

# Tupperware®

Рецепты для силиконовой  
формы для вафель

# ВАФЛИ

*Удивительное разнообразие*



# СОДЕРЖАНИЕ

СОЛЁНЫЕ ВАФЛИ . . . . .	8
КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ . . . . .	10
ВАФЛИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ . . . . .	12
СЫРНЫЕ ВАФЛИ. . . . .	14
КУРИНЫЕ ВАФЛИ . . . . .	16
СЛАДКИЕ ВАФЛИ . . . . .	18
ВАФЛИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ С БЕЗЕ . . . . .	20
ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ . . . . .	22
КОКОСОВЫЕ ВАФЛИ С БАНАНОМ . . . . .	24
ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ . . . . .	26
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ . . . . .	28
ТВОРОЖНО-ОРЕХОВЫЕ ВАФЛИ. . . . .	30
ВАФЛИ ПЕСОЧНЫЕ . . . . .	32
ВАФЛИ МЕДОВЫЕ . . . . .	34
ВАФЛИ «РОМОВАЯ БАБА». . . . .	36
ГРЕЧНЕВЫЕ ВАФЛИ С ФУНДУКОМ . . . . .	38
ОВСЯНЫЕ ВАФЛИ. . . . .	40
ЛИМОННЫЕ ВАФЛИ-МОРОЖЕНОЕ С КЛУБНИЧНЫМ ДЖЕМОМ . . . . .	42
ВАФЛИ-МОРОЖЕНОЕ С БАНАНОМ И ПЕЧЕНЬЕМ . . . . .	44
МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ-МОРОЖЕНОЕ . . . . .	46

# ГОТОВЬТЕ ВАФЛИ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Простота в приготовлении, чистая кухня и разнообразие вкусов – это всё говорит в пользу приготовления вафель в духовом шкафу! Сладкие или солёные, горячие или холодные вафли – фантазии нет границ! Кроме того, в нашей силиконовой форме Вы сможете приготовить, например, освежающие десерты из мороженого.

---

Вафли без начинки хорошо хранятся в морозильной камере или холодильнике в охлаждающем лотке (2,25 л).

Силиконовая форма идеально помещается в охлаждающий лоток.

---

Чтобы замороженные вафли снова приобрели хрустящую корочку, разогрейте их в тостере или отправьте на несколько минут в духовой шкаф (200 °С).

---

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Чтобы вафли получились идеальными, важно отмерять муку взвешиванием (в граммах, а не в миллилитрах).
- Во всех рецептах используйте яйца среднего размера.
- Время приготовления может немного отличаться от указанного в рецепте в зависимости от духового шкафа.
- Лучше готовить вафли в духовом шкафу с конвекцией. Если в Вашем духовом шкафу такой функции нет, то выпекайте вафли на нижнем уровне, немного увеличив указанное в рецепте время приготовления.
- Если вафли плохо извлекаются из формы, увеличьте время готовки на 1–2 минуты.
- Перед тем как извлечь вафли из формы, оставьте их постоять 3 минуты.

## УХОД

- Температурный режим силиконовой формы для вафель: – от 25 °С до +220 °С, что позволяет готовить как в духовом шкафу, так и в микроволновой печи.
- Рекомендуемая температура приготовления в силиконовых формах – +200 °С.
- Всегда ставьте силиконовую форму только в разогретый духовой шкаф и следите за тем, чтобы между силиконовой формой и стенками духового шкафа сохранялось расстояние не менее 5 см.
- Силиконовая форма обладает особыми антипригарными свойствами, поэтому нет необходимости смазывать форму маслом или жиром перед использованием.

**ВАЖНО:** Промывайте силиконовые формы до и после использования тёплой водой с моющим средством, затем споласкивайте холодной водой и хорошо просушивайте.

Во избежание окрашивания силиконовой формы выпекайте вафли с добавлением шоколада или томатной пасты при температуре не более 180 °С.

Перед тем как заполнить силиконовую форму тестом, поставьте её на холодную решетку или противень.

Используйте варежки-прихватки, чтобы достать силиконовые формы из микроволновой печи или из духового шкафа.



# Силиконовая форма для вафель

Для духового шкафа, холодильника, микроволновой печи и морозильной камеры



4 ячейки  
как в классической  
вафельнице

Объём 1 ячейки – 100 мл



Боковые  
ручки для  
удобного  
захвата



8 вафель за один раз!



Идеальный размер  
для разделения на  
маленькие порции  
(например, закуски)

Практичность:  
2 формы помещаются  
на стандартных решётках  
для духового шкафа.  
Таким образом, Вы можете  
приготовить 8 вафель  
за один раз.

 Материалы, из которых  
изготовлены изделия  
Tupperware, предна-  
значены для пищевых  
продуктов

 Минимально допустимая  
температура заморозки  
в изделиях Tupperware  
с данным знаком – -25 °C

 Максимально  
допустимая  
мощность – 750 Вт

 Можно мыть  
в посудомоечной  
машине

 Максимально допусти-  
мая температура –  
+220 °C

 Нельзя использовать  
металлические кухон-  
ные приборы, которые  
могут повредить  
изделие

## — ВАШИ ПОМОЩНИКИ! —



Миксер «От шефа» (1,35 л) для  
идеального взбивания теста, яиц



Мини-половник для удобного  
наливания теста в формы



Набор «Поварёнок» для отделения белков  
от желтков, натирания цедры, шоколада



Ёмкость для смешивания (2 л)  
для приготовления теста



Измельчитель «Турбо» (300 мл)  
и «Турбо-Микс» (600 мл) для измельчения  
или перемешивания ингредиентов



Сито для просеивания муки  
и насыщения её кислородом

# Солёные вафли

Время подготовки: 10 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 3 яйца
- 125 мл молока
- 75 мл газированной воды
- 125 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 25 мл растительного масла
- соль по вкусу

Для варианта с цуккини:

- 180 г натёртых на тёрке цуккини
- 100 г творожного сыра

Для варианта с томатами:

- 2 ч. л. томатной пасты
- 3 измельчённых консервированных помидора без кожицы
- 60 г измельчённого твёрдого сыра

**Важно:**

Этот базовый рецепт солёных вафель Вы можете приготовить с различными начинками: с оливками, тунцом, пряными травами, тмином, паприкой и луком.

Способ приготовления:

1. Отделите белки от желтков с помощью **насадки-сепаратора** из набора «Поварёнок». Белки взбейте со щепоткой соли в **миксере «От шефа» (1,35 л)** до устойчивых пиков.
2. В **замесочном блюде (3 л)** смешайте желтки, молоко, воду, муку, перемешанную с разрыхлителем и маслом с помощью **силиконового скребка**.
3. Нарубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** ингредиенты для выбранного варианта и перемешайте с тестом, добавьте взбитые ранее белки и ещё раз перемешайте.
4. Разложите тесто по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут до золотистой корочки.



# Кабачковые вафли

Время подготовки: 15 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 200 г кабачков
- 100 г лука репчатого
- 50 г сыра
- 2 яйца
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 50 г муки
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Кабачки и очищенный лук нарубите в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**. Дайте лишней жидкости стечь.
2. Сыр натрите на **тёрке «Волшебная мельница» с контейнером (400 мл)**.
3. Выложите измельчённые продукты в **замесочное блюдо (3 л)**, вбейте в эту массу яйца, добавьте сметану, соль, просейте через **сито** муку с разрыхлителем, хорошо перемешайте **силиконовым скребком**.
4. Полученную массу разложите по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.



# Вафли из цветной капусты



Время подготовки: 35 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 200 г цветной капусты
- 100 г жирного творога
- 2 яйца
- 50 г твёрдого сыра
- 150 мл сметаны
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Цветную капусту разберите на соцветия и отварите с добавлением 50 мл воды в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут. Охладите.
2. Мелко изрубите капусту в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**, выложите в **замесочное блюдо (3 л)**, добавьте измельчённый сыр, яйца, протёртый через **универсальное сито «Шинуа»** творог, посолите и хорошо взбейте **венчиком** до однородной консистенции.
3. Разложите тесто по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
4. Подавайте вафли горячими со сметаной.



# Сырные вафли

Время подготовки: 15 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 200 г твёрдого сыра
- 70 г сливочного масла
- 2 яйца
- 200 г муки
- 100 мл газированной воды
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. соли

Способ приготовления:

1. Растопите масло в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи при мощности 360 Вт в течение 30 секунд.
2. Сыр натрите на **тёрке «Волшебная мельница» с контейнером (400 мл)**.
3. В **замесочном блюде (3 л)** смешайте сыр, яйца, масло, воду, соль с помощью **силиконового скребка**.
4. В замесочное блюдо просейте через **сито** муку с разрыхлителем и тщательно перемешайте силиконовым скребком до консистенции густой сметаны.
5. Разложите тесто по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
6. Подавайте с копчёными колбасками или сосисками.



# Куриные вафли



Время подготовки: 15 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 250 г куриного филе
- 2 яйца
- 150 мл молока
- 2–3 ст. л. муки
- ¼ луковицы
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Измельчите куриное филе в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**, затем добавьте лук и ещё раз измельчите.
2. Добавьте яйцо, соль, перец, всё перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
3. В **замесочном блюде (3 л)** смешайте молоко и муку с помощью **венчика**, чтобы не было комков.
4. Добавьте фарш к молочной смеси, перемешайте до однородной массы и разложите по ячейкам **силиконовой формы для вафель**.
5. Выпекайте в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 20 минут.



# Сладкие вафли

Время подготовки: 10 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 3 яйца
- 75 г сахара
- 250 мл молока
- 175 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 90 г сливочного масла
- 100 г джема
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Отделите желтки от белков с помощью **насадки-сепаратора** из набора «Поварёнок».
2. Смешайте яичные желтки, молоко, муку, разрыхлитель, соль и сахар с помощью **венчика** в **замесочном блюде (3 л)**.
3. Растопите сливочное масло в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи при мощности 360 Вт в течение 30 секунд, перелейте в замесочное блюдо и перемешайте **силиконовым скребком**.
4. Помешивая, аккуратно добавьте к смеси яичные белки, взбитые до устойчивых пиков в **миксере «От шефа» (1,35 л)**.
5. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
6. Перед подачей полейте джемом.

**! Вегетарианский вариант:** перемешайте 140 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 75 г сахара, щепотка ванилина, 2 ст. л. подсолнечного масла, 210 мл соевого молока. Затем заполните тестом ячейки силиконовой формы для вафель и выпекайте в духовом шкафу при 200 °С в течение 15 минут.



# Вафли, запечённые с безе

Время подготовки: 10 минут

Время выпекания: 15 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 3 яйца
- 200 мл молока
- 50 г сахарной пудры
- цедра ½ лимона
- 175 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 90 г сливочного масла
- соль по вкусу

Для безе и начинки:

- 3 белка
- 100 г сахарной пудры
- 100 г мёда
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Отделите белки от желтков. Смешайте желтки, молоко, сахарную пудру и лимонную цедру с помощью **венчика** в **замесочном блюде (3 л)**.
2. Просейте через **сито** муку, смешанную с разрыхлителем, перемешайте до однородной консистенции и, помешивая, добавьте растопленное сливочное масло.
3. Взбейте белки до устойчивых пиков, добавив щепотку соли. Вмешайте в тесто для вафель.
4. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 15 минут.
5. Смажьте вафли мёдом.
6. Для безе взбейте белки с щепоткой соли до устойчивых пиков. Добавьте просеянную сахарную пудру и ещё раз перемешайте.
7. Украсьте вафли безе и выпекайте ещё 4 минуты при температуре 200 °С, пока безе слегка не подрумянится.



# Шоколадные вафли

Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 120 г шоколада
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 4 яйца
- 140 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя

Способ приготовления:

1. Поломайте шоколад, сливочное масло разрежьте на куски и растопите его с шоколадом в микроволновой печи в **кувшине «МикроКук» (1 л)** при мощности 360 Вт в течение 1 минуты.
2. Взбейте яйца с сахаром в **ёмкости для смешивания (2 л)** с помощью **венчика**, влейте шоколадную массу и перемешайте.
3. Смешайте муку и разрыхлитель, просейте через **сито** в тесто и быстро перемешайте.
4. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
5. Вафли можно украсить взбитыми сливками, шоколадным сиропом или свежими ягодами.



# Кокосовые вафли с бананом



Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 80 г сливочного масла
- 40 г кокосовой стружки
- 1 банан
- 180 г муки
- 100 мл молока
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 3 г ванилина

Способ приготовления:

1. Взбейте яйца с сахаром в миксере «От шефа» (1,35 л).
2. Растопите масло в кувшине «МикроКук» (1 л) в микроволновой печи при мощности 360 Вт в течение 30 секунд.
3. Нарубите банан в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл) до пюреобразного состояния.
4. Добавьте масло и банановое пюре в яичную смесь и ещё раз взбейте. Перелейте получившуюся массу в замесочное блюдо (3 л).
5. Просейте муку через сито, добавьте ванилин с разрыхлителем, кокосовую стружку и молоко. Хорошо перемешайте силиконовым скребком до однородной массы.
6. Заполните тестом ячейки силиконовой формы для вафель и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
7. По желанию можете посыпать кокосовой стружкой и украсить дольками банана.



# Яблочные вафли

Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 5 яиц
- 65 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 120 г муки
- 40 г крахмала
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 125 мл яблочного сока
- соль по вкусу

Для начинки:

- 4 кислых яблока
- сок 1 апельсина
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- щепотка корицы
- 4 ст. л. сметаны

Способ приготовления:

1. Отделите белки от желтков с помощью **насадки-сепаратора** из набора «Поварёнок». Взбейте желтки в **ёмкости для смешивания (2 л)** с помощью **венчика** с размягчённым маслом и сахаром. Добавьте муку, крахмал, разрыхлитель и яблочный сок, перемешайте **силиконовым скребком** до однородной консистенции.
2. Взбейте белки в **миксере «От шефа» (1,35 л)**, добавьте щепотку соли, взбейте ещё раз и вмешайте в тесто.
3. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
4. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, разрежьте на дольки и сбрызните апельсиновым соком.
5. Растопите в сковороде масло, обжарьте в нём яблочные дольки, в конце добавьте сахар, посыпьте корицей.
6. Выложите на тёплые вафли яблоки и подавайте с небольшим количеством сметаны.



# Бельгийские вафли

Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 3 яйца
- 310 мл молока
- 125 г сливочного масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 320 г муки
- 50 г сахара

Способ приготовления:

1. Растопите сливочное масло в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 1 минуты.
2. Отделите желтки от белков с помощью **насадки-сепаратора** из набора **«Поварёнок»**.
3. Смешайте растопленное сливочное масло с яичными желтками и ванильным сахаром до однородной консистенции с помощью **венчика**.
4. Смешайте просеянную через **сито** муку и сахар в **замесочном блюде (3 л)** и постепенно влейте желтковую массу и молоко, размешивая тесто **силиконовым скребком**.
5. Яичные белки взбейте венчиком до образования пены и аккуратно добавьте в тесто.
6. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.
7. Подавайте со взбитыми сливками.



# Творожно-ореховые вафли

Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 120 г кефира
- 100 г творога
- 60 г сливочного масла
- 70 г сахара
- 4 яйца
- 70 г орехов (любых)
- 200 г муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Растопите масло в **кувшине «МикроКук» (1 л)** в микроволновой печи при мощности 360 Вт в течение 30 секунд.
2. Протрите творог через **универсальное сито «Шинуа»** в **замесочное блюдо (3 л)**.
3. Добавьте кефир, соль, сахар, яйца, растопленное масло, всё перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
4. В **измельчителе «Турбо» (300 мл)** нарубите орехи и добавьте их к творожной массе.
5. Добавьте муку, просеянную через **сито** вместе с разрыхлителем, перемешайте силиконовым скребком. Дайте тесту настояться в течение 10-15 минут.
6. Заполните тестом ячейки **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.



# Вафли песочные

Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 4 яйца
- 150 г сахара
- 175 г муки
- 4 ст. л. коньяка
- 70 г сливочного масла
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. В миксере «От шефа» (1,35 л) взбейте яйца с сахаром до образования пены.
2. С помощью сита просейте в яйца муку, добавьте соль и коньяк.
3. Растопите сливочное масло в кувшине «МикроКук» (1 л) в микроволновой печи при мощности 360 Вт в течение 1 минуты.
4. Влейте масло в тесто и перемешайте с помощью силиконового скребка.
5. Заполните ячейки силиконовой формы для вафель тестом и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20 минут.



# Вафли медовые



Время подготовки: 20 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 130 г муки
- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 60 г мёда
- 40 г сливочного масла
- 10 г разрыхлителя
- 10 г ванильного сахара
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** молоко, размягчённое сливочное масло, яйцо, мёд, ванильный сахар и соль.
2. Просейте муку с разрыхлителем через **сито** в замесочное блюдо и перемешайте до однородной консистенции **силиконовым скребком**.
3. Заполните ячейки **силиконовой формы для вафель** тестом и выпекайте в духовом шкафу, разогретом до 200 °С в течение 20 минут.



# Вафли «Ромовая баба»

Время подготовки: 15 минут

Время выпекания: 15 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 2 яйца
- 125 мл молока
- 100 г шоколадной пасты
- 100 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 25 г сахара
- 5 мл светлого рома
- 60 г сливочного масла
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Отделите белки от желтков с помощью **насадки-сепаратора** из набора «Поварёнок». Смешайте яичные желтки, молоко, шоколадную пасту, муку, разрыхлитель, сахар, соль и ром в **ёмкости для смешивания (2 л)** с помощью **венчика**. Добавьте сливочное масло, растопленное в **кувшине МикроКук (1 л)** в микроволновой печи в течение 30 секунд при мощности 360 Вт. Перемешайте.
2. Взбейте белки в **миксере «От шефа» (1,35 л)** до устойчивых пиков и в два приёма аккуратно добавьте к смеси в ёмкости для смешивания, перемешивая **силиконовым скребком**.
3. Разложите смесь по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 15 минут. Извлеките вафли сразу после приготовления.
4. Подавайте с растопленным шоколадом.



# Гречневые вафли с фундуком



Время подготовки: 15 минут

Время выпекания: 20 минут

Ингредиенты на 8 вафель:

- 200 г гречневой муки
- 70 г жареного фундука
- 350 мл молока
- 3 яйца
- 10 г разрыхлителя
- мёд или сахар по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарубите орехи в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
2. Взбейте яйца с сахаром в **миксере «От шефа» (1,35 л)**.
3. Просейте муку с разрыхлителем через **сито в замесочное блюдо (3 л)**, добавьте взбитые яйца, орехи, молоко и перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
4. Разложите получившуюся массу по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 20 минут.



# Овсяные вафли

Время подготовки: 15 минут

Время выпекания: 12 минут

Ингредиенты на 4 вафли:

- 260 г муки
- 95 г овсяных хлопьев
- 50 г коричневого сахара
- 12 г разрыхлителя
- 2 яйца
- 300 мл молока
- 100 г растопленного сливочного масла
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** овсяные хлопья, сахар, разрыхлитель, соль и просеянную через **сито** муку.
2. Смешайте в **шейкере (600 мл)** яйца, молоко и масло, добавьте в замесочное блюдо.
3. Тщательно перемешайте **силиконовым скребком «Диско»**.
4. Распределите тесто по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 12 минут.



# Лимонные вафли-мороженое с клубничным джемом

Время подготовки: 5 минут

Время замораживания: 6 часов

Ингредиенты на 8 вафель:

- 300 г сливочного мороженого
- сок ½ лимона
- 15 г сахарной пудры
- 30 г клубничного джема

Способ приготовления:

1. Смешайте все ингредиенты в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** до однородной массы.
2. Поставьте **силиконовую форму для вафель в охлаждающий лоток (2,25 л)**. Распределите массу по ячейкам формы и уберите в морозильную камеру на 6 часов.
3. Подавайте со взбитыми сливками или свежими ягодами.



# Вафли-мороженое с бананом и печеньем



Время подготовки: 15 минут

Способ приготовления:

Время замораживания: 8 часов

Ингредиенты на 4 вафли:

- 150 г бананов
- 5 мл лимонного сока
- 40 г сахара
- 125 г йогурта
- 100 мл сливок (33%)
- 20 г измельчённого шоколадного печенья
- 50 г измельчённого шоколада

1. Смешайте в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** банан, сок лимона, сахар и йогурт до пюреобразного состояния.
2. Взбейте сливки до загустения в **миксере «От шефа» (1,35 л)**, добавьте банановое пюре из измельчителя «Турбо-Микс», измельчённое печенье и деликатно перемешайте с помощью **силиконового скребка**.
3. Поместите **силиконовую форму для вафель в охлаждающий лоток (2,25 л)**, распределите всю массу по ячейкам формы и уберите в морозильную камеру на 8 часов.
4. Аккуратно извлеките вафли-мороженое из формы и украсьте шоколадной крошкой.



# Малиновый десерт-мороженое

Время подготовки: 15 минут

Время замораживания: 4 часа

Ингредиенты на 8 вафель:

- 200 г малины
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 75 г сметаны
- 3 ст. л. сгущённого молока с сахаром
- 75 г сливок (33%)
- 50 г фундука

Способ приготовления:

1. Сбрызните малину лимонным соком и нарубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**. Извлеките насадку-лезвие, добавьте сахарную пудру и перемешайте **силиконовым скребком малым**.
2. Пропустите получившуюся массу через **универсальное сито «Шинуа»**.
3. Смешайте сметану и сгущённое молоко в измельчителе «Турбо-Микс».
4. Поставьте **силиконовую форму для вафель в охлаждающий лоток (2,25 л)**, разложите по ячейкам силиконовой формы сначала малиновое пюре, затем смесь сметаны со сгущённым молоком, разровняйте. Закройте крышкой и уберите в морозильную камеру на 4 часа.
5. Извлеките десерт из формы.
6. При желании перед добавлением смеси из сметаны со сгущённым молоком можно присыпать малиновое пюре фундуком, нарубленным в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.



# Tupperware®



Приятного аппетита!

За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Tupperware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров. © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы любого изделия, представленного в рецептурном буклете.

[www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru) – официальный сайт Tupperware СНГ  
[www.tupperwarebrands.com](http://www.tupperwarebrands.com) – глобальный сайт Компании