

# CREPE-WAFFLE- PANCAKE MIX

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Innovativo semilavorato che, con la sola aggiunta di acqua, burro e zucchero, consente la realizzazione di Crêpes, Waffles e Pancakes, tre golose specialità della tradizione francese, belga ed americana. Grazie ad ingredienti altamente selezionati e sapientemente dosati, questo mix rende facile e rapida la preparazione di tante sfiziose ricette, dolci e salate.



## MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070581

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere per ottenere Pancakes, Waffles e Crepes con l'aggiunta d'acqua, di burro e di zucchero.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denominazione**

semilavorato per pasticceria.

**Modalità d'uso**

CREPES

PAN-WAF-CRE MIX 1000 g

acqua 2000 g

aggiungere il mix all'acqua e miscelare in planetaria o con frusta fino ad ottenere una crema omogenea; versare, distribuire e cuocere sulle apposite piastre.

WAFFLES

PAN-WAF-CRE MIX 1000 g

acqua 800 g

burro fuso 200 g

zucchero 200-300 g

aggiungere il mix all'acqua e miscelare in planetaria o con frusta fino ad ottenere una crema omogenea; aggiungere il burro fuso e lo zucchero e miscelare ancora brevemente; cuocere con le apposite piastre.

PANCAKES

PAN-WAF-CRE MIX g 1000

acqua g 1400

burro fuso g 100

aggiungere il mix all'acqua e miscelare in planetaria o con frusta fino ad ottenere una crema omogenea; aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente; cuocere immediatamente su piastra.



Extraordinary  
made simple.