✓ *гофры с хрустящей корочкой и легким бисквитом внутри*

✓ *ароматные и пружинистые блины*

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

ГОФРЫ

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для приготовления гофров и блинов

«ГОФРЫ» – это кондитерская смесь для приготовления гофров и блинов. Благодаря точно подобранным компонентам смеси, к которым нужно добавить только растительное масло и воду (для блинов – еще и молоко), выпечка получается вкусной и ароматной. Гофры, приготовленные на основе этой смеси, имеют хрустящую и рассыпчатую корочку и легкий бисквит внутри. При этом блины получаются пушистыми и эластичными, а главное – исключительно вкусными. Как гофры, так и блины отличаются простотой и воспроизводимостью процесса приготовления. Гофры и блины, подаваемые со взбитой сметаной, сезонными фруктами, бакалеей или шоколадом, стагут идеально вкусным десертом в послеобеденное время.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

100% смеси без добавления муки.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

ВНИМАНИЕ: Продукт может содержать: сою и производные от нее продукты, а также кунжут.

LESAFFRE

Г О Ф Р Ы

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для приготовления гофров и блинов

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ ***натуральный цвет выпечки***
- ✓ ***хрустящие снаружи, легкие и воздушные внутри***
- ✓ ***тонкий аромат***
- ✓ ***простота приготовления***
- ✓ ***единообразие продукции***

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

РЕЦЕПТ

ГОФРЫ

Смесь	1 000 g
Растительное масло	200 g
Вода	1 000 g
Смешивание	5′
Температура выпекания	230- 250°C
Время выпечки	5-6′

БЛИНЫ

Смесь	1 000 g
Пшеничная мука T 500	1 000 g
Растительное масло	100 g
Вода	2 000g*
Молоко	2 000 g
Смешивание	5′

*Sugerowane użycie wody gazowanej, dzięki której naleśniki będą bardziej puszyste.

Приготовление – гофры:
Все компоненты теста взбивать палочкой-мешалкой до получения однородной консистенции в течение 5 минут на высоких оборотах. Порцию теста выложить в форму гофровницы и выпекать гофры до получения нужного цвета корочки в течение 5-6 минут.

Приготовление – блины:
Все компоненты теста взбивать палочкой-мешалкой до получения однородной консистенции в течение 5 минут на высоких оборотах. Вылить порцию теста на сковороду и жарить блины с обеих сторон.

INVENTIS®
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

«Инвентис» – это полная гамма смесей для выпечки хлеба и кондитерской продукции. Она позволяет создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая воображения. «Инвентис» – идеальное средство для удовлетворения потребностей клиента.

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.com.pl

LESAFFRE

2019.07