



Рекомендации по применению сухих смесей

КПИ «Вафли гонконгские шоколадные»

для приготовления гонконгских вафель

Способ применения:

Для приготовления теста для гонконгских вафель к 1кг смеси добавить от 0.9 до 1,2л воды (воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д.) и от 0 до 200г масла (растительное, размягчённый маргарин или размягчённое сливочное масло). Тесто размешать венчиком до однородной массы..

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 210°C в течение 3,5 – 4,5минут, 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 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 взбитыми сливками, мороженым и т.д.

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.