

МЯГКИЕ ВАФЛИ



Мягкие или бисквитные вафли радуют своим насыщенным сдобным вкусом. Их называют венскими, бельгийскими, голландскими. Бисквитные вафли должны отличаться мелкопористой структурой и мягкой консистенцией, иметь четкую форму гофры, могут вырабатываться с начинкой или без нее. Единичные готовые изделия украшаются ягодами, кремом, медом или джемом, который разливается по ячейкам.

ООО «Нива-Хлеб» предлагает рецептуру с добавлением кондитерских смесей **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** или **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА**. Смеси рекомендуется вносить в сухом виде одновременно с водой, солью и другими компонентами (до внесения муки). Замес непродолжительный до получения однородной консистенции. Благодаря смесям улучшается разрыхленность и структура бисквитных вафель, увеличивается срок сохранения свежести. Дозировка смесей от 8 до 10% к массе вафельного теста.

При приготовлении венских вафель, необходимо соблюдать некоторые обязательные правила:

- муку для вафель желательно просеять 2 – 3 раза;
- белки лучше разделять с желтками и взбивать по отдельности;
- готовые изделия будут нежнее по вкусу, если часть муки заменить крахмалом;
- температура сырья, которое указано в рецептуре, должна быть примерно одинаковой (не холодное).

При производстве мягких вафель с начинкой возможно плесневение изделий в процессе длительного хранения. Для предупреждения плесневения в рецептуре добавляется пищевая добавка **КБ-1 СУПЕР**.

Рекомендуемые дозировки (кг / 100 кг готовой продукции):

КБ-1 СУПЕР – 0,2 - 0,25.

Рекомендуемые дозировки могут изменяться в зависимости от рецептуры и технологического оборудования.