

# WAFFEL MIX

*sia dolce che salato!*

Linea Pasticceria

## Caratteristiche

- Miscela in polvere per la produzione di ottimi Waffel.
- Sapore equilibrato che ben si adatta a qualsiasi farcitura.
- Ricettabile sia dolce che salato.
- Semplicità d'impiego.
- Waffel di qualità costante.



## Waffel

### ricetta Base:

**WAFFEL MIX** 1.000 g

Acqua o Latte freddo (+5°C) 1.100 g

Burro sciolto 425 g

### modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Riposo dell'impasto: 10 min. Versare su piastra unta.

**cottura:** 180°C per 5 min. ca.

## Waffel Salato

### ricetta Base:

**WAFFEL MIX** 1.000 G

Acqua(+5°C) 1.000 g

Burro sciolto 225 g

Strutto sciolto 200 g

Sale 6 g

### modalità d'impiego:

mescolare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere:

Formaggio grana  
grattugiato 250 g

Verdure sott'olio  
sminuzzate 250 g

**riposo dell'impasto:** 10 min.

Versare su piastra unta.

**cottura:** 180°C per 5 min. ca.