

A photograph of a white plate filled with several golden-brown, rolled waffles. The waffles are stacked and arranged in a circular pattern. The plate is placed on a blue cloth napkin with a small brass bell charm. In the background, a white cup of coffee sits on a saucer on a light-colored wooden table. A large orange oval is superimposed over the center of the image, containing the text 'Des gaufrettes roulées'.

*Des gaufrettes roulées*

Julia Fokina



# INGRÉDIENTS:

- ❑ 100 grammes de beurre
- ❑ 2 oeufs
- ❑ 250 grammes de farine
- ❑ 150 ml d'eau
- ❑ Le sel, la soude
- ❑ 120 grammes de sucre



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАСЕЛИНОГО ТЕСТА

Во всеобщем для приготовления вазелинового теста смешивают муку, сахар, соль, яйца, вода, а также добавляют ванилин и лимонную кислоту. После этого смесь тщательно перемешивают и добавляют в нее соду. Соду добавляют в тесто в последнюю очередь и тщательно перемешивают.

ОПТИМАЛЬНАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАСЕЛИНОГО ТЕСТА

Сначала все ингредиенты смешивают в миске. Соду добавляют в последнюю очередь. Соду добавляют в тесто в последнюю очередь и тщательно перемешивают. Соду добавляют в тесто в последнюю очередь и тщательно перемешивают.

1. Вода без сахара  
2. Ванилин добавляется на растительном масле  
3. Тесто для вазелинового теста: 200 г муки, 100 г сахара, 100 г воды, 10 г соли, 10 г лимонной кислоты, 10 г ванилина  
4. Ванилин добавляется на растительном масле  
5. Соду добавляют в последнюю очередь и тщательно перемешивают

Р Е Ц Е П Т Ы

1. Вода без сахара  
2. Ванилин добавляется на растительном масле  
3. Тесто для вазелинового теста: 200 г муки, 100 г сахара, 100 г воды, 10 г соли, 10 г лимонной кислоты, 10 г ванилина  
4. Ванилин добавляется на растительном масле  
5. Соду добавляют в последнюю очередь и тщательно перемешивают



# 1. LE BEURRE MÉLANGÉ AVEC DU SUCRE



## 2. SÉPARER LES JAUNES DES PROTÉINES





### *3. BATTRE LES JAUNES AVEC DU SEL*



## 4. AJOUTER DES JAUNES À 1





5. LA FARINE MÉLANGÉE AVEC LE  
BICARBONATE DE SOUDE ET AJOUTER À 4





## 6. AJOUTER DE L'EAU



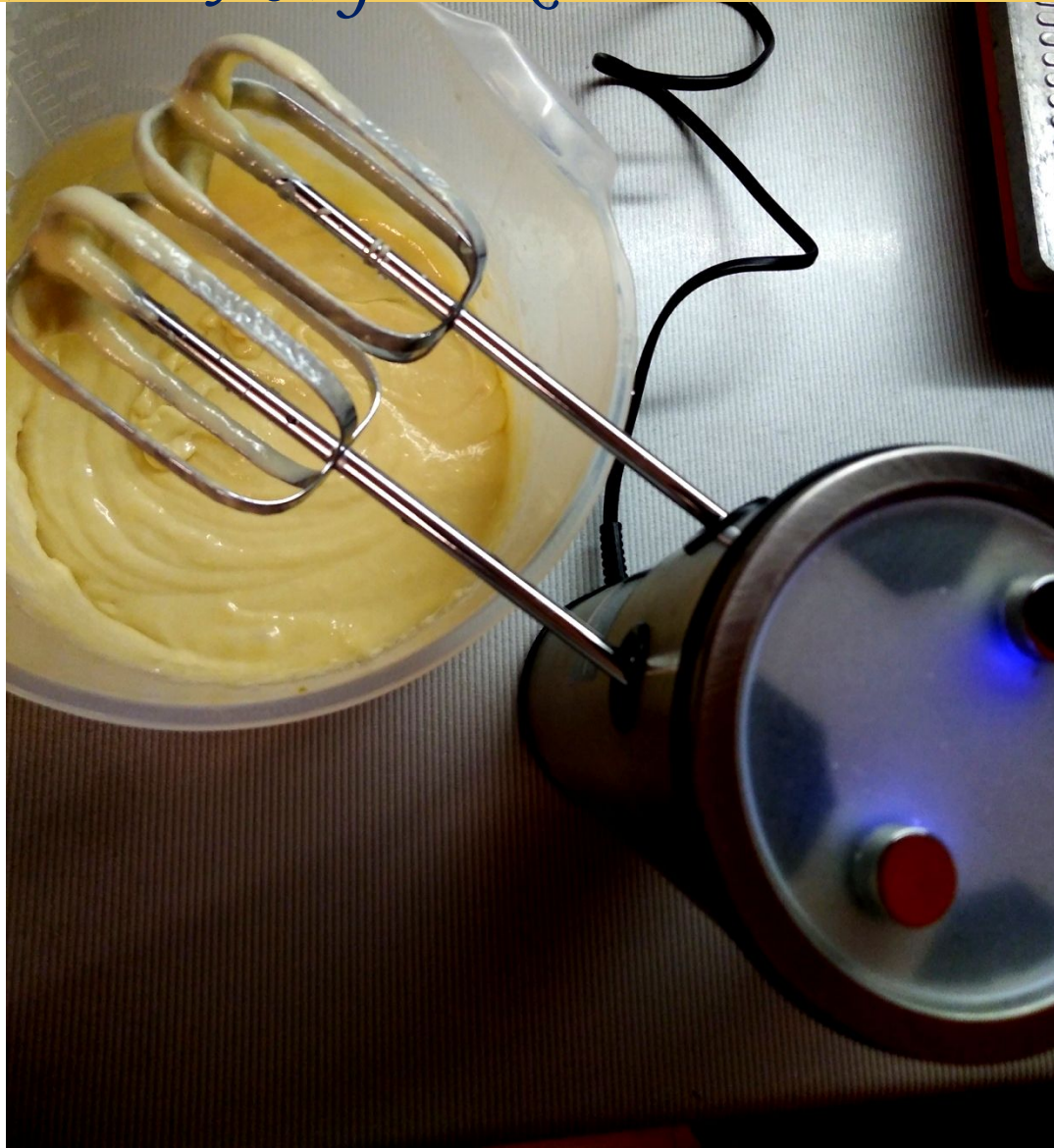


## 7. *BATTRE LES BLANCS*





*8. AJOUTER LES PROTÉINES ET FOUETTER  
AVEC UN MÉLANGEUR*





## 9. GRAISSER LE GAUFRIER





10. METTRE 1 CUILLÈRE À SOUPE DE PÂTE AU MILIEU, APPUYEZ SUR LE COUVERCLE PENDANT 2 MINUTES







*Bon appétit*

*MERCI DE VOTRE ATTENTION*