



# CIALDE PER CONI

🏠 Livello base

## RICETTA CON OLIO

### CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

olio di semi	1000 g
acqua	160g
zucchero	660g
farina	300g
	50g

Miscelare gli ingredienti secchi, unirli all'acqua e miscelare con frusta in planetaria per 3 minuti circa.

## RICETTA CON BURRO

### CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

burro 82% m.g. - fuso	1000 g
acqua	200g
zucchero	630g
farina	300g
	50g

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.

## 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.



Extraordinary  
made simple.