



Astuces pratiques pour faire des gaufres et des crêpes



1

Assurez-vous que tous vos ingrédients soient à température ambiante, avant de préparer et d'utiliser votre pâte !

2

Blutez la farine et évitez ainsi des grumeaux dans votre pâte.



3

Pesez correctement tous vos ingrédients.



4

Votre gaufrier chauffe au plus vite en position fermée.



5

Graissez vos plaques avant chaque première utilisation, même si votre gaufrier dispose de plaques avec couche antiadhésive.



7

Utilisez le minuteur électronique et respectez le temps de cuisson nécessaire. Si vous ouvrez le gaufrier trop tôt, la pâte à gaufres colle aux plaques. Dans toutes nos recettes, nous mentionnons uniquement une position de thermostat et temps indicatifs.



6

Fermez immédiatement votre gaufrier après avoir ajouté la pâte. De cette façon vous obtiendrez des gaufres dorées uniformément des deux côtés.

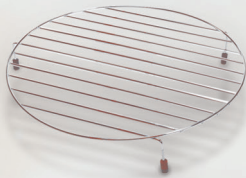
8

Avec notre fourchette à gaufres FRITEL, vous enlevez vos gaufres sans problèmes et sans les casser du gaufrier.



9

Laissez refroidir vos gaufres sur un gril pour éviter de la condensation.



10

Vos gaufres molles se conservent mieux dans une boîte en plastique. Vos gaufres croustillantes se conservent mieux dans une boîte en métal.



11

Vos gaufres peuvent être congelées. Emballez-les soigneusement pour éviter le givrage. La durée de conservation et la façon de décongélation dépendent du type de gaufres.

RECETTES

www.fritel.com/recettes

WWW.FRITEL.COM