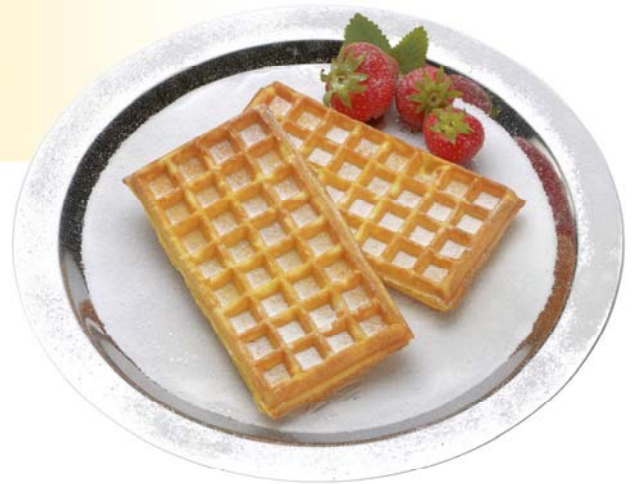


Waffeln



Utensilien

- Waffeleisen
- Waffelständer
- Rührgerät
- Portioniereinrichtung
- 'Bakers Secret' Waffel-Backmischung
- Backtrennspray
- Sahnebereiter
- Kuvertüre-Temperiergerät
- Husten- und Spuckschutz
- Teller und Besteck
- Küchenhelfer (Zangen, Zuckerstreuer, etc.)
- Verkaufsstand und/oder -anhänger
- Lebensmittel wie Sahne, Kuvertüre, Obst, etc. *

Saisonverkauf

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

für Rahmwaffeln am Stiel

Zugabe je kg	Mittlerer EK	Stückgewicht	Anzahl	EK pro Stück	Beilagen + Verpackung	Ø - VK	Kalkulation ges. netto
500 ml Wasser	3,18 €	80 g	19	0,17 €	0,08 €	1,- €	510 %

Investition 😊 Produktkalkulation 😊 Arbeitsaufwand 😊-😞 Reinigungsaufwand 😊

Zubereitung

Geben Sie bitte 500g Wasser in eine Rührschale und dazu 1.000 g unserer Backmischung. Verrühren Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Rührbesen oder einem Flachrührer 2-3 Minuten. Der Teig soll eine cremige und nicht zu flüssige Konsistenz aufweisen, damit beim Portionieren nur ein Minimum an Teig zu den Seiten als Verlust herausquillt. Die Ausbeute aus dem Teig ist aufgrund des erreichten Volumens sehr gut. Backen Sie nun je nach Art und Beschaffenheit Ihres Eisens mit ca. 180 - 200 Grad aus. Die Backzeit richtet sich nach dem gewünschten Ergebnis (wie unten beschrieben) und liegt zumeist zwischen 1,5 und 3 Minuten. Verwenden Sie dabei für ein optimales Ergebnis immer nur Backtrennspray. Sollten Sie die Brüssler Form verwenden, werden Sie feststellen, daß die Waffel im Innern viel Feuchtigkeit speichert und außen nach dem Ablüften knusprig frisch ist. Amerikanische oder ähnliche Waffeln (flache Formen) kommen zunächst weich aus dem Eisen und lüften dann knusprig ab. Ausführliche Tips zur Zubereitung und Dekoration erhalten Sie auf einem unserer Backseminare.

