

PROCEDIMIENTO WAFFLES

OBJETIVO.

Este instructivo tiene por objetivo definir los ingredientes y la metodología de trabajo para estandarizar la elaboración de waffles.

ALCANCE.

Este procedimiento es aplicable a todas las personas que trabajan en el sector Repostería.

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LA MASA DE WAFFLE.

Para 1 kg de masa.

Ingredientes	Gramos/Unidades
Leche entera	440 cm ³
Huevos	2 unid.
Sal fina	2 g
Harina 0000	240 g
Polvo de hornear	15g
Manteca	110g

- 1) Colocar en un bols leche y huevos, revolver.
- 2) Mezclar la harina con el polvo de hornear y la sal. y agregar al bol.
- 3) Cuando todo esté bien mezclado, agregar la manteca derretida.

PROCEDIMIENTO PARA LA COCCIÓN DEL WAFFLE.

- 1) Colocar 125 g de masa en licuadora por 30 segundos.
- 2) Colocar la masa en la wafflera y cocinar 5 minutos