

Рекомендации по применению сухих смесей

КПИ «Вафли бельгийские» КПИ «Вафли бельгийские шоколадные»

для приготовления выпечных изделий.

Способ применения:

Для приготовления теста для бельгийских вафель к 1кг смеси добавить от 0,8 до 1,2л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.) и от 0 до 300г 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., а также сырнй порошок, кусочки ветчины и т.д.

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 210°C в течение 3,5 – 5,0 минут, 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 19 вафель весом приблизительно 90г.

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

Срок годности: 12 месяцев.