

Crêpier Gourmet

Tefal

Inspirations

DES RECETTES CRÉATIVES

à partager toute l'année

FR - PAGE 04

CREATIVE RECIPES

to share all year long

EN - PAGE 14

KREATIVE REZEPTE

zum Teilen das ganze Jahr über

DE - PAGE 24

CREATIVE RECIPES

om het hele jaar door te delen

NL - PAGE 34

RECETAS CREATIVAS

para compartir durante todo el año

ES - PAGE 44

НЕОБЫЧНЫЕ

рецепты круглый год

RU - PAGE 54

НАДЗВИЧАЙНІ

рецепти на весь рік

UK - PAGE 64



SOMMAIRE Inspirations



TORTILLAS

→ 04

Inspiration Acapulco

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

BLINIS

→ 05

Inspiration Copenhague

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

PIADINE

→ 06

Inspiration Bologne

Jambon italien aux herbes - moz-
zarella di buffala - champignons
tomates - roquette

CHEESE NAAN

→ 07

Inspiration Mumbai

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



RECETTES DE BASES → P. 11 & 12

Crêpes
Pancakes

Blinis
Baghrir
Cheese naan

Piadine
Tortillas

CRÊPES TOUT CHOCOLAT

→ 08

Inspiration Trieste

Mascarpone - sucre glace
extrait de café - cacao en poudre

PANCAKES

→ 09

Inspiration Nairobi

Coulis de fruits rouges - fraises
glace vanille

BAGHRIR

→ 10

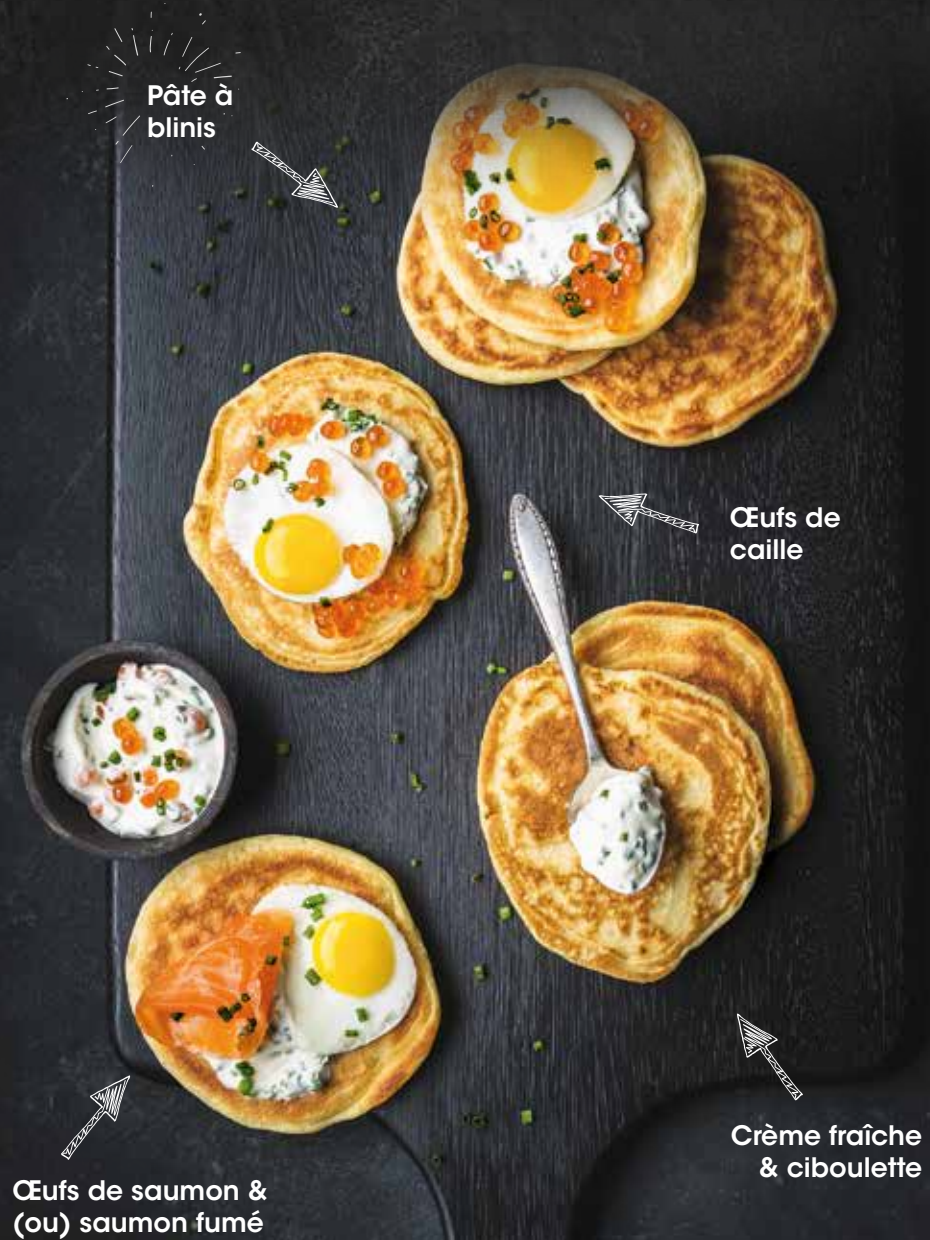
Inspiration Essaouira

Miel - orange - dattes
menthe fraîche

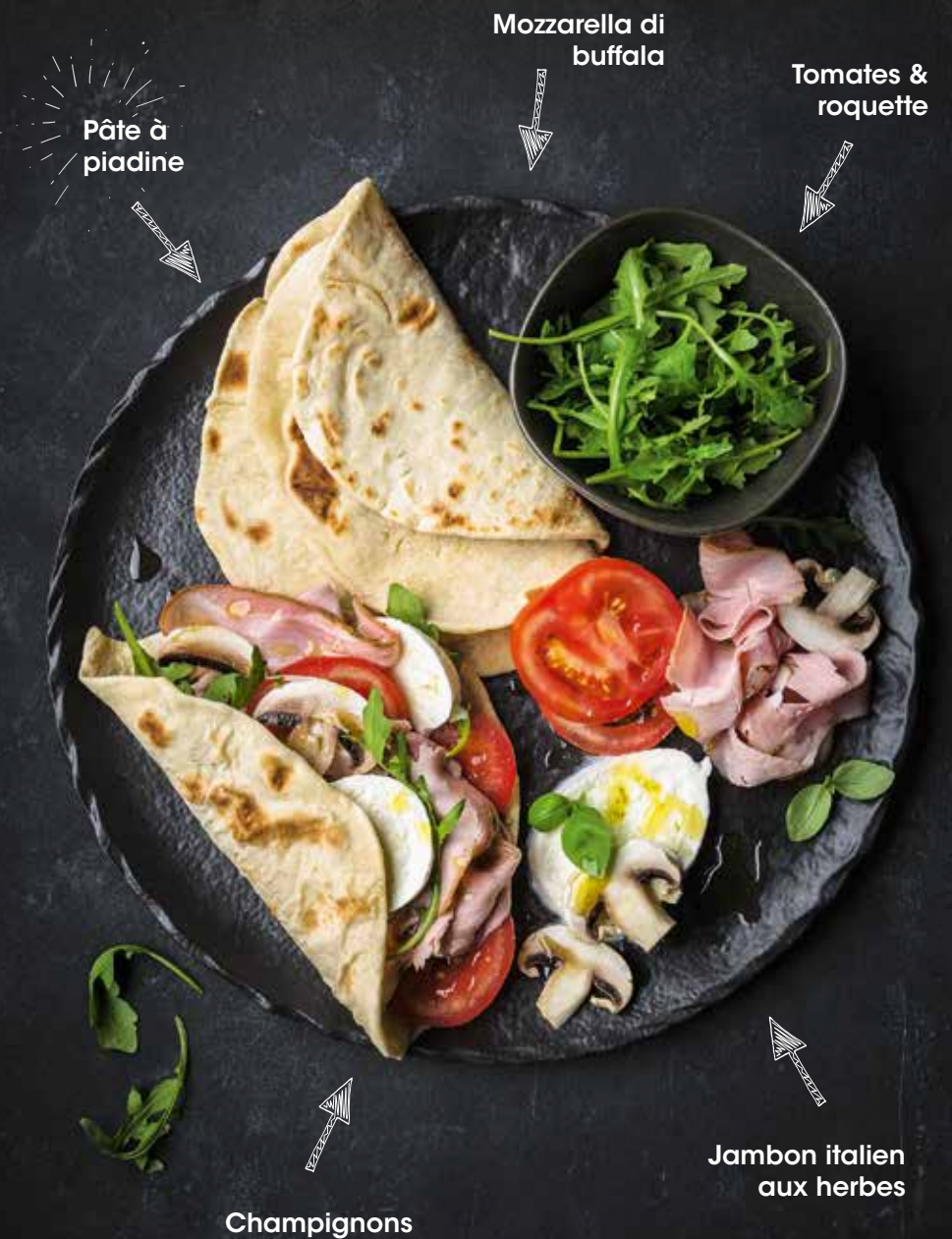
Inspiration ACAPULCO



Inspiration COPENHAGUE



Inspiration BOLOGNE



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



TIPS

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

Dattes

Inspiration NAIROBI



Recettes



MAINTIENT 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 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 demie-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



PIADINE (8 PIÈCES ENV.)

380 g de farine - ½ c.à.c de sel - 200 ml d'eau - 3 c.à.s d'huile d'olive

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.a.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

1. Mélanger les 2 farines et le sel, puis creuser un puits et ajouter l'eau.
2. Mélanger le tout pour obtenir une pâte ferme et lisse.
3. Laisser reposer 15 min environ.
4. Diviser la pâte en 8 boules.
5. 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.
6. 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.
7. Répéter la cuisson pour les autres disques de pâte restants.
8. Répéter la cuisson pour les 6 autres disques de pâte restants.



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 pincées de levure chimique - 2 c.à.c de levure de boulanger sèche (6g) - 9 c.à.s de fromage Philadelphia® ou 9 portions de Kiri® (1.1/2 par naan) - Noisette de beurre

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure de boulanger, le sel et le sucre.
2. Faire un puits dans la préparation, et y ajouter l'huile, le yaourt, et l'eau. Pétrir la pâte pendant 10 minutes environ.
3. Laisser lever la pâte au minimum 1 h à température ambiante en la recouvrant d'un torchon.
4. Diviser la pâte en 12 petites boules de taille identique et les étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail bien fariné.
5. Étaler environ 1 c.a.s de fromage au centre de chaque disque de pâte, sans en mettre sur le rebord.
6. Déposer un second disque de pâte par-dessus le premier et souder les bords.
7. Faire chauffer la plaque 2 moyennes crêpes. Quand elle est chaude, faire cuire les disques sans matière grasse, 2min30 de chaque côté, thermostat 4.
8. A la fin de cuisson, parsemer d'une noisette de beurre pour un rendu final encore plus gourmand.



CONTENTS

Inspiration



TORTILLAS

Inspired by Acapulco

Prawns - Mexican spices -
Sweetcorn - guacamole - lime
coriander - red onion

BLINIS

Inspired by Copenhagen

Quail's eggs - salmon caviar
and/or smoked salmon
crème fraîche - chives

PIADINA

Inspired by Bologna

Italian ham with herbs - buffalo
mozzarella - mushrooms
tomatoes - rocket

CHEESE NAAN

Inspired by Mumbai

Greek yoghurt - cucumber fresh
mango - spices - red onion

SUPER CHOCOLATEY CRÊPES

Inspired by Trieste

Mascarpone - icing sugar
coffee extract - cocoa powder

PANCAKES

Inspired by Nairobi

Red berry coulis - strawberries
vanilla ice cream

BAGHRIR

Inspired by Essaouira

Honey - orange - dates
fresh mint



BASIC RECIPES P. 21 & 22

Crêpes
Pancakes

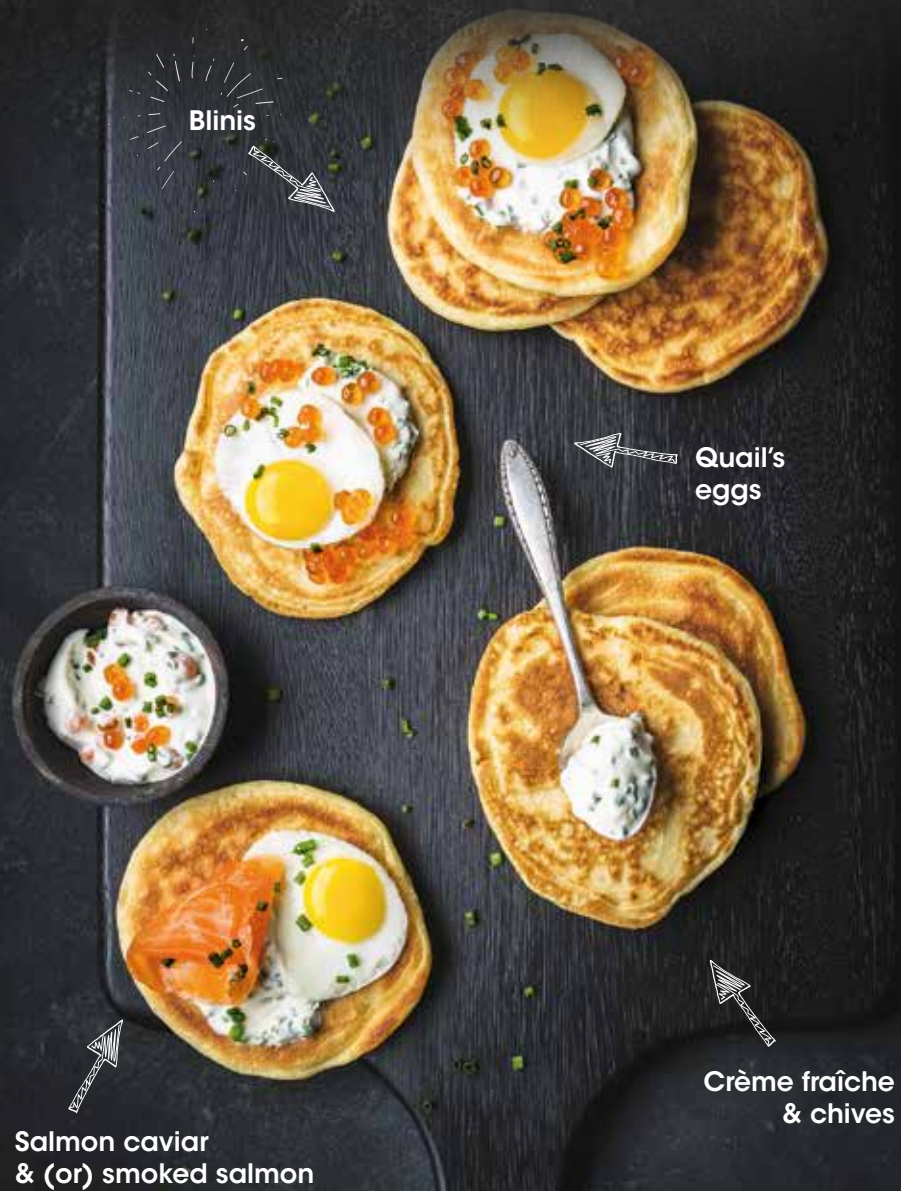
Blinis
Baghrir
Cheese naan

Piadine
Tortillas

Inspired by ACAPULCO



Inspired by COPENHAGEN



Inspired by BOLOGNA



Inspired by MUMBAI

Cucumber

Cheese naan

Greek
yoghurt

Fresh mango

Spices
& red onion



Inspired by TRIESTE

Chocolate
crêpes

Mascarpone,
icing sugar
& coffee extract mix

Cocoa
powder



Inspired by ESSAOUIRA



TIPS

You can add orange blossom for a more gourmet version.

Inspired by NAIROBI

Strawberries



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 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 an 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

PIADINA (APPROX. 8 PANCAKES.)

380 g flour - 1/2 teaspoon of salt - 200 ml water - 3 tablespoons of olive oil

1. Mix all of the ingredients and knead well for 10 minutes by hand and for 3 minutes in a food processor.
2. Add water if the dough is too firm (between 1 and 3 tablespoons of water).
3. Form a ball, which must be compact and sufficiently firm.
4. Divide the dough into 8 pieces and form 8 small balls. Using a rolling pin, roll them into quite thin discs, the size of the plate's medium-sized crêpes.
5. Heat the 2-medium-crepe plate. When it is hot, place one disc of batter per depression, and cook on thermostat setting 2 for approximately 3 min per side, while turning it regularly.

TORTILLAS (APPROX. 8 PANCAKES)

150 g maize flour - 150 g plain flour - 2 pinches of salt - 180ml warm water - 1 tablespoon of olive oil - A little flour to roll out the dough

1. Mix the 2 flours and salt, then make a well and add the water and oil.
2. Mix it all together to obtain a firm a smooth dough.
3. Leave to rest for approx. 15 minutes.
4. Divide the dough into 8 balls.
5. Flour the worktop and carefully roll out the dough using a floured rolling pin until discs the same size as the average crêpe are formed.
6. Make two discs at a time and cook without oil.
7. Heat the 2-medium-crepe plate. When it is hot, cook the discs without using any fat, 1 min 30 sec on each side, on thermostat setting 4. The batter will appear to rise.
8. The dough will inflate.

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 pinches of baking powder - 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.



INHALTSVERZEICHNIS

Inspiration



TORTILLAS

➔ 24

Inspiration à la Acapulco

Garnelen – mexikanische Gewürze – Maiskörner – Guacamole
Limone – Koriander – rote Zwiebel

BLINIS

➔ 25

Inspiration à la Kopenhagen

Wachteleier – Lachsrogen und/oder geräucherter Lachs
Crème fraîche – Schnittlauch

PIADINE

➔ 26

Inspiration à la Bologna

Italienischer Schinken mit Kräutern – Büffel-Mozzarella – Pilze – Tomaten – Rucola

KÄSE-NAAN

➔ 27

Inspiration à la Mumbai

Griechischer Joghurt – Gurke
frische Mango – Gewürze
rote Zwiebel



GRUNDREZEPTE ➔ P. 31 & 32

Crêpes
Pfannkuchen

Blinis
Baghrir
Käse-Naan

Piadine
Tortillas

SCHOKOLADIGE

➔ 28

CRÊPES

Inspiration à la Trieste

Mascarpone – Puderzucker
Kaffeeextrakt – Kakaopulver

PFANNKUCHEN

➔ 29

Inspiration à la Nairobi

Coulis aus roten Beeren
Erdbeeren – Vanilleeis

BAGHRIR

➔ 30

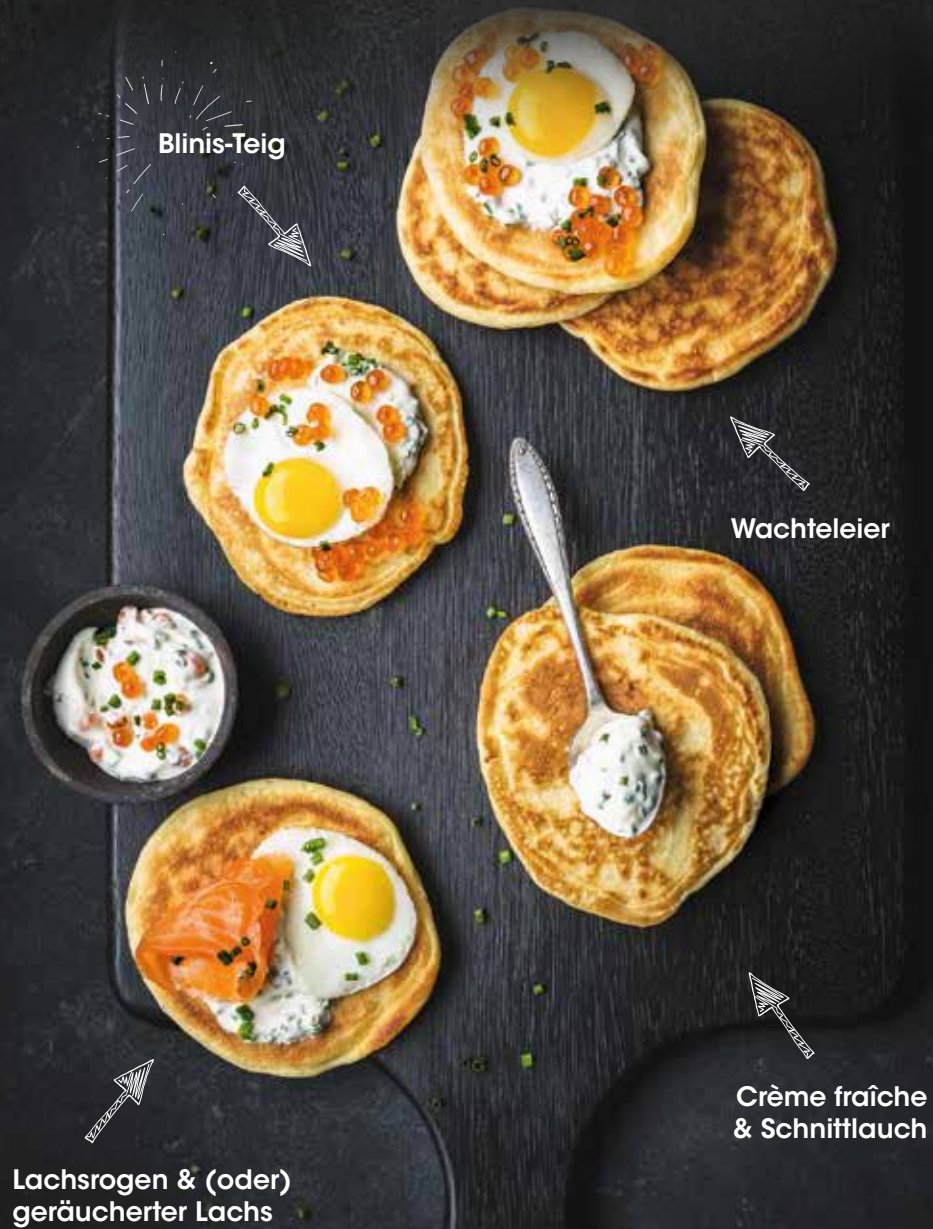
Inspiration à la Essaouira

Honig – Orange – Datteln
frische Minze

Inspiration à la ACAPULCO



Inspiration à la KOPENHAGEN



Inspiration à la BOLOGNE



Inspiration à la MUMBAI



Inspiration à la TRIESTE



Inspiration à la ESSAOUIRA



TIPS

Für eine noch raffiniertere Schlemmer-Variante können Sie Orangenblüten dazugeben.

Inspiration à la NAIROBI



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 und die Prise Salz mischen.
2. Milch unter Rühren mithilfe eines Schneebesens hinzufügen, 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 Eigelb 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. 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 (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, 1/2 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.

Rezepte



PIADINE (CA. 10 STÜCK)

380 g Mehl - 1/2 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.



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 Prisen Backpulver - 2 TL Trockenbackhefe (6 g) - 9 EL Philadelphia® oder 9 Portionen Kiri® (1,1/2 pro Naanbrot) - etwas Butter

1. Hefe und Wasser mischen. Bei Zimmertemperatur 5 min lang ruhen lassen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 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 Geschirrhandtuch 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.



OVERZICHT Inspiratie



TORTILLAS

Inspiratie Acapulco

Garnalen - Mexicaanse kruiden
maïskorrels - guacamole - limoen
koriander - rode ui

BLINI'S

Inspiratie Kopenhagen

Kwarteleieren - zalmeitjes en/
of gerookte zalm - verse room
bieslook

PIADINE

Inspiratie Bologna

Italiaanse ham met kruiden
mozzarella di buffalo
champignons - tomaten - rucola

NAAN MET KAAS

Inspiratie Mumbai

Griekse yoghurt - komkommer
verse mango - kruiden - rode ui



BASISRECEPTEN P. 41 & 42

Pannenkoeken
Pancakes

Blini's
Baghrir
Naan met kaas

Piadine
Tortilla's

CHOCOLADE PANNENKOEKEN

Inspiratie Triëst

Mascarpone - poedersuiker
koffie-extract - cacao-poeder

PANCAKES

Inspiratie Nairobi

Coulis van rode vruchten
aardbeien - vanille-ijs

BAGHRIR

Inspiratie Essaouira

Honing - sinaasappel - dadels
verse munt

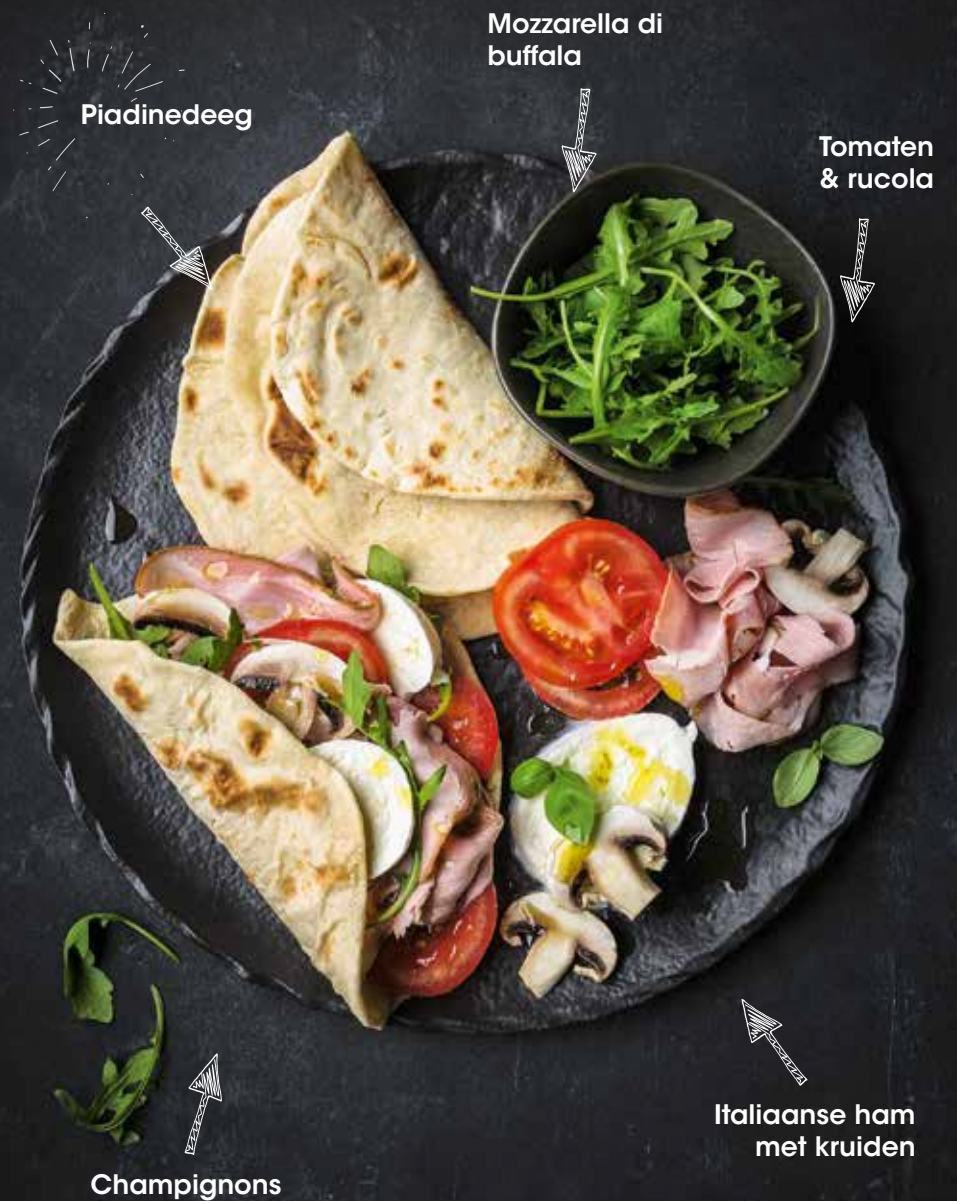
Inspiratie ACAPULCO



Inspiratie KOPENHAGEN



Inspiratie BOLOGNA



Inspiratie MUMBAI

Komkommer

Naandeeg
met kaas

Griekse
yoghurt

Verse mango

Kruiden &
rode ui



Inspiratie TRIËST

Chocolade pannen-
koekenbeslag

Mengsel van mascarpone,
poedersuiker & koffie-extract

Cacaopoeder



Inspiratie ESSAOUIRA

Baghrir-beslag

Sinaasappels

Verse
munt

Honing

TIPS

Je kunt oranjebloesemwater
toevoegen voor meer smaak.

Inspiratie NAIROBI

Gewone pancake-beslag
en cacao pancake-beslag

Coulis van rode
vruchten

Vanille-ijs

Aardbeien

Recepten



WARM HOUDEN



CHOCOLADE PANNENKOEKEN

(CA. 15 STUKS)

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

1. Meng het meel en het cacaopoeder, voeg vervolgens de eieren en de melk geleidelijk aan toe.
2. Meng goed door totdat het beslag glad is.
3. Voeg de gesmolten boter en het zout toe en meng.
4. Mix het beslag 30 seconden om het goed glad te maken.
5. 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

1. Meng het meel, de suiker en het snufje zout.
2. Voeg de melk al roerend met behulp van een garde toe om klonters te vermijden.
3. Klop de eieren in een kom op en voeg ze aan het beslag toe.
4. Voeg de gesmolten boter toe en roer grondig door.
5. 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 bakkergist (1 zakje is ongeveer 8 g) - 20 cl melk op kamertemperatuur - 2 snufjes zout - bakboter

1. Breek de eieren en scheid het eiwit van het eigeel. Zet het opzij. Meng de gist en de melk.
2. Laat 5 minuten op kamertemperatuur rusten.
3. Maak een kuiltje in het midden van het meel en giet het zout, de gist en het eigeel erin.
4. Meng grondig door totdat het beslag gelijkmatig is.
5. Laat 1 uur op een relatief hoge kamertemperatuur rusten.
6. Klop het eiwit op en voeg het voorzichtig aan het beslag toe.
7. 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 bakkergist - 1/2 tl zout

1. Doe alle ingrediënten in een mixer.
2. Doe het mengsel in een kom en laat het 20 minuten op kamertemperatuur rusten.
3. Verwarm de plaat 2 medium pannenkoeken. Wanneer het warm is, doe 1/2 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.
4. 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



PIADINE

(CA. 8 STUKS)

380 g meel - 1/2 tl zout - 200 ml water - 3 el olijfolie

1. Meng alle ingrediënten en kneed ze gedurende 10 minuten met de hand en 3 minuten met een keukenmachine.
2. Voeg wat water toe als het deeg een beetje hard is (tussen 1 en 3 el water).
3. Vorm een bal die compact en voldoende stevig is.
4. Splits het deeg in 8 stukken en vorm 8 balletjes. 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 maïsmeel - 150 g meel type 55 - 2 snufjes zout - 18 cl lauw water - 1 el olijfolie - een beetje meel om de deeg uit te spreiden

1. Meng de twee soorten meel en het zout, maak een kuiltje en giet het water en de olie erin.
2. 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.



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 snufjes bakpoeder - 2 tl droge bakkergist (6g) - 9 el Philadelphia® kaas of 9 porties Kiri® (1,5 per naan) - klontje boter

1. Meng de gist en het water. Laat 5 minuten rusten op kamertemperatuur.
2. Meng het meel, het bakpoeder, het zout en de suiker in een kom.
3. Maak een kuiltje 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 op een met meel bedekt aanrecht uit te spreiden.
6. Leg ongeveer 1 tl kaas in het midden van elk deegschijfje. Laat circa een rand van 1 cm vrij. Leg een tweede deegschijfje erop en gebruik je vingers om de rand van de deegschijfjes stevig aan elkaar vast te duwen.
7. Aan het einde van het bakproces, bestrijk met een klontje boter.
8. Leg een tweede schijf beslag op de eerste en druk de rand goed dicht.
9. Verwarm de plaat 2 medium pannenkoeken. Wanneer het warm is, bak elke kant van de schijven 2 min 30 seconden zonder het toevoegen van een vetstof op thermostaatstand 4.



ÍNDICE Inspiración



TORTILLAS

Inspiración Acapulco

Gambas - especias mexicanas
maíz en grano - guacamole
lima - cilantro - cebolla roja

BLINIS

Inspiración Copenhague

Huevos de codorniz - huevos de
salmón y/o salmón ahumado
crème fraîche - cebollino

PIADINE

Inspiración Bolonia

Jamón italiano a las hierbas moz-
zarella de búfala
champiñones - tomates - rúcula

NAAN DE QUESO

Inspiración Mumbai

Yogur griego - pepino - mango
fresco - especias - cebolla roja



RECETAS BÁSICAS P. 51 & 52

Creps
Panqueques

Blinis
Baghrir
Naan de queso

Piadina
Tortillas

CREPS DE CHOCOLATE

Inspiración Trieste

Mascarpone - azúcar glas
extracto de café - cacao en
polvo

PANQUEQUES

Inspiración Nairobi

Coulis de frutos rojos - fresas
helado de vainilla

BAGHRIR

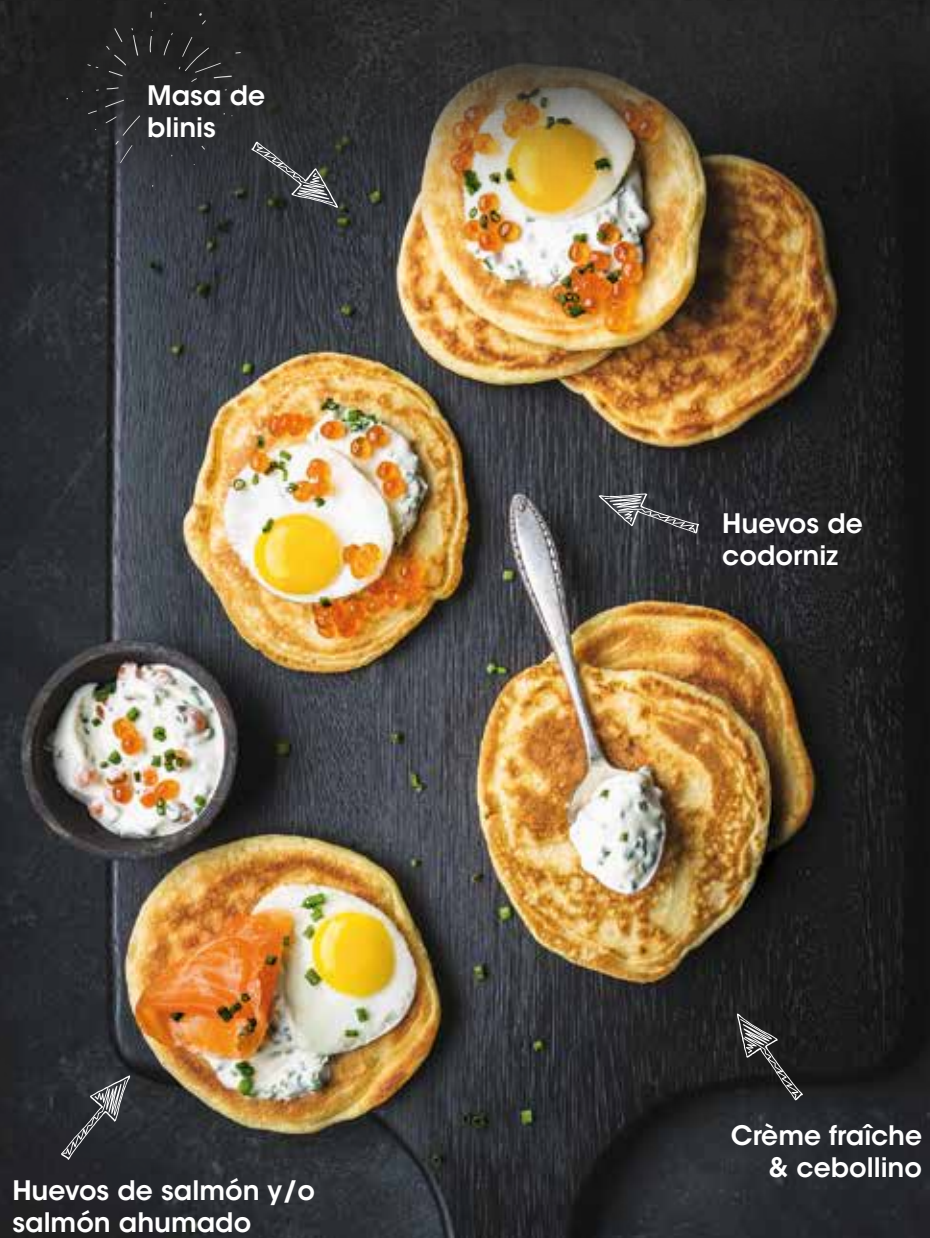
Inspiración Esauira

Miel - naranja - dátiles
menta fresca

Inspiración ACAPULCO



Inspiración COPENHAGUE



Inspiración BOLONIA



Inspiración MUMBAI

Pepino

Yogur griego

Masa de naan
de queso

Mango fresco

Especias &
cebolla roja

Inspiración TRIESTE

Masa de creps
de chocolate

Mezcla de mascarpone,
azúcar glas & extracto de café

Cacao en
polvo

Inspiración ESAUIRA



TIPS

Se puede agregar azahar para una versión más exquisita.

Inspiración NAIROBI



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. Después, 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 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 cálida).
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 cucharada de azúcar - 1 cucharadita de levadura de repostería - 1 cucharadita de levadura seca de panadería - 1/2 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 - 1/2 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 tarrito) - 4 cucharadas de aceite de girasol - 1 cucharadita de sal - 2 cucharaditas de azúcar - 2 pizcas de levadura de repostería - 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 de repostería, 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.



СОДЕРЖАНИЕ

Кухни мира



ТОРТИЛЬЯ

→ 54

Кухни мира: Акапулько

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

ОЛАДЬИ

→ 55

Кухни мира: Копенгаген

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

ПЬЯДИНА

→ 56

Кухни мира: Болонья

Итальянская ветчина с травами
моцарелла буффало - шампиньоны
томаты - руккола

НААН С СЫРОМ

→ 57

Кухни мира: Мумбаи

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



ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ → СТР. 61 И 22

Блинчики
Панкейки

Оладьи
Багрир
Наан с сыром

Пьядина
Тортилья

БЛИНЧИКИ ШОКОЛАДНЫЕ

→ 88

Кухни мира: Триест

Маскарпоне - сахарная пудра
кофейный экстракт - порошок
какао

ПАНКЕЙКИ

→ 59

Кухни мира: Найроби

Соус из лесных ягод - клубника
ванильное мороженое

БАГРИР

→ 60

Кухни мира: Эссуэйра

Мед - апельсины - финики
мята

Кухни мира

АКАПУЛЬКО



Кухни мира КОПЕНГАГЕН



Кухни мира БОЛОНЬЯ



Кухни мира МУМБАИ

Огурец

Греческий
йогурт

Тесто для
наана с сыром

Свежий манго

Специи и
красный лук



Кухни мира ТРИЕСТ

Тесто для
шоколадных
блинчиков

Смесь из маскарпоне,
сахарной пудры и
кофейного экстракта

Порошок
какао



Кухни мира ЭССУЭЙРА



TIPS

Вы можете добавить изысканный штрих — флердоранж.

Кухни мира НАЙРОБИ



Рецепты



ОСТАВИТЬ 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 -

1. Смешайте муку и порошок какао, затем добавьте яйца и понемногу влейте молоко.
2. Хорошо перемешайте, чтобы смесь стала гладкой.
3. Добавьте растопленное масло и соль, хорошо перемешайте.
4. Перемешивайте тесто еще 30 секунд для получения гладкой консистенции.
5. Разогрейте пластину для 2 средних блинчиков. Когда она нагреется, налейте в каждую форму по половнику 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

1. Смешайте муку, сахар и щепотку соли.
2. Добавьте молоко, перемешивая смесь венчиком и разбивая комочки.
3. Взбейте яйца в отдельной миске и добавьте их в тесто.
4. Добавьте растопленное масло и хорошо перемешайте.
5. Разогрейте пластину 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 смазывания

1. Разбейте яйца и отделите белки от желтков. Отложите в сторону.
2. В миске смешайте дрожжи и молоко. Оставьте на 5 минут при комнатной температуре.
3. В другую миску насыпьте муку, сделайте в ней углубление, добавьте туда немного соли, молоко с дрожжами и яичные желтки.
4. Хорошо перемешайте для получения теста однородной консистенции.
5. Оставьте примерно на 1 час при комнатной температуре в максимально теплом месте.
6. Взбейте белки до пиков и осторожно добавьте в смесь.
7. 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

1. Поместите все ингредиенты в блендер.
2. Поместите смесь в миску и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.
3. 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.
4. Выпекайте только с одной стороны.

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

Рецепты



Пьядина

(около 8 шт.)

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

1. Соедините все ингредиенты и вымешивайте 10 минут вручную и 3 минуты при помощи комбайна.
2. Если тесто слишком плотное, добавьте немного воды (от 1 до 3 ст. л.).
3. Сформируйте плотный и достаточно прочный комок. Разделите тесто на 8 кусочков и сформируйте 8 шариков.
4. Раскатайте их при помощи скалки на достаточно тонкие кружки, размер которых совпадает с размером средних блинчиков на противне.
5. 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

1. Смешайте оба вида муки и соль, понемногу влейте воду и масло.
2. Хорошо перемешайте, чтобы тесто стало упругим и гладким.
3. Оставьте примерно на 15 минут.
4. Разделите тесто на 8 шариков.
5. Тщательно присыпьте мукой рабочую поверхность и скалкой раскатайте шарики так, чтобы получились кружки размером как средние блинчики на противне.
6. Готовьте одновременно по 2 кружка без использования жира. На поверхности теста могут появляться пузырьки.
7. 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.
8. В процессе тесто будет подниматься.



Наан с сыром

(около 10 шт.)

500 г муки Т55 - 160 мл теплой воды - 125 г йогурта (1 стаканчик) - 4 ст. л. подсолнечного масла - 1 ч. л. соли - 2 ч. л. сахара - 2 щепотки пекарского порошка - 2 ч. л. сухих дрожжей (6 г) - 9 ст. л. сыра Philadelphia® или 9 порций Kiri® (1,5 на 1 наан) - Кусочек сливочного масла

1. В миске смешайте дрожжи и воду. Оставьте на 5 минут при комнатной температуре
2. В миске соедините муку, пекарский порошок, соль и сахар. Прodelайте углубление в смеси и добавьте туда масло, йогурт и дрожжи с водой. Вымешивайте в течение 10 минут.
3. Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте минимум на 1 час.
4. Разделите тесто на 12 равных шариков и раскатайте их скалкой на присыпанной мукой поверхности.
5. В центр каждого кружка теста выложите по 1 ст. л. сыра, оставив по краям примерно 1 см.
6. Сверху положите второй кружок теста, плотно соедините края и сожмите их пальцами.
7. В конце приготовления смажьте сливочным маслом. Наложите второй круг теста на первый и прижмите края.
8. 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.



ЗМІСТ У стилі



ТОРТІЛЬЇ

У стилі Акапулько

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

БЛІНИ

У стилі Копенгагена

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

П'ЯДІНИ

У стилі Болоньї

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

СИРНІ НААНИ

У стилі Мумбая

Грецький йогурт - огірок
свіже манго - спеції
червона цибуля



РЕЦЕПТИ ОСНОВ

СТОР. 71 | 72

Млинці
Панкейки

Бліни
Багріри
Сирні наани

П'ядіни
Тортільї

ШОКОЛАДНІ МЛИНЦІ

У стилі Трієста

Маскарпоне - цукрова пудра
екстракт кави - какао-порошок

ПАНКЕЙКИ

У стилі Найробі

Червоний фруктовий соус
полуниця - ванільне морозиво

БАГРІРИ

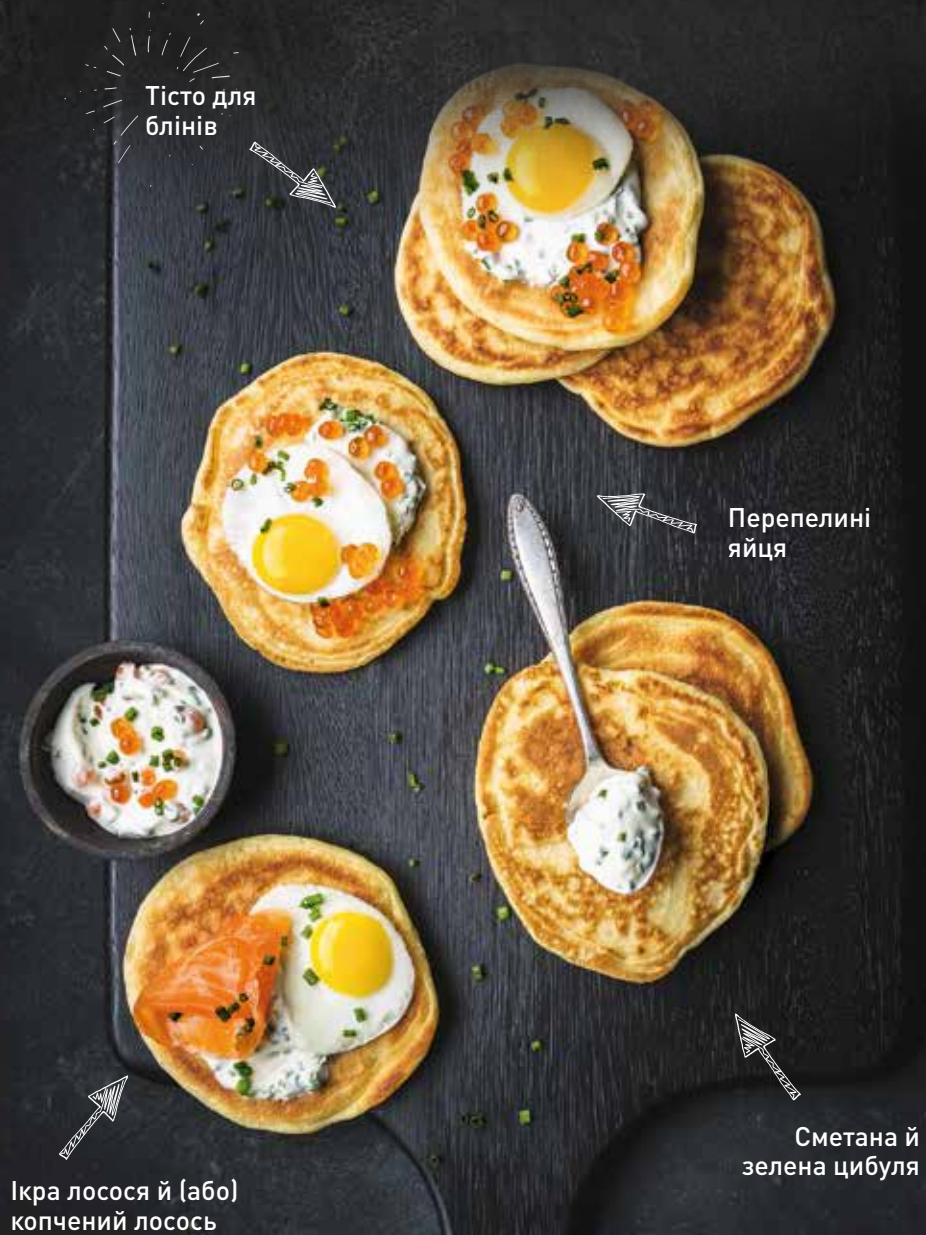
У стилі Ес-Сувеїри

Мед - апельсин - фініки
свіжа м'ята

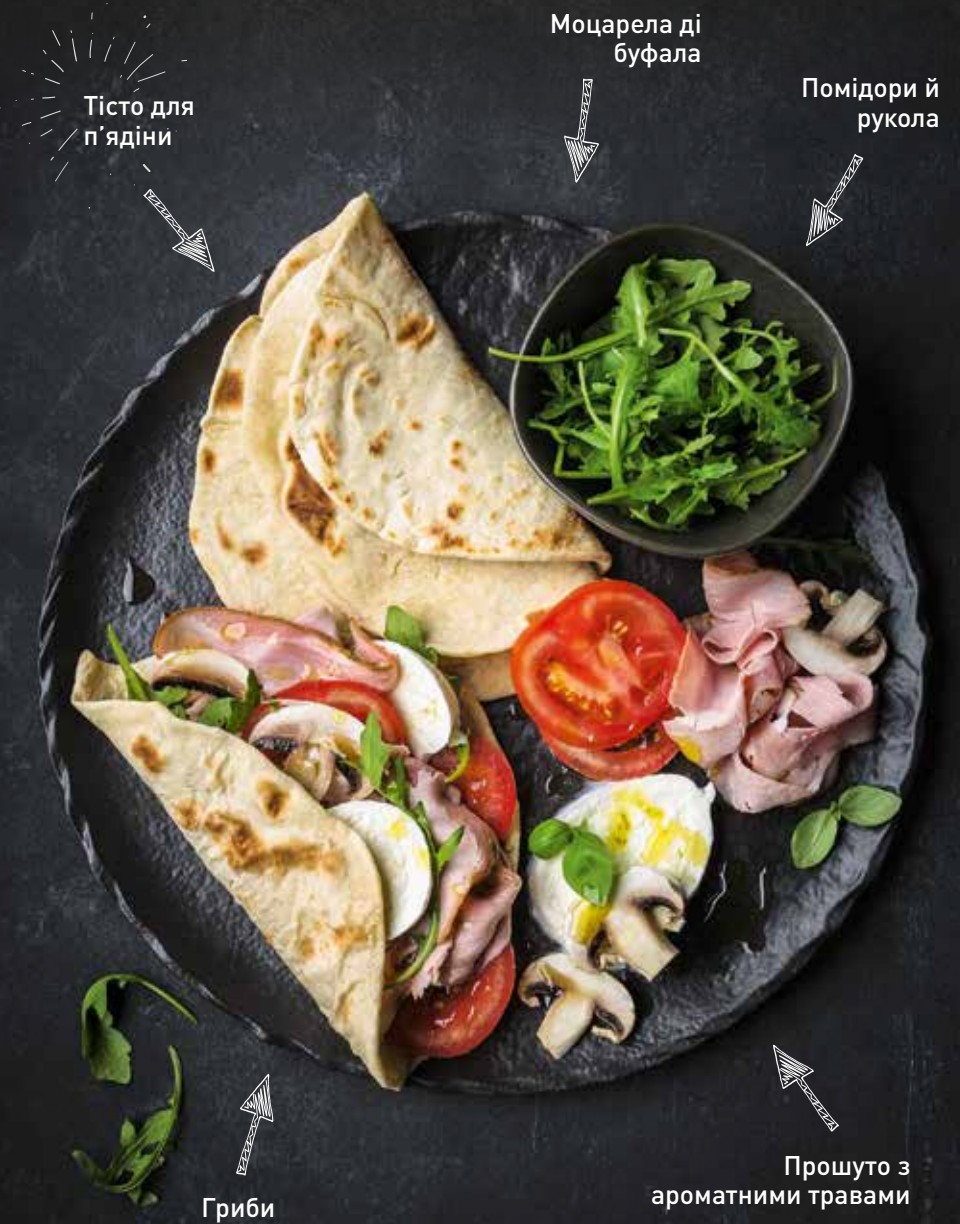
У стилі АКАПУЛЬКО



У стилі КОПЕНГАГЕНА



У стилі БОЛОНЬЇ



У стилі МУМБАЯ

Огірок

Тісто для
сирних наанів

Грецький
йогурт

Свіже манго

Спеції й
червона цибуля

У стилі ТРІЄСТА

Тісто для
шоколадних
млинців

Суміш із маскарпоне,
цукрової пудри й
екстракту кави

Какао-порошок

У стилі ЕС-СУВЕЙРИ



TIPS

Ви можете зробити страву більш вишуканою, прикрасивши її квіткою апельсина.

У стилі НАЙРОБІ





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

1. Змішайте борошно й какао-порошок, потім потроху додайте яйця й молоко.
2. Ретельно перемішайте, поки тісто не стане однорідним.
3. Додайте розтоплене вершкове масло й сіль, ретельно перемішайте.
4. Щоб тісто стало однорідним, змішуйте його 30 секунд.
5. Нагрійте поверхню на 2 середні млинці. Коли вона нагріється, налийте по ополоніку 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

1. Змішайте борошно, цукор і дрібку солі.
2. Влийте молоко, помішуючи тісто віничком, щоб не було грудочок.
3. Збийте яйця в мисці й додайте їх у тісто.
4. Додайте в тісто розтоплене масло й добре розмішайте.
5. 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

1. Розбийте яйця й відокремте білки від жовтків. Відставте.
2. Змішайте дріжджі з молоком. Залиште при кімнатній температурі на 5 хвилин.
3. Зробіть лунку в борошні й покладіть всередину сіль, дріжджі й яєчні жовтки.
4. Ретельно замішайте тісто, поки воно не стане однорідним.
5. Залиште на 1 годину при кімнатній (по можливості високій) температурі.
6. Збийте яєчні білки й обережно введіть їх у тісто.
7. 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.



БАГІРИ (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

1. Покладіть всі інгредієнти в блендер.
2. Викладіть суміш у миску й залиште на 20 хвилин при кімнатній температурі.
3. 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.
4. Випікайте з одного боку.

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



П'ЯДИНИ

(приблизно 8 штук)

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

5. Змішайте всі інгредієнти й добре вимішуйте тісто вручну протягом 10 хвилин, потім - 3 хвилини в кухонному комбайні.
6. Якщо тісто загусте, додайте води (від 1 до 3 ст. л.).
7. Сформууйте тісто в щільну й досить густу кулю.
8. Розділіть тісто на 8 частин і сформууйте 8 маленьких кульок. Розкачайте кульки качалкою на достатньо тонкі кружки розміром з середні млинці.
9. 5. 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 перевертаючи.



ТОРТІЛЬ

(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

10. Змішайте 2 види борошна й сіль, потім зробіть лунку й додайте всередину воду й олію.
11. Перемішайте всі інгредієнти для отримання щільного однорідного тіста. Залиште приблизно на 15 хвилин.
12. Розділіть тісто на 8 кульок. Ретельно посипте борошном робочу поверхню й акуратно розкачайте тісто посипаною борошном качалкою, щоб сформувати кружки розміром з середні млинці. Розкачайте до два кружки за раз і випікайте їх без жиру. Під час випікання тісто стане хвилястим.
13. 6. 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 НААНИ

(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 дрібки розпушувача - 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 лісовий горіх)

1. Змішайте дріжджі з водою. Залиште при кімнатній температурі на 5 хвилин. У мисці змішайте борошно, розпушувач, сіль і цукор.
2. Зробіть лунку в борошні й налейте всередину олію, додайте йогурт, а також суміш води й дріжджів. Ретельно замішуйте тісто впродовж приблизно 10 хвилин.
3. Залиште тісто в теплому місці щонайменше на 1 годину, накривши його рушником.
4. Розділіть тісто на 12 маленьких кульок однакового розміру й розкачайте їх качалкою на робочій поверхні, рясно посипаній борошном.
5. 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 позашипуйте краї пальцями.
6. Наприкінці додайте вершкового масла (з лісовий горіх).
7. Нанесіть зверху першого кружка тіста другий і з'єднайте їх краї.
8. 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.



Tefal

Crêpier Gourmet



Photos Remerciements / thanks to Guillaume Liochon

Création culinaire / Culinary credits Annelyse Chardon

Ref. 2017232530-01-ISBN : 978-2-37247-121-3 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842

Dépôt légal / Copyright registration 3^{ème} trimestre 2019 - Tous droits réservés

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory