CÔTÉ DES AUTRES TRANCHES. MONTER LES SANDWICHES : PLACER UNE TRANCHE DE PAIN FACE PISTACHE SUR LE DESSUS, ÉTALER LA COMPOTÉE ET REFERMER AVEC L'AUTRE TRANCHE, FACE BEURRE SUR LE DESSUS. FAIRE CHAUFFER L'APPAREIL. METTRE LES CROQUES EN PLACE DANS LE MOULE ET FAIRE CUIRE 2 MIN. TEMPS DE CUISSON : 2 MIN.



FOR 2 TOASTIES

4 LARGE SLICES BRIOCHE BREAD - 4 TABLESPOONS MASHED FRESH RASPBERRIES (200 g) OR RASPBERRY CONSERVE - 2 TABLESPOONS ROASTED PISTACHIOS, CRUSHED - 1 TABLESPOON PISTACHIO PASTE - BUTTER.

BLEND THE FRESH RASPBERRIES OR MASH WITH A FORK. MIX THE CRUSHED PISTACHIOS INTO THE RASPBERRY PURÉE OR CONSERVE. SPREAD PISTACHIO PASTE ON TWO SLICES OF BRIOCHE BREAD ON ONE SIDE. LIGHTLY BUTTER THE OTHER TWO SLICES ON ONE SIDE. TO ASSEMBLE THE TOASTIES: SPREAD THE RASPBERRY AND PISTACHIO COMPOTE ONTO THE BRIOCHE BREAD WITH THE PISTACHIO PASTE. PLACE THE BUTTERED SLICE OF BRIOCHE BREAD ON TOP. HEAT UP THE APPLIANCE. PUT THE TOASTIES ON THE PLATES AND COOK FOR 2 MINS. COOKING TIME: 2 MINS.



VOOR 2 TOSTI'S

4 GROTE SNEETJES BRIOCHEBROOD - 4 EETLEPELS GEPUREERDE FRAMBOZEN (200 g) OF FRAMBOZENJAM - 2 EETLEPELS GEROOSTERDE PISTACHENOTEN, FIJNGEHAKT - 1 EETLEPEL PISTACHEPASTA - BOTER.

BLEND DE FRAMBOZEN OF PLET ZE MET EEN VORK. MENG DE GELETTE PISTACHENOTEN DOOR DE FRAMBOZENCOMPOTE. SMEER DE PISTACHEPASTA OP TWEE SNEETJES BRIOCHEBROOD AAN EEN KANT. BESMEER DE ANDERE TWEE SNEETJES LICHT MET BOTER. DE TOSTI'S BEREIDEN: VERDEEL DE COMPOTE VAN FRAMBOZEN EN PISTACHENOTEN OVER HET BRIOCHEBROOD MET DE PISTACHEPASTA. PLAATS HET BEBOTERDE SNEETJES BRIOCHEBROOD ERBOVENOP. VERWARM HET APPARAAT VOOR. PLAATS DE TOSTI'S IN DE HET MAL EN BAK ZE IN 2 MINUTEN. BAKTIJD: 2 MINUTEN.



FÜR 2 TOASTIES

4 GROßE SCHEIBEN BRIOCHE - 4 EL PÜRIERTE HIMBEEREN ODER HIMBEERMARMELADE (200 g) - 2 EL GERÖSTETE PISTAZIEN, ZERKLEINERT - 1 EL PISTAZIEN-PASTE - BUTTER.

DIE HIMBEEREN MIT DEM MIXER ODER DER GABEL ZERKLEINERN. DIE ZERKLEINERTEN PISTAZIEN IN DAS HIMBEERPÜREE MISCHEN. ZWEI SCHEIBEN BRIOCHE AUF EINER SEITE MIT PISTAZIEN-PASTE BESTREICHEN. DIE JEWEILS ANDERE SEITE DER BRIOCHESCHEIBEN MIT ETWAS BUTTER BESTREICHEN. ZUSAMMENSETZEN DER TOASTIES: DAS HIMBEER-PISTAZIEN-PÜREE AUF DIE BRIOCHE MIT DER PISTAZIENPASTE STREICHEN. DIE BUTTERSEITE DER BRIOCHE DARAUFSETZEN. DAS WAFFELEISEN AUFHEIZEN. DIE TOASTIES IN DIE FORM GEBEN UND 2 MINUTEN LANG BACKEN. BACKZEIT: 2 MIN.



PARA 2 SÁNDWICHES

4 REBANADAS GRANDES DE BRIOCHE - 4 CUCARADAS SOPERAS DE FRAMBUESAS MACHACADAS (200 g) O MERMELADA DE FRAMBUESA - 2 CUCARADAS SOPERAS DE PISTACHOS TOSTADOS MACHACADOS - 1 CUCARADA SOPERA DE CREMA DE PISTACHO - MANTEQUILLA.

MEZCLA LAS FRAMBUESAS O APLÁSTALAS CON UN TENEDOR. MEZCLA LOS PISTACHOS TRITURADOS EN LA COMPOTA DE FRAMBUESA. EXTIENDE LA CREMA DE PISTACHO EN DOS REBANADAS DE BRIOCHE POR UNA CARA. UNTA LIGERAMENTE CON MANTEQUILLA LAS OTRAS DOS REBANADAS POR UN LADO. PARA MONTAR LOS SÁNDWICHES: UNTA LA COMPOTA DE FRAMBUESA Y PISTACHO SOBRE LAS REBANADAS DE BRIOCHE EN LAS QUE UNTASTE LA CREMA DE PISTACHO. COLOCA LAS REBANADAS DE BRIOCHE CON MANTEQUILLA ENCIMA. CALIENTA EL APARATO. PON LOS SÁNDWICHES EN EL MOLDE Y COCINA DURANTE 2 MINUTOS. TIEMPO DE COCCIÓN: 2 MINUTOS.



Для 2 тостов

4 БОЛЬШИХ ЛОМТИКА ХЛЕБА БРИОШЬ - 4 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ МАЛИНЫ (200 г) ИЛИ МАЛИНОВОГО ДЖЕМА - 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ДРОБЛЕННЫХ ОБЖАРЕННЫХ ФИСТАШЕК - 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА ФИСТАШКОВОЙ ПАСТЫ - СЛИВОЧНОЕ МАСЛО.

ВЗЬТЕ МЯЛИНУ ИЛИ РАЗОМНИТЕ ЕЕ ВИЛКОЙ. СМЕШАЙТЕ ДРОБЛЕННЫЕ ФИСТАШКИ С ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ МАЛИНОЙ. НАМАЖЬТЕ ФИСТАШКОВУЮ ПАСТУ НА ДВА ЛОМТИКА ХЛЕБА БРИОШЬ С ОДНОЙ СТОРОНЫ. НАМАЖЬТЕ НЕМНОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА НА ДВА ДРУГИХ ЛОМТИКА С ОДНОЙ СТОРОНЫ. СОВЕРШИТЕ ТОСТЫ: НАМАЖЬТЕ СМЕСЬ МАЛИНЫ И ФИСТАШЕК НА ЛОМТИКИ ХЛЕБА С ФИСТАШКОВОЙ ПАСТОЙ. СВЕРХУ ПОЛОЖИТЕ ЛОМТИКИ ХЛЕБА БРИОШЬ С МАСЛОМ. РАЗОГРЕЙТЕ ПРИБОР. ПОЛОЖИТЕ ТОСТЫ В ФОРМУ И ГОТОВЬТЕ В ТЕЧЕНИЕ 2 МИНУТ. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 МИН.

GAUFRE ITALIENNE

ITALIAN WAFFLES - ITALIAANSE WAFELS - ITALIENISCHE WAFFELN -
GOFRES ITALIANOS - ИТАЛЬЯНСКИЕ ВАФЛИ -





POUR 6 GAUFRES

4 ŒUFS - 15 CL DE LAIT - 50 G DE BEURRE DEMI-SEL - 180 G DE FARINE - 2 CUEILLÈRES À SOUPE DE PÊSTO GENOVESE - 200 G DE TOMATES CERISES CONFITES - 40 G D'OLIVES VERTES - 100 G DE FETA - SEL ET POIVRE.

DANS UNE CASSEROLE FAIRE CHAUFFER LE LAIT ET LE BEURRE JUSQU'À CE QUE LE BEURRE SOIT FONDU. DANS UN SALADIER, MÉLANGER LES ŒUFS ET LA FARINE JUSQU'À AVOIR UNE PÂTE HOMOGÈNE. AJOUTER LE PÊSTO, LES TOMATES CONFITES ET LES OLIVES GROSSIÈREMENT HACHÉES ET LA FETA ÉMIETTÉE. ASSAISONNER SEL ET POIVRE. VERSER LE LAIT ET MÉLANGER. FAIRE CHAUFFER LE GAUFRIER. VERSER DE LA PÂTE DANS L'APPAREIL ET LAISSER CUIRE 6 MIN. SERVIR LES GAUFRES ACCOMPAGNÉES DE RICOTTA ET DE ROQUETTE, ARROSER D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET UNE PINCÉE DE PIMENT D'ESPELETTE. TEMPS DE CUISSON : 6 MIN.



MAKES 6 WAFFLES

4 EGGS - 50 ML MILK - 50 G SLIGHTLY SALTED BUTTER - 180 G PLAIN FLOUR - 2 TABLESPOONS GENOVESE PESTO - 200 G SLOW-ROASTED CHERRY TOMATOES - 40 G GREEN OLIVES, COARSELY CHOPPED - 100 G FETA, CRUMBLed - SALT AND PEPPER.

HEAT THE MILK AND BUTTER IN A SAUCEPAN UNTIL THE BUTTER IS MELTED. SET ASIDE. IN A LARGE BOWL, WHISK TOGETHER THE EGGS AND FLOUR UNTIL A SMOOTH BATTER. ADD THE PESTO, SLOW-ROASTED TOMATOES, COARSELY CHOPPED OLIVES AND CRUMBLed FETA. SEASON WITH SALT AND PEPPER. POUR IN THE MILK AND WHISK. PREHEAT THE WAFFLE MAKER. POUR THE BATTER INTO THE WAFFLE MAKER AND COOK FOR 6 MINS. SERVE THE WAFFLES WITH RICOTTA AND ROCKET, DRIZZLE WITH OLIVE OIL AND ADD A PINCH OF ESPELETTE OR CAYENNE PEPPER. COOKING TIME: 6 MINS.



VOOR 6 WAFELS

4 EIEREN - 15 CL MELK - 50 G HALFGEZOUTENBOTER - 180 G BLOEM - 2 EETLEPELS PÊSTO ALLA GENOVESE - 200 G LANGZAAM GEROOSTERDE KERSTOMATAJES - 40 G GROENE OLIJVEN - 100 G FETA - ZOUT EN PEPER.

VERHIT DE MELK EN BOTER IN EEN STEELPAN TOT DE BOTER IS GESMOLTEN. KLOP DE EIEREN EN DE BLOEM IN EEN KOM TOT EEN CONSISTENT BESLAG. VOEG DE PÊSTO, DE LANGZAAM GEROOSTERDE TOMATEN, GROF GEHAKTE OLIJVEN EN VERKRUIMELDE FETA TOE. BRENG OP SMAAK MET ZOUT EN PEPER. ROER DE MELK ERDOOR. VERWARM HET WAFELIJZER. SCHENK HET BESLAG IN HET WAFELIJZER EN BAK DE WAFELS IN 6 MINUTEN. SERVEER DE WAFELS MET RICOTTA EN RUCOLA, BESPRENDEL ZE MET OLIJFOLIE EN VOEG EEN SNUFJE ESPELETTE-PEPER TOE. BAKTIJD: 6 MINUTEN.



FÜR 6 WAFFELN

4 EIER - 150 ML MILCH - 50 G LEICHT GESALZENE BUTTER - 180 G MEHL - 2 EL PÊSTO GENOVESE - 200 G GERÖSTETE CHERRYTOMATEN - 40 G GRÜNE OLIVEN - 100 G FETA - SALZ UND PFEFFER.

MILCH UND BUTTER IN EINEM TOPF ERHITZEN, BIS DIE BUTTER GESCHMOLZEN IST. DIE EIER UND DAS MEHL IN EINER SCHÜSSEL VERGEBEN, BIS EIN GLEICHMÄSSIGER TEIG ENTSTEHT. PÊSTO, GERÖSTETE TOMATEN, GROB GEHACKTE OLIVEN UND ZERBRÖSELTE FETA DAZUGEBEN. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. MILCH HINGUGEBEN UND VERGEBEN. WAFFELISEN ERHITZEN. TEIG IN DAS WAFFELISEN GIESSEN UND 6 MINUTEN BACKEN. DIE WAFFELN MIT RICOTTA UND RUCOLA SERVIEREN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELN UND EINE PRISE CHILIFLOCKEN DARAUF GEBEN. BACKZEIT: 6 MIN.



PARA 6 GOFRES

4 HUEVOS - 15 CL DE LECHE - 50 G DE MANTEQUILLA SEMISALADA - 180 G DE HARINA - 2 CUCHARADAS SOPERAS DE PÊSTO GENOVÉS - 200 G DE TOMATES CHERRY ASADOS A FUEGO LENTO - 40 G DE ACEITUNAS VERDES - 100 G DE QUESO FETA - SAL Y PIMIENTA.

CALIENTA LA LECHE Y LA MANTEQUILLA EN UNA SACEROLA HASTA FUNDIR LA MANTEQUILLA. BATE LOS HUEVOS Y LA HARINA CON LAS VARILLAS EN UN RECIPIENTE HASTA QUE LA MASA SEA UNIFORME. AÑADE EL PÊSTO, LOS TOMATES CHERRY ASADOS A FUEGO LENTO, LAS ACEITUNAS PICADAS EN TROZOS GRANDES Y EL FETA DESMUNUADO. SAZONA CON SAL Y PIMIENTA. VIERTÉ LA LECHE Y BATE CON LAS VARILLAS. CALIENTA LA GOFRERA. VIERTÉ LA MASA EN LA GOFRERA Y COCINA DURANTE 6 MINUTOS. SIRVE LOS GOFRES CON RICOTTA Y RÚCULA, Y ADEREZA CON ACEITE DE OLIVA Y UNA PIZCA DE PIMENTÓN. TIEMPO DE COCCIÓN: 6 MINUTOS.



Для 6 Вафель

4 яйца - 150 мл молока - 50 г соленого сливочного масла - 180 г муки - 2 столовые ложки соуса песто по-генуэзски - 200 г помидоров черри, обжаренных на медленном огне - 40 г зеленых оливок - 100 г сыра фета - соль и перец.

РАЗОГРЕЙТЕ МОЛОКО И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО В КАСТРЮЛЕ, ПОКА МАСЛО НЕ РАСТОПИТСЯ. ВЗБЕЙТЕ ЯЙЦА И МУКУ В МИСКЕ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ОДНОРОДНОГО ЖИДКОГО ТЕСТА. ДОБАВЬТЕ СОУС ПЕСТО, ПОМИДОРЫ, ОБЖАРЕННЫЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, КРУПНО НАРЕЗАННЫЕ ОЛИВКИ И РАСКРОШЕННЫЙ СЫР ФЕТА. ПРИПРАВЬТЕ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ. НАЛЕЙТЕ МОЛОКО И ВЗБЕЙТЕ. РАЗОГРЕЙТЕ ВАФЕЛЬНИЦУ. НАЛЕЙТЕ ТЕСТО В ВАФЕЛЬНИЦУ И ГОТОВЬТЕ В ТЕЧЕНИЕ 6 МИНУТ. ПОДАВАЙТЕ ВАФЛИ С РИКОТТОЙ И РУККОЛой, СЫРЗНУВ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ДОБАВИВ ЩЕПОТКУ ЭСПЕЛЕТСКОГО ПЕРЦА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 МИН.

GAUFRE RÖSTI

POTATO RÖSTI WAFFLES - WAFELS VAN AARDAPPELRÖSTI -
RÖSTI-WAFFELN - GOFRES DE PATATA RÖSTI -
ВАФЛИ С КАРТОФЕЛЕМ РЁШТИ





POUR 6 GAUFRES

600 G DE POMMES DE TERRE - 120 G DE CAROTTES - 2 JAUNES D'ŒUFS - 24 CL DE LAIT - 120 G DE FARINE - 80 G DE COMTÉ RÂPÉ - 3 C. À S. D'HUILE D'OLIVE - 6 TIGES DE PERSIL - 12 TRANCHES DE LARD GRILLÉ - SEL ET POIVRE.

ÉPLUCHER, RINCER ET RÂPER FINEMENT LES POMMES DE TERRE ET LES CAROTTES. DANS UN RÉCIENT, FOUETTER LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE LAIT. INCORPORER LA FARINE, LE COMTÉ ET L'HUILE. AJOUTER LES LÉGUMES RÂPÉS. CISELER LE PERSIL ET AJOUTER. FAIRE GRILLER LE LARD. HACHER GROSSIÈREMENT ET AJOUTER. ASSAISONNER. FAIRE CHAUFFER LE GAUFRIER. VERSER LA PÂTE ET FAIRE CUIRE PENDANT 9 MIN. SERVIR CHAUD ACCOMPAGNÉ D'UN ŒUF SUR LE PLAT OU MOLLET D'UNE SALADE. TEMPS DE CUISSON : 9 MIN.



MAKES 6 WAFFLES

600 G POTATOES (MARIS PIER OR KING EDWARD) - 120 G CARROTS - 2 EGG YOLKS - 240 ML MILK - 120 G PLAIN FLOUR - 80 G GRATED COMTÉ OR GRUYERE CHEESE - 3 TABLESPOONS OLIVE OIL - 6 SPRIGS PARSLEY - 12 SLICES GRILLED BACON - SALT AND PEPPER.

PEEL, RINSE AND FINELY GRATE THE POTATOES AND CARROTS. WHISK TOGETHER THE EGG YOLKS AND MILK IN A BOWL. STIR IN THE FLOUR, COMTÉ OR GRUYERE CHEESE AND OLIVE OIL. ADD THE GRATED VEGETABLES. CHOP THE PARSLEY AND ADD TO THE MIXTURE. GRILL THE BACON. CHOP COARSELY AND ADD TO THE MIXTURE. SEASON. HEAT UP THE WAFFLE MAKER. POUR IN THE BATTER AND COOK FOR 9 MINS. SERVE HOT WITH A FRIED OR SOFT-BOILED EGG AND A SIDE SALAD. COOKING TIME: 9 MINS.



VOOR 6 WAFELS

600 G AARDAPPELEN - 120 G WORTEL - 2 EIERDOOIEREN - 24 CL MELK - 120 G BLOEM - 80 G GERSAPTE COMTÉ-KAAS - 3 EL OLIJFOLIE - 6 TAKJES PETERSILIE - 12 PLAKJES GEGRILDE BACON - ZOUT EN PEPER.

SCHIL EN SPOEL DE AARDAPPELEN EN WORTELS EN RASP ZE MET EEN FIJNE RASP. KLOP DE EIERDOOIEREN EN MELK IN EEN KOM. ROER DE BLOEM, DE COMTÉ-KAAS EN DE OLIJFOLIE EERDOOR. VOEG DE GERSAPTE GROENTEN TOE. HAK DE PETERSILIE FIJN EN VOEG TOE AAN HET MENGSEL. GRIL DE BACON. HAK DEZE GROF EN VOEG TOE AAN HET MENGSEL. SEIZOEN. VERWARM HET WAFELIJZER. GIET HET BESLAG ERIN EN BAK DE WAFELS IN 9 MINUTEN. SERVEER WARM MET EEN GEBAKKEN OF ZACHTGEKOOKT EI EN EEN SALADE. BAKTIJD: 9 MINUTEN.



FÜR 6 WAFFELN

600 G KARTOFFELN - 120 G KAROTTEN - 2 EIGELB - 240 ML MILCH - 120 G MEHL - 80 G GERIEBENER COMTÉ - 3 EL OLIVENÖL - 6 ZWEIFE PETERSILIE - 12 SCHEIBEN GEGRILLTER SPECK - SALZ UND PFEFFER.

KARTOFFELN UND KAROTTEN SCHÄLEN, ABSPÜLEN UND FEIN REIBEN. EIGELB UND MILCH IN EINER SCHÜSSEL VERQUIRLEN. MEHL, COMTÉ UND OLIVENÖL EINRÜHREN. DAS GERIEBENE GEMÜSE HINZUGEBEN. DIE PETERSILIE HACKEN UND HINZUGEBEN. DEN SPECK GRILLEN. GROB HACKEN UND HINZUGEBEN. ABSCHMECKEN. WAFFELEISEN ERHITZEN. TEIG ENGIESSEN UND 9 MINUTEN BACKEN. MIT EINEM SPIEGELEI ODER WEICH GEKOCHTEN EI UND EINEM BEILAGENSALAT SERVIEREN. BACKZEIT: 9 MIN.



PARA 6 GOFRES

600 G DE PATATAS - 120 G DE ZANAHORIAS - 2 YEMAS DE HUEVO - 24 CL DE LECHE - 120 G DE HARINA - 80 G DE QUESO COMTÉ RALLADO - 3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA - 6 RAMITAS DE PEREJIL - 12 LONCHAS DE BEICON - SAL Y PIMIENTA.

PELA, ENJUAGA Y RALLA LAS PATATAS Y LAS ZANAHORIAS. MEZCLA LAS YEMAS DE HUEVO Y LA LECHE EN UN RECIPIENTE CON LAS VARILLAS. AÑADE LA HARINA, EL QUESO COMTÉ Y EL ACEITE DE OLIVA. AÑADE LAS VERDURAS RALLADAS. PICA EL PEREJIL Y AÑÁDELO A LA MEZCLA. PASA EL BEICON POR EL GRILL. TROCÉALO Y AÑÁDELO A LA MEZCLA. SAZONA. CALIENTA LA GOFRERA. VIERTE LA MEZCLA Y DEJA QUE SE COCINE DURANTE 9 MINUTOS. SIRVE CALIENTE CON UN HUEVO FRITO O PASADO POR AGUA Y ENSALADA. TIEMPO DE COCCIÓN: 9 MINUTOS.



Для 6 вафель

600 Г КАРТОФЕЛЯ - 120 Г МОРКОВИ - 2 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА - 240 ML МОЛОКА - 120 Г МУКИ - 80 Г ТЕРТОГО СЫРА КОТЕ 3 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА - 6 ВЕТОЧЕК ПЕТРУШКИ - 12 ПОДЖАРЕННЫХ ЛОМТИКОВ БЕКОНА Соль и перец.

Очистите, промойте и натрите картофель и морковь на мелкой терке. Взбейте яичные желтки и молоко в миске. Добавьте муку, сыр коте и оливковое масло. Добавьте тертые овощи. Измельчите петрушку и добавьте ее в смесь. Поджарьте бекон. Нарезьте его крупными кусочками и добавьте в смесь. Добавьте приправы. Разогрейте вафельницу. Залейте тесто и готовьте в течение 9 минут. Подавайте горячими с яйцом всмятку и салатом. Время приготовления: 9 мин.



Inspiration

GAUFRE CHOCO|BANANE

CHOCOLATE AND BANANA WAFFLES -
WAFELS MET CHOCOLADE EN BANAAN -
SCHOKOLADE-BANANEN-WAFFELN -
GOFRES DE CHOCOLATE Y PLÁTANO -
ВАФЛИ С БАНАНОМ И ШОКОЛАДОМ





FR - Pour 8 gaufres

150 g de beurre fondu - 50 g de poudre de cacao amer - 200 g de sucre - 4 œufs - 260 g de farine - 1 sachet de levure - 7 cl de lait - 4 bananes - 150 g de noisettes - 50 g de pralin concassé.

FAIRE FONDRE LE BEURRE. Dans un saladier, mélanger le beurre fondu au cacao en poudre. Ajouter le sucre et les œufs et mélanger. Incorporer la farine et la levure et mélanger puis ajouter le lait et mélanger. Ajouter les bananes coupées en morceaux, les noisettes et le pralin concassé. Faire chauffer le gaufrier. Verser de la pâte dans le moule chaud et laisser cuire 5 min. Servir accompagné d'une cuillère de caramel au beurre salé. Temps de cuisson : 5 min.



EN - Makes 8 waffles

150 g butter, melted - 50 g cocoa powder - 200 g caster sugar - 4 eggs - 260 g plain flour - 1 x 7 g sachet fast action or easy bake dried yeast - 70 ml milk - 4 bananas - 150 g hazelnuts, chopped - 50 g crushed praline.

MELT THE BUTTER. Mix the melted butter and cocoa powder together in a bowl. Add the sugar and eggs and whisk. Stir in the flour and yeast and whisk. Then add the milk and whisk. Add the sliced bananas, hazelnuts and crushed praline. Heat up the waffle maker. Pour the batter into the waffle plates and cook for 5 mins. Serve with a spoonful of salted caramel butter. Cooking time: 5 mins.



NL - Voor 8 wafels

150 g boter, gesmolten - 50 g ongezoete cacao-poeder - 200 g suiker - 4 eieren - 260 g bloem - 1 zakje gist - 7 cl melk - 4 bananen - 150 g hazelnooten - 50 g geplette praline - Gezouten karamelboter.

SMELT DE BOTER. Meng de gesmolten boter en het cacao-poeder in een kom. Roer de suiker en de eieren erdoor. Roer de bloem en de gist erdoor. Roer vervolgens de melk erdoor. Voeg de plakjes banaan, de hazelnooten en de geplette praline toe. Verwarm het wafelzetter. Schenk het beslag in de hete mal en bak de wafels in 5 minuten. Serveer met een lepel gezouten karamelboter. Baktijd: 5 minuten.



DE - Für 8 Waffeln

150 g geschmolzene Butter - 50 g ungesüßtes Kakao-pulver - 200 g Zucker - 4 Eier - 260 g Mehl - 1 Pck. Hefe - 70 ml Milch - 4 Bananen - 150 g Haselnüsse - 50 g gehackte Mandeln, karamellisiert.

BUTTER SCHMELZEN. Die geschmolzene Butter und das Kakao-pulver in einer Schüssel vermengen. Zucker und Eier dazugeben und verquirlen. Mehl und Hefe unterrühren. Dann die Milch dazugeben und verquirlen. Die in Scheiben geschnittenen Bananen, Haselnüsse und Mandeln dazugeben. Waffeleisen erhitzen. Teig in die heiße Form gießen und 5 Minuten lang backen. Mit einem Löffel gesalzener Karamellcreme servieren. Backzeit: 5 Min.



ES - Para 8 gofres

150 g de mantequilla fundida - 50 g de cacao en polvo sin azúcar - 200 g de azúcar - 4 huevos - 260 g de harina - 1 sobrecito de levadura - 7 cl de leche - 4 plátanos - 150 g de avellanas - 50 g de praliné machacado.

FUNDE LA MANTEQUILLA. Mezcla la mantequilla fundida y el cacao en polvo en un recipiente. Añade el azúcar y los huevos, y bate con las varillas. Añade la harina y la levadura, y bate con las varillas. A continuación, añade la leche y bate con las varillas. Añade los plátanos en rodajas, las avellanas y el praliné machacado. Calienta la gofrera. Vierte la masa en el molde caliente y cocina durante 5 minutos. Sirve con una cucharada de caramelo de mantequilla salada. Tiempo de cocción: 5 minutos.



RU - Для 8 вафель

150 г растопленного сливочного масла - 50 г неподслащенного какао-порошка - 200 г сахара - 4 яйца - 260 г муки - 1 пакетик дрожжей - 70 мл молока - 4 банана - 150 г лесных орехов - 50 г измельченного пралине.

РАСТОПИТЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. Смешайте растопленное сливочное масло и какао-порошок в миске. Добавьте сахар, яйца и взбейте. Добавьте муку, дрожжи и взбейте. Затем добавьте молоко и взбейте. Добавьте нарезанные бананы, фундук и измельченное пралине. Разогрейте вафельницу. Налейте тесто в горячую форму и готовьте в течение 5 минут. Подавайте с небольшим количеством соленой карамели. Время приготовления: 5 мин.



Tefal

SNACK XL



Création culinaire / Culinary credits Chloé Josso

Ref. 1820005668-01 - ISBN : 978-2-37247-105-3 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842

Dépôt légal / Copyright registration 2e trimestre 2020 - Tous droits réservés

Conception et réalisation  CONTENT FACTORY