



Recettes

Gaufres Churros	2
Galettes cornet à glace	3

Recipes

Churros waffles	4
Ice Cream wafers	5

Rezepte

Waffeln Churros	6
Waffelhörnchen	7

Recetas

Gaufres Churros	8
Cucuruchos para hielo	9

RECETTES

Gaufres churros



GAUFRES CHURROS SUCRÉES

Pour 64 churros – Dans un récipient, mélangez successivement 250 g de farine, 60 g de sucre, 1 sachet de levure chimique, puis progressivement 2 œufs, 100 g de beurre fondu et 35 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.

GAUFRES CHURROS SALÉS – GOÛT PIZZA

Pour 64 churros - Dans un récipient, mélangez successivement 250 g de farine, 60 g de parmesan, 5 g de mix ingrédient pizza, 2 g de sel, 1 sachet de levure chimique puis 2 œufs, et progressivement 100 g de beurre fondu et 400 g de lait demi écrémé.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos gaufres churros :

- Le set gaufrier Krampouz réf. ASG2 composé d'un pinceau, d'un pic à gaufre et d'une brosse métallique
- De l'huile alimentaire pour le graissage des fers
- Un récipient pour la pâte
- Une louche dose ou un pichet verseur

Cuisson

- Préchauffez votre gaufrier churros à 220°C pendant 20 - 25 min, en position fermée.
- Mettez les fers en position ouverte.
- A l'aide d'un pinceau, huilez toutes les parties des empreintes.
- A l'aide de la louche ou du pichet remplissez les empreintes d'un seul côté jusqu'à recouvrir le haut des fers.
- Refermez aussitôt les fers et serrez les l'un contre l'autre à l'aide des poignées. Retournez-les immédiatement pour obtenir une cuisson homogène de la pâte.
- Laissez cuire dans cette position durant 2min30.
- Relevez délicatement le fer du dessus et retirez la gaufre churros à l'aide d'un pic à gaufres.
- Posez la gaufre de préférence sur une grille pour éviter que les churros ne ramollissent et détachez les churros immédiatement.

Galettes pour cornets à glace



Pour environ 50 cornets à glace – Dans un récipient, battez 2 œufs entiers et 30 cl huile ou 250 g de beurre fondu afin d’obtenir un mélange mousseux. Rajoutez 37,5 cl eau, 25 cl lait, 300 g sucre, 1 pincée de sel, et l’arôme de vanille ou cannelle. Mélangez bien et ajoutez 500 g de farine T45 ou T35.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos galettes pour cornets à glace :

- Louche inox Krampouz – ref. ALIP60
- Spatule inox Krampouz
- De l’huile de tournesol pour le graissage de l’appareil
- Appareil à former les cornets à glace Krampouz – ref. ACG1

Cuisson

- Préchauffez votre appareil pour galette cornet à 250°C pendant 12-13 min, en position fermée.
- Mettez les fers en position ouverte.
- A l’aide d’un pinceau, huilez toutes les parties des empreintes.
- Versez ½ louche n° 6 dans le gaufrier « cornet de glace » et fermer aussitôt.
- Laissez cuire dans cette position durant 1 min 30.
- Retirez la galette avec la spatule et rouler aussitôt à l’aide du moule pour cornet de glace ou d’un moule forme tulipe.
- Il est important de rouler la galette très vite car en refroidissant elle durcit et devient impossible à travailler.

RECIPES

Churros waffles



SWEET CHURROS WAFFLES

For 64 churros – In a bowl, put together 250 g of wheat flour, 60 g of sugar, 2 tea spoon of backing powder, then add 2 eggs, and incorporate gradually 100 g of melted butter and 35 cl of half skimmed milk to avoid the lump.

PIZZA FLAVOUR CHURROS WAFFLES

For 64 churros – In a bowl, put together 250 g of wheat flour, 60 g de parmesan, 5 g of pizza mix, 2 g of salt, 2 tea spoon of baking powder. Then add 2 eggs. Incorporate gradually 100 g of melted butter and 400 of half-skimmed milk to avoid the lump.

Equipment needed

We recommend the following accessories for successful churros-making:

- Krampouz waffle set ref. ASG2 consisting of a brush, waffle fork and metal brush
- Frying oil to grease the irons
- A container for your batter
- A ladle or jug

Cooking

- Start heating the appliance with the thermostat set to 220°C and irons closed during 20 - 25 min.
- Open the irons.
- Using a brush, oil all parts of the plates thoroughly.
- Use a ladle or a jar to fill the plates on just one side so that the top of the blocks is barely covered.
- Close the irons immediately and tighten one against the other using the handles and turn the irons over.
- Leave to cook in this position for 2 min 30s.
- Gently lift one side of the iron and remove the churros waffles using a waffle fork.
- Immediately separate the churros and leave to cool, preferably on a cooling rack so that they remain crispy.

Ice cream wafer



For 50 ice cream wafer – In a bowl stir 2 eggs with 30 cl of sunflower oil or 250 g of melted butter. Add 37,5 cl of water then 25 cl of milk, 300 g of sugar, 1 pinch of salt and the vanilla or cinnamon flavour. Stir gently and add 500 g of wheat flour (type T35 or 45)

Equipment needed

We recommend the following accessories for successful ice cream wafer-making:

- Stainless steel ladle Krampouz – ref. ALIP60
- Stainless steel spatulas
- Sunflower oil for the irons
- Device for shaping ice cream cones – ref. ACG1

Cooking

- Start heating the appliance with the thermostat set to 250°C and irons closed during 12-13 min.
- Open the irons.
- Using a brush, oil all parts of the plates thoroughly.
- Pour half a ladle of batter in the appliance, and close the irons immediately
- Leave to cook in this position for 1 min 30.
- Lift one side of the iron. Use the spatula to remove gently the wafer. Roll immediately the wafer into the device for shaping ice cream cones – ref. ACG1.
- It is important to shape the wafer really quickly when cooked: when cooling down the wafer will solidify and would become impossible to shape.

REZEPTE

Waffeln Churros



SÜSSE CHURROS WAFFELN

Für 64 Churros Waffeln - 250 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Packung Backpulver, 2 Eier, 35 cl halbfette Milch, und 100 g geschmolzene Butter nacheinander vermischen.

HEZAFTE CHURROS WAFFELN – PIZZA

Für 64 Churros Waffeln - 250 g Mehl, 60 g Parmesan, 5 g Pizzafertigteig, 2 g Sälz, 1 Packung Backpulver, 2 Eier, 400 g halbfette Milch, und 100 g geschmolzene Butter nacheinander vermischen.

Notwendige Utensilien

- Krampouz Waffelset ref. ASG2
- ein wenig Speiseöl zum Einfetten der Eisen,
- ein Behälter für den Teig,
- eine Schöpfkelle oder ein Krug.

Backen

- Das Gerät auf einer flachen, festen Oberfläche aufstellen. Keine hitzeempfindliche Unterlage wählen.
- Nach dem Anheizen der Eisen (siehe Kapitel *Anheizen der Eisen*), das Gerät aufheizen, Thermostat bei geschlossenen Eisen auf 220°C stellen.
- 20-25 Minuten warten, bis die Eisen auf 220°C erwärmt sind.
- Eisen öffnen.
- Mit Hilfe eines Pinsels alle Bereiche der Waffelform gut einfetten.
- Mit einer Schöpfkelle die Waffelform auf einer Seite bis auf Randhöhe füllen.
- Die Eisen sofort wieder schließen mit den Griffen aufeinander pressen und sofort auf die andere Seite wenden.
- In dieser Stellung je nach Art der Waffel, Konsistenz des Teigs und Temperatur Ihrer Eisen 2 Minuten 30 s backen lassen (Zeit nach einigen Versuchen anpassen).
- Eine Seite des Eisens vorsichtig heben und die Waffeln mit Hilfe einer Waffelgabel herausnehmen.
- Die Waffeln wenn möglich auf ein Gitter stellen, damit sie nicht weich werden. Die Churros lassen sich leicht auseinanderschneiden.
- ACHTUNG: Vor dem Formen der ersten Waffel oder vor jedem Backvorgang, die Eisen leicht mit einem ölgetränkten Pinsel einstreichen.
- Während des Backens die Eisen lediglich mit dem Pinsel überstreichen und nur Fett hinzugeben, wenn Ihre Waffeln ankleben.
- Wenn die Waffeln nur schwierig abzuheben sind, ein Gemisch aus einem Esslöffel Öl und einem Eigelb benutzen.

Waffelhörnchen



Für 50 Waffelhörnchen – 2 Eier und 30 cl Öl oder 250 g geschmolzene Butter in einer Rührschüssel schäumig schlagen. Anschliessend 37,5 cl Wasser, 25 cl Milch, 300 g Zucker, 1 Messerspitze Salz und Vanille-oder Zimtroma hinzufügen. Gut vermischen und 500 g T45 oder T35 Mehl unterrühren.

Notwendige Utensilien

- Krampouz Waffelset ref. ASG2
- Speiseöl zum Einfetten der Eisen
- 1 Edelstahlspachtel
- 1 Waffelhörnchenformer Krampouz – ref. ACG1

Backen

- Das Gerät auf einer flachen, festen Oberfläche aufstellen. Keine hitzeempfindliche Unterlage wählen.
- Nach dem Anheizen der Eisen (siehe Kapitel *Anheizen der Eisen*), das Gerät aufheizen, Thermostat bei geschlossenen Eisen auf 250°C stellen.
- 12-13 Minuten warten, bis die Eisen auf 250°C erwärmt sind.
- Eisen öffnen.
- Mit Hilfe eines Pinsels alle Bereiche der Waffelform gut einfetten.
- Mit eine halbgefüllte Schöpfkelle (Nr. 6) Teig auf das Eisen giessen und das Eisen sofort schliessen.
- 1 ½ Minuten backen lassen.
- Die Waffel mit Hilfe des Edelstahlspachtels hinausheben und sofort zum Hörnchen oder Becher formen.
- Es is wichtig die Form sehr schnell herzustellen, da die Waffel beim Erkalten hart und zerbrechlich wird.

RECETAS

Gaufres Churros



GAUFRES CHURROS DULCES

Para 64 churros - Mezcle 250 g de harina, 60 g de azúcar, 1 sobre de levadura química; añada 2 huevos, 100 g de mantequilla fundida, 35 cl leche semidesnatada.

GAUFRES CHURROS SALADAS – PIZZA AROMA

Para 64 churros - Mezcle 250 g de harina, 60 g de parmesano, 5 g de pizza mix sazonado, 2 g de sal, 1 sobre de levadura química; añada 2 huevos, 100 g de mantequilla fundida, 400 cl leche semidesnatada.

Material necesario

Los accesorios que le recomendamos para obtener los mejores gaufres churros son:

- El set gofrera de Krampouz, ref. ASG2, compuesto de un pincel, un pincho para gofres y un cepillo metálico
- De aceite de freír para engrasar los hierros
- Un recipiente para la masa
- Un cucharón o una jarra

Cocción

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre un soporte sensible al calor.
- Puesto que los hierros se han curado previamente (ver *curado de los hierros*), ponga a precalentar el aparato con el termostato a 220°C, con los hierros cerrados.
- Espere unos 20 - 25 minutos para que los hierros alcancen los 220°C.
- Abra los hierros.
- Con ayuda de un pincel, engrase bien todas las partes de los troqueles.
- Con un cucharón, rellene los troqueles en un solo lado, hasta cubrir las celdillas.
- Cierre enseguida los hierros y apriételos uno contra otro por medio de las asas. Con masas líquidas, dé la vuelta al aparato para que se hagan bien por los dos lados.
- Deje cocer en esa posición durante 2 minutos 30 s.
- Levante con cuidado un lado del hierro y retire los gofres con un pincho para gofres.
- De preferencia, coloque los gofres sobre una rejilla para que no se ablanden.
- **ATENCIÓN:** Antes de moldear el primer gofre, o antes de cada sesión de gofres, engrase ligeramente los hierros con un pincel empapado en aceite.
- Entre gofre y gofre, pase simplemente el pincel por los hierros y añada grasa solamente si los gofres se pegan.

- En caso de ser difícil despegar los gofres, utilice una mezcla compuesta de una cucharada sopera de aceite y de una yema de huevo.
- La temperatura de cocción de los gofres churros se sitúa a unos 220°C.
- Si el aparato se deja calentándose sin utilizarse, vuelva a engrasar ligeramente los troqueles y ciérrelos.

Cucuruchos para hielo



Para 50 cucuruchos - Mezcle 2 huevos y 30 cl de aceite o 250 g de mantequilla fundida. Añada 37,5 cl de agua, 25 cl de leche semidesnatada, 300 g de azúcar, un pellizco de sal y vainilla o canel aroma. Mezcle y añada 500 g de harina T45 o T55.

Material necesario

Los accesorios que le recomendamos para obtener los mejores cucuruchos:

- Un cucharón
- Una inox espátula
- Un cucharón o una jarra
- De aceite de freír para engrasar los hierros
- El aparato para formar cucuruchos Krampouz – ref. ACG1

Cocción

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre un soporte sensible al calor.
- Puesto que los hierros se han curado previamente (ver *curado de los hierros*), ponga a precalentar el aparato con el termostato a 250°C, con los hierros cerrados.
- Espere unos 12-13 minutos para que los hierros alcancen los 250°C.
- Abra los hierros.
- Con ayuda de un pincel, engrase bien todas las partes de los troqueles.
- Con un cucharón, rellene los troqueles en un solo lado, hasta cubrir las celdillas.
- Cierre enseguida los hierros y apriételes uno contra otro por medio de las asas.
- Deje cocer durante 1 min 30
- Levante con cuidado un lado del hierro y retire el gofre con una espátula.
- Liar inmediatamente el gaufre en el aparato para formar el cucuruchos.

