



LE GAUFRIER

Nos recettes !

frifri^{BE}



LE Gaufrier Frifri est un indispensable dans votre cuisine !

GRÂCE À SES 8 PLAQUES COMPATIBLES, IL S'ADAPTE À VOS GOÛTS ET VOS ENVIES



Gaufres de Bruxelles et de Liège
4X6 - M001



Gaufres traditionnelles
4X7 - M002



Gallettes
6X10 - M003



Gaufrettes
16X28 - M004



Croque-Monsieur
M005



Gaufres Coeur
M006



Cornet de glace
M007



Gaufres Fourrées
4X7 - M008



Gaufres de Bruxelles

Légères et croustillantes, les gaufres de Bruxelles sont une spécialité locale très appréciée par les visiteurs de la Capitale de l'Europe. Pour une version plus gourmande, ajoutez de la chantilly au-dessus du sucre glace : un vrai régal !

Accessoires

- Gaufres de Bruxelles & de Liège 4x6 (M001)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une vingtaine de gaufres

- 750 gr de farine
- 75 cl lait
- 450 gr beurre fondu
- 7 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 2 sachets de levure
- 1 pincée de sel

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un plat, mélangez la farine, le sucre vanillé, le lait et les jaunes d'œufs. Battez l'ensemble afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Ajoutez le beurre fondu, la levure et le sel. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement.

L'idéal est de faire reposer la pâte à température ambiante pendant 2 heures.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne.

Ouvrez votre gaufrier et faites couler la pâte réalisée dans les empreintes de la plaque du dessous. Fermez et retournez le gaufrier 2-3 fois pour que la pâte s'écoule uniformément.

Lorsque la cuisson est à votre goût et que les gaufres sont bien dorées, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri. Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Saupoudrez vos gaufres de sucre glace, bon appétit !



Gaufres de Liège

Localement appelée la “gauff au suc”, la gaufre de Liège se distingue par sa forme et sa gourmandise. Les morceaux de sucre fondus vous feront craquer !

Accessoires

- Gaufres de Bruxelles & de Liège 4x6 (M001)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une vingtaine de gaufres

- 750 gr de farine
- 25 cl de lait
- 400 gr de beurre ramolli
- 4 œufs
- 600 gr de sucre perlé
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un plat, préparez la pâte en mélangeant la farine, le lait, le sucre vanillé, les œufs, la levure et le sel. Battez l'ensemble afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Faites reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.

Ajoutez progressivement le beurre ramolli pour former une pâte compacte. Incorporez le sucre perlé.

Formez des boules de pâte appelées “pâtons” d'environ 180 grammes. Faites reposer les pâtons à température ambiante pendant 15 minutes.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Ouvrez votre gaufrier et posez un pâtón par empreinte. Refermez l'appareil, appuyez sur les poignées et retournez votre gaufrier 2-3 fois pour que la pâte soit bien étalée.

Lorsque la cuisson est à votre goût et que les gaufres sont bien dorées, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri. Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Gaufres à la bière

Les frites, les gaufres, le chocolat et la bière : tous représentent un peu de la Belgique. Au-delà du goût et de la tradition, la bière donnera à vos gaufres un caractère aérien divin !

Accessoires

- Gaufres traditionnelles 4x7 (M002)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une dizaine de gaufres

- 250 gr de farine
- 175 gr de sucre fin
- 3 œufs
- 125 gr de beurre
- 50 cl de bière
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un plat, préparez la pâte en mélangeant tous les ingrédients sauf le beurre. Battez l'ensemble afin d'obtenir une pâte lisse.

Faites reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.

Ajoutez progressivement le beurre ramolli pour former une pâte compacte.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Ouvrez votre gaufrier et posez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de pâte par empreinte.

Refermez l'appareil, appuyez sur les poignées et retournez votre gaufrier 2-3 fois pour que la pâte soit bien étalée.

Lorsque la cuisson est à votre goût et que les gaufres sont bien dorées, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri.

Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Gaufres à la cannelle

La cannelle rajoute une touche d'exotisme aux gaufres.

Si vous n'aimez pas la cannelle, le miel suffit.

Accessoires

- Galettes 6x10 (M003)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une vingtaine de gaufres

- 750 gr de farine
- 300 gr de beurre
- 500 gr de sucre perlé
- 25 cl de lait
- 25 cl d'eau
- 50 gr de sucre fin
- 2 c.à s. de miel
- 1 sachet de levure
- 20 gr de cannelle
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un plat, versez la farine, le sucre et le sel. Faites une fontaine au centre pour y verser la levure.

Ajoutez petit à petit le lait et l'eau en mélangeant.

Laissez monter la pâte à température ambiante pendant 45 minutes.

Ajoutez progressivement le beurre ramolli, le sucre perlé et la cannelle. Pétrissez la pâte et laissez-la monter 15 minutes.

Formez des boules de pâte appelées "pâtons" d'environ 100 grammes.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne.

Ouvrez votre gaufrier et posez un pâtón par empreinte. Refermez l'appareil, appuyez sur les poignées et retournez votre gaufrier 2-3 fois pour que la pâte soit bien étalée.

Lorsque la cuisson est à votre goût et que les gaufres sont bien dorées, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri.

Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Gaufres quatre-quarts

Voici la recette du traditionnel 4/4 revisitée en version gaufre pour le plus grand bonheur des petits et des grands.

Accessoires

- Galettes 6x10 (M003)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une quinzaine de gaufres

- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre fin
- 250 gr de beurre
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou des zestes de citron râpé selon votre goût
- 1 pincée de sel

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un plat, mélangez la farine, le sucre, le beurre et les jaunes d'œufs. Battez l'ensemble afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Battez le sel et les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement. Ajoutez le sucre vanillé ou les zestes de citron.

L'idéal est de faire reposer la pâte à température ambiante pendant 3 heures.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne.

Ouvrez votre gaufrier et faites couler la pâte réalisée dans les empreintes de la plaque du dessous. Fermez et retournez le gaufrier 2-3 fois pour que la pâte s'écoule uniformément.

Lorsque la cuisson est à votre goût et que les gaufres sont bien dorées, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri.

Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Galettes fines

Idéales pour accompagner le café et pour un goûter :
croquantes et fondantes à la fois, elles raviront tous les palais !

Accessoires

- Gaufrettes 16x28 (M004)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une vingtaine de gaufres

- 500 gr de farine
- 400 gr de sucre fin
- 400 gr de beurre
- 5 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un plat, versez la farine,
le sucre fin, le sel et le sucre vanillé.
Faites une fontaine au centre pour
y verser les œufs battus.

Ajoutez petit à petit le beurre
ramolli en malaxant la pâte jusqu'à
l'obtention d'une pâte lisse
et homogène.

Couvrez et faites reposer la pâte
pendant 2 heures au frigo.

Formez des petites boules de pâte
appelées "pâtons" d'environ
30 grammes.

Préchauffez votre gaufrier Frifri
jusqu'à ce que le voyant lumineux
s'éteigne.

Ouvrez votre gaufrier et placez
vos pâtons dans les empreintes
de la plaque du dessous.

Fermez et retournez le gaufrier
2-3 fois pour que la pâte soit bien
étalée.

Lorsque la cuisson est à votre
goût et que les gaufres sont bien
dorées, démoulez-les à l'aide
de la fourchette Frifri.

Vous pouvez passer à la cuisson
suivante sans tarder.

Vous pouvez varier les goûts en
ajoutant par exemple de l'extrait de
café ou d'amande.

Bon appétit !



Croque-Monsieur italien

Les saveurs de l'Italie s'invitent dans votre croque-monsieur et vous feront voyager !

Accessoires

- Croque-Monsieur (M005)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients pour deux croques

- 4 tranches de pain de mie
- 50 gr de beurre
- 125 gr de mozzarella
- 4 tranches de jambon de Parme
- 1 tomate
- Thym
- Poivre

Préparation

Beurrez les tranches de pain. Coupez la mozzarella en fines tranches et placez-les sur 2 des 4 tranches de pain. Tranchez la tomate en fines lamelles.

Répartissez les lamelles de tomate et les 4 tranches de jambon de Parme sur les pains. Poivrez et parsemez de thym.

Refermez vos croques en disposant les tranches de pain beurrées mais non garnies sur la garniture.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne.

Ouvrez votre gaufrier et placez vos croques dans les empreintes de la plaque du dessous.

Fermez et pressez les poignées l'une contre l'autre pour compacter un peu vos croques.

Lorsque la cuisson est à votre goût, sortez vos croques à l'aide de la fourchette Frifri.

Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Gaufres norvégiennes

Les Norvégiens sont des grands consommateurs de gaufres mais seulement celles en forme de cœurs.

Accessoires

- Gaufres Cœurs (M006)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour 5 à 7 formes complètes

- 4 œufs
- 150 gr de sucre
- 50 cl de lait
- 400 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 1 c.à s. de beurre

Préparation

Dans un plat, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Formez des grosses boules de pâte appelées "pâtons" d'environ 100 grammes de sorte qu'elles couvrent toute la plaque.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Ouvrez votre gaufrier et placez vos pâtons dans l'empreinte de la plaque du dessous.

Fermez et retournez le gaufrier 2-3 fois pour que la pâte cuise uniformément.

Lorsque la cuisson est à votre goût et que les cœurs sont bien dorés, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri.

Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Cornet de glace

Faites vous-même vos cornets de glace : ludiques et délicieux, les enfants adoreront !

Accessoires

- Cornet de glace (M007)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients

pour une dizaine de cornets

- 250 gr de farine
- 180 gr de sucre fin
- 3 œufs
- 200 gr de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

Mélangez le sucre fin et les œufs battus. Ajoutez le sel, le sucre vanillé et le beurre ramolli.

Incorporez petit à petit la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle mais non coulante.

Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Ouvrez votre gaufrier et posez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de pâte par empreinte.

Refermez l'appareil, appuyez sur les poignées et retournez votre gaufrier 2-3 fois pour que la pâte soit bien étalée.

Lorsque la cuisson est à votre goût, démoulez à l'aide de la fourchette Frifri.

Enroulez la pâte encore chaude autour d'un rouleau à pâtisserie ou un manche de spatule par exemple et procédez rapidement pour donner à votre pâte la forme du cornet de glace.

Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder.

Bon appétit !



Gaufres fourrées à la compote de pommes

Au moment du goûter ou dès le petit déjeuner, cette gaufre fourrée en surprendra plus d'un.

Variez le fourrage à l'envie !

Accessoires

- Gaufres fourrées 4x7 (M008)
- Fourchette à gaufres FriFri

Ingrédients pour une dizaine gaufres fourrées

- 500 gr de farine
- 20 cl de lait
- 80 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 250 gr de compote aux pommes
- ½ c.à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 2 c.à s. de Maizena

Préparation

Mélangez la compote de pommes à la Maizena. Faites chauffer la moitié du lait sans le bouillir et mélangez-le avec le sachet de levure. Dans un plat, versez la farine et faites une fontaine au centre pour y verser le lait chaud mélangé. Ajoutez le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs, le beurre fondu, le reste du lait, la cannelle et le sel.

Pétrissez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrez et faites reposer la pâte à température ambiante pendant 2 heures. Formez des petites boules de pâte appelées « pâtons » d'environ 50 grammes.

Étalez la pâte afin de réaliser une forme rectangulaire allongée. Ajoutez la compote sur une moitié du rectangle et rabattez la moitié vide pour recouvrir la compote. Pressez les bords pour solidifier la forme. Préchauffez votre gaufrier Frifri jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Ouvrez votre gaufrier et placez vos rectangles dans les empreintes de la plaque du dessous.

Fermez et retournez le gaufrier 2-3 fois. Lorsque la cuisson est à votre goût et que les gaufres sont bien dorées, démoulez-les à l'aide de la fourchette Frifri. Vous pouvez passer à la cuisson suivante sans tarder. Bon appétit !

frifri.BE