

MULTIFLEX GAUFRES



Tupperware®

MULTIFLEX GAUFRES

Avec Tupperware, les gaufres se prêtent à toutes les fantaisies.
Vous pourrez les déguster sucrées ou salées ... naturelles, nappées ou garnies.

Croustillantes, moelleuses, croquantes
ou tendres, elles sont forcément à votre goût.

Seul, en famille ou entre amis, toutes les occasions
seront prétextes à les réaliser et surtout à les savourer.

Et vous en profiterez pleinement en réalisant 8 gaufres en une seule fois
permettant ainsi à tout le monde de croquer dans la gaufre en même temps.

MULTIFLEX GAUFRES

La gaufre est une pâtisserie légère, reconnaissable grâce à ses motifs imprimés dans la pâte. Cette pâtisserie festive est devenue partie intégrante des foires et des spectacles. Avec Tupperware et ses gaufres MultiFlex, vous pouvez vivre chaque jour ces moments festifs et funs à la maison ! Préparer des gaufres à la fois moelleuses et croustillantes ? Désormais, c'est un jeu d'enfant !

RÉUSSIR LES RECETTES

- Pour réussir les gaufres, il est important de peser la farine (pas d'équivalence en ml).
- Toutes nos recettes sont calibrées avec des œufs moyens.
- Les temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre.
- Pour une cuisson homogène, positionnez vos 2 Moules sur la grille froide du four en veillant à ne pas laisser d'espace entre les 2.
- Les gaufres sont généralement cuites dans un four réglé en chaleur tournante. Si votre four ne dispose pas de cette fonction, placez votre grille plutôt bas dans le four en chaleur traditionnelle et augmentez légèrement le temps de cuisson.
- Si vos gaufres sont difficiles à démouler, prolongez d'1 à 2 minutes le temps de cuisson.

DES GAUFRES FACILES SANS STRESS

Les gaufres sans garniture se conservent très bien dans une **Boîte Grand Froid**, au congélateur ou au réfrigérateur (24 h). Pour leur redonner leur croustillant, réchauffez-les au grille-pain ou quelques minutes au four à 200°C.



Le **Moule à gaufres silicone** permet de réussir vos gaufres sans le beurrer. Sa souplesse permet un démoulage très facile, tout en douceur.



Le **Speedy Chef** monte les blancs en neige pour avoir des gaufres légères. Idéal aussi pour monter la crème liquide en chantilly.



Les **Bols batteur** sont vos meilleurs alliés pour mélanger facilement vos préparations.



La **Spatule silicone** est parfaite pour réaliser votre pâte et pour la répartir dans le **Moule à gaufres silicone**.



GAUFRE SALÉE



Préparation
10 mn



220 °C
15 à 17 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 125 g de farine
- 2 ml de sel
- poivre à volonté
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 75 ml (5 c. à s.) de bière
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la levure, la farine, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs, le lait et mélangez à l'aide du **Fouet souple**. Versez la bière, l'huile et fouettez pour obtenir une préparation homogène.
2. 2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. 3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 à 13 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez immédiatement sur la grille du four et remettez-les à cuire 3 à 4 mn.
5. Servez ces gaufres avec une chantilly parfumée ou une garniture au choix (rillette, tapenade, houmous, tarama, guacamole, tzatziki...).

Dans le Speedy Chef, montez en chantilly 200 ml de crème liquide entière très froide, puis ajoutez délicatement à l'aide de la Spatule silicone, au choix :

CHANTILLY CHORIZO

60 g de chorizo finement haché au **TurboMAX**.

CHANTILLY TOMATE

60 g de tomates séchées à l'huile égouttées et finement hachées.

CHANTILLY OIGNON

150 g d'oignons épluchés, finement hachés et sués dans le **Pichet MicroCook 1 l**, avec 25 ml d'huile, pendant 6 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez-les refroidir avant de les incorporer à la chantilly.

CHANTILLY FUMÉE

100 g de lardons fumés sués 3 mn à 600 watts dans le Pichet MicroCook 1 l en mélangeant à mi-cuisson. Égouttez-les et laissez-les refroidir avant de les incorporer à la chantilly.

CHANTILLY À L'AIL

30 g de gousses d'ail épluchées, dégermées et cuites dans le Pichet MicroCook 1 l avec 50 ml de crème liquide, 3 mn à 600 watts. Mélangez et refaites cuire 3 mn à 360 watts. Laissez refroidir avant de mélanger à la chantilly.



APÉRIGAUFRE AUX OLIVES



Préparation
10 mn



220 °C
15 à 17 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 125 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 2 ml de sel
- poivre à volonté
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 75 ml (5 c. à s.) de bière
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 50 g d'olives vertes ou noires

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la farine, la levure, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs, le lait et fouettez à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez la bière, l'huile, les olives dénoyautées et hachées au **TurboTup** et mélangez pour obtenir une préparation homogène.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 à 13 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez immédiatement sur la grille du four et remettez-les à cuire 3 à 4 mn, si vous souhaitez des apéritifs plus croustillants.

APÉRIGAUFRE TOMATES SÉCHÉES

Remplacez les olives par 80 g de tomates séchées à l'huile égouttées et hachées.

APÉRIGAUFRE THON

Remplacez les olives par 100 g de miettes de thon à l'huile égouttées.

APÉRIGAUFRE FROMAGÈRE

Remplacez les olives par 100 g de Comté, parmesan, mimolette, emmental ou cantal, râpé au **Moulin universel** et remplacez l'huile d'olive par de l'huile de tournesol.

APÉRIGAUFRE KETCHUP

Remplacez les olives par 75 ml de ketchup et l'huile d'olive par de l'huile de tournesol.



GAUFRE REINE



Préparation
20 mn



220 °C
16 à 18 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 175 g de farine
- 2 ml de sel
- poivre à volonté
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 200 ml de lait
- 50 ml de huile d'olive
- 100 g de parmesan râpé
- 5 ml (1 c. à c.) d'origan

Garniture

- 200 ml de sauce tomate
- 100 g de champignons de Paris
- 90 g de jambon blanc
- 250 g de mozzarella
- origan à volonté
- huile d'olive à volonté

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la levure, la farine, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs et mélangez à l'aide du **Fouet souple** en versant le lait. Ajoutez l'huile d'olive, le parmesan, l'origan et fouettez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 11 à 12 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez immédiatement sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille du four.
5. Répartissez sur les gaufres, la sauce tomate, les champignons de Paris lavés et coupés avec le **Coup' Vite** muni de l'Insert tranches, le jambon blanc coupé en lanières et la mozzarella coupée en tranches fines ou en cubes. Saupoudrez d'un peu d'origan et versez un filet d'huile d'olive sur chaque gaufre.
6. Faites cuire 5 à 6 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C.



GAUFRE ALSACIENNE



Préparation
20 mn



600 watts
10 mn



220 °C
16 à 18 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 200 g d'oignons
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile
- 5 ml (1 c. à c.) levure chimique
- 125 g de farine
- 2 ml de sel
- poivre à volonté
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 75 ml (5 c. à s.) de bière

Garniture

- 200 g de lardons fumés
- 300 g de fromage blanc

PRÉPARATION

1. Epluchez et hachez les oignons au **TurboMAX**. Mettez-les dans le **Pichet MicroCook 1 l** avec l'huile et faites-les suer 6 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
2. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la levure, la farine, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs, le lait et mélangez à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez la bière, les oignons sués et fouettez pour obtenir une préparation homogène.
3. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
4. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 à 13 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
5. Mettez les lardons à suer dans le Pichet MicroCook 1 l, 4 mn à 600 watts. Egouttez-les et mélangez-les avec le fromage blanc, le sel et le poivre.
6. Répartissez ce mélange sur les gaufres démoulées sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille du four et remettez-les à cuire 4 à 5 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C.



SANDWICH GAUFRE ITALIEN



Préparation
15 mn



220 °C
14 à 16 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 SANWICHS

- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 125 g de farine
- 2 ml de sel
- poivre à volonté
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 75 ml (5 c. à s.) de bière
- 1 pot de tomates rôties au four (± 285 g)
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile des tomates rôties

Garniture

- 90 g de tapenade
- 8 fines tranches de jambon sec (Aoste, Serrano ou Parme)
- 100 g de roquette

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la levure, la farine, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs, le lait et mélangez à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez la bière, les tomates rôties égouttées et mixées au **TurboMAX**, l'huile et fouettez pour obtenir une préparation homogène.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 14 à 16 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez-les immédiatement sur la **Planche Découp' Chef** et coupez les gaufres en 2 dans la diagonale.
5. Étalez la tapenade sur le côté plat de 8 demi-gaufres, posez une tranche de jambon dessus et répartissez la roquette. Fermez le sandwich avec les demi-gaufres restantes et dégustez immédiatement.



GAUFRE NORDIQUE



Préparation
15 mn



220 °C
16 mn

INGRÉDIENTS POUR 16 PIÈCES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 175 ml de bière
- 175 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 2 ml sel
- poivre à volonté
- 5 brins d'aneth
- 50 g de fromage râpé
- 45 ml (3 c. à s.) d'huile

Garniture

- 200 ml de crème liquide entière bien froide
- 25 ml (5 c. à c.) de raifort
- sel et poivre à volonté
- 8 tranche de saumon fumé (± 320 g)
- quelques brins d'aneth

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, la bière, la farine, la levure, le sel et le poivre, à l'aide du **Fouet souple**.
2. Hachez au **TurboTup** l'aneth effeuillé et le fromage puis ajoutez-les dans le Bol batteur avec l'huile et finissez de mélanger.
3. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
4. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 13 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
5. Démoulez immédiatement sur la grille du four et remettez à cuire 3 mn, dans le four.
6. Dans le Speedy Chef propre, montez la crème liquide bien froide en chantilly. Ajoutez le raifort, le sel, le poivre et mélangez délicatement à l'aide de la Spatule silicone.
7. Coupez les gaufres en 2 en diagonale. À l'aide de la **Poche à Douilles** munie de la douille semi-dentelée, garnissez-les avec la chantilly au raifort et posez dessus une demi-tranche de saumon fumé. Décorez avec des brins d'aneth.



CROQUE-GAUFRE



Préparation
15 mn



220 °C
19 à 21 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 CROQUE-GAUFRES

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 125 g de farine
- 2 ml sel
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile
- 1 pincée de muscade râpée
- 75 ml (5 c. à s.) de bière

Garniture

- 100 g de fromage râpé
- 25 ml (5 c. à c.) de lait
- 2 belles tranches de jambon (± 120 g)

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet gradué 2 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure, l'huile et la muscade, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez la bière et mélangez pour obtenir une pâte lisse.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Pichet à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 11 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Dans le **Grand Ravier 600 ml**, mélangez le fromage avec le lait.
5. Démoulez les gaufres sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille du four. Sur la moitié des gaufres, posez ½ tranche de jambon, la moitié du contenu du Ravier et recouvrez avec les gaufres restantes. Répartissez le reste du Ravier sur les croquegaufres et refaites-les cuire 8 à 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.



GAUFRE FORESTIÈRE



Préparation
15 mn



600 watts
2 mn



220 °C
13 à 14 mn



Cuisson
± 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 5 g de champignons secs
- 100 ml d'eau
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 ml de lait
- 125 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 2 ml de sel
- poivre à volonté
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile

Garniture

- 2 gousses d'ail (± 10 g)
- 5 brins de botte de persil
- 500 g de champignons de Paris
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile
- 300 g de champignons surgelés (cèpes, mélange forestier ou autre)
- sel et poivre à volonté
- 90 g de tranches de magret de canard fumé

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mettez les champignons secs avec l'eau et faites chauffer 2 mn à 600 watts. Laissez les champignons infuser 10 mn.
2. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, la levure, le sel, le poivre et l'huile, à l'aide du **Fouet souple**.
3. Dans le **TurboMAX**, hachez grossièrement les champignons secs avec l'eau. Ajoutez-les dans le Bol batteur et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
4. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
5. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 13 à 14 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
6. Epluchez les gousses d'ail et hachez-les avec le persil lavé et effeuillé dans le TurboMAX. Lavez et coupez les champignons de Paris en tranches.
7. Dans l'huile, poêlez les champignons surgelés pour qu'ils perdent leur eau, puis ajoutez les champignons de Paris, le contenu du TurboMAX, le sel, le poivre et laissez cuire pour qu'ils dorent.
8. Servez les gaufres recouvertes de champignons poêlés et de tranches de magret de canard.



GAUFRE SIRTAKI



Préparation
15 mn



220 °C
14 à 16 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 75 ml (5 c. à s.) de bière
- 125 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 2 ml sel
- poivre à volonté
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile
- 100 g de feta
- 1 courgette (± 200 g)

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la bière, la farine, la levure, le sel et le poivre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez l'huile, la feta coupée en petits morceaux et la courgette lavée, épépinée et râpée à l'aide du **Moulin universel**. Mélangez bien avec la **Spatule silicone**.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la Spatule.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 11 à 12 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez les gaufres immédiatement sur la grille du four et remettez-les à cuire 3 à 4 mn.

Astuce : Vous pouvez préparer ces gaufres à l'avance, les conserver au réfrigérateur dans une **Boîte Grand Froid** et les réchauffer au grille pain au moment de les servir.

GAUFRE VERTE

Remplacez la courgette et la feta par 100 g de pousses d'épinards hachées et un crottin de chèvre coupé en petits morceaux.

GAUFRE ROSE

Remplacez la courgette et la feta par une betterave cuite, épluchée et hachée (± 125 g) et 100 g de Comté râpé.



GAUFRE ÉPICES FOIE GRAS



Préparation
10 mn



600 watts
30 s



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 GAUFRES / 8 PERSONNES

- 100 g peperkoek
- 2 eieren
- 50 ml (10 tl) melk
- 15 ml (1 el) suiker (± 15 g)
- 2 ml bakpoeder
- 25 g boter

Garniture

- 200 g de terrine de foie gras
- 200 g de salade d'herbes (mélange d'herbes, pousses de betteraves, mesclun ou autre)
- 50 ml (10 c. à c.) de vinaigrette au miel

PRÉPARATION

1. Disposez le pain d'épices en morceaux dans l'**Extra Chef**, ajoutez les œufs, le lait, le sucre et mixez légèrement. Laissez reposer 15 mn pour que le pain d'épices s'imbibent.
2. Ajoutez la levure chimique, le beurre fondu 30 s à 600 watts et mixez jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement homogène.
3. Versez la préparation dans le **Moule à gaufres** posé sur la grille froide du four et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Laissez refroidir les gaufres quelques minutes avant de les démouler et de les couper en diagonale.
4. Servez ½ gaufre par personne surmontée d'une tranche ou de lamelles de foie gras et de salade assaisonnée avec la vinaigrette au miel.

VINAIGRETTE AU MIEL

Dans le **Shaker**, mettez dans l'ordre 25 ml de moutarde, 100 ml de vinaigre de Xérès, 300 ml d'huile et 30 ml de miel liquide, le sel, le poivre, posez l'Ailette, fermez et agitez. Conservez dans la porte du réfrigérateur.



GAUFRE TARTIFLETTE



Préparation
15 mn



600 watts
14 mn



180 °C
20 mn



220 °C
6 à 8 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 350 g de pomme de terre à purée
- 100 ml d'eau
- 90 g de beurre mou
- 75 ml (5 c. à s.) de lait
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 1 pincée de muscade râpée
- 2 ml sel
- poivre à volonté

Garniture

- 200 g d'allumettes de lardons fumés
- ½ de reblochon

PRÉPARATION

1. Epluchez les pommes de terre avec l'**Eplucheur vertical** ou **2 en 1**, coupez-les en morceaux et rincez-les. Dans le **MicroCook Rond 2.25 l**, faites-les cuire avec l'eau pendant 10 mn à 600 watts. Laissez reposer 3 mn.
2. Egouttez et écrasez les pommes de terre à l'aide du **Presse-purée**. Ajoutez le beurre mou, mélangez à l'aide de la **Spatule silicone** puis ajoutez le lait, les jaunes d'œufs, la muscade, le sel, le poivre et mélangez.
3. Incorporez délicatement en 2 fois les blancs montés en neige au **Speedy Chef**.
4. Répartissez la préparation dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Laissez-les reposer quelques minutes et démoulez-les délicatement sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille du four.
5. Dans le MicroCook propre, faites cuire les lardons 4 mn à 600 watts en remuant à mi-cuisson. Laissez reposer 1 mn et égouttez-les.
6. Grattez la croute du ½ reblochon et coupez-le en 24 tranches.
7. Sur chaque gaufre, répartissez des lardons, 3 tranches de reblochon et faites cuire 6 à 8 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.



GAUFRE CRÉOLE



Préparation
20 mn



220 °C
15 à 17 mn



Cuisson
± 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 125 g de farine
- sel et poivre à volonté
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 75 ml (5 c. à s.) de bière
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile
- 120 g de boudin antillais

Garniture

- 4 pommes golden (± 800 g)
- 25 g de beurre

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la levure, la farine, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs, le lait et mélangez à l'aide du **Fouet souple**. Versez la bière, l'huile, le boudin sans peau écrasé à la fourchette et fouettez pour obtenir une préparation homogène.

2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.

3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 à 13 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.

4. Épluchez les pommes et coupez-les en 12. Dans une poêle bien chaude, faites revenir les pommes avec le beurre environ 10 mn en les retournant régulièrement pour qu'elles caramélisent.

5. Démoulez les gaufres sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille du four. Répartissez les pommes caramélisées dessus et remettez les gaufres à cuire 3 à 4 mn dans le four.

Astuce : Vous pouvez remplacer les pommes poêlées par une compote de pommes : faites cuire dans le **MicroCook Rond 2.25 l**, les pommes épluchées et coupées avec le sucre, pendant 15 mn à 600 watts, en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 5 mn, égouttez les pommes et écrasez-les au **Presse-purée**.



GAUFRE POIRES ROQUEFORT



Préparation
20 mn



220 °C
13 à 15 mn



Cuisson
8 à 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 100 g de roquefort
- 175 ml de lait
- 175 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 2 ml sel
- poivre à volonté
- 50 ml d'huile

Garniture

- 25 ml (5 c. à c.) de raisins secs
- 15 ml (3 c. à c.) d'armagnac*
- 1,2 kg de poires assez fermes
- 20 g de beurre
- 30 ml de sucre (± 30 g)
- 50 g de noix
- 80 g roquefort

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le Roquefort émietté, le lait, la farine, la levure, le sel, le poivre et l'huile, à l'aide du **Fouet souple**.
2. A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez délicatement en 2 fois les blancs montés en neige au **Speedy Chef**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 13 à 15 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C. Laissez reposer 1 à 2 mn et démoulez.
4. Dans le **Ravier 300 ml**, mettez les raisins à tremper dans l'Armagnac.
5. Epluchez les poires, videz-les et coupez-les en dés à l'aide du **Coup' Chef** muni de la Lame 15 mm.
6. Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les poires et le sucre. Faites cuire 8 à 10 mn à feu assez vif en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, ajoutez les raisins à l'Armagnac.
7. Servez les gaufres avec les poires caramélisées, parsemez de noix concassées et de petits morceaux de Roquefort.

Astuce : Vous pouvez remplacer le Roquefort par du bleu ou du gorgonzola.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



GAUFRE SUCRÉE



Préparation
10 mn



600 watts
50 s



220 °C
14 à 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 250 ml de lait
- 175 g de farine
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre (± 75 g)
- 90 g de beurre

Pour servir

- sucre glace à volonté

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure et le sucre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le beurre fondu 50 s à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l** et mélangez.
2. A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez délicatement en 2 fois les blancs montés en neige au **Speedy Chef**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 11 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez immédiatement sur la grille du four et remettez à cuire 3 à 4 mn. Servez ces gaufres avec du sucre, du sucre glace, une confiture, une sauce ou une autre garniture selon vos goûts.

Vous pouvez parfumer la pâte avec au choix : 5 ml de vanille liquide, 1 ml d'arôme amande amère, 5 ml d'arôme fleur d'oranger, ½ fève de tonka râpée, 5 ml de rhum, 5 ml de Grand Marnier ou de Cointreau...

SAUCE CARAMBAR®

Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer 10 Carambars® avec 200 ml de crème liquide 1 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 2 mn et faites chauffer encore 1 mn. Mélangez au **Fouet souple** pour faire fondre complètement les Carambars®.

SAUCE CHOCOLAT

Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer 150 ml de lait 1 mn 30 à 600 watts. Ajoutez 200 g de chocolat en morceaux, laissez reposer 1 mn et mélangez à l'aide du **Fouet souple** jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

SAUCE CAFÉ

Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez 250 ml de crème liquide entière, 15 ml de café soluble, 75 ml de sucre glace (± 35 g) et faites chauffer 2 mn 30 à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.



GAUFRE TRÈS CHOCOLAT



Préparation
15 mn



600 watts
2 mn 30 s



180 °C
16 à 18 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 200 g de chocolat noir à dessert
- 100 g de beurre
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 100 ml de sucre (± 100 g)
- 45 ml (3 c. à s.) de lait
- 100 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique

Garniture

- chantilly chocolat blanc (recette ci-dessous)
- sauce chocolat (recette p32)

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le chocolat en morceaux et le beurre coupé en dés, 2 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez bien.
2. Dans le **Bol batteur 3 l**, fouettez vivement avec le **Fouet plat métallique**, les jaunes d'œufs et le sucre pour que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le lait, la farine, la levure et fouettez bien. Versez le chocolat fondu et mélangez avec la **Spatule silicone**.
3. Montez les blancs en neige au **Speedy Chef** et incorporez-les délicatement en 2 fois, à la préparation du Bol batteur.
4. Versez la préparation dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 16 à 18 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Sortez-les du four et laissez-les tiédir avant de les démouler délicatement.
5. Servez les gaufres nappées de chantilly chocolat blanc et de sauce chocolat.

Astuces : Ces gaufres au chocolat peuvent également être cuites dans le micro-ondes 6 à 7 mn à 600 watts.

CHANTILLY CHOCOLAT BLANC

Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre 1 mn 30 à 360 watts, 150 g de chocolat blanc en morceaux. Laissez reposer 3 mn et mélangez. Refaites chauffer 20 s à 360 watts si besoin. Montez 150 ml de crème liquide très froide en chantilly dans le **Speedy Chef** et à l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez-la délicatement en deux fois, au chocolat blanc fondu.



GAUFRE AU CITRON MERINGUÉ



Préparation
20 mn



600 watts
50 s



220 °C
16 à 17 mn



180 °C
4 à 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 200 ml de lait
- 175 g de farine
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- ½ de citron non traité
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre (± 75 g)
- 90 g de beurre

Garniture

- 4 blancs d'œufs
- 200 ml de sucre glace (± 100 g)
- 250 g de lemon curd (crème de citron - rayon épicerie du monde)

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure, le zeste du ½ citron râpé et le sucre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le beurre fondu dans le **Pichet MicroCook 1 l**, 50 s à 600 watts et mélangez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez 3 blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 mn dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C. Laissez reposer 2 mn puis démoulez sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille du four. Laissez refroidir.
4. Dans le Speedy Chef propre, montez en neige les blancs d'œufs de la garniture, ajoutez le sucre glace et fouettez encore quelques secondes pour finir la meringue.
5. Répartissez le Lemon Curd sur les gaufres, puis à l'aide de la **Poche à Douilles** muni de la douille semi-dentelée, recouvrez avec la meringue et faites cuire 4 à 5 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C, jusqu'à ce que la meringue commence légèrement à colorer. Laissez complètement refroidir avant de servir.



GAUFRE BABA AU RHUM



Préparation
20 mn



600 watts
40 s



180 °C
16 à 18 mn



Casserole
5 à 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 50 g de beurre
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 ml de sucre (± 150 g)
- 45 ml de lait
- 120 g de farine
- 10 ml (2 c. à c.) de levure chimique

Sirop

- 800 ml d'eau
- 300 ml de sucre (± 300 g)
- 250 ml de rhum*

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre coupé en morceaux, 40 s à 600 watts.
2. Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le **Bol batteur 3 l** et fouettez bien au **Fouet plat métallique** pour que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le lait, la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez bien à la **Spatule silicone**.
3. Montez les blancs en neige au **Speedy Chef** et incorporez-les délicatement en deux fois, à la préparation du Bol batteur.
4. Versez la préparation dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 16 à 18 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les démouler.
5. Pendant ce temps, préparez le sirop : mettez l'eau et le sucre dans une casserole et faites bouillir 5 à 10 mn pour que le sucre se dissolve et que le sirop épaississe légèrement. Ajoutez le rhum et laissez refroidir.
6. Dans 2 **Boîtes Grand Froid 1.25 l**, mettez les gaufres et versez le sirop refroidi dessus pour bien les imbiber.

Astuce : Préparez vos gaufres la veille, elles s'imprégneront mieux du sirop.

CHANTILLY SUCRÉE

Dans le Speedy Chef, fouettez en chantilly 250 ml de crème liquide entière très froide, ajoutez 50 ml de sucre glace, 5 ml de vanille liquide et finissez de fouetter. Conservez au réfrigérateur.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



GAUFRE PIÑA COLADA



Préparation
20 mn



600 watts
30 s



220 °C
15 à 16 mn



Cuisson
± 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 200 ml de lait
- 125 g de farine
- 150 ml de noix de coco râpée (± 50 g)
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 50 g de beurre

Garniture

- 40 g de beurre
- 1 grosse boîte d'ananas en tranches (± 350 g net)
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre (± 30 g)
- 30 ml (2 c. à s.) de rhum*
- ± ½ l de sorbet coco

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet gradué 2 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, la noix de coco, la levure et le sucre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le beurre fondu dans le **Pichet MicroCook 1 l**, 30 s à 600 watts et mélangez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois dans le Pichet, à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 15 à 16 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C. Laissez-les tiédir avant de les démouler.
4. Faites fondre le beurre de la garniture dans une poêle, ajoutez les tranches d'ananas égouttées et coupées en morceaux, saupoudrez de sucre et mélangez pour que les morceaux d'ananas caramélisent.
5. Versez le rhum et faites flamber.
6. Disposez sur chaque gaufre tiède, des morceaux d'ananas flambé et une boule de sorbet coco.

*Labus d'alcôol est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



GAUFRE AMANDE BELLE-HÉLÈNE



Préparation
20 mn



600 watts
50 s



190 °C
18 à 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 GAUFRES

- 110 g de beurre
- 40 g de farine
- 225 ml de sucre glace (± 110 g)
- 150 ml de poudre d'amandes (± 60 g)
- 1 ml d'arôme amande amère
- 3 blancs d'œufs

Garniture

- 1 petite boîte de poires (± 225 g net égoutté)
- ± ½ l de glace vanille
- sauce chocolat (recette p. 32)
- 50 g d'amandes effilées

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre coupé en dés, 50 s à 600 watts.
2. Dans l'**Extra Chef**, mixez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'arôme amande amère et les blancs d'œufs. Ajoutez le beurre fondu et mixez à nouveau.
3. Répartissez la pâte dans le **Moule à gaufres** posé sur la grille froide du four et faites cuire 18 à 20 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 190°C.
4. Laissez-les reposer quelques minutes avant de démouler. Déposez sur chaque gaufre une ½ poire coupée en éventail, une boule de glace, versez la sauce chocolat tiède dessus et saupoudrez d'amandes effilées nature ou légèrement grillées à la poêle.

Astuce : Coupez les gaufres non garnies en 3 et consommez-les comme des financiers pour un café ou chocolat gourmand.



GAUFRE ROSE AUX FRAMBOISES



Préparation
20 mn



600 watts
50 s



220 °C
14 à 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 250 ml de lait
- 175 g de farine
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre (± 75 g)
- 90 g de beurre
- 100 g de pralines roses

Garniture

- 150 ml de crème liquide entière très froide
- 75 ml (5 c. à s.) de mascarpone
- 50 ml de sucre glace (± 25 g)
- 5 ml de vanille en poudre
- 250 g de framboises

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure et le sucre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le beurre fondu dans le **Pichet MicroCook 1 l**, 50 s à 600 watts et mélangez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**. Terminez en incorporant les pralines roses concassées.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
4. Démoulez-les immédiatement sur la grille du four et remettez-les à cuire 2 à 3 mn. Laissez-les refroidir.
5. Dans le Speedy Chef propre, fouettez en chantilly bien ferme la crème liquide très froide et le mascarpone, finissez en ajoutant le sucre glace et la vanille en poudre.
6. Coupez les gaufres en diagonale. Sur la moitié des gaufres faites des pointes de chantilly mascarpone à l'aide de la **Poche à Douilles** muni de la douille semi-dentelée et alternez avec les framboises. Posez les ½ gaufres restantes et saupoudrez de sucre glace.



GAUFRE NORMANDE



Préparation
15 mn



600 watts
50 s



220 °C
14 à 15 mn



Cuisson
± 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 175 ml de cidre
- 175 g de farine
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre (± 75 g)
- 90 g de beurre

Garniture

- 1 kg de pommes
- 25 g de beurre
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 25 ml (5 c. à c.) de calvados*
- 80 ml de crème fraîche épaisse

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le cidre, la farine, le sel, la levure et le sucre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le beurre fondu dans le **Pichet MicroCook 1 l**, 50 s à 600 watts et mélangez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 11 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C. Démoulez immédiatement sur la grille du four et remettez à cuire 3 à 4 mn.
4. Avec l'**Éplucheur vertical** ou **2 en 1**, épluchez les pommes, videz-les et coupez-les en 8. Dans une poêle bien chaude, faites revenir les pommes avec le beurre pendant 10 mn en mélangeant régulièrement. A mi-cuisson, ajoutez le sucre. Une fois les pommes bien caramélisées, ajoutez le Calvados et flambez.
5. Répartissez les pommes caramélisées sur les gaufres et ajoutez 10 ml de crème fraîche sur chaque gaufre.

Astuce : Vous pouvez remplacer les pommes poêlées par une compote de pommes cuite au micro-ondes (recette p28).

*Labus d'alcôol est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



GAUFRE À LA CRÈME DE MARRONS



Préparation
20 mn



600 watts
40 s



220 °C
11 à 12 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GAUFRES

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 125 ml de lait
- 100 g de crème de marrons
- 100 g de farine
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 25 ml (5 c. à c.) de sucre (± 25 g)
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à c.) de rhum* (facultatif)
- 60 g de beurre

Garniture

- Mousse à la crème de marrons (recette ci-dessous)

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet gradué 2 l**, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la crème de marrons, la farine, la levure, le sucre, le sel et le rhum, à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le beurre fondu dans le **Pichet MicroCook 1 l** 40 s à 600 watts et mélangez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois, dans le Pichet à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Répartissez la pâte dans deux **Moules à gaufres** posés sur la grille froide du four et faites cuire 11 à 12 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C. Démoulez immédiatement.

MOUSSE À LA CRÈME DE MARRONS

Dans le **Speedy Chef**, fouettez en chantilly 200 ml de crème liquide entière très froide puis ajoutez délicatement à la **Spatule silicone**, 75 ml de crème de marrons.

*Labus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



GAUFRE FLORENTINE



Préparation
25 mn



Casserole
± 5 mn



200 °C
10 mn



360 watts
2 mn 30 s



Refrigérateur
1 h

INGRÉDIENTS POUR 4 GAUFRES

- 75 g de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches, noix...)
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre (± 75 g)
- 50 ml d'eau
- 75 ml (5 c. à s.) de crème liquide entière
- 30 ml de miel liquide
- 200 g de chocolat noir

PRÉPARATION

1. Hachez grossièrement les fruits secs dans l'**Extra Chef**.
2. Posez le **Moule à gaufres** sur la grille froide du four et répartissez les fruits secs hachés.
3. Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau et chauffez à feu moyen, sans remuer, jusqu'à l'obtention d'un caramel. Hors du feu, ajoutez la crème liquide, le miel et mélangez à l'aide du **Fouet plat métallique**. Remettez sur feu doux quelques instants en mélangeant pour obtenir une texture homogène.
4. Répartissez le mélange de la casserole sur les fruits secs dans le Moule à gaufres. Faites cuire 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C, puis laissez refroidir hors du four.
5. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre 2 mn 30 à 360 watts, 150 g de chocolat cassé en morceaux et laissez reposer 1 mn.
6. Mélangez à l'aide de la **Spatule silicone fine** et ajoutez le chocolat restant, laissez reposer 30 s et mélangez pendant 1 mn. Si le chocolat n'est pas totalement fondu refaites chauffer 20 s à 360 watts.
7. Répartissez le chocolat dans le Moule à gaufres sur le caramel refroidi à l'aide de la **Spatule silicone** et disposez au réfrigérateur pendant 1 heure pour que le chocolat durcisse.



GAUFRE GLACÉE FRAISE-BANANE



Préparation
15 mn



Congélateur
12 h

INGRÉDIENTS POUR 4 GAUFRES

- 250 g de fraises
- 2 bananes
- 75 ml (5 c. à s.) de sucre (± 75 g)
- 5 ml (1 c. à c.) de jus de citron

Garniture

- ½ de chantilly sucrée (recette p. 38)

PRÉPARATION

1. Dans l'**Extra Chef**, mixez les fraises lavées et équeutées, les bananes épluchées, le sucre et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un coulis bien lisse.
2. Versez dans le **Moule à gaufres** posé sur le Couvercle d'une **Boîte Grand Froid 2.25 l** ou une assiette plate et placez au congélateur au moins 12 h.
3. Au moment de servir, décorez les gaufres avec la chantilly sucrée en utilisant la **Poche à Douilles** munie de la douille semi-dentelée.

NOUGAGAUFRE GLACÉ



Préparation
15 mn



Congélateur
12 h

INGRÉDIENTS POUR 4 GAUFRES

- 200 ml de crème épaisse
- 50 ml de pralin
- 1 blanc d'œuf
- 40 ml de miel liquide

Coulis

- 125 g de framboises
- 25 ml (5 c. à c.) sucre glace

PRÉPARATION

1. Dans le **Bol batteur 1.5 l**, mélangez la crème et le pralin avec la **Spatule silicone**.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez le blanc d'œuf en neige, ajoutez le miel liquide et finissez de fouetter. Incorporez-le délicatement dans le Bol batteur à l'aide de la **Spatule silicone**.
3. Versez dans le **Moule à gaufres** posé sur le Couvercle d'une **Boîte Grand Froid 2.25 l** ou une assiette plate et placez au congélateur au moins 12 h.
4. Dans le **TurboMAX**, mixez les framboises avec le sucre glace et servez ce coulis avec les nougagaufres glacés.

Astuce : Vous pouvez préparer les gaufres glacées à l'avance. Dès qu'elles sont prises, démoulez-les dans une Boîte Grand froid 2.25 l et conservez-les au congélateur dans la Boîte fermée.





TABLE DES MATIÈRES

APÉRIGAUFRE AUX OLIVES	08
APÉRIGAUFRE FROMAGÈRE	08
APÉRIGAUFRE KETCHUP	08
APÉRIGAUFRE THON	08
APÉRIGAUFRE TOMATES SÉCHÉES	08
CHANTILLY SUCRÉE	38
CHANTILLY À L'AIL	06
CHANTILLY CHOCOLAT BLANC	34
CHANTILLY CHORIZO	06
CHANTILLY FUMÉE	06
CHANTILLY OIGNON	06
CHANTILLY TOMATE	06
CROQUE-GAUFRE	18
GAUFRE À LA CRÈME DE MARRONS	48
GAUFRE ALSACIENNE	12
GAUFRE AMANDE BELLE-HÉLÈNE	42
GAUFRE AU CITRON MERINGUÉ	36
GAUFRE BABA AU RHUM	38
GAUFRE CRÉOLE	28
GAUFRE ÉPICES FOIE GRAS	24
GAUFRE FLORENTINE	50
GAUFRE FORESTIÈRE	20
GAUFRE GLACÉE FRAISE-BANANE	52
GAUFRE NORDIQUE	16
GAUFRE NORMANDE	46
GAUFRE PIÑA COLADA	40
GAUFRE POIRES ROQUEFORT	30
GAUFRE VERTE	22
GAUFRE REINE	10
GAUFRE ROSE	22
GAUFRE ROSE AUX FRAMBOISES	44
GAUFRE SALÉE	06
GAUFRE SIRTAKI	22
GAUFRE SUCRÉE	32
GAUFRE TARTIFLETTE	26
GAUFRE TRÈS CHOCOLAT	34
MOUSSE À LA CRÈME DE MARRONS	48
NOUGAGAUFRE GLACÉ	52
SANDWICH GAUFRE ITALIEN	14
SAUCE CAFÉ	32
SAUCE CARAMBAR®	32
SAUCE CHOCOLAT	32
VINAIGRETTE AU MIEL	24

