



1000 WAFFLE

🏠 Livello base

DOLCE AL PIATTO

WAFFLE AL CIOCCOLATO

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

acqua

burro 82% m.g. - fuso

zucchero

PASTA BITTER

500g

400g

100g

100g

50g

Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX all'acqua e miscelare in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungere il burro fuso e per ultimo la PASTA BITTER e lo zucchero e miscelare ancora brevemente.

Cuocere con le apposite piastre dei dischi sottili.

MOUSSE AL PRALINATO

LILLY NEUTRO

acqua

PRALINE AMANDE NOISETTE

panna 35% m.g.

200g

200g

200g

1.000g

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

FLOMIX ALLE MANDORLE

FLOMIX

mandorle affettate

600g

300g

Miscelare a secco FLOMIX e mandorle, quindi distribuire il composto 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.