

CIALDE PER CONI

Livello base

RICETTA CON OLIO

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	1000 g
olio di semi	160g
acqua	660g
zucchero	300g
farina	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	1000 g
burro 82% m.g. - fuso	200g
acqua	630g
zucchero	300g
farina	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.