CIALDE PER CONI

RICETTA CON OLIO

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 1000
OLIO DI SEMI	g 160
ACQUA	g 660
ZUCCHERO	g 300
FARINA	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti secchi, unirli all'acqua e miscelare con frusta in planetaria per 3 minuti circa.

RICETTA CON BURRO

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 1000
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 200
ACQUA	g 630
ZUCCHERO	g 300
FARINA	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a media velocità per 3 minuti circa, poi unire il burro fuso sempre continuando a miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il quantitativo desiderato della miscela ottenuta in funzione della dimensione del cono o della cialda, su apposita piastra preriscaldata a 180-190°C per 30 secondi circa.

Appena cotta dare la forma desiderata, conica o a coppetta, con l'apposito strumento.

Le cialde cotte possono essere conservate per alcune settimane, è sufficiente riporle in contenitori ermetici.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere una versione al cacao basta aggiungere alla ricetta:

-acqua 20g

-CACAO IN POLVERE 20g