

PANCAKES

RICETTA BASE PER PANCAKES DA COLAZIONE.

RICETTA BASE

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

acqua

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

1000g Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX all'acqua e miscelare con frusta

1400g a mano o in planetaria o fino ad ottenere una crema omogenea.

100q Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.

RICETTA RICCA

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

acqua

burro fuso

VIGOR BAKING

zucchero a velo

PREPARAZIONE

1000g Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX, zucchero e baking all'acqua e

1000g miscelare con frusta a mano o in planetaria o fino ad ottenere una crema

200g omogenea.

15-20q Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.

50g

Composizione finale

Versare l'mpasto in piccole quantità sulle apposite piastre.

Quando il primo lato sarà dorato girare il pancake su se stesso e procedere fino a cottura ultimata.

Decorare e guarnire a piacere.