

Delícia

Rosette waffle maker, 4 pcs / Tvořítka na vařlové rozetky, 4 ks
Rosettenwaffel-Eisen, 4 St. / Moules à gaufrettes, 4 pcs
Stampi per frittelle, 4 pz / Utensilio para rosetones, 4 pzs
Utensilio para filhós, 4 pcs / Foremki na rozetki, 4 szt.
Tvořítka na vařlové rozetky, 4 ks / Формочки для вафельного печенья, 4 шт



en Excellent for making original fried sweet and savoury rosettes from waffle batter. The set contains 4 makers shaped as a snowflake, star, heart and flower, with a universal removable handle of heat-resistant nylon (210 °C). 3-year warranty.

Recipes

Sweet rosette waffles

Ingredients for approx. 25 rosettes: 1 egg, 125 ml milk, 90 g medium ground flour, 16 g granulated sugar, 3 g salt, 9 ml vegetable oil.

Batter instructions: Mix all ingredients thoroughly together and process into a smooth waffle batter. Sprinkle the rosettes with icing sugar, vanilla sugar or cinnamon sugar after frying.

Savoury rosette waffles

Ingredients for approx. 25 rosettes: 1 egg yolk, 125 ml milk, 75 g plain flour, 1 egg white whipped into froth, ½ teaspoon vinegar, salt.

Batter instructions: Mix all ingredients (except for the froth) together and process them into a thin batter. Mix in the froth from 1 egg white. Season the batter with e.g. crushed garlic, dried herbs (oregano, thyme, etc.), ground sweet pepper, crushed caraway seed, sesame seeds, finely chopped fried onions, fried bacon, etc.

Instructions for the rosettes:

1. Attach the handle to the rosette waffle maker.
2. Heat oil to 180–200 °C, heat the maker in the oil for approx. one minute and leave to drip.
- 3, 4. Immediately submerge it into the batter up to the upper rim and then into the heated oil.
5. The rosette will separate from the maker spontaneously after a moment.
6. Turn the rosette and fry it until golden brown.

Useful hint: If the rosette does not release from the maker spontaneously while frying, move the maker up and down in the oil or separate the rosette using a suitable tool – a fork etc.

Notice: Place only the metal maker into the hot oil. Do not submerge the nylon handle. The metal makers are hot when used and should be handled with extra care.

cs Vynikající pro přípravu originálních smažených sladkých a slaných rozetek z vařlového těsta. Souprava obsahuje 4 tvořítka ve tvaru vločky, hvězdičky, srdíčka a květinčky, s univerzální odnímatelnou rukojetí ze žáruvzdorného nylonu (210 °C). 3 roky záruka.

Recepty

Sladké vařlové rozetky

Ingredience pro ca 25 rozetek: 1 vejce, 125 ml mléka, 90 g polohrubé mouky, 16 g cukru krupice, 3 g soli, 9 ml rostlinného oleje.

Příprava těsta: Všechny ingredience důkladně promíchejte a připravte tekuté vařlové těsto. Po usmažení rozetky posypte práškovým, vanilkovým nebo skořicovým cukrem.

Slané vařlové rozetky

Ingredience pro ca 25 rozetek: 1 žloutek, 125 ml mléka, 75 g hladké mouky, sníh z 1 bílku, kávová lžička octa, sůl.

Příprava těsta: Všechny ingredience (kromě sněhu z bílku) smíchejte a připravte tekuté těsto, do kterého zlehka vmíchejte sníh z 1 bílku. Pro dochucení přidejte do těsta např. třený česnek, sušené bylinky (oregano, tymián apod.), mletou papriku, drcený kmín, sezamová semínka, nadrobno nasekanou orestovanou cibulku nebo slaninu apod.

Příprava rozetek:

1. Na tvořítka nasadte rukojetí.
2. Olej zahřejte na 180–200 °C, tvořítka v něm cca minutu nahřejte a nechte okapat.
- 3, 4. Ihned ponořte až pod horní okraj do těsta a poté do rozpáleného oleje.
5. Rozetka se po chvíli od tvořítka sama oddělí.
6. Rozetku obraťte a usmažte dozlatova.

Dobrý tip: Pokud se rozetka při smažení z tvořítka sama neuvolňuje, pohybuje tvořítkem v oleji nahoru a dolů, případně rozetku uvolněte vhodným nástrojem – vidličkou apod.

Upozornění: Do horkého oleje vkládejte pouze kovové tvořítka, nylonovou rukojetí do horkého oleje neponořujte. Kovová tvořítka jsou během použití horká, dbejte zvýšené opatrnosti.

de Hervorragend für die Zubereitung von originellen gebratenen süßen und salzigen Rosettenwaffeln. Das Set besteht aus 4 Ausbackförmchen in Form Schneeflocke, Sternchen, Herzen und Blümchen, mit universellem abnehmbarem Haltegriff aus hitzebeständigem Silikon (210 °C). 3 Jahre Garantie.

Kochrezepte

Süße Rosettenwaffeln

Zutaten für ca. 25 Rosetten: 1 Ei, 125 ml Milch, 90 g halbgriffiges Mehl, 16 g Kristallzucker, 3 g Salz, 9 ml Pflanzenöl.

Zubereitung der Teigmasse: Alle Zutaten gründliche verrühren und zur flüssigen Waffelteigmasse verarbeiten. Nach dem Braten mit Staub-, Vanille- oder Zimtucker bestäuben.

Salzige Rosettenwaffeln

Zutaten für ca. 25 Rosetten: 1 Eigelb, 125 ml Milch, 75 g glattes Mehl, 1 Eiweiß zu steifem Schnee, 1 TL Essig, Salz.

Zubereitung der Teigmasse: Alle Zutaten (mit Ausnahme von Eiweißschnee) verrühren und zur flüssigen Teigmasse verarbeiten. Den Eiweißschnee unter den Teig leicht rühren. Die Teigmasse z.B. mit zerquetschtem Knoblauch, gedörrten Kräutern (Oregano, Thymian usw.), gemahlenem Paprikapulver, zerstoßenen Kümmelkörnern, Sesamkörnern, fein gehackter angerösteter Zwiebel oder dem angebratenem Bauchspeckwürfeln usw. abschmecken.

Zubereitung von Rosettenwaffeln:

1. Den Haltegriff auf das Waffeleisen einsetzen.
2. Öl auf 180–200 °C erhitzen, das Ausbackförmchen ca. 1 Minute im heißen Öl aufwärmen, gut abtropfen lassen.
- 3, 4. Unverzüglich das Eisen in den Teig tunken bis zur Oberkante, dann im heißen Fett ausbacken.
5. Nach einer Weile löst sich die Waffelrosette selbst vom Eisen.
6. Die Rosette umdrehen und goldbraun braten.

Guter Tipp: Löst sich die Waffel vom Eisen beim Ausbacken nicht selbst, ist mit dem Ausbackförmchen im heißen Öl nach oben und unten zu bewegen, bzw. die Rosette mit geeignetem Gegenstand lösen – Gabel usw.

Hinweis: Nur den Metall-Eisen ins heiße Öl geben, den Nylon-Haltegriff ins heiße Öl nicht tauchen. Die Metall-Eisen sind beim Gebrauch heiß, auf erhöhte Aufmerksamkeit beachten.

fr Excellent pour la préparation des gaufrettes originales sucrées et salées en pâte à gaufre. Le lot comprend 4 moules à gaufrettes en forme de flocon, étoile, cœur et fleur, avec une poignée universelle amovible en nylon résistant à la chaleur (210 °C). 3 ans de garantie.

Recettes

Gaufrettes sucrées

Ingédients pour environ 25 gaufrettes : 1 œuf, 125 ml de lait, 90 g de farine mi-ronde, 16 g de sucre semoule, 3 g de sel, 9 ml d'huile végétale.

Préparation de la pâte : Bien mélanger tous les ingrédients et préparer une pâte liquide à gaufres. Saupoudrer les gaufrettes frites avec du sucre glace ou du sucre à la cannelle.

Gaufrettes salées

Ingédients pour environ 25 gaufrettes : 1 jaune d'œuf, 125 ml de lait, 75 g de farine, 1 blanc d'œuf en neige, 1 cuillère à café de vinaigre, sel.

Préparation de la pâte : Bien mélanger tous les ingrédients (sauf le blanc en neige) et préparer une pâte liquide, incorporer ensuite délicatement 1 blanc d'œuf en neige. Pour l'assaisonnement, ajouter dans la pâte par exemple de l'ail haché, des herbes aromatiques séchées (origan, thym, etc.), du paprika moulu, du cumin écrasé, des graines de sésame, des oignons frits finement hachés, du lard fumé, etc.

Préparation des gaufrettes :

1. Fixer la poignée sur le moule.
2. Chauffer l'huile à 180–200 °C, chauffer le moule dans l'huile pendant environ une minute et laisser égoutter.
- 3, 4. Plonger immédiatement dans la pâte jusque sous le bord supérieur et puis dans l'huile chaude.
5. La gaufrette se séparera toute seule du moule au bout de quelques instants.
6. Retourner la gaufrette et faire frire jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Bonne astuce : Si la gaufrette ne se sépare toute seule lors de la friture, faites bouger verticalement le moule dans l'huile, éventuellement libérez la gaufrette avec un outil approprié – fourchette, etc.

Avertissement : Introduire dans l'huile chaude uniquement le moule en métal, jamais la poignée. Les moules en métal deviennent brûlants lors de l'utilisation, à manipuler avec la plus grande prudence.

it Ideali per preparare originali e deliziose frittelle dolci e salate con la pastella. Il set contiene 4 stampi in metallo a forma di fiocco di neve, stella, cuore, fiore ed un manico rimovibile in nylon resistente al calore (210 °C). Garanzia 3 anni.

Ricette

Frittelle dolci

Ingredienti per circa 25 frittelle: 1 uovo, 125 ml di latte, 90 g di farina, 16 g di zucchero semolato, 3 g di sale, 9 ml di olio vegetale.

Ricetta per la pastella: Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopo la cottura, cospargere le frittelle con zucchero a velo, zucchero vanigliato o cannella.

Frittelle salate

Ingredienti per circa 25 frittelle: 1 tuorlo d'uovo, 125 ml di latte, 75 g di farina, 1 albume montato a neve, ½ cucchiaino di aceto, sale.

Ricetta per la pastella: Amalgamare tutti gli ingredienti tranne l'albume e lavorarli fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere l'albume montato a neve. Insaporire la pastella a piacere, per esempio con aglio sminuzzato, erbe aromatiche essiccate (origano, timo, etc.), pepe macinato, cumino, sesamo, cipolla tritata, bacon, etc.

Ricetta per le frittelle:

1. Agganciare il manico allo stampo desiderato.
2. Scaldare l'olio a 180–200 °C, riscaldare lo stampo all'interno dell'olio per circa 1 minuto e lasciarlo sgocciolare per bene.
- 3, 4. Immergerlo immediatamente nella pastella fino al bordo superiore e successivamente ancora nell'olio caldo.
5. La frittella si staccherà da sola dallo stampo dopo pochi secondi.
6. Girare la frittella e friggerla nell'olio fino a doratura.

Consiglio utile: Se la frittella non dovesse staccarsi da sola dallo stampo, muovere su e giù lo stampo nell'olio o staccarla utilizzando un oggetto appropriato – una forchetta, ecc.

Avviso: Immergere solo lo stampo in metallo nell'olio. Non immergere il manico in nylon. Gli stampi in metallo diventano molto caldi durante l'utilizzo, pertanto raccomandiamo di maneggiarli con estrema attenzione.

43 Excelente para preparar originales rosetones fritos dulces y salados con masa de gofre. El juego contiene 4 formas: copo de nieve, estrella, corazón y flor, con un mango extraíble universal de nylon resistente al calor (210 °C). Garantía de 3 años.

Recetas

Rosetón de gofre dulce

Ingredientes para aproximadamente 25 rosetones: 1 huevo, 125 ml de leche, 90 g de harina de grano medio, 16 g de azúcar granulada, 3 g de sal, 9 ml de aceite vegetal.

Instrucciones para la masa: Mezclar bien todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa suave de gofre. Espolvorear los rosetones con azúcar glass, azúcar de vainilla o azúcar de canela después de freír.

Rosetón de gofre salado

Ingredientes para aproximadamente 25 rosetones: 1 yema de huevo, 125 ml de leche, 75 gr de harina, 1 clara de huevo batida a punto de nieve, ½ cucharadita de vinagre, sal.

Instrucciones para la masa: Mezclar todos los ingredientes (excepto la clara a punto de nieve) y amasar hasta obtener una masa fina. Mezclar con la clara a punto de nieve. Sazonar la masa por ejemplo con ajo machacado, hierbas secas (oregano, tomillo, etc.), pimentón dulce molido, semillas de comino machacadas, semillas de sésamo, cebolla frita finamente picada, beicon frito, etc.

Instrucciones para los rosetones:

1. Unir el mango al utensilio para preparar rosetones.
2. Calentar el aceite a 180–200 °C, calentar el utensilio en el aceite aproximadamente 1 minuto, dejar escurrir.
- 3, 4. Sumergirlo inmediatamente en la masa hasta el borde superior y después introducirlo en el aceite caliente.
5. El rosetón se separará del utensilio de forma espontánea después de un momento.
6. Girar el rosetón y freír hasta que este dorado.

Consejo útil: Si el rosetón no se desprende del utensilio espontáneamente durante la fritura, mover el utensilio de arriba hacia abajo en el aceite o separar el rosetón utilizando un utensilio adecuado – un tenedor, etc.

Aviso: Colocar solo la pieza de metal del utensilio en el aceite caliente. No sumergir el mango de nylon. Los utensilios de metal están calientes cuando se utilizan y deben manejarse con mucho cuidado.

44 Excelente para fazer originais filhoses fritas, doces e salgadas. O conjunto contém 4 formas, floco de neve, estrela, coração e flor, com um cabo universal removível em nylon resistente ao calor (210 °C) de excelente qualidade. 3 anos de garantia.

Receitas

Filhoses doces

Ingredientes para aprox. 25 filhoses: 1 ovo, 125 ml leite, 90 g farinha de moagem média, 16 g açúcar granulada, 3 g sal, 9 ml óleo vegetal.

Instruções da massa: Misturar todos os ingredientes muito bem e processar tudo numa massa de filhós suave. Depois de fritar, polvilhar as filhoses com açúcar em pó, açúcar baunilhado ou canela.

Filhoses salgadas

Ingredientes para aprox. 25 filhoses: 1 ovo, 125 ml leite, 75 g farinha de moagem média, 1 clara de ovo em castelo, ½ colher de chá de vinagre e sal.

Instruções da massa: Misturar todos os ingredientes muito bem e processar tudo numa massa de fina. Misturar as claras em castelo. Temperar a massa com alho esmagado, ervas aromáticas (oregãos, tomilho, etc.), pimento moido, sementes de cominhos ou sésamo, cebola frita cortada finamente, bacon frito, etc.

Instruções para as filhoses:

1. Juntar o cabo à forma de filhós.
2. Aquecer o óleo a 180–200 °C. Aquecer a forma no óleo aprox. 1 minuto, deixar escorrer bem.
- 3, 4. Mergulhar imediatamente na massa até à borda superior e em seguida no óleo aquecido.
5. Após um momento a filhós vai separar-se da forma espontaneamente.
6. Virar a filhós e fritar até dourar.

Dica útil: Se a filhós não se libertar da forma espontaneamente enquanto fritar, mover a forma para cima e para baixo no óleo ou separar a filhós utilizando uma ferramenta adequada – um garfo, etc.

Atenção: Colocar só a forma de metal no óleo aquecido. Não mergulhar o cabo em nylon. As formas de metal estão quentes quando estão a ser usadas e têm de ser manuseadas com muito cuidado.

45 Doskonałe do przygotowywania oryginalnych smażonych słodkich i słonych rozetek z ciasta na gofry. Zestaw zawiera 4 foremki w kształcie płatka śniegu, gwiazdki, serduszka i kwiatka. Foremki zostały wyposażone w zdejmowaną rękojeść wykonaną z żaroodpornego nylonu (210 °C). Gwarancja 3-letnia.

Przepisy

Słodkie rozetki

Składniki na ok. 25 rozetek: 1 jajko, 125 ml mleka, 90 g mąki tortowej, 16 g cukru, 3 g soli, 9 ml oleju roślinnego.

Przygotowanie ciasta: Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać, przygotować rzadkie gofrowe ciasto. Po usmażeniu rozetek należy posypać je cukrem pudrem, cukrem waniliowym lub cynamonem.

Słone rozetki

Składniki na ok. 25 rozetek: 1 żółtko, 125 ml mleka, 75 g mąki tortowej, ubita pianka z jednego białka, łyżeczka octu, sól.

Przygotowanie ciasta: Wszystkie składniki (oprócz piany z białka) należy dokładnie wymieszać, przygotować rzadkie gofrowe ciasto, do którego należy delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Do ciasta można dodać, np. granulowany czosnek, suszone zioła (oregano, tymianek itp.), mieloną paprykę, kminek, sezam, drobno posiekaną zieloną cebulkę lub słoninę itp.

Przygotowanie rozetek:

1. Rękojeść należy nasadzić na wybraną foremkę.
2. Olej należy rozgrzać do 180–200 °C. Foremkę należy rozgrzać w gorącym oleju przez ok. minutę, odsączyć z oleju.
- 3, 4. Foremkę należy natychmiast zanurzyć w cieście aż po jej górną krawędź, następnie należy ją włożyć do rozgrzanego oleju.
5. Rozetka po chwili sama oddzieli się od foremki.
6. Rozetkę należy obrócić, usmażyć na złoto.

Wskazówka: Jeżeli podczas smażenia rozetka nie odleci się od foremki, należy poruszać foremkę w górę i dół, ewentualnie rozetkę można także odlecić za pomocą innego odpowiedniego przyrządu np. widelca itd.

Ostrzeżenie: Do gorącego oleju należy wkładać tylko metalową foremkę, nylonowej rękojeści nie należy zanurzać w gorącym oleju. Podczas użytkowania metalowe foremki są bardzo gorące. Należy zachować szczególną ostrożność.

46 Vynikajúce na prípravu originálnych vyprážených sladkých a slaných rozetiek z vafľového cesta. Súprava obsahuje 4 tvoritka v tvare vločky, hviezdčky, srdiečka a kvetinky, s univerzálnou odnímateľnou rukoväťou zo žiaruvzdorného nylonu (210 °C). 3 roky záruka.

Recepty

Sladké vafľové rozetky

Ingrediencie pre cca 25 rozetiek: 1 vajce, 125 ml mlieka, 90 g polohrubej múky, 16 g cukru krupičového, 3 g soli, 9 ml rastlinného oleja.

Príprava cesta: Všetky ingrediencie dôkladne premiešajte a pripravte tekuté vafľové cesto. Po usmažení rozetky posypťte práškovým, vanilkovým alebo škoricovým cukrom.

Slané vafľové rozetky

Ingrediencie pre cca 25 rozetiek: 1 žĺtok, 125 ml mlieka, 75g hladkej múky, sneh z 1 bielku, kávová lyžička octu, soľ.

Príprava cesta: Všetky ingrediencie (okrem snehu z bielku) zmiešajte a pripravte tekuté cesto, do ktorého zľahka vmiešajte sneh z 1 bielku. Na dochutenie pridajte do cesta napr. trený cesnak, sušené bylinky (oregano, tymián a pod.), mletú papriku, mletý kmín, sezamové semenka, nadrobno nakrájanú orestovanú cibulku alebo slaninu a pod.

Príprava rozetiek:

1. Na tvoritko nasadte rukoväť.
2. Olej zožehrite na 180–200 °C, tvoritko v ňom cca minútu nahrejte a nechajte odkvapkať.
- 3, 4. Ihneď ponorte až pod horný okraj do cesta a potom do rozpáleného oleja.
5. Rozetka sa po chvíľke od tvoritka sama oddelí.
6. Rozetku obráťte a vyprážte do zlatista.

Dobrý tip: Ak sa rozetka pri vyprážení z tvoritka sama neuvolňuje, pohybuje tvoritkom v oleji hore a dole, prípadne rozetky uvoľníte vhodným nástrojom – vidličkou a pod.

Upozornenie: Do horúceho oleja vkladajte len kovové tvoritko, nylonovú rukoväť do horúceho oleja neponárajte. Kovové tvoritka sú behom použitia horúce, dbajte na zvýšenú opatnosť.

47 Отлично подходят для приготовления оригинальных жаренных сладких и соленых вафель из жидкого теста. Набор содержит 4 формочки в виде снежинки, звезды, сердечка и цветочка, а также универсальную съемную ручку из жаростойкого нейлона (210 °C). Гарантия 3 года.

Рецепты

Сладкие вафли

Ингредиенты приблизительно для 25 штук: 1 яйцо, 125 мл молока, 90 г муки второго сорта (среднего помола), 16 г сахара, 3 г соли, 9 мл растительного масла.

Приготовление теста: Все ингредиенты тщательно перемешайте, приготовьте жидкое вафельное тесто. После обжарки вафли посыпьте сахарной пудрой, ванилином или корицей.

Соленые вафли

Ингредиенты приблизительно для 25 штук: 1 желток, 125 мл молока, 75 г муки высшего сорта, 1 взбитый до пены белок, 1 ч. ложка уксуса, соль.

Приготовление теста: Все ингредиенты (кроме взбитого белка) перемешайте и приготовьте жидкое вафельное тесто. Потом в тесто осторожно добавьте взбитый до пены 1 белок. В тесто можно добавить, например, натертый чеснок, сушеные травы (oregano, чабрец и др.), сладкий молотый перец, молотый тмин, кунжутные семечки, мелко нарезанный поджаренный лук или бекон и др.

Приготовление вафель:

1. Вставьте ручку в формочку.
2. Масло разогрейте в кастрюле до 180–200 °C, формочку нагрейте в течение минуты в масле, а потом дайте стечь излишкам масла с формочки.
- 3, 4. Сразу же опустите формочку до верхнего края в тесто, а потом в горячее масло.
5. Вафля через некоторое время отпадет от формочки.
6. Вафлю переверните и обжарьте до золотистого цвета.

Совет: Если во время жарки вафля не отпадет от формочки, то подвигайте формочкой вверх и вниз в масле, в случае необходимости вафлю достаньте подходящим предметом, например вилкой.

Внимание: В горячее масло опускайте только металлическую формочку. Нейлоновую ручку в масло не опускайте. Будьте осторожны – металлические формочки во время использования становятся горячими.



UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected



www.tescoma.com/video/630048

