



# СЛАДКИЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

---

*Участник: Невольниченко Максим Евгеньевич 3 Д*

*Классный руководитель: Черепанова Полина Сергеевна*

# ИСТОРИЯ ВЕНСКИХ ВАФЕЛЬ



В Европе впервые о вафлях узнали в XVIII веке. Попробовать их могли только богатые люди, так как рецепт и процесс приготовления были сложными. Но в 1869 году появилась первая вафельница, что помогло сделать вафли более доступной сладостью.

# ИСТОРИЯ ВЕНСКИХ ВАФЕЛЬ



В 1898 году австралийский кондитер Йозеф Маннер придумал аналог классическим вафлям и назвал их неаполитанскими. Первой начинкой для них стала ореховая паста, так как орехи в большом количестве поставлялись из Неаполя.

Со временем вафли стали готовить с фруктами, медом, несладкими начинками.

# ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Сливочное масло оттает, разотрите его с сахаром и ванильным сахаром до однородного кремообразного состояния.



Добавьте в масляную смесь по одному сырые яйца.

# ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Каждый раз тщательно взбивайте массу миксером или блендером до однородности.



Каждый раз тщательно взбивайте массу миксером или блендером до однородности.

# ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Муку смешайте с разрыхлителем и просейте через мелкое сито. Это насытит ее кислородом, из-за чего вафли получатся более пышными и нежными. Понемногу добавляйте муку в яично-масляную смесь и вымешивайте тесто. Учтите, что муки у вас может уйти больше или меньше, чем у меня.

Ориентируйтесь по консистенции теста.

# ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Выпекайте вафли около 20-25 минут, пока они не подрумянятся снизу. Вафли должны легко отходить от стенок формы.

# ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

