



DIGITÁLNÍ VAFLOVAČ – AUTOMATICKÝ GENIUS

DO9219W

PŘEHLED RECEPTŮ

DOMO
A party at home!



MÁTE VAFLOVAČ DO9219W DOMA?

Pokud ano, tak se připravte, nastavte přístroj a začněte péct delikátní vafle.

Pečení vaflí je pro děti vždy svátek a pokud je zapojíte do jejich přípravy, tak věřte, že to bude bavit Vás i děti. S pomocí automatického vaflovače je velmi snadné upéct jakýkoli druh vaflí a výsledek bude vždy 100%. Na přístroji jsou přednastaveny 4 základní programy tak, aby se vždy těsto propeklo přesně tak, jak uvádí belgický regionální recept (vafle bruselské, základní belgické, vafle z regionu Liège a zdravé snídaňové vafle). Stručně řečeno: vaflovač bude přemýšlet za vás a celý proces pečení sám ohlídá. Mimo zadělání těsta už stačí jen vybrat správný program a případně nastavit stupeň propečení. Pokud máte rádi trochu více experimentování a rádi máte věci pod svoji kontrolou, tak pro vás je tu „vlastní nastavitelný“ program. Můžete si zkusit nastavit přesně dle vašich preferencí a tím upéct zcela originální a osobité vafle.

DOMO
A party at home!



DOMO

A party at home!



PROGRAM: BRUSELSKÁ VAFLE

INGREDIENCE:

- 2 vaječné žloutky
- 2 vaječné bílky
- 250 ml mléka
- 250 ml vody
- 100 g másla (rozehrátého)
- 12,5 g čerstvého droždí
- 300 g samokypřící mouky (= hl. mouka s trochou kypřícího prášku)
- ½ sáčku vanilkového cukru
- špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY:

Rozšlehejte vaječné žloutky a přilijte do nich mléko. Přidejte rozdrobené droždí a šlehejte, dokud se droždí zcela nerozpustí (nerozmělní). Následně přilijte vodu, nasypete mouku a špetku soli a vymíchejte na těsto. Těsto musí mít velmi jemnou a hladkou konzistenci. Rozpuštěné máslo pomalu lijte do těsta a vmíchejte. Nakonec z bílků a vanilkového cukru vyšlehejte hustý sníh. Sníh opatrně vmíchejte do těsta. Takto připravené těsto ještě před pečením nechte 20 minut odpočívat aby lehce vykynulo.

Tip: Hotové vafle servírujte s čerstvým ovocem, zmrzlinou a šlehačkou – můžete ještě pocukrovat.



PROGRAM: BELGICKÉ VAFLE / ZÁKLADNÍ VAFLE

INGREDIENCE:

- 500 g samokypřící mouky (= hl. mouka s trochou kypřícího prášku)
- 6 vajec
- 375 g másla (rozehrátého)
- 300 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- hrneček mléka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Všechny vejce a cukr (i vanilkový) smíchejte dohromady. Přidejte mouku a mléko a vše důkladně rozšlehejte. Nakonec do těsta vmíchejte rozpuštěné máslo. Těsto musí mít velmi jemnou a hladkou konzistenci.

Tip: Pokud vafle nesníte všechny, tak je můžete uložit do krabičky (chlebníku) a k nim přidat krajíc chleba. Chléb bude postupně osychat a tvrdnout, ale vafle zůstanou ještě dlouho vláčné.



PROGRAM: BELGICKÉ VAFLE / RYCHLÉ VAFLE

INGREDIENCE:

- 300 g samokypřící mouky (= hl. mouka s trochou kypřícího prášku)
- 2 vajec
- špetka soli
- 100 g másla (rozehrátého)
- 75 g cukru
- 250 ml mléka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Rozehráté máslo smíchejte s cukrem i špetkou soli. Přidejte vejce a polovinu objemu mléka. Promíchejte. Přidejte mouku a zbylé mléko a vše důkladně vyšlehejte do hladkého konzistentního těsta.

Tip: Ideálně servírujte s čerstvým ovocem.



PROGRAM: „SNÍDAŇOVÁ-HEALTHY“ / OVESNÁ VAFLE S JABLKY

INGREDIENCE:

- 150 g ovesných vloček
- 250 g tvarohu (ideálně 0% tuku)
- 3 vejce
- 1 lžička kypřicího prášku
- 20 g cukru
- ½ jablka
- Kokosový olej (jen na potření pečících desek)

POSTUP PŘÍPRAVY:

Ovesné vločky rozdrťte na jemný prášek. Všechny suroviny (kromě jablka) smíchejte a vše vyšlehejte do hladkého těsta. Půlku jablka nastrouhejte na jemném struhadle a vmíchejte jej do těsta (před pečením).



PROGRAM: „SNÍDAŇOVÁ-HEALTHY“ / VAFLE S BATÁTY

INGREDIENCE:

- 400 g sladkých brambor (batáty)
- ½ lžičky soli
- 1 stroužek česneku
- 2 vejce
- 2 lžíce vody
- 50 g ovesných vloček
- Kokosový olej (jen na potření pečících desek)

POLEVA:

- 2 avokáda
- 4 lžíce tvarohu
- 1 granátové jablko
- 2 lžíce javorového sirupu

POSTUP PŘÍPRAVY:

Batáty oloupejte a nastrouhejte na hrubším struhadle. Nastrouhané batáty dejte na pánev, prolisujte do nich stroužek česneku, přidejte 2 lžíce vody a sůl. Takto nechte vařit přibližně 5 minut, dokud kousky brambor nezměknou. Ovesné vločky rozdrťte na jemný prášek. Rozvařené brambory přendejte z pánve do větší mísy, přidejte vejce a nakonec i drť (mouku) z ovesných vloček. Vše důkladně vyšlehejte do hladkého těsta.

Avokádo rozpujte, vyjměte pecku a oloupejte – následně nakrájejte na plátky. Z granátového jablka vyjměte malé sladké semínka. Na každou vafli rozprostřete nakrájené avokádo, posypte semínka z jablka a přelijte tvarohem. Nakonec vše pokapejte javorovým sirupem.



PROGRAM: „SNÍDAŇOVÁ-HEALTHY“ / DÝŇOVÉ VAFLE

INGREDIENCE:

- 250 g dýně
- 125 g ovesných vloček
- 4 vejce
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1 lžička skořice
- 1 sáček vanilkového cukru
- Špetka soli
- Kokosový olej (jen na potřetí pečících desek)

POSTUP PŘÍPRAVY:

Dýni nakrájejte na malé kostičky a nechte ji vařit. Jakmile je měkká, tak slijte vodu a nechte vychladnout. Všechny ingredience smíchejte a rozmixujte pomocí ponorného mixéru na jemnou konzistenci. Takto vznikne jemné těsto, které nechte hodinu odpočinout aby lehce nakynulo.

Tip: Ideálně servírujte se sirupem z agáve.



PROGRAM: „LIÉGE“ / CUKROVÉ VAFLE Z LIÉGE

INGREDIENCE:

- 60 ml plnotučného mléka
- 42 g čerstvého droždí
- 390 g samokypřící mouky (= hl. mouka s trochou kypřícího prášku)
- 30 g vanilkového cukru
- 10 g cukru krupice
- 170 g másla (rozehrátého)
- 2 vejce
- 170 dekoračního perlového cukru
- špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY:

Droždí rozmíchejte s mlékem. V jiné míse mouku, špetku soli a cukr. Tyto sypké suroviny důkladně promíchejte a potom do nich pomalu vmíchejte rozpuštěné máslo. Do směsi nalijte mléko s rozpuštěným droždím a důkladně promíchejte. Přidejte vejce a vypracujte vláčné těsto. Nakonec nechte přibližně 40 minut v klidu, ať těsto nakyne. Potom do těsta vmíchejte zbylých 170 g dekoračního perlového cukru a z těsta vypracujte stejně velké kuličky (přibližně 60g/kulička). Rovnoměrné kuličky těsta přikryjte utěrkou a nechte ještě 20 minut před pečením odpočinout a nakynout. Následně nadýchané kuličky vložte do vaflovače a pečte.

Tip: Ideálně servírujte se sirupem z agáve.



PŘEHLED SLADKÝCH RECEPTŮ

DOMO
A party at home!



Jste velká rodina nebo děláte často oslavy? Pokud ano, tak určitě vždy vymyslíte co sladkého ke kávě a nebo čím potěšit děti.

Jistě máte hodně osvědčených receptů na různé bábovky a řezy. Horší už je to však s časem, kdy ten výborný dezert stihnout upéct. Přitom existuje jednodušší řešení. Stačí mít doma elektrický vaflovač nebo palačinkovač/lívanečnick a máte vyhráno.



Elektrický palačinkovač je přístroj s nepřilnavou pečící plochou. Hlavní výhodou je velmi rychlé nahřátí a možnost regulace teploty pečení. Zadělejte těsto a samotná příprava palačinek vás už bude bavit. Jakmile máte napečeno, tak už jen papírovým ubrouskem očistíte pečící plochu a máte hotovo. Mimo sladké palačinky lze přístroj využít i na snadnou přípravu snídaní (omelet nebo míchaných vajíček).



Elektrický lívanečnick je moderní pojetí palačinkovače. Jeho pečící plocha je rozdělena do 2, 5 nebo 6 menších prolisů, kde si snadno upečete lívanečky - všechny budou stejně velké. Přístroj se mimo jiné ideálně hodí i na přípravu sázených vajec a nebo bramboráčků.



Elektrický vaflovač asi netřeba představovat. Jednoduchý přístroj na přípravu vláčných a přitom křupavých vaflí. Nezaměnitelná vůně a skořicová chuť okouzlí snad úplně každého. Jedná se o stále nevšední zážitek spojený s atmosférou vánočních trhů. Nyní podobnou atmosféru a potěšení můžete mít v teple vašeho domova.

Pro vaši inspiraci přikládáme několik sladkých tipů, které potěší dospěláckou i dětskou návštěvu.

Věřte, že se u vašich dětí stanete opravdovými hrdiny!

přehled sladkých receptů

DOMO
A party at home!

DALŠÍ POMOCNÍCI NA SLADKÉ PEČENÍ DO VAŠÍ KUCHYNĚ.



Vaflovač > DOMO DO9149W



Lívanečnick 2v1 > DOMO DO8715P



Palačinkovač > DOMO DO9042P



Lívanečnick > DOMO DO8709P



PŘÍSTROJ: „VAFLOVAČ“ / SLADKĚ A ZDRAVÉ VAFLE

INGREDIENCE:

- 150 g ovesných vloček
- 250 g tvarohu
(nejlépe nízkotučného)
- 3 vejce
- lžička prášku do pečiva
- 20g cukru
- půlka jablka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Ovesné vločky rozdrťte na jemný prášek (mouku) a přidejte všechny ostatní suroviny, kromě jablka. Vše důkladně promíchejte do jemné konzistence. Jablko nastrouhejte na jemném struhadle a také ho přidejte do těsta. Vše ještě promíchejte a můžete péct vafle.

DOMO

A party at home!



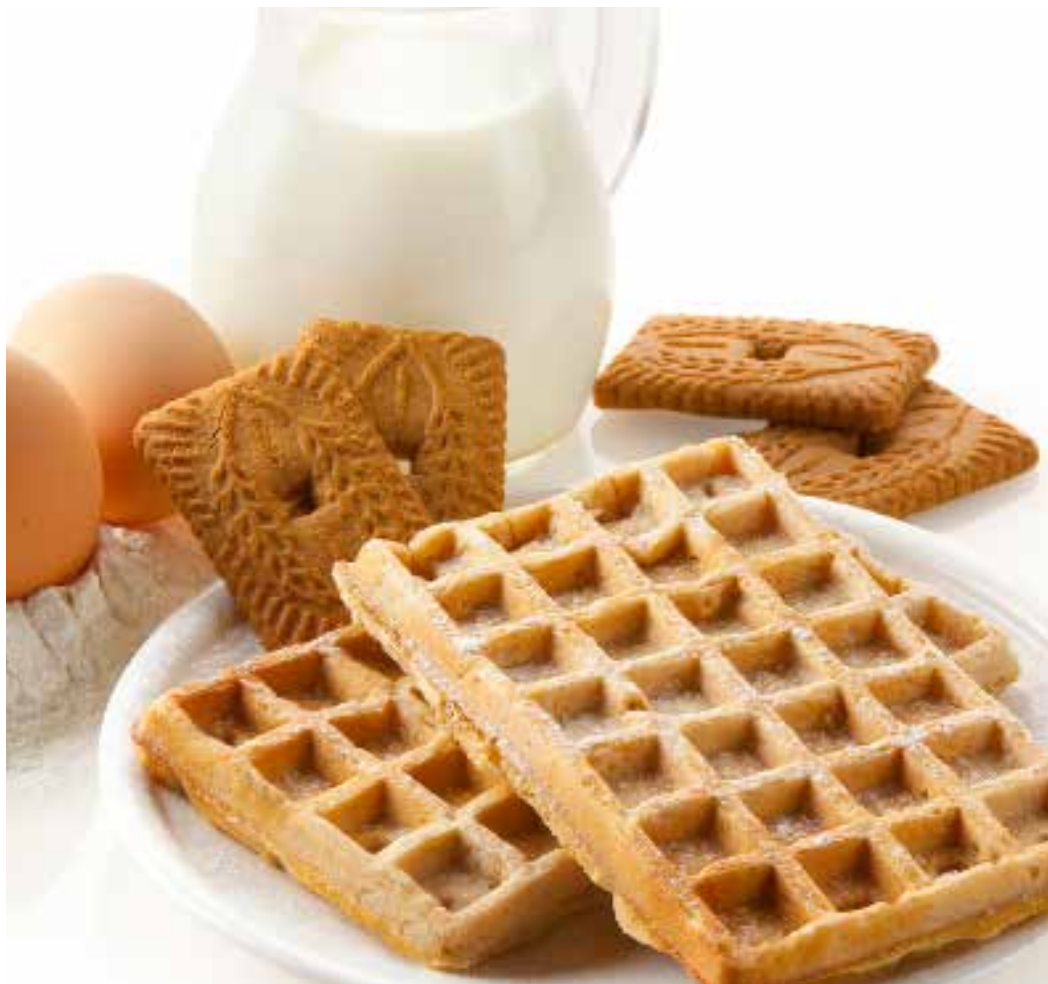
PŘÍSTROJ: „VAFLOVAČ“ / VLÁČNÉ VAFLE

INGREDIENCE:

- 500 g samokypřící mouky (= hl. mouka s trochou kypřícího prášku)
- 6 vajec
- 375 g másla
- 300 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 šálek mléka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Rozšlehejte vejce s cukrem (včetně vanilkového). Následně přidejte mouku s mlékem a vše důkladně promíchejte. Nakonec do směsi vmíchejte rozpuštěné máslo. Takto připravené a promíchané těsto je hotové a můžete z nich péct vafle.



PŘÍSTROJ: „VAFLOVAČ“ / SUPER VAFLE

INGREDIENCE:

- 250 g másla
- 200 g cukru
- 2 lžice vanilkového extraktu
nebo 2 sáčky vanil. cukru
- 5 vajec
- 500 g hladké mouky
- 2 lžice prášku do pečiva
- 400 ml mléka
- 3 malé lžičky skořice

POSTUP PŘÍPRAVY:

Máslo nechte změkknout na pokojovou teplotu a rozkrájejte ho na malé kostičky. Přidejte cukr (včetně vanilkového) a vejce. Vše promíchejte. Postupně přidávejte mouku a prášek do pečiva a vypracujte vláčnou směs. Následně při neustálém míchání přilévejte mléko. Vypracujte hladké konzistentní těsto do kterého nakonec přimíchejte skořici. Takto je těsto připravené na pečení vafli.

Tip: Pokud chcete, tak do těsta můžete najemno nadrobit skořicové sušenky. Ty budou ve vafli křupat, což ocení hlavně děti.



PŘÍSTROJ: „PALČINKOVAČ / LÍVANEČNÍK“ / ČOKOLÁDOVÁ PALAČINKA

INGREDIENCE:

- 200 g hladké mouky
- 4 vejce
- 4 dl mléka
- 1 sáček vanilkové cukru
- 3 lžičce kakaa

POSTUP PŘÍPRAVY:

Odlijte si část mléka ve které rozmíchejte připravené kakao a míchejte dokud se nerozpustí. Dále si rozmíchejte vejce s moukou, přidejte zbytek mléka a cukr. Takto vše důkladně promíchejte do hladké konzistence. Nakonec do těsta přilijte mléko s kakaem. Při pečení dejte pozor ať palačinky nepřipálíte. Přepálené kakao je nahořklé a zkazilo by to chuť palačinek.

Můžete servírovat se zmrzlinou a čokoládovou polevou.



PŘÍSTROJ: „PALČINKOVAČ / LÍVANEČNÍK“ / PALAČINKA S OŘECHY

INGREDIENCE:

- 250 g hladké mouky
- ½ mléka
- 4 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- Vanilková zmrzlina
- Nasekané oříšky
- Karamel
- Šlehačka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Nejdříve si připravte základní těsto na palačinky (= smícháním mouky, cukru, mléka i vajec). Vyšlehejte do jemné konzistence a na palačinkovači/lívanečnicku si připravte dozlatova propečené palačinky. Doprostřed palačinky položte kopeček zmrzliny, polijte karamelovou polevou a posypte oříšky. Palačinku přeložte a doladte krémovou šlehačkou a případně ještě znovu karamellem. Takto připravené doporučujeme ihned servírovat a jíst.

DOMO

A party at home!



PŘÍSTROJ: „PALČINKOVAČ / LÍVANEČNÍK“ / JABLKO V PALAČINCE

INGREDIENCE:

- 250 g hladké mouky
- ½ mléka
- 4 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 jablka
- Cukr moučka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Jablka zbavte jádřince. Oloupaná jablka nakrájejte na širší plátky a dejte je pomalu péct na rozehrátý palačinkovač / lívanečník. Mezitím si ze všech ingrediencí rozdělejte těsto (mléko, cukr, mouka, vejce). Na palačinkovači nechte několik plátků jablek, kolem kterých nalijte těsto. Pečte, dokud palačinky nejsou zlatavě propečené z obou stran. Při servírování můžete na talíři poprášit moučkovým cukrem.



PŘÍSTROJ: „PALČINKOVAČ / LÍVANEČNÍK“ / PALAČINKOVÝ DORT

INGREDIENCE:

- 250 g hladké mouky
- ½ mléka
- 1 sáček vanilkové cukru
- 4 vejce
- Jahodová marmeláda
- Smetana - vyšlehaná
- Jahody
- Cukr moučka

POSTUP PŘÍPRAVY:

Připravte si těsto na palačinky (= smícháním mléka, mouky, cukru a vajec). Pomocí palačinkovače/lívanečnicku si napečte co nejvíce palačinek. Napečené palačinky budete postupně vrstvit na sebe, ale mezi každou vrstvou vždy namažte džem nebo vyšlehanou smetanu. Vrstvy střídejte. Jednu palačinku s džemem, následně se smetanou a přesto opět s džemem. Takto postupujte dokud nevytvoříte vysoký štos palačinek (= dort). Poslední palačinku na „dortu“ namažte smetanou, posypte cukrem a ozdobte čerstvými jahodami.

Před servováním nechte přibližně 30 minut vychladnout v lednici. Dobrou chuť