

VAFLE PARTY

s
DOMO

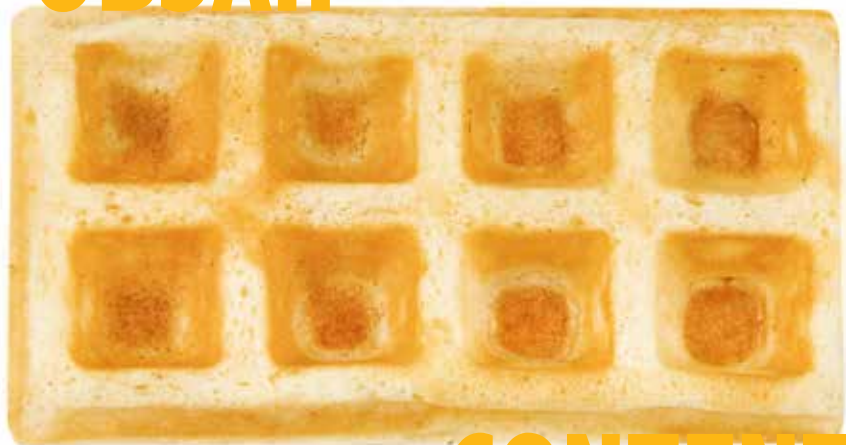


Uspořádejte si
svojí vlastní
vafle party!



10 receptů, nápadů a tipů pro svělou vafle party . 10 recipes, ideas and tips

OBSAH



CONTENT

- 1 CHUTNÉ TIRAMISU
- 2 MAZANÉ JABLÍČKO
- 3 MODRÁ NEBESA
- 4 ŠACHOVÝ KAMARÁD
- 5 BANANA SPLIT
- 6 ZBLÁZNĚNÝ KOKOS
- 7 RŮŽOVÉ DÝCHÁNKY
- 8 POTÁPĚČI V ČOKOLÁDĚ
- 9 DVOJITÉ POTĚŠENÍ
- 10 FUNNY



DOMO

VAFLE PARTY

S party vaflovačem DOMO upečete až 9 vaflí najednou. Jejich jedinečná velikost z nich dělá parádní party svačinku, úžasný zákusek ke kávě nebo čaji. Je to také ideální základ pro společné vaření s vašimi nejmenšími.

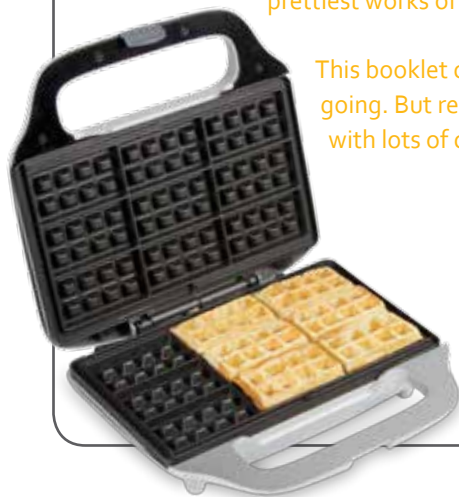
Nejdříve zadělejte těsto a pomocí různých náplní, polev a posypků vytvořte chutnou a lákovou pochoutku pro vás a vaše nejbližší

Tato kuchařka obsahuje pouze několik nápadů a tipů na pečení vaflí. Nezapomeňte, že opravdovou a jedinečnou vafle party můžete vytvořit, pouze když pustíte vaši kreativitu na plno.

With the DOMO Waffle Party you bake nine small party waffles in no time. Their unique size makes them the ideal party snack, the perfect biscuit with a cup of coffee or the ideal base for cooking with your kids.

Get working on the dough, experiment with fillings and a variety of toppings and decoration, and create the tastiest combinations and prettiest works of art for yourself and your guests.

This booklet contains some recipes, ideas and tips to get going. But remember: you can only create a true waffle party with lots of creativity and imagination.



ZÁKLADNÍ RECEPT

Základní recept pro přibližně **45 ks** vaflí.

Suroviny:

- 500g hladké mouky + kypřicí prášek
 - 300g másla
 - 300g cukr krystal
 - 5 vajec
 - 5 sáčků vanilkového cukru
 - 1 hrneček perlivé vody
 - špetka soli
1. Máslo nechte rozehrát (rozpustit).
 2. Přidejte špetku soli, vmíchejte vejce a cukr.
 3. Přidejte vanilkový cukr a vodu.
 4. Těsto rozmíchejte do velmi jemné struktury.

Basic recipe for approximately **45** party waffles.

Ingredients:

- 500 gr self-raising flour
 - 300 gr butter
 - 300 gr granulated sugar
 - 5 eggs
 - 5 packets of vanilla sugar
 - 1 cup of sparkling water
 - a pinch of salt
1. Let the butter melt.
 2. Add a pinch of salt and mix in the sugar and beaten eggs.
 3. Add the vanilla sugar and the water.
 4. Mix the flour in well until you have a smooth batter.

1



2



2-3



4



4





CHUTNÉ TIRAMISU

Suroviny:

- 250 g mascarpone
 - 50g moučkového cukru
 - 1 vyšlehaný bílek
 - 2 žloutky
 - kakaový prášek
 - čokoládové hoblinky
1. Vyšlehejte vaječné žloutky s cukrem do nadýchané struktury.
 2. Přidejte mascarpone a vymíchejte až do máslové konzistence.
 3. Jemně vmíchejte vyšlehaný bílek
 4. Výslednou hmotu vložte do lednice odstát.
 5. Mezitím základní těsto rovnoměrně rozlijte do vaflovače a upečte vafle a ty pak potřete krémem.
 6. Posypte kakaovým práškem a dekoraci završte pomocí čokoládových hoblinek.

Ingredients:

- 250 gr mascarpone
 - 50 gr icing sugar
 - 1 egg white (beaten)
 - 2 egg yolks
 - cocoa powder
 - chocolate shavings or figures
1. Beat the yolks and the sugar until you get a foamy mixture.
 2. Add the mascarpone and whisk until you get a batter.
 3. Carefully mix the beaten egg white in with the batter.
 4. Put the batter in the fridge so it can set.
 5. Evenly distribute some of the batter over a waffle.
 6. Sprinkle with cocoa powder and finish with a chocolate shaving or figure.

TIP

Pro ještě lepší požitek z chuti namáčejte vafle do vaší kávy.

Dip your tiramisu waffle in coffee for a complete tiramisu experience.





Mazané jablíčko

Suroviny:

- jedno jablko
 - hnědý cukr
 - skořice
 - cukr moučka
1. Jablko nakrájejte na malé kousky.
 2. Kousky jablka osmažte s cukrem a skořicí na pánvi.
 3. Hotové vafle překryjte sladkou směsí z pánve.
 4. Ozdobte kouskem oloupaného jablka.

Ingredients:

- one apple
 - brown sugar
 - cinnamon
 - icing sugar
1. Cut the apple into small pieces.
 2. Fry the apple in a pan with some brown sugar and some cinnamon.
 3. Cover the waffles with the mixture and sprinkle with icing sugar.
 4. Decorate with a long, small strip of apple peel for a natural finish.

TIP

Vafle ještě posypte kousky sušenek, které dodají křupavou chuť.

Finish your apple waffles with speculoos crumbs for added crunch.





MODRÁ NEBEŠA

Suroviny:

- našlehaná smetana
- lentilky / ozdobné jedlé kuličky
- barevný marcipán

1. Celou horní plochu vafle překryjte šlehačkou.
2. Posypte lentilkama nebo barevným posypem.
3. Z marcipánu můžete vytvořit např. ozdobnou duhu.
4. Vytvořte barevné marcipánové válečky a ty slepte k sobě jako duhu.
5. Hotovou sladkou duhou ozdobte vaše vafličky.

Ingredients:

- whipped cream
- disco dip
- coloured sugar paste
- M&Ms

1. Spray a thick cloud of whipped cream over the full top of your waffle.
2. Sprinkle the whipped cream with disco dip or M&Ms.
3. For the rainbow: roll several colours of sugar paste into thin sausage shapes.
4. Stick the sausage shapes under each other and bend into a colourful rainbow.
5. Put the rainbow in your colourful cloud of whipped cream.

TIP

Pokud nechcete jíst tolik cukru, tak můžete použít méně sladký marcipán.

Not that crazy about the taste of sugar paste? Use coloured marzipan instead.





ŠACHOVÝ KAMARÁD

Suroviny:

- bílá čokoláda
 - tmavá čokoláda
 - dvě lžičky másla
1. Rozpusťte bílou čokoládu s kouskem másla ve vodní lázni nebo na velmi slabém ohřevu.
 2. Rozpusťte tmavou čokoládu s kouskem másla ve vodní lázni nebo na velmi slabém ohřevu.
 3. Vafle můžete ozdobit ve stylu šachovnice, tak že do každého čtverečku nalijete střídavě bílou a tmavou čokoládu. Pro snazší práci určitě pomůže cukrárenská plnička.

Ingredients:

- white chocolate
 - dark chocolate
 - two nobs of butter
1. Melt the white chocolate au bain-marie or on a very low heat.
 2. Melt the dark chocolate au bain-marie or on a very low heat.
 3. Fill the holes of your waffle with alternating white and dark chocolate for a checkerboard or chessboard effect. A small piping bag can be useful for this.

TIP

Čokoládu na vafkách nechte trochu ztuhnout. Ztuhlá čokoláda se nevylije ze čtverečků a lépe chutná.

Let the chocolate in the holes set before tucking into your waffles. This reduces the risk of spilling and they are tastier to bite into.





Banana SPLIT

Suroviny:

- banán
 - našlehaná šlehačka nebo zmrzlina
 - třešně nebo jahody
 - čokoládová poleva
1. Banán rozkrojte na půl a půlky ještě na čtvrt.
 2. Čtvrtky banánu položte na levou a pravou stranu vafle.
 3. Místo mezi banánama vyplňte šlehačkou nebo zmrzlinou.
 4. Celou vafli pokapejte čokoládovou polevou.
 5. Dekoraci dokončíte ozdobou třešně nebo jahodou.

Ingredients:

- a banana
 - whipped cream or ice cream
 - a cherry or strawberry
 - chocolate sauce
1. Slice the banana lengthwise. Then cut the two halves again lengthwise and widthwise.
 2. Put a piece of banana left and right on your waffle.
 3. Fill the opening between the two pieces of banana with whipped cream or ice cream.
 4. Pour chocolate sauce over everything.
 5. Finish with a red cherry or strawberry.

TIP

Pro ještě bohatší chuť si můžete místo čokoládové polevy rozpustit pravou čokoládu.

Melt your own chocolate for a richer chocolate sauce on your banana waffle.





BLÁZNIVÝ KOKOS

Suroviny:

- kiwi
- ananas
- dle chuti mango nebo nektarinku
- šlehačka
- kokosové hoblinky

1. Kiwi, ananas i jiné ovoce nakrájejte na velmi malé kousky.
2. Horní část vafle ozdobte šlehačkou.
3. Posypejte nakrájeným ovocem.
4. Celou vafli posypejte kokosovými hoblíčkami.

Ingredients:

- a kiwi
- a pineapple
- possibly a mango and/or nectarine according to taste
- whipped cream
- coconut flakes

1. Cut the kiwi, the pineapple and possibly some other exotic fruit into small pieces.
2. Spray a whipped cream coat on top of your waffle.
3. Divide the pieces of fruit over the whipped cream base.
4. Sprinkle the whole with coconut flakes.

TIP

Aby jste docílili dokonalého exotického požitku, můžete do vafliček zapíchat koktejlové parapíčka.

Decorate your waffle with a cocktail umbrella for an even more exotic effect.





RŮŽOVÉ DÝCHÁNKY

Suroviny:

- 250g jahod
- 75g cukr krystal
- 1,5 dl smetany
- 1 bílek
- 2 plátky želatiny
- dekorativní cukrářské posypy

1. Jahody rozmixujte se 60g cukru.
2. Želatinu nechte namočit ve vlažné vodě. Ohřejte 0,25 ml smetany a v ní želatinu rozpustěte.
3. Smíchejte ji s rozšlehanými jahodami.
4. Vaječný bílek vyšlehejte s 15g cukru.
5. Zbytek smetany (1,25 dl) vyšlehejte do polotuha a vmíchejte do ní jahodovou směs.
6. Nechte odstát v lednici.
7. Napěněnou a odstátou hmotou pomažte vafličky a ozdobte posypem.

Ingredients:

- 250 gr strawberries
- 75 gr granulated sugar
- 1.5 dl cream
- 1 egg white
- 2 gelatine leaves
- pink sprinkles/garnish

1. Mix the strawberries into a pulp with 60 gr sugar.
2. Soak the gelatine in lukewarm water. Heat up 0.25 dl cream and melt the leaves into it.
3. Stir this in with the mixed strawberries.
4. Beat the egg white into foam and add 15 gr of sugar.
5. Beat 1.25 dl cream until it's half set and fold everything in with the strawberries.
6. Let it set in the fridge.
7. Pipe the mousse over the waffles and decorate.

TIP

Maliny jsou také růžové a pro tyto vafle ideální doplněk.

Raspberries are a great pink alternative for a tasty mousse.





POTÁPĚČI V ČOKOLÁDĚ

Suroviny:

- čokoláda (bílá, mléčná, tmavá)
- dřevěné špejle / dřívko
- polevy (cukrářské posypy)
- nasekané oříšky

Ingredients:

- chocolate (white, milk, dark)
- wooden sticks
- toppings: disco dip, 'Brésilienne' nuts, chocolate sprinkles, etc.

1. Čokoládu (bílou, tmavou, mléčnou) rozpustíte ve vodní lázni nebo na velmi slabém ohřevu.
2. Do středu vafle ze spodu napíchněte dřívko (jako nanuk).
3. Celé vafle namáčejte do roztavené čokolády, nechte lehce okapat.
4. Namočené vafle ozdobte cukrářským posypem dokud je čokoláda ještě trochu vlhká.
5. Takto ozdobené vafle vložte do lednice a nechte zatuhnout.

1. Melt the chocolate (white, milk or dark) au bain-marie or on a very low heat.
2. Prick a stick through the waffle.
3. Dip the waffle into the melted chocolate and let drip for a bit.
4. Sprinkle garnish of your choice on the waffle while it is still wet.
5. Put the waffle in the fridge to let the chocolate set.

TIP

Čtverečky ve vafkách můžete ještě před ponořením do čokolády vyplnit arašídovým máslem a až poté namáčet do čokolády. Vafličky pak v sobě schovávají neočekávaně chutné překvapení.

Fill the holes of your waffle with chunky peanut butter before dipping it in chocolate again. The result is a well-hidden surprise when biting into your waffle.





DVOJITÉ POTĚŠENÍ

Suroviny:

- potravinářské barvivo
- 350g cukr moučky
- 240g másla
- 1 čajová lžička vanilkového syru
- 2 čajové lžičky vyšlehané smetany
- 1 čajová lžička marmelády (jahodová / meruňková)

1. Před pečením přidejte do vaflového těsta potravinářské barvivo, aby byly vafle hezky barevné.
2. Na krém potřebujete: Máslo rozšlehejte do jemné konzistence.
3. Přidejte moučkový cukr a šlehejte opět do jemna.
4. Vmíchejte vanilkový sirup a slehačku a pokračujte ve šlehání dokud nedostanete jemnou konzistenci.
5. Vmíchejte zvolenou marmeládu.
6. Krém natřete na vafli, posypte moučkovým cukrem a přiklopte další vaflí.

Ingredients:

- colouring
- 350 gr icing sugar
- 240 gr soft butter
- 1 tbs vanilla extract
- 2 tbs whipped cream
- 1 tbs jam (strawberry, apricot, etc.)

1. Add some colouring to the waffle dough before baking.
2. For the filling: mix the butter with a mixer until creamy.
3. Add the icing sugar and mix until smooth.
4. Beat the vanilla and whipped cream through it and continue to mix until you get a light and fluffy mixture.
5. Mix in the jam.
6. Pipe the icing sugar onto a coloured waffle and place another waffle on top of it.

TIP

Podle vaší kreativity je možné experimentovat ještě více. Například můžete potravinářským barvivem obarvit i krém a získat tak extra barevnou svačinku.

There are many more fillings to experiment with. Also add some colouring to your filling for an extra funky snack.





Suroviny:

- barevný marcipán
- moučkový cukr
- polevy
- váleček a prkýnko na vyválení marcipánu
- nápad na tvorbu ozdob

1. Prvně na vafli položte plátek barevného marcipánu jako podklad / nebo můžete jen pocukrovat.
2. Dále můžete vafličky zdobit dle vašeho uvážení. Tvořte různé kytičky, mašličky z marcipánu, pokládejte cukrářské korálky, používejte polevy... Prostě udělejte veselé vafličky.

Ingredients:

- coloured sugar paste or marzipan
- icing
- toppings
- a rolling pin and a wooden plank to roll out the sugar paste
- a fine object to model

1. First apply a base of rolled out sugar paste, marzipan or icing on your waffle.
2. Decorate with several toppings such as confetti, colour pearls, chocolate sweets or make detailed figures from sugar paste or marzipan.

TIP

Vafličky si vytvořte dle sebe, inspiraci můžete hledat ve svých zájmech a koníčcích. Popustte svoji kreativitu!

Personalise your waffle and be inspired by your hobbies, interests, recent events... Let your imagination run wild!





VAFLE PARTY



DOMO

www.domo-elektro.cz