



1000 WAFFLE

chef 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

400g planetaria con frusta fino ad ottenere una crema omogenea.

100g Aggiungere il burro fuso e per ultimo la PASTA BITTER e lo zucchero e

100g miscelare ancora brevemente.

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.