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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070581

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

SO_2 **Anidride**

INFO

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

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.