

KOMPLET Gofry

KOMPLET Gofry

Na wakacyjne śniadanie i deser!

Racuchy z maślanką

KOMPLET Gofry	700 g
maślanka	500 g
woda	500 g
mąka pszenna, typ 550	400 g
jaja	100 g
olej roślinny	100 g
łączna ilość	2.300 g

Wykonanie:
Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera.

czas mieszania: 3 minuty

Gotowe ciasto usmażyć na tłuszczu w postaci dowolnych placków na lekko brązowy kolor. Racuchy podawać na ciepło z dodatkiem cukru pudru i sosu śmietankowego.



Masa serowo-śmietankowa:

KOMPLET Krem Ideal	150 g
ser (mielony, chudy)	1.000 g
śmietanka 30 %	400 g
łączna ilość	1.550 g

Wykonanie:

Ser, śmietankę i **KOMPLET Krem Ideal** połączyć, delikatnie mieszając na wolnym biegu miksera. Gotową masę przełożyć naleśniki. Udekorować w dowolny sposób owocami i sosem o smaku czekoladowym.



REKLAMA OGÓLNA
PROPOZYCJA PODANIA

Naleśniki z masą serową

Ciasto naleśnikowe:	
KOMPLET Gofry	500 g
mąka pszenna, typ 550	500 g
woda	1.000-1.300 g
olej roślinny	150 g
łączna ilość	2.150-2.450 g



RADA MISTRZA

GĘSTOŚĆ CIASTA MOŻNA REGULOWAĆ
ZMIENIAJĄC ILOŚĆ WODY.

MIESZANKA DO WYROBU CIASTA NA PYSZNE
GOFRY, RACUCHY I NALEŚNIKI.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Gofry



Zalety produktu:

- Powtarzalna jakość – zawsze ten sam pyszny efekt.
- Łatwość i szybkość wykonania oraz duża wydajność.
- Różnorodne zastosowanie: lekkie chrupiące gofry, puszyste naleśniki lub pulchne racuchy.
- Ciasto o delikatnym smaku to baza urozmaiconej oferty – wystarczy kilka różnych dodatków.



Gofry

receptura podstawowa

KOMPLET Gofry	1.000 g
woda	900 g
olej roślinny	250 g
łącznie ilość	2.150 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę odstawić do odprężenia, po czym wylewać, odpowiednio porcjując, wprost do rozgrzanej gofrownicy.

czas mieszania:	3 minuty
czas odprężenia:	10 minut
temperatura pieczenia:	210-230°C
czas pieczenia:	3-5 minut

Na gotowe gofry wyłożyć dowolne dodatki (bitą śmietanę, owoce itp.) posypać **KOMPLET Neuschnee** lub zwykłym cukrem pudrem.

DODATKI

1

Owoce w żelu

KOMPLET Pregel 7	70 g
sok z owoców (np. kompotowy)	1.000 g
owoce (dowolne)	1.000 g
łącznie ilość	2.070 g

Wykonanie:

Sok połączyć z **KOMPLET Pregel 7**, a następnie wymieszać z owocami.

2

Sos o smaku czekoladowym

KOMPLET Kiddy Choco	1.000 g
śmietanka 30%	500 g
łącznie ilość	1.500 g

Wykonanie:

Śmietankę zagotować i połączyć z **KOMPLET Kiddy Choco**. Wymieszać.

3

Sos śmietankowy

KOMPLET Krem Ideal	100 g
śmietanka 30%	1.000 g
łącznie ilość	1.100 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać na wolnym biegu miksera.

4

Krem typu bita śmietana

KOMPLET Krem Volu lub Piruet	500 g
woda (18°C)	1.000 g
łącznie ilość	1.500 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i napowietrzyć na szybkim biegu miksera.

czas ubijania: 5 minut