



# 1000 WAFFLE

👤 Livello base

DOLCE AL PIATTO

## WAFFLE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

acqua

burro 82% m.g. - fuso

zucchero

PASTA BITTER

### PREPARAZIONE

- 500g Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX all'acqua e miscelare in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema omogenea.
- 400g
- 100g Aggiungere il burro fuso e per ultimo la PASTA BITTER e lo zucchero e miscelare ancora brevemente.
- 100g
- 50g Cuocere con le apposite piastre dei dischi sottili.

## MOUSSE AL PRALINATO

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

acqua

PRALINE AMANDE NOISETTE

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

- 200g Montare in planetaria tutti gli ingredienti con la frusta ad eccezione del
- 200g PRALIN AMANDE NOISETTE, che sarà incorporato a mano delicatamente,
- 200g una volta che la panna sarà a consistenza morbida.
- 1.000g Conservare in frigorifero fino ad utilizzo.

## FLOMIX ALLE MANDORLE

---

### INGREDIENTI

FLOMIX

mandorle affettate

### PREPARAZIONE

600g Miscelare a secco FLOMIX e mandorle, quindi distribuire il composto  
300g direttamente negli appositi anelli o su teglia con carta da forno.  
Cuocere a 180-190°C per 7-10 minuti.  
Tagliare il FLOMIX ancora caldo nelle forme desiderate.  
Conservare in luogo privo di umidità.

## Composizione finale

---

Dressare la mousse al pralinato fra i vari strati di cialde (4 cialde e 3 strati di mousse).  
Completare con un ciuffo di mousse e una decorazione realizzata con FLOMIX alle mandorle.