

SPECIAL: OFENWAFFELN

Waffel Liehelei





• BLACK & WHITE •

Waffeln

3 Waffelmatten; Gesamtstückzahl: 52

Waffelmasse

- _____ 1500 g **Muffin Soft**
- _____ 1000 g Vollei
- _____ 750 g Sahne, flüssig
- _____ 100 g Puderzucker
- _____ 100 g **Deli Rapsöl**
- _____ 250 g **Dessertpaste Eierlikör**

Alle Zutaten mit grober Rute 2 bis 3 Minuten glatt rühren.

Schoko-Waffelmasse

- _____ 280 g **Schokobella**, aufgelöst

Mit 1600 g Waffelmasse verrühren.

Herstellung

- ✦ Jeweils ca. 35 g Schoko-Waffelmasse mit dem Spritzbeutel in die Formen eindressieren.
- ✦ Danach mit einem Spritzbeutel jeweils ca. 40 g helle Waffelmasse in die Silikonformen eindressieren.
- ✦ Abbacken.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 25 Minuten



• EINHORN •

Waffeln

3 Waffelmatten; Gesamtstückzahl: 43

Waffelmasse

- _____ 1500 g **Muffin Soft**
- _____ 1000 g Vollei
- _____ 750 g Sahne, flüssig
- _____ 100 g Puderzucker
- _____ 100 g **Deli Rapsöl**
- _____ 35 g **Citronella**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten glatt rühren. Je Waffel ca. 80 g in die Formen eindressieren.

Dekor

- _____ 450 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 100 g **Zuckerperlen**
- _____ 43 Stk. **Schoko-Dekor Einhorn**

Herstellung

- ✦ Abbacken.
- ✦ Auskühlen lassen.
- ✦ Aus den Formen lösen.
- ✦ Mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 25–30 Minuten



• COINTREAU •

Waffeln

3 Waffelmatten; Gesamtstückzahl: 54

Waffelmasse

- _____ 1800 g **Muffin Soft**
- _____ 1000 g Vollei
- _____ 750 g Sahne, flüssig
- _____ 100 g Puderzucker
- _____ 100 g **Deli Rapsöl**
- _____ 350 g **Royal Cointreau**
- _____ 150 g **Schoko-Pailletten**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten glatt rühren.

Zum Schluss kurz unterlaufen lassen und je Waffel ca. 75–80 g in die Formen eindressieren.

Dekor

- _____ 100 g **Mohrenglanz Vanille**

Herstellung

- ✦ Abbacken.
- ✦ Auskühlen lassen.
- ✦ Aus den Formen lösen.
- ✦ Mit **Mohrenglanz Vanille** überspinnen.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 25–30 Minuten



• WINTERLICHE •

Waffeln

3 Waffelmatten; Gesamtstückzahl: 54

Waffelmasse

- _____ 1500 g **Muffin Soft**
- _____ 1000 g Vollei
- _____ 750 g Sahne, flüssig
- _____ 100 g Puderzucker
- _____ 100 g **Deli Rapsöl**
- _____ 30 g **Zimt**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten glatt rühren.

Backmischung

- _____ 350 g Zitronat
- _____ 350 g Orangeat

Zum Schluss kurz unterlaufen lassen und je Waffel ca. 75–80 g in die Formen eindressieren.

Dekor

- _____ 480 g **Mohrenglanz Nuss**
- _____ 100 g **Haselnuss-Krokant**

Herstellung

- ✦ Abbacken.
- ✦ Auskühlen lassen.
- ✦ Aus den Formen lösen.
- ✦ Mit **Mohrenglanz Nuss** überziehen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

♥ HERZENSTIPP

Einhorn sind voll im Trend! Begeistern Sie junge und junggebliebene Kunden mit den wunderbar regenbogenbunten Zuckerperlen und dem Highlight Einhorn-Dekor!

♥ HERZENSTIPP

Cointreau mal anders – der Orangengeschmack in Kombination mit der lockeren Waffel macht Lust auf mehr.

OFENWAFFEL-MATTE

Mit der praktischen Silikonmatte von Silikomart zaubern Sie ganz einfach und rationell vielfältige und kreative Ofenwaffeln. Sie ist frosterstabil und hitzebeständig (von -60 bis 230 °C).

Mit der 60 x 40 cm großen Matte können Sie 18 Ofenwaffeln mit je 90 mm Durchmesser gleichzeitig herstellen.



Anwendungsrezepte mit Muffin Soft

Geschmack Zutaten	Klassische Ofenwaffel	Eierlikör- Ofen- waffel	Black & White Ofenwaffel	Winter Ofen- waffel	Banane- Schoko- Ofenwaffel	Einhorn Ofen- waffel	Amaretto Ofen- waffel	Cointreau Ofen- waffel	Batida de Côco Ofen- waffel	Straccia- tella Ofen- waffel
Muffin Soft	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1800 g	1800 g	1800 g	1500 g
Vollei	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Sahne, flüssig	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g
Puderzucker	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Deli Rapsöl	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Combani	25 g								25 g	25 g
DP Eierlikör		200 g	200 g							
Schokobella, aufgelöst			280 g							
Zimt				30 g						
Zitronat				350 g						
Orangeat				350 g						
DP Banane					175 g					
Citronella						35 g				
Royal Amaretto							350 g			
Royal Cointreau								350 g		
Royal Batida de Côco									250 g	
Schoko-Pailletten					150 g			150 g		150 g
Herstellung klassische Waffel	<i>Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten glatt rühren. Je Waffel ca. 75–80 g in die Form eindressieren.</i>									
Backtechnik	<i>180 °C – ca. 25 bis 30 Minuten</i>									
Dekotipp	<i>Ofenwaffeln nach Belieben mit Dekorpuder oder Mohrenglanz-Produkten ausgarnieren.</i>									



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 620