



# PANCAKES

chef Livello base

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.  
100g 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.  
15-20g Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.  
50g

## Composizione finale

Versare l'impasto 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.