

1000 WAFFLE

Livello base

DOLCE AL PIATTO

WAFFLE AL CIOCCOLATO

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	500g
acqua	400g
burro 82% m.g. - fuso	100g
zucchero	100g
PASTA BITTER	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	200g
acqua	200g
PRALINE AMANDE NOISETTE	200g
panna 35% m.g.	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	600g
mandorle affettate	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.

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.