

# CREPE-WAFFLE- PANCAKE MIX

PASTRY OTHER PASTRY MIXES

Innovative mix suitable for crêpes, waffles and pancakes, three delicious specialties from French, Belgian and American bakery tradition. You will only have to add water, unsalted butter and sugar. Thanks to the careful selection and masterful balance of ingredients, this mix make it easy and quick to carry out a lot of different sweet and savoury recipes.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070581

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

### Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Beschreibung

Halbfertigpulver für Pancakes, Waffeln und Crêpes unter Zugabe von Wasser, Butter und Zucker.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für Konditoreiwaren.

**Directions for use**

CREPES

PAN-WAF-CRE MIX 1000 g

Wasser 2000 g

Die Mischung zum Wasser geben und in einer Küchenmaschine oder mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Creme verrühren; auf die entsprechenden Platten gießen, verteilen und backen.

WAFFELN

PAN-WAF-CRE MIX 1000 g

Wasser 800 g

Geschmolzene Butter 200 g

Zucker 200-300 g

Die Mischung zum Wasser geben und in einer Küchenmaschine oder mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Creme verrühren; die geschmolzene Butter und den Zucker hinzufügen und noch einmal kurz verrühren; mit den entsprechenden Platten backen.

PANCAKES

PAN-WAF-CRE MIX 1000 g

Wasser 1400 g

Geschmolzene Butter 100 g

Die Mischung zum Wasser geben und in der Küchenmaschine oder mit dem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Creme verrühren; die geschmolzene Butter hinzufügen und noch einmal kurz verrühren; sofort auf der Platte backen.



Extraordinary  
made simple.