

Poffertjes



Utensilien

Poffertjes- Backplatte
 Fondanttrichter/ Poffertjes- Dispenser
 Rührgerät
 'Bakers Secret' Poffertjes-Backmischung
 Bain- Marie oder Kuvertüretemperiergerät
 Konfektgabel zum Wenden
 Backtrennspray
 Butter*
 Orangenlikör*
 Puderzucker*
 Spieß
 Küchenhelfer (Puderzuckerstreuer etc.)
 Verkaufsstand und/ oder- anhängen

Saisonverkauf

	ja	nein
indoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
outdoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Zielgruppe

Senioren	<input checked="" type="checkbox"/>
Erwachsene	<input checked="" type="checkbox"/>
Kinder	<input checked="" type="checkbox"/>

Unsere Leistungen

- Verkauf der benötigten Geräte, Zubehör und Backmischungen

Die Kalkulation

Zugabe je kg	Mittlerer EK	Stück- gewicht	Anzahl	EK pro Stück	Beilagen + Verpackung	Ø - VK	Kalkulation ges. netto
1.280 ml Wasser	3,39 €	15 g	152	0,02 €	0,08 €	1,80 € (8 / Teller)	480 %
Investition 😊	Produktkalkulation 😊	Arbeitsaufwand 😊	Reinigungsaufwand 😊				

Zubereitung

Geben Sie bitte zu 1.280g (1,28l) Wasser 1.000g unserer Backmischung. Rühren Sie das Pulver bei kleiner Geschwindigkeit mit dem Schneebesen ein. Zum Schluss kurze Zeit mit hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Füllen Sie den Teig bitte in Ihren Dispenser und geben in die vorgeheizten und mit Backtrennspray gefetteten Mulden etwas Teig. Wenn sich am Rand eine leichte Bräunung abzeichnet, wenden Sie die Poffertjes bitte einmal. Legen Sie 8 Stück versetzt und leicht überlappend auf einen Teller. Mit Butter beträufelt und Puderzucker bestreut oder aber mit Orangenlikör beträufelt ein himmlischer Genuss.