

IDEEN FÜR DEN
GUTEN GESCHMACK

Gelato



WAFFELN

MODERN, TRENDIG UND IDEAL FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT



BLACK BETTY

WAFFEL SCHOKO

ZUTATEN:

GRUNDREZEPT

FÜR CA. 23 WAFFELN

1.000 g **Waffel Mix** (439)

800 g Milch oder Wasser

180 g **Eisflip Mohren** (597)

SERVIERVORSCHLAG, 1 PORTION

1 Kgl. Vanilleeis

50 g Sahne, geschlagen, gesüßt

80 g **Paradiso Fruchtgenuss**

Kirsche (312)

40 g Wasser

Eisflip Mohren (597)

Dekor Schoko Gitterplatten (929)

Staubzucker

Kakaopulver

Kirschen, frisch, nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Temperatur Waffeleisen: 210–250° C

Waffel Mix mit Milch oder Wasser und **Eisflip Mohren** anrühren und in einem Waffeleisen abbacken.

Zum Servieren den Teller mit **Eisflip Mohren** verzieren und Waffel in drei Stücke schneiden. **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** mit Wasser verlängern und erwärmen. Waffel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne anrichten. Mit Staubzucker, Kakaopulver, **Dekor Schoko Gitterplatte** und frischen Kirschen ausgarnieren.



GRANNY GRANT

WAFFEL EIERLIKÖR

ZUTATEN:

GRUNDREZEPT

FÜR CA. 23 WAFFELN

1.000 g **Waffel Mix** (439)

800 g Milch oder Wasser

72 g **Eispaste Eierlikör** (296)

SERVIERVORSCHLAG, 1 PORTION

2 Kgl. Eierliköreis

50 g Sahne, geschlagen, gesüßt

Eisflip Kokos (590)

Dekor Haselnuss Krokant (517)

1 St. **Dekor Eierlikör Aufleger** (381)

Kakaopulver

Staubzucker

Johannisbeeren, frisch,

nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Temperatur Waffeleisen: 210–250° C

Waffel Mix mit Milch oder Wasser und **Eispaste Eierlikör** anrühren und in einem Waffeleisen abbacken.

Zum Servieren den Teller mit **Eisflip Kokos** und **Dekor Haselnuss Krokant** verzieren. Waffel in vier Stücke schneiden und mit zwei Kugeln Eierliköreis und Sahne anrichten. Mit Kakaopulver, Staubzucker, **Dekor Eierlikör Aufleger** und frischen Johannisbeeren dekorieren.



PINK PRINCESS

WAFFEL DRACHENFRUCHT

ZUTATEN:

GRUNDREZEPT

FÜR CA. 23 WAFFELN

1.000 g **Waffel Mix** (439)

800 g Milch oder Wasser

90 g **Eispaste Drachenfrucht** (266)

SERVIERVORSCHLAG, 1 PORTION

2 Kgl. Joghurteis

50 g Sahne, geschlagen, gesüßt

Eispaste Drachenfrucht (266)

10 St. **Dekor Sterne, gold** (909)

Drachenfrucht, frisch,

nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Temperatur Waffeleisen: 210–250° C

Waffel Mix mit Milch oder Wasser und **Eispaste Drachenfrucht** anrühren und in einem Waffeleisen abbacken.

Zum Servieren den Teller mit einem Pinsel mit **Eispaste Drachenfrucht** bestreichen. Waffel in vier Dreiecke schneiden und mit zwei Kugeln Joghurteis und Sahne anrichten. Zum Dekorieren **Dekor Sterne, gold** und frische Drachenfrucht verwenden.



HAPPY HAZEL

WAFFEL HASELNUSS

ZUTATEN:

GRUNDREZEPT

FÜR CA. 23 WAFFELN

1.000 g **Waffel Mix** (439)

800 g Milch oder Wasser

180 g **Eispaste Haselnuss ohne Stücke** (250)

SERVIERVORSCHLAG, 1 PORTION

2 Kgl. Haselnusseis

50 g Haselnüsse, gehackt

50 g **Bienetta** (335)

5 g **Eisflip Kokos** (590)

5 g **Eisflip Vanille** (587)

5 g **Eisflip Praline** (582)

2 St. **Dekor Schokoröllchen** (007)

Dekor Schokoklein (972)

Erdbeeren, frisch, nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Temperatur Waffeleisen: 210–250° C

Waffel Mix mit Milch oder Wasser und **Eispaste Haselnuss ohne Stücke** anrühren und in einem Waffeleisen abbacken. **Bienetta** mit Haselnüssen vermengen, auf ein Blech streuen und bei 180° C ca. 10 Minuten abbacken.

Zum Servieren den Teller mit **Eisflip Kokos**, **Eisflip Vanille** und **Eisflip Praline** verzieren. Waffel schneiden und mit zwei Kugeln Haselnusseis und Sahne anrichten. Mit **Bienetta-Dekor**, **Dekor Schokoröllchen**, **Dekor Schokoklein** und frischen Erdbeeren ausgarnieren.

IN DREI SCHRITTEN ZU VIELFÄLTIGEN WAFFELN

1 WAFFEL-BASIS HERSTELLEN



GELATOP
WAFFEL MIX



MILCH
ODER
WASSER



2 WAFFELTEIG NACH BELIEBEN VERFEINERN



ODER



ODER



ODER



ODER



ÜBER 100
PASTEN UND
EISFLIPS



3 ABBACKEN



PRODUKTINFO

WAFFEL MIX (439)

Produktbeschreibung:

Fertigmix zur Herstellung von leckeren, frischen Waffeln entweder in Herzform oder als typische Brüsseler Waffel

Konsistenz:

pulverförmig

Grundrezept:

800 g Wasser oder Milch : 1.000 g Waffel Mix + Eispaste nach Bedarf

Verpackung:

10 kg

Waffel Mix – für gelingsichere,
leckere Waffelteige!



09/2017 · Mat.-Nr. 2146