

Gofres veganos con glaseado de lima y sésamo negro

con VEGAN CAKE MIX

Masa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
<u>Agua</u>	<u>0,450 kg</u>
Total	1,750 kg

Azúcar bolado (opcional)	0,200 kg
--------------------------	----------

Glaseado de lima

Azúcar en polvo	0,500 kg
<u>Zumo de lima</u>	<u>0,080 kg</u>
Total	0,580 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el azúcar bolado al final de la mezcla (opcional).
- 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.
- Inmediatamente, bañar media pieza con el glaseado de lima y decorar con sésamo negro.

