



- ✓ **chrupiąca skórka i lekkie biskoptowe wnętrze gofra**
- ✓ **aromatyczne i sprężyste naleśniki**

MIESZANKI CUKIERNICZE

GOFRY

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu gofrów
i naleśników*

GOFRY to mieszanka cukiernicza przeznaczona do produkcji gofrów oraz naleśników. Odpowiednio dobrane składniki mieszanki, do których należy dodać tylko olej i wodę (w przypadku naleśników również mleko), zapewniają uzyskanie aromatycznych wypieków. Gofry przygotowane na bazie mieszanki mają chrupką, kruchą skórkę i lekkie biskoptowe wnętrze. Natomiast naleśniki są puszyste i elastyczne, a przede wszystkim wyjątkowo smaczne. Zarówno gofry, jak i naleśniki charakteryzuje prostota wykonania i powtarzalność produkcji. Gofry lub naleśniki serwowane z bitą śmietaną, owocami sezonowymi, bakaliami albo czekoladą sprawdzą się doskonale jako smaczny deser w porze podwieczorku.

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 10 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: soję i pochodne, sezam.



LESAFFRE

G O F R Y

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu gofrów i naleśników

ZALETY

- ✓ *naturalny kolor wypieków*
- ✓ *zewnątrz chrupiące, lekkie i puszyste wewnątrz*
- ✓ *delikatny aromat*
- ✓ *prostota wykonania*
- ✓ *powtarzalność produkcji*



MIESZANKI CUKIERNICZE

RECEPTURA

GOFRY

Mieszanka	1 000 g
Olej	200 g
Woda	1 000 g
Mieszanie	5'
Temperatura wypieku	230- 250°C
Czas wypieku	5-6'

NALEŚNIKI

Mieszanka	1 000 g
Mąka pszenna T 500	1 000 g
Olej	100 g
Woda	2 000g*
Mleko	2 000 g
Mieszanie	5'

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

Wytwarzanie - gofry:

Wszystkie składniki ciasta ubić rózgą do jednolitej konsystencji przez około 5 minut na szybkich obrotach. Porcję ciasta wylać do formy gofrownicy i wypiekać gofry do uzyskania pożądanego koloru skórki przez 5-6 minut.

Wytwarzanie - naleśniki:

Wszystkie składniki ciasta ubić rózgą do jednolitej konsystencji przez około 5 minut na szybkich obrotach. Porcję ciasta wylać na patelnię i smażyć naleśniki z obu stron.



Inventis to kompletna gama do wypieku chleba jak i produktów cukierniczych. Pozwala tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia klienta.



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