

# 1000 WAFFLE

## **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.

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

100g miscelare ancora brevemente.

50a 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.

1,000a Conservare in frigorifero fino ad utilizzo.

### FLOMIX ALLE MANDORLE

#### INGREDIENTI

**FLOMIX** 

mandorle affettate

600g

# 300g **Preparazione**

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.

# **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.