Art.-Nr. 05-20127-01

Brüsseler-Waffel-Mix | Profi-Backmischung für original belgische Waffeln | Sack à 10 kg



Beschreibung

Unsere Backmischung für "original" Brüsseler Waffeln. Die Brüsseler Waffelmischung wurde nach einem historischen Rezept von einem erfahrenen belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Genauso wie die berühmten Lütticher Waffeln, zählt die Brüsseler Variante zu den belgischen Waffelspezialitäten. Diese Waffeln sind außen knusprig, innen luftig-weich und sie besitzen eine dezente Süße. Es ist nicht notwendig, frische Zutaten zum Fertigteig hinzuzufügen, wodurch die Teigherstellung schnell und mühelos gelingt. Es ist jedoch entscheidend, für optimale Resultate ein schwenkbares Waffeleisen zu verwenden. Ein empfehlenswertes Modell ist unser Brüsseler SWiNG Waffeleisen. Aufgrund der flüssigen Teigkonsistenz verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten, wenn man sie dreht oder schwenkt. Der direkte Kontakt zur Backplatte verleiht der Brüsseler Waffel ihre knusprige Außenseite und eine gleichmäßige Bräunung. Das Ergebnis in einem professionellen Waffeleisen ist eine besonders luftige Waffel, die nicht übermäßig süß ist.
Obwohl sowohl Brüsseler als auch Lütticher Waffeln zur belgischen Waffeltradition gehören, weisen sie doch einige Unterschiede auf. Aufgrund des flüssigen Teigs bleibt die Waffel innen leicht klatschig. Für den besten Genuss sollte sie daher heiß serviert werden. Im Vergleich zu herkömmlichen Waffelrezepten benötigt die belgische Waffel etwas mehr Zeit zum Backen, weshalb sie besonders für gemütliche Cafés geeignet ist, in denen die Gäste sich hinsetzen und ein paar Minuten Zeit mitgebracht haben.

Technische Daten

Breite x Tiefe x Höhe:	'0'
Netto-Gewicht :	10 kg
Inhalt / Kapazität:	10 kg