

## Вафли «Хрустящие»

### Тесто:

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

0,540 кг - Яйцо

0,460 кг – Растительное масло

**2,000 кг - Всего теста**

**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).

**backaldrin®**

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



Общество с ограниченной ответственностью «Бакальдрин Рус» ИНН 5003073006, КПП 775101001. Банковские реквизиты в акционерном обществе (АО) «Райффайзенбанк»г. Москва, расчетный счет № 40702810400001411433, БИК 044525700, кор.счет 30101810200000000700