

## **Рекомендации по применению сухих смесей**

### **КПИ «Вафли бельгийские сладкие»**

#### **для приготовления выпечных бездрожжевых изделий**

##### **Способ применения:**

Для приготовления теста для бельгийских вафель к 1кг смеси добавить от 0,7 до 1,0л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.) и от 0 до 200г масла (растительное, размягчённый маргарин или размягчённое сливочное масло). Тесто размешать венчиком до однородной массы. Можно также дополнительно добавить сахар, сгущенное молоко, мак, орешки и т.д..

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 210°С в течение 3,5 – 4,5минут, в зависимости от желаемой степени зажаренности.

В зависимости от покрытия оборудования жарочную поверхность следует смазывать маслом либо перед каждой выпечкой, либо перед первой выпечкой, либо вообще не смазывать.

Готовое изделие можно посыпать сахарной пудрой, покрыть глазурью и т.д.

Из 1,0 кг сухой смеси получается не менее 15 вафель весом приблизительно 90г.

**Хранение смеси:** Сухие смеси должны храниться в плотно закрытой упаковке, вдали от сильно пахнущих веществ, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.

**Срок годности:** 12 месяцев.