Gofres veganos con glaseado de café y nueces
con VEGAN CAKE MIX

Masa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,750 kg

Glaseado de café

Azúcar en polvo	0,500 kg
Café (frío)	0,080 kg
Total	0,580 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Nueces C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Pulverizar SEPA-WAX 500 sobre la gofrera caliente y dosificar la masa según el tamaño deseado.
- Cocer las piezas a 220 °C hasta que adquieran un tono dorado y dejar enfriar.
- Decorar con el glaseado de café y espolvorear con nueces.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2 | Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com