



# 1000 WAFFLE

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## WAFFLE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
ZUCCHERO  
PASTA BITTER

g 500  
g 400  
g 100  
g 100  
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  
ACQUA  
PRALINE AMANDE NOISETTE  
PANNA 35% M.G.

g 200  
g 200  
g 200  
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.

### 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.