1000 WAFFLE

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

WAFFLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 500
ACQUA	g 400
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 100
ZUCCHERO	g 100
PASTA BITTER	g 50

PREPARAZIONE

Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX all'acqua e miscelare in planetaria con frusta fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungere il burro fuso e per ultimo la PASTA BITTER e lo zucchero e miscelare ancora brevemente.

Cuocere con le apposite piastre dei dischi sottili.

MOUSSE AL PRALINATO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA	g 200
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con la frusta ad eccezione del PRALIN AMANDE NOISETTE, che sarà incorporato a mano delicatamente, una volta che la panna sarà a consistenza morbida.

Conservare in frigorifero fino ad utilizzo.

FLOMIX ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

FLOMIX	g 600
MANDORLE AFFETTATE	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare a secco FLOMIX e mandorle, quindi distribuire il composto direttamente negli appositi anelli o su teglia con carta da forno.

Cuocere a 180-190°C per 7-10 minuti.

Tagliare il FLOMIX ancora caldo nelle forme desiderate.

Conservare in luogo privo di umidità.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse al pralinato fra i vari strati di cialde (4 cialde e 3 strati di mousse).

Completare con un ciuffo di mousse e una decorazione realizzata con FLOMIX alle mandorle.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se si vuole un gusto più intenso di nocciola sostituire il PRALIN AMANDE-NOISETTE con PRALIN NOISETTE.