



## ***Рекомендации по применению сухих смесей***

***КПИ «Вафли бельгийские»  
КПИ «Вафли бельгийские шоколадные»***

***для приготовления выпечных бездрожжевых  
пончиков, донатсов, пышек***

### **Способ применения:**

Для приготовления теста для бельгийских вафель к 1кг смеси добавить от 1,0 до 1,2л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.) и от 0 до 200г масла (растительное, размягченный маргарин или размягченное сливочное масло). Тесто размешать венчиком до однородной массы. Можно также дополнительно добавить сахар, сгущенное молоко, мак, орешки и т.д., а также сырный порошок, кусочки ветчины и т.д.

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 210°C в течение 3,5 – 4,5 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.

**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.