

Рекомендации по применению сухих смесей

КПИ «Вафли гонконгские» арт.931000 К

для приготовления гонконгских вафель

Способ применения:

Для приготовления теста для **гонконгских несладких (сытных) вафель**

к 1кг смеси-концентрат добавить

от 2,5 до 2,8 кг муки,

от 0 до 0,1 кг сахара-песка,

от 0,2 до 0,4 кг растительного масла (или размягченного сливочного масла, маргарина) и

от 3,6 до 3,8 л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.)

Для приготовления теста для **гонконгских сладких вафель**

к 1кг смеси-концентрат добавить

от 2,5 до 2,8 кг муки,

от 1,0 до 2,5 кг сахара-песка,

от 0,2 до 0,4 кг растительного масла (или размягченного сливочного масла, маргарина) и

от 3,6 до 3,8 л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.)

Для приготовления теста для **гонконгских шоколадных вафель**

к 1кг смеси-концентрат добавить

от 2,5 до 2,8 кг муки,

от 1,0 до 2,5 кг сахара-песка,

от 0,2 до 0,4 кг растительного масла (или размягченного сливочного масла, маргарина),

от 0,2 до 0,3 кг какао-порошка и

от 3,6 до 4,0 л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.)

Тесто размешать венчиком до однородной массы.

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 200°С в течение 3,5 – 4,5 минут, в зависимости от желаемой степени зажаренности, следуя инструкции на используемое оборудование.

В зависимости от покрытия оборудования жарочную поверхность следует

смазывать маслом либо перед каждой выпечкой, либо перед первой выпечкой, либо вообще не смазывать.

После заполнения смесью поверхности вафельницы в ячейки можно положить кусочки сыра, ветчины и т.д., а также сладкие добавки - кусочки шоколада, конфетки M&M, маршмеллоу, орешки и т.д.

Вафли могут быть использованы как в качестве основы начинки и в качестве самостоятельного блюда.

Горячие вафли можно свернуть в кулек или трубочку, при остывании они сохраняют свою форму. Далее вафли можно заполнить различными начинками, например, с рыбой, мясом, сыром, овощами, также можно использовать и сладкие начинки, например взбитые сливки, мороженое и т.д.

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.