

KESSKO

Fixfertig für **Waffelmix**

Art.-Nr. 10215

Leckere Waffeln im Handumdrehen – gebrauchsfertig.
Zur Verwendung im klassischen Waffeleisen oder auch in der
praktischen Silikonform. Dekorieren nach Wunsch – Fertig!



KESSKO Waffelvielfalt

Nichts lockt Kunden schneller an, als der Duft von frischen Waffeln.

Je nach Geschmacksintensität ist nur Zugabe von Flüssigkeit (Wasser, Milch oder Sahne) notwendig. Je nach Wunsch kann die Masse noch mit verschiedenen Aromen oder Pasten verfeinert werden.

Grundrezeptur für Waffeln

1.000 g KESSKO FF für Waffelmix mit
750-800 g Wasser oder Milch
zusammen verrühren.

Für dunkle Waffeln: Einfach 5 % des Pulvers durch
Kakaopulver ersetzen.

Wie gewünscht mit Sahne, Eis, Obst oder Puderzucker
dekorieren.

Zubereitung im Waffeleisen

2-3 min im Waffeleisen (je nach Art) abbacken.

Zubereitung im Ofen

Waffeln in der Silikonform

- Silikomart Formen mit Trennwachs besprühen.
- Einwaage 70 g (rund) oder 80 g (eckig)
- Masse gleichmäßig einfüllen und Backen.

Backtemperatur: 150 °C Konvektomat
kein Dampf

Backtemperatur: 200 °C Oberhitze Etagenofen
220 °C Unterhitze Etagenofen
Zug geschlossen

Backzeit: ca. 17 min

Bestes Backergebnis im Etagenofen!

Crepes aus KESSKO FF für Waffelmix

500 g KESSKO FF für Waffelmix,
700 g Milch 3,5 %,
1 Prise Salz und
100-150 g Vollei
in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrüh-
ren und 15 min ruhen lassen, dann dünne Crepes
in einer Pfanne backen.

Diese können zusammen mit Eis, Toppings oder
diversen Streudekoren serviert werden.

Aromatisierte Varianten für 1.000 g Waffelteig

- | | |
|-----------------------------|-------|
| - Eierlikörpaste | 80 g |
| - Festa | 65 g |
| - Crema di Chocolata | 100 g |
| - Kokospaste CHP | 150 g |
| - Taigagewürz (Firma Polak) | 13 g |
| - Black Mamba | 50 g |

