



CIALDE PER CONI

chef Livello base

RICETTA CON OLIO

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

olio di semi

acqua

zucchero

farina

PREPARAZIONE

1000 g Miscelare gli ingredienti secchi, unirli all'acqua e miscelare con frusta in planetaria per 3 minuti circa.
160g
660g
300g
50g

RICETTA CON BURRO

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

burro 82% m.g. - fuso

acqua

zucchero

farina

PREPARAZIONE

1000 g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a media velocità per 3 minuti circa, poi unire il burro fuso sempre continuando a miscelare.
630g
300g
50g

Composizione finale

Depositare il quantitativo desiderato della miscela ottenuta in funzione della dimensione del cono o della cialda, su apposita piastra preriscaldata a 180-190°C per 30 secondi circa.

Appena cotta dare la forma desiderata, conica o a coppetta, con l'apposito strumento.

Le cialde cotte possono essere conservate per alcune settimane, è sufficiente riporle in contenitori ermetici.