

Préparation pour petites pâtisseries

Crêpes & Gaufres

*Pour des crêpes légères, savoureuses et toujours réussies,
ainsi que pour la réalisation de gaufres croustillantes !*

CONSEIL DE MISE EN OEUVRE
pour la réalisation de CRÊPES :

- 400 g de COMPLET Crêpes & Gaufres,
- Ajouter 600 à 800 g d'eau ou de lait.
- Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur-mélangeur pendant 3 min.
- Laisser reposer 10 min.



CONSEIL DE MISE EN OEUVRE
pour la réalisation de GAUFRES :

- 400 g de COMPLET Crêpes & Gaufres,
- Ajouter 700 g d'eau.
- Ajouter 7 g de levure chimique .
- Mélanger à la main pendant 1 min puis réaliser les gaufres comme à votre habitude.

Référence 21238.10
carton de 4 x 2,5 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques