








CASQUINHA WAFFLE CLÁSSICA DE BAUNILHA

CROCANTE, LEVE E DELICIOSA!



INGREDIENTES:

-  Farinha de Trigo Refinada – 250 g
-  Açúcar – 150 g
-  Manteiga – 120 g
-  Gemas – 200 g
-  Leite – 200 ml
-  Essência de Baunilha – 5 ml
-  Sal – 2 g



MODO DE EXECUÇÃO:

- 1 Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
- 2 Acrescente a manteiga derretida e o leite, misturando bem.
- 3 Adicione a essência de baunilha e o sal.
- 4 Peneire a farinha e incorpore aos poucos à mistura líquida, mexendo até obter uma massa lisa e homogênea.
- 5 Cubra a tigela e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
- 6 Aqueça a máquina de waffle cone.
- 7 Despeje uma porção da massa no centro da máquina e feche. Asse por 1 a 1,5 minutos, ou até dourar.
- 8 Retire cuidadosamente e modele a casquinha rapidamente sobre o cone de inox ou formato cônico.
- 9 Deixe esfriar completamente sobre a forma para manter a crocância.



DICAS DO CHEF

Para casquinhas ainda mais crocantes, armazene em recipiente fechado após totalmente frias.



ICE CREAM MIX ITALIA

• QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA •











Gelato feito com paixão, para momentos inesquecíveis.

CASQUINHA WAFFLE DE CHOCOLATE

CROCANTE, INTENSA E IRRESISTÍVEL!

INGREDIENTES:

-  Farinha de Trigo Refinada – 220 g
-  Cacau em Pó – 30 g
-  Açúcar – 150 g
-  Manteiga – 120 g
-  Gemas – 200 g
-  Leite – 200 ml
-  Essência de Baunilha – 5 ml
-  Sal – 2 g

MODO DE EXECUÇÃO:

- 1 Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
- 2 Acrescente a manteiga derretida e o leite, misturando bem.
- 3 Adicione o cacau em pó, a essência de baunilha e o sal. Misture até incorporar.
- 4 Peneire a farinha de trigo e incorpore aos poucos à mistura líquida, mexendo até obter uma massa lisa e homogênea.
- 5 Cubra a tigela e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
- 6 Aqueça a máquina de waffle cone.
- 7 Despeje uma porção da massa no centro da máquina e feche. Asse por 1 a 1,5 minutos, ou até dourar.
- 8 Retire cuidadosamente e modele a casquinha rapidamente sobre o cone de inox ou formato cônico.
- 9 Deixe esfriar completamente sobre a forma para manter a crocância.



DICAS DO CHEF

Use cacau em pó 100% para um sabor mais intenso e uma cor mais marcante.
Armazene em recipiente fechado após totalmente frias para manter a crocância por mais tempo.



ICE CREAM MIX ITALIA

• QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA •



Gelato feito com paixão, para momentos inesquecíveis.

RECEITA 3

CASQUINHA WAFFLE DE CAMELO

CROCANTE, DOURADA E IRRESISTÍVEL!

INGREDIENTES:

-  Fariinha de Trigo Refinada – 250 g
-  Açúcar – 120 g
-  Pasta Cream Caramelo ICM – 80 g
-  Manteiga – 120 g
-  Gemas – 200 g
-  Leite – 200 ml
-  Essência de Baunilha – 5 ml
-  Sal – 2 g

MODO DE EXECUÇÃO:

- 1 Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
- 2 Acrescente a manteiga derretida, o leite e a pasta Cream Caramelo ICM, misturando bem.
- 3 Adicione a essência de baunilha e o sal.
- 4 Peneire a farinha de trigo e incorpore aos poucos à mistura líquida, mexendo até obter uma massa lisa e homogênea.
- 5 Cubra a tigela e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
- 6 Aqueça a máquina de waffle cone.
- 7 Despeje uma porção da massa no centro da máquina e feche. Asse por 1 a 1,5 minutos, ou até dourar.
- 8 Retire cuidadosamente e modele a casquinha rapidamente sobre o cone de inox ou formato cônico.
- 9 Deixe esfriar completamente sobre a forma para manter a crocância.



DICAS DO CHEF

- A Pasta Cream Caramelo ICM garante sabor intenso de caramelo, cor dourada e textura perfeita.
- Armazene as casquinhas em recipiente fechado após completamente frias para manter a crocância por mais tempo.



ICE CREAM MIX ITALIA

• QUALITÀ CHE FA LA DIFFERENZA •



Gelato feito com paixão, para momentos inesquecíveis.