**PreMix GAUFFRE WAFFELS integral**

**-mod de utilizare-**

Revizia 3- 20.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea gauffreurilor belgiene, tip waffels cu aparat gauffre

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Din 1kg de premix se obtin 10-30 gauffre functie de gramajul dorit (50-150 grame)
* Se adauga doar apa si grasime.

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

 **5. RETETA DE FABRICATIE**

 - PreMix GAUFFRE WAFFELS integral 1 kg

 - apa calduta, 400 ml

 -margarina/ulei 165 grame

**6. MOD DE LUCRU**

* Malaxarea aluatului: intai se pune apa, apoi se adauga premixul si se omogenizeaza aluatul timp de 5-10 min cu mixer, tel sau in malaxor; apoi se pune uleiul sau margarina.
* Odihna – Relaxarea aluatului:

 dupa malaxare, aluatul format se lasa timp de 15 min si apoi se divizeaza.

* Coacerea: se realizeaza in forma specifica de gauffre-uri la temperatura de 1900C;
	+ Racire
	+ Ornare cu zahar pudra sau topping.