
PIZZELLE, WAFER, WAFFLE RECIPES

Ingredients (for normal models):

6 eggs, $\frac{3}{4}$ cup sugar, $\frac{3}{4}$ cup olive oil, grated rind of lemon, flour

Preparation:

Beat eggs and sugar together; add oil, grated rind of lemon, and flour a bit at a time, until you get the desired thickness.

Prepare the baker by lightly coating it with oil.

Ingredients (for deep models):

4-5 eggs, 250 gr butter or margarine, 2-3 envelopes of vanilla sugar, 400 gr sugar, grated rind of lemon, 500-600 gr flour

Preparation:

Put softened butter (or margarine) in a bowl. Add 4 eggs plus one yolk, vanilla sugar, sugar, grated rind, and mix all the ingredients well. Blend in flour a little at a time, mixing well.

Lightly brush the baker with oil after it is heated, put 3 tbs of batter on the plate, close, and check after about a minute.

Nonna's fresh waffles (for deep models):

Ingredients:

200 gr margarine, 200 gr confectioners' sugar, 1 envelope of vanilla sugar, 4 eggs, $\frac{1}{4}$ liter milk, 250 gr flour, 100 gr potato starch, 1 tsp baking powder, grated rind of lemon

For spicy waffles, omit the sugar and the grated lemon rind, and add nutmeg or Fondor seasoning powder, pepper, and salt.

Preparation:

Put softened margarine in a bowl. Sift in the confections' sugar, dust in vanilla sugar, add eggs, and mix well. Add milk while mixing. Mix the batter until it becomes creamy.

In a sieve, put the flour, potato starch and baking powder, mix with a spoon, then sift over the batter.

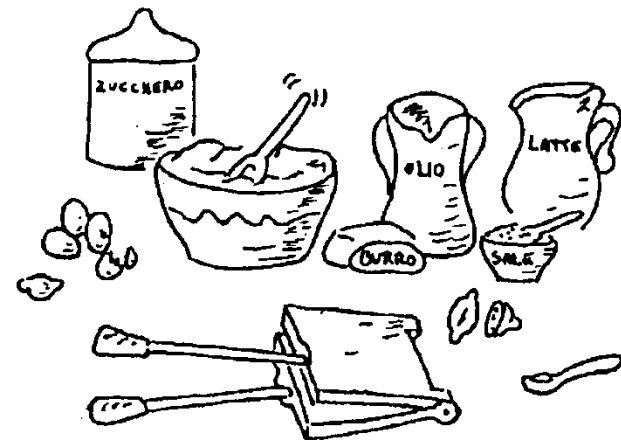
Lightly brush the baker with oil after it is heated, put 3 tbs of batter on the plate, close, and check after about a minute.

Don't put too much batter on the baker, or it will come out of the sides.

Let the waffles cool on a rack; you can then garnish them with cream, marmalade, or fruit cocktail.

C.B.E. ELETTRODOMESTICI

VIA TRATTURO S.N. - 65010 SPOLTRE (PE) -
ITALY



Stamping Irons for Pizzelle · Wafers · Waffles Instructions for use and care Recipes

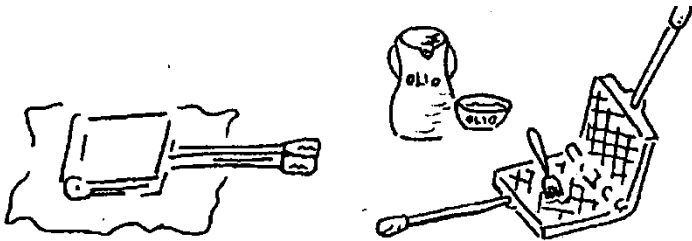
www.cbeelettrodomestici.it - info@cbeelettrodomestici.it

Tel. +39 085.4962985 Fax +39 085.2018798

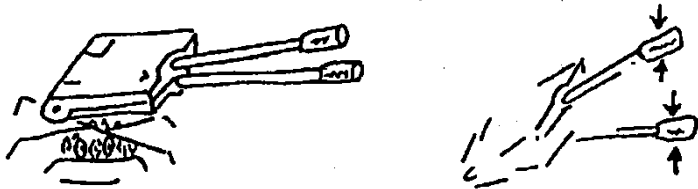
CBE Pizzelle, Wafer, and Waffle Bakers

Instructions for use and care

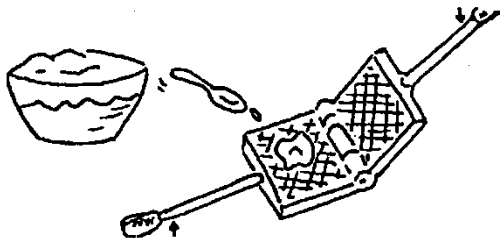
- Place the baker on a dishcloth.
- Lightly coat the cooking plates with olive oil on a pastry brush, to keep the cookie from sticking.



- Heat the baker on the stove top, both sides, until the baking temperature has been reached. Use the wood handles to open the baker.



- Put batter on the plates with a spoon, and close with the wood handles, using gentle pressure.



- After the cookie is baked (20-40 seconds, depending on the thickness of the batter), open the baker.

- Remove the cookie by gently lifting with a knife or fork. It is recommended that you allow the cookies to cool on a rack, or on a paper lined tray.



- When you're done baking, make sure the surfaces are completely cooled, and wipe with paper towels. Close and store for your next use.



UPON FIRST USE, DISPOSE OF THE FIRST 2 OR 3 COOKIES BAKED, TO INSURE MAXIMUM CLEANLINESS OF THE NEW PLATES AND YOUR FINISHED BAKED GOODS.

CBE ELETTRODOMESTICI

has been operating for many years in this trade,
using high quality materials in conformity with all regulations.

CBE ELETTRODOMESTICI

RESERVES THE RIGHTS AND DESIGNS TO THE PLATES AND UNITS,
AS DOCUMENTED IN ITS DECLARATIONS OF CONFORMITY,
AND PROHIBITS REPRODUCTION EVEN IN SMALL QUANTITIES.

www.cbeelettrodomestici.it

RICETTARIO

per la preparazione di:

FERRATELLE, CIALDE, WAFFEL

Ingredienti (per modelli normali):

6 uova, 12 cucchiaini di zucchero, 12 cucchiaini d'olio d'oliva, buccia grattugiata di limone, farina.

Preparazione:

Battere le uova con lo zucchero; aggiungere olio, buccia di limone grattugiata e gradualmente farina, fino alla densità voluta. Preparare la piastra di cottura ungendola leggermente con olio.

Ingredienti (per modelli profondi):

4-5 uova, 250 gr. di burro o margarina, 2-3 bustine di zucchero (vanillina), 400 gr. di zucchero, buccia di limone grattugiata, 500-600 gr. di farina.

Preparazione:

Mettere il burro (o la margarina) ammorbidito in una scodella. Aggiungere 4 uova più un tuorlo, zucchero vanigliato, zucchero, limone grattugiato e mescolare molto bene tutti gli ingredienti. Aggiungere gradualmente la farina sempre mescolando molto bene. Spennellare leggermente d'olio lo stampo dopo riscaldato e mettere circa tre cucchiaini di pastella, chiudere lo stampo e riaprire dopo qualche minuto.

Cialde fresche della Nonna (per modelli profondi)

Ingredienti:

200 gr. di margarina, 200 gr. di zucchero a velo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 4 uova, $\frac{1}{4}$ di litro di latte, 250 gr. di farina, 100 gr. di fecola, un cucchiaino raso di lievito in polvere, la buccia grattugiata di un limone.

Per le cialde piccanti omettere lo zucchero, la buccia di limone ed aggiungere noce moscata o Fondor, pepe e sale.

Preparazione:

Mettere la margarina ammorbidita in una scodella. Setacciare lo zucchero a velo, cospargere lo zucchero vanigliato, aggiungere le uova e mescolare bene tutti gli ingredienti. Aggiungere il latte mescolando. Sbattere la pastella fino a renderla cremosa.

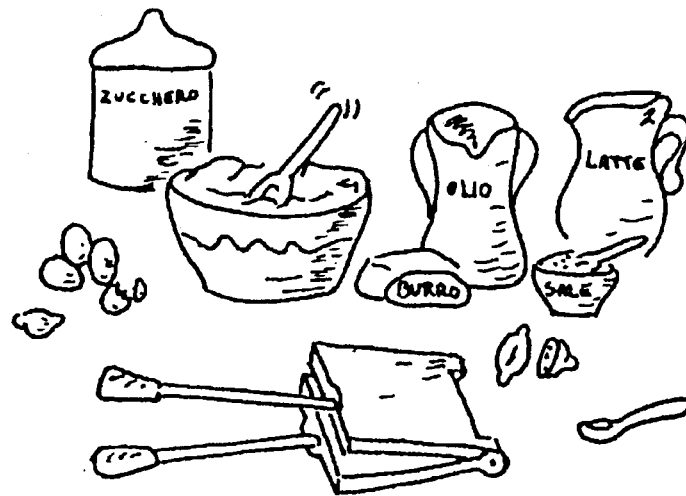
Mettere in un setaccio la farina, la fecola e il lievito, amalgamare con un cucchiaino, setacciare questo composto sulla pastella e mescolare.

Dopo aver riscaldato lo stampo, mettere circa tre cucchiaini di pastella, chiudere lo stampo e riaprire dopo qualche minuto.

Non mettere troppa pastella sullo stampo altrimenti fuoriesce dai lati. Lasciare raffreddare le cialde pronte su una grata per dolci; si potranno poi guarnire con panna, marmellata o macedonia di frutta.

C.B.E. ELETTRODOMESTICI

VIA TRATTURO S.N. - 65010 SPOLTORE (PE)
ITALY



Stampi per Ferratelle, Cialde, Waffel Istruzioni per l'uso e la manutenzione Ricettario

www.cbeelettrodomestici.it - info@cbeelettrodomestici.it

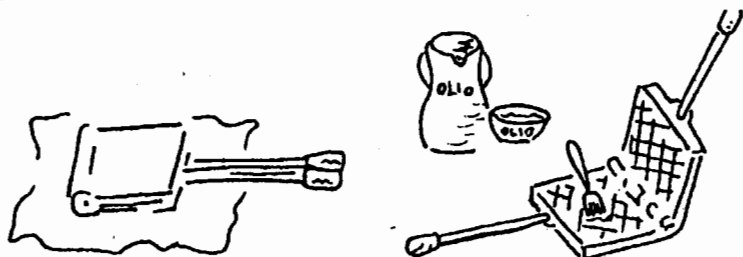
Tel. +39 085.4962985 Fax +39 085.2018798

Stampi per Ferratelle, Cialde, Waffel

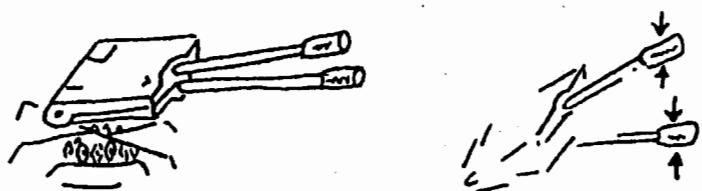
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

• Posizionare lo stampo su una superficie possibilmente protetta da un panno.

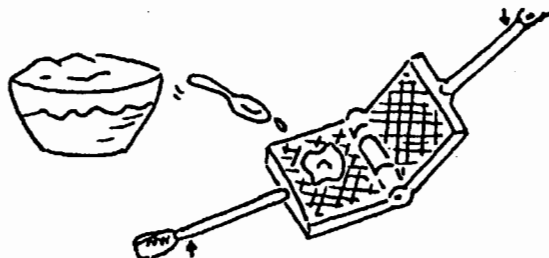
• Passare un leggero strato d'olio d'oliva sullo stampo con un pennello da cucina, al fine di staccare il biscotto senza difficoltà.



• Scaldare, sul fornello, entrambi i lati, fino a raggiungere la temperatura di lavorazione; poi aprire lo stampo usando i manici di legno.

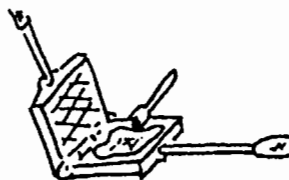


• Versare l'impasto nello stampo usando un cucchiaino e richiudere, esercitando una leggera pressione sui manici di legno.



• A cottura ultimata (dopo 20/40 secondi, in funzione della tipologia del dolce preparato), aprire lo stampo.

• Togliere il biscotto dallo stampo usando un coltello o una forchetta. Si consiglia di lasciar raffreddare i biscotti su una grata per dolci o un vassoio di carta.



• Al termine dell'utilizzazione, attendere che la superficie interna sia completamente fredda e pulirla delicatamente con carta casalinga (tipo scottex). Richiudere e riporre lo stampo nell'attesa del prossimo utilizzo.



ALLO SCOPO DI ASSICURARE LA MASSIMA IGIENE DEL DOLCE PRODOTTO, SI CONSIGLIA - AL MOMENTO DELLA PRIMA UTILIZZAZIONE - DI GETTARE I PRIMI DUE/TRE BISCOTTI.

La

CBE ELETTRODOMESTICI

Opera da diversi anni nel settore, offrendo una produzione qualificata materiali di sicura qualità e rispondenti alle norme vigenti.

La

CBE ELETTRODOMESTICI

SI RISERVA LA PROPRIETÀ DEI DISEGNI DELLE PIASTRE DEI SUOI APPARECCHI COME DOCUMENTAZIONE ALLEGATA ALLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ E NE VIETA LA RIPRODUZIONE ANCHE IN PICCOLE QUANTITÀ.

www.cbelettrodomestici.it