

Вафли «Хрустящие»

backaldrin®

Тесто:

1,000 кг – «Альпийский бисквит» (RU112025100)

0,540 кг - Яйцо

0,460 кг – Растительное масло

2,000 кг - Всего теста

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

Время замеса: 2 – 3 минут медленно

Миксер: Планетарный

Время отлежки теста: без отлежки

Масса тестовой заготовки: 0,020-0,060 кг

Время расстойки: не требуется

Температура вафельницы: в соответствии с инструкцией.

Время выпечки: 2-3 минуты.

Способ приготовления:

Вышеперечисленные компоненты смешать в миксере или вручную при помощи венчика (**До однородной консистенции не взбивая!**).

Выложить массу в кондитерский мешок. Выпекать в вафельнице для мягких вафель при средней температуре 2-3 минуты.

Готовые изделия можно декорировать шоколадом, кремом или джемом, посыпать сахарной пудрой «Свити» (RU42230150), или покрыть поверхность «Венской помадкой» (RU42485100).

