

Waffeln



Herstellung

1000	kg	Paco Waffel (ANR 30452)
0.600	L	Wasser

1.600	kg	Gesamtmenge
-------	----	-------------

Arbeitsanleitung

1. Das Waffeleisen auf 300°C (volle Stufe) 15min vorheizen.
2. Währenddessen Waffelmix und Wasser mit einem Schwingbesen in einer grossen Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren. Den Teig direkt verbrauchen und nicht auf Vorrat produzieren.
3. Vor dem ersten Backen die Eisenplatten vollständig mit Sonnenblumenöl (mit Hilfe eines Pinsels) einfetten.
4. Die Waffelformen randvoll befüllen. Hierzu eignet es sich den Teig in einen Messbecher umzufüllen.
5. Die Waffel einige Minuten backen und vorsichtig herausnehmen. Sie sollte dem Kunden/Konsumenten warm/heiss servieren.
6. Die Waffeln beliebig ausgarnieren, z.B mit Puderzucker, Toppings, Früchten oder Eis

Pacovis-Tipp:

Die Paco Toppings setzen optische Akzente und runden die Waffeln geschmacklich perfekt ab.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.