

Bubble-Waffel-Mix



Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden.

Perfect for selling waffles at markets and festivals. The ready-made batter mix is just mixed with water! This makes the batter quick and easy to prepare in between.



Kein Abwiegen bei der Zubereitung durch vorportionierte Beutel: Einfach mit Wasser anrühren und losbacken!

No weighing during preparation thanks to pre-portioned bags: simply mix with water and start baking!



Das Bubble-Waffel-Rezept: Spezielle Rezeptur für luftige Bubbles mit krossen Zwischenstegen. Die dünnen Zwischenstege härten beim Abkühlen schnell aus und geben der zur Tüte gefalteten Waffel Stabilität. Die Bubbles bleiben dabei fluffig weich. Weniger süß als die meisten Waffeln, damit sie reichhaltig gefüllt werden kann. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren 10 Minuten warten, dann kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 625 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

The Bubble Waffle recipe: Special recipe for airy bubbles with crispy dividers. The thin dividers harden quickly during cooling and give the waffle stability when folded to a cone. The bubbles remain fluffy and soft. Less sweet than most waffles so it can be generously filled. **Quick preparation:** Mix with water only. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. Wait 10 minutes after mixing, then you can directly start baking. The batter can be re-produced in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is particularly practical, as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mixture with 625 ml of water. It couldn't be easier! **Easy storage:** No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile operation: No cooling required for fresh ingredients.

1 kg Mix + 625 ml Wasser (water)

10 kg

05-20132-01

€ 130,-* ▲



Bubble-Waffel Konzept auf Seite 78.
Bubble Waffle concept on page 78.

10 kg Bubble-Waffel-Mix ergeben ca. 80 Bubble Waffeln

10 kg Bubble-Waffle-Mix makes approx. 80 bubble waffles

