



wonderful
waffle
world





colazione, esperienza importante

La *petit déjeuner* è la colazione che le persone fanno a casa.

In hotel la colazione moderna è un'esperienza da ricordare, e crea ripercussioni, positive o negative, su customer satisfaction, brand reputation e, alla fine dei conti, sul fatturato.

Se per qualsiasi motivo la permanenza non è stata perfetta è utile considerare che in genere l'ultima esperienza dell'ospite in hotel è la colazione. Se si offre una colazione indimenticabile si crea un ricordo positivo che, essendo l'ultimo, ha impatto strategico sui commenti che l'ospite scriverà.

Oltre il 40% delle prenotazioni online si fonda sull'offerta della colazione. E per colazione si intende la colazione all'Americana, che prevede un servizio completamente self service di bevande calde e fredde arricchite da dolci, pani, affettati, formaggi, frutta e verdura crude e piatti caldi quali bacon, salsicce, omelette e uova strapazzate.

Nel ventaglio delle offerte della colazione è strategico proporre anche prodotti che conferiscano immagine e che facciano la differenza gratificando l'ospite.

Tra questi il waffle è una scelta perfetta perché da un lato fa parte della colazione standard americana e dall'altro crea l'effetto sorpresa. È relativamente nuovo per gli italiani, che si sentono gratificati con un'offerta premiante, e gradito agli stranieri, che si sentono accolti e coccolati.

A fianco esempio di colazione anglosassone: Waffle Golden Malted® Regular con sciroppo, accompagnato da uova e bacon, spremuta di arancia e caffè americano. Le miscele Golden Malted® contengono malto d'orzo, attivatore del metabolismo, che risveglia corpo e mente per affrontare la nuova giornata con energia e un sorriso.



waffle

Il waffle è un prodotto antico che cambia nel tempo per ingredienti, forme e abbinamenti.

Nell'antica Grecia era chiamato *obelías*.

Adottato dalle legioni romane che lo diffusero in tutto l'Impero era chiamato *oblata*.

Nel Medioevo, nell'odierno Belgio, un abate cistercense e un fabbro unirono le forze per creare un impasto a base di farina e miele da cuocere in una piastra di ghisa a forma di arnia: *wafra* e *gaufra* nell'antica lingua franca si possono tradurre come miele, dolce, arnia.

Il waffle è quindi un "*dolce fatto con il miele a forma di nido d'ape*".

Thomas Jefferson, di ritorno nelle Americhe da un viaggio in Francia, avendo apprezzato i waffles che gli venivano serviti a colazione, ne incentivò la diffusione nel Nuovo Mondo.

Oggi il waffle cotto al momento è uno standard della colazione anglosassone, sia in versione salata che in versione dolce.

pancake



Il pancake è, con il waffle, l'altro standard della colazione nel nord America. Si tratta di frittelle simili alle crêpes spesse da 3 a 5 mm. Generalmente sono dolci, accompagnate da sciroppo, confettura e burro di arachidi. Possono essere anche salate, con uova strapazzate e pancetta.

Golden Malted ha messo a punto di recente un set di piastre che consente all'ospite di cuocere il pancake utilizzando la stessa miscela usata per il waffle.

Sempre più hotels optano per la waffle station nel buffet della colazione a self-service sia per motivi di *saving* che di *appeal*.

Dove gli spazi e le dimensioni dell'hotel lo consentono si posizionano più macchine, e il trend è proporre una cialdiera con la piastra del waffle e l'altra con la piastra del pancake.

Con un unico impasto l'ospite sceglie se provare un waffle o un pancake. L'esperienza sensoriale è diversa, poiché le piastre cuociono l'impasto in modo differente, garantendo l'esperienza *crunchy*, croccante, con il waffle e *fluffy*, morbida, con il pancake.



golden malted®

L'Ingegnere Meccanico Federico Carbone emigrò da Napoli con un sogno da realizzare.

Giunto in America cambiò il suo nome in Fred Carbon e fondò in breve la Fred Carbon's Golden Malted® nel 1937.

Dopo aver brevettato la prima ricetta migliorata al mondo per waffle e pancake, si dedicò al perfezionamento delle miscele, degli impianti per produrle, e alla produzione delle cialdiere *user friendly* per cuocere waffles e pancakes.

Oggi, dopo più di ottant'anni, Golden Malted® produce le cialdiere e le miscele migliorate per cuocere i Waffles più venduti al mondo.

Golden Malted® fornisce il 100% dei Campus Universitari Statunitensi, i parchi e i resorts Disney® e Dreamwork®, l'85% delle strutture ricettive negli USA ed è tra gli storici fornitori accreditati di molte tra le più prestigiose catene alberghiere internazionali, tra cui Hilton® e Marriott®.

Fred Carbon non aveva paura di invecchiare: diceva che tempo ed esperienza risparmiano il ripetersi di errori già fatti. Golden Malted®, per dirlo con Fred, ha oggi alle spalle più di ottant'anni di errori. Risolti.

miscela



Le ricette originali sono state brevettate per la prima volta nel 1937 da Fred Carbon e da allora costantemente migliorate per ottimizzare digeribilità, gusto e consistenza.

Golden Malted® Pancake e Waffle Flour è disponibile nelle varianti Original e Complete che, sommate, rappresentano la miscela per pancake e waffle più diffusa, apprezzata e versatile al mondo.

Original e Complete si compongono di farine speciali arricchite di ingredienti nobili tra cui vitamine del gruppo B e ferro, e malto d'orzo utile a promuovere la digestione.

Original e Complete si mantengono a temperatura ambiente, mentre l'impasto ottenuto a partire dalle miscele dev'essere conservato in frigorifero.

Utilizzando Original o Complete con la cialdiera si preparano waffles e pancakes, mentre con le comuni attrezzature da cucina si preparano crêpes, muffins, cookies e brownies.

Sono disponibili anche altre due miscele, da utilizzare con la cialdiera Golden Malted.

Con Golden Malted® Cone Mix si preparano coni, coppette, tacos e cannoli per gelato.

Con Golden Malted® Gluten Free Mix si preparano waffle e pancake Gluten free.



cialdiera

Progettata per essere utilizzata anche da personale non specializzato la cialdiera Golden Malted® è costantemente oggetto di revisione con l'obiettivo di consentire all'ospite un'esperienza divertente, da "autore" del proprio waffle.

La cialdiera Golden Malted® è dotata di piastre teflonate Dupont® della massima qualità disponibile sul mercato, di timer e di scheda elettronica di controllo che ne sovrintende il corretto utilizzo.

La cialdiera viene consegnata dopo sottoscrizione del contratto annuale in comodato d'uso e non è mai in vendita.

Il contratto prevede un consumo minimo annuale di dodici cartoni di Golden Malted® Original o Complete per ciascuna cialdiera consegnata.



starter kit

La cialdiera Golden Malted® viene fornita con lo starter kit, che comprende ogni elemento utile a renderla operativa in 15 minuti. Si raccomanda l'utilizzo esclusivo degli strumenti forniti (forchettoni, pennello, Grid Conditioner), così da evitare un rapido deterioramento delle piastre, unica parte la cui sostituzione è a carico del cliente.



waffle station

Come si deve proporre il waffle a colazione?

Ciascun hotel è un mondo a sé. Di caso in caso si devono valutare sala colazione, tipo di ospite, posizione, stagione e declinare le variabili così da ottenere il miglior risultato possibile.

Qui condividiamo tra waffle station in hotels Best Western, Hampton by Hilton e Marriott Renaissance.





vantaggi del waffle appena cotto

Il waffle appena cotto conferisce un respiro internazionale e moderno alla colazione, aggiunge divertimento all'offerta, crea un'esperienza unica per l'ospite e ha un impatto positivo che aumenta il rating sui siti per i commenti positivi ricevuti.

Sempre più persone viaggiano all'estero e cercano strutture friendly nel luogo in cui scelgono di soggiornare.

L'opzione di un tradizionale waffle fresco, così come un vero caffè americano, e non un espresso allungato con l'acqua, mette a proprio agio l'ospite straniero e gratifica l'italiano di nuove esperienze sensoriali.

I nord americani sono alto-spendenti e si informano più degli altri viaggiatori sulle strutture dove soggiornare, optando per quelle a loro più *friendly*.

Il waffle appena cotto emana in sala colazione un aroma invitante che si espande a tutti i prodotti presenti, valorizzando l'offerta in toto.

Il waffle richiede poco tempo di preparazione al professionista, con riduzione del costo del personale.

Le miscele Golden Malted® sono versatili, facili da usare e consentono di offrire all'ospite un prodotto coerente.

Il waffle è grande ma leggero e, una volta farcito, non fa consumare molto altro all'ospite. Come risultato il costo per porzione diminuisce.



e se il waffle non basta?

L'utilizzo della cialdiera, in combinazione con le miscele Golden Malted®, consente di cuocere in modalità self-service waffles e pancakes.

Tra i molteplici vantaggi ci sono:

- risparmio di tempo dei professionisti addetti alla colazione
- divertimento dell'ospite
- qualificazione della struttura per la presenza del vero American waffle

Le miscele Golden Malted® possono essere utilizzate per preparare altri piatti, preparati in cucina con comuni attrezzature dai professionisti disponibili in struttura.

Tra le opzioni dolci: cookies, brownies, muffins, crêpes. Alcune ricette sono disponibili in questa brochure

Tra quelle salate: crêpes, tempura per pesce e verdure, pollo fritto.

crêpe gluten free

600 mL Acqua
450g GM® Pancake & Waffle Gluten Free
150g Burro
N. 6 Uova intere

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti accuratamente, continuando a mescolare prima di ogni prelievo.

NOTE

Le uova vengono aggiunte in abbondanza per ovviare alla mancanza di glutine. Le crêpes possono essere utilizzate in versione dolce e/o salata.



waffle tirolese

il profumo della montagna

All'impasto Golden Malted Original® aggiungi il preparato in polvere Golden Malted® Apple & Cinnamon Flavor arricchito, a piacere, da uvetta passita.

Decora il waffle con noci, zucchero a velo, cannella e servilo con una crema tiepida alla vaniglia e cannella.

choko waffle



il gusto del cioccolato

Aggiungi all'impasto Golden Malted Original® il preparato in polvere Golden Malted® Choko Flavor e personalizza a piacere con gocce di cioccolato fondente, aroma di agrumi, pezzetti di arancia candita o cubetti di frutta sciroppata.

Componi il waffle e decoralo con scaglie di mandorle, mirtilli e sciroppo.



chicken fry waffle

il sapore della campagna

Il waffle con il pollo fritto è talmente di moda negli USA che ne parlano diversi programmi televisivi statunitensi, indicando i migliori locali dove trovare questa squisita accoppiata.

Arricchisci l'impasto Golden Malted Original® di formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata a piacere.

Servi il waffle con un cubetto di burro, sciroppo e con il pollo fritto, preparato al momento con la ricetta preferita.

Accompagna il piatto alle patatine fritte, maionese e ketchup ... e una bella birra fresca.

waffle del pescatore



l'odore del mare

Con il nero di seppia e le spezie per pesce arrosto l'impasto Golden Malted Original® diventa un waffle unico.

Adagia il waffle nero su un letto di misticanza con i petali di fiori e decoralo con rose di salmone affumicato e crema a base di formaggio quark e aneto.

Accompagna il piatto gourmet a una flûte di bollicine.



piastre

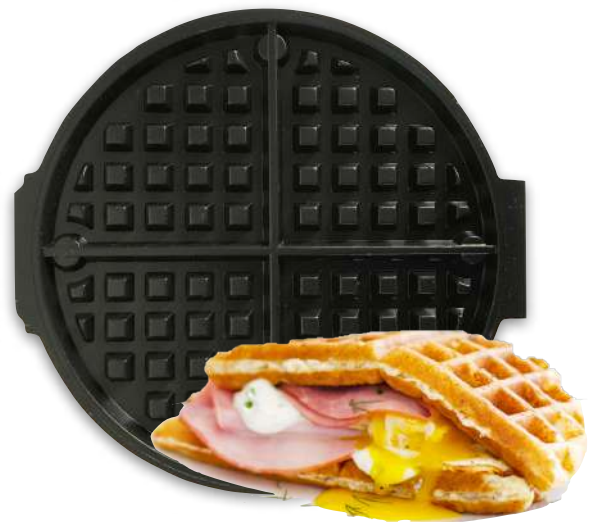
In ottant'anni abbiamo prodotto migliaia di piastre diverse. E continuiamo a farlo, su misura, per ogni tipo di esigenza.

piastre standard



Regular

È la piastra universale che cucina il waffle più noto e apprezzato al mondo. Raccomandata in ogni caso.



Ribassata

La piastra utilizzata, ad esempio, da Hampton by Hilton. Ha le dimensioni della regular, ma è più bassa. Raccomandata per le versioni salate.



Mini

È la seconda piastra più utilizzata, alternativa a Regular.



Mini bassa

La piastra per strutture low budget che vogliono offrire un ricordo positivo della colazione.

piastre standard

**GOLDEN
MALTERED** SINCE 1937
PANCAKE & WAFFLE MIX



Bruxelles

È detta piastra di "Bruxelles" perché cuoce il waffle con la tipica forma del waffle della capitale belga.



Gaufrette

La versione bassa e piccola del Waffle di Bruxelles si chiama tradizionalmente Gaufrette.



Barchetta

Spettacolare base per qualsiasi presentazione a base di gelato, frutta e panna.



Corn Waffle (hot dog)

L'evoluzione dell'hot dog. Adatto ai parchi divertimento, campeggi, strutture con piscina, bagni attrezzati al mare e attività ambulanti.

piastre standard

**GOLDEN
MALTED** SINCE
1937
PANCAKE & WAFFLE MIX



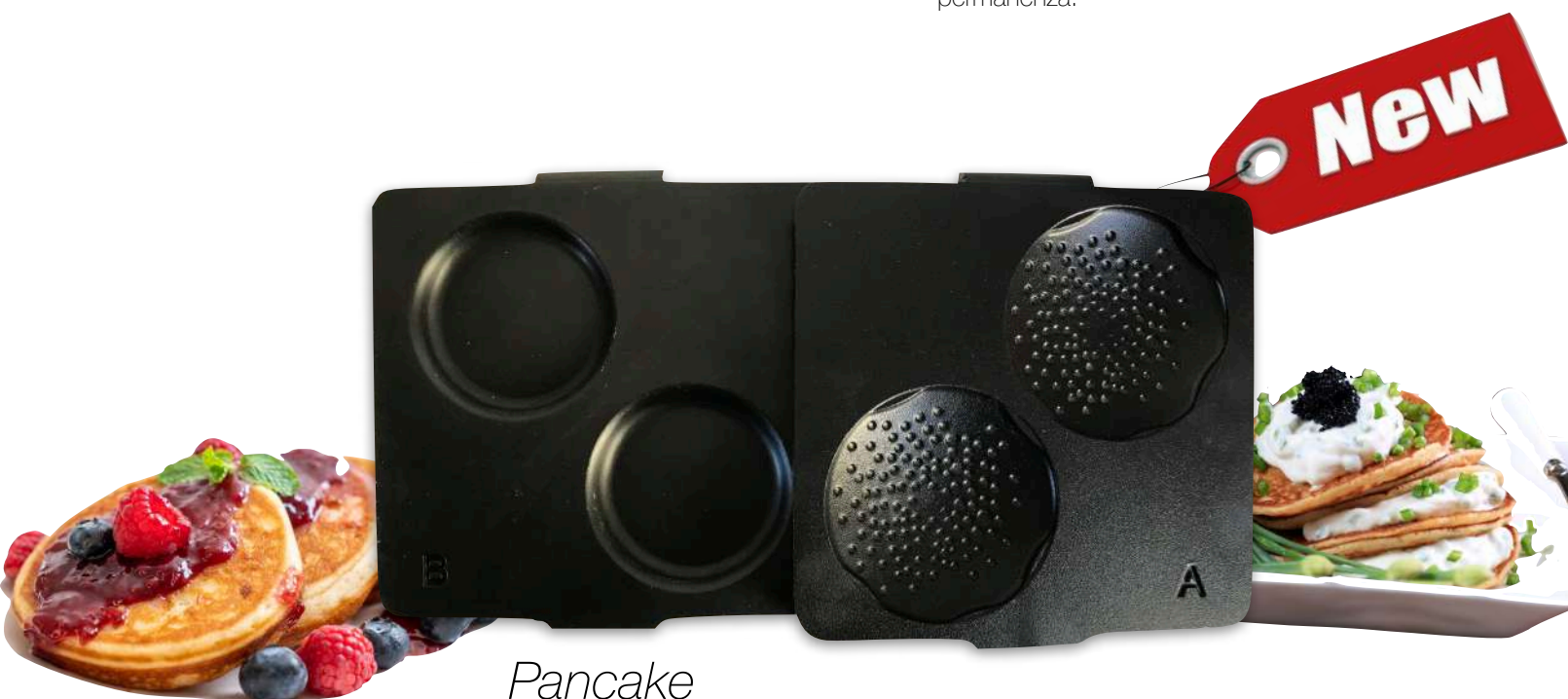
Teddy Bear

Per i family hotels e i parchi per l'infanzia.



Flower Heart

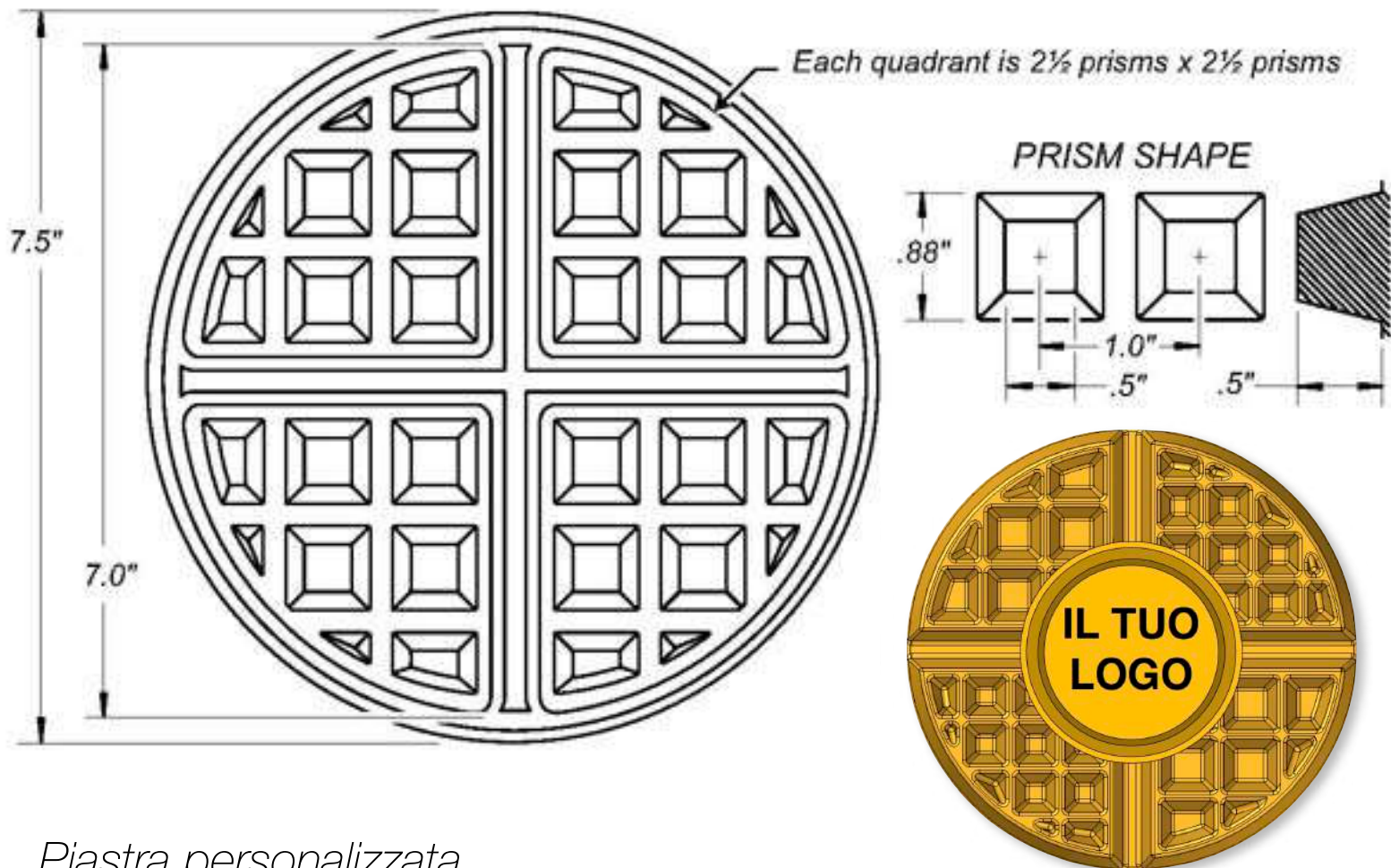
Per sottolineare il lato romantico della permanenza.



Pancake

La piastra pancake consente di proporre sul buffet un unico impasto e due macchine che, cuocendo con piastre diverse, connotano il waffle croccante e il pancake morbido. Senza contare che il pancake, così come il waffle, può essere declinato in versioni dolci e salate destinate alla vendita.

piastra personalizzata



Piastra personalizzata

Prodotta sulla base della piastra Regular, la piastra personalizzata è realizzabile a partire da 12 pezzi, forniti dopo sigla del contratto biennale di fornitura di minimo un cartone al mese per cialdiera impegnata. Il logo del cliente è realizzato sulla base rotonda (come a fianco, *Sheraton*), rettangolare (*Accor Mercure*), ovale (*Hilton*) o quadrata (*Hilton Garden Inn*).



Mercure
Accor



Valamar

piastre personalizzate



Hilton Garden Inn



Disney



Best Western



Casino



Marriott



Hilton




The Ritz Carlton



Sheraton



Golf



gelaterie & co.

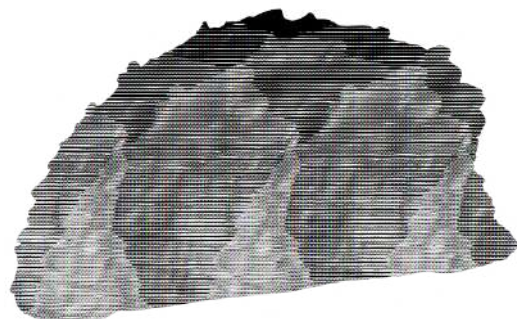
Gelaterie e caffetterie sono clienti affezionati di Golden Malted®. Anche per loro sono disponibili piastre e miscele specifiche.

piastre standard per gelateria



Cono

La cialdiera Golden Malted®, utilizzata con l'impasto Cone Flour e il set di piastre cono, coppette, può essere impostata con parametri dedicati per ottenere ottimi coni, coppette, cannoli e tacos dolci.



Waffle bite

Una piastra per cinque possibili varianti. Per stupire anche il più consumato esperto di Waffles.



16 Bites Questi sono all'Oreo



1 Quadrato 4 x 4



2 Rettangoli 2 x 4



4 Sticks 1 x 4



4 Quadratini 2 x 2

piastre standard per gelateria



Bubble Waffle

Bubble o Egg waffle è l'ultima moda e viene dall'estremo oriente. Tipicamente servito avvolto e ripieno di gelato, panna, frutta, topping e granella.

CHOOSE
WAFFLE

1



CLASSIC



VANILLA



CHOCOLATE

PUT YOUR
FLAVUORE
IN BUBBLE

2



M&M'S



SNICKERS



BOUNTY



CHOCOLATE



IRIS



SHERBET



APPLE / CINNAMON

YOU CAN
ADD
CREAM
OR ICE CREAM

3

ADD YOUR
FAVORITE
FRUITS

4

ADD
TOPPINGS

5



STRAWBERRY



CHOCOLATE



CARAMEL



CHERRY

ORANGE

APPLE

PEAR

BANANA

KIWI

PEACH

Make
YOUR
OWN
Waffle

9€

original



syrup

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Nome Pancake & Waffle Golden Malted® Original
 Dichiarazione Miscela a base di farina di grano tenero
 Peso netto 1,7 kg per busta. 8 buste per cartone
 Codice 1001GM

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Polvere impalpabile uniforme senza parti estranee, di colore chiaro, con gusto caratteristico e profumo di vaniglia, senza odori e retrogusti estranei.



LISTA DEGLI INGREDIENTI, ALLERGENI, OGM

Ingredienti: farina di **grano tenero** arricchita (farina di grano tenero, niacina, ferro ridotto, tiamina mononitrato, riboflavina, acido folico); agenti lievitanti (sodio bicarbonato, monocalcio fosfato, sodio acido pirofosfato); estratto di **orzo** maltato, zucchero, siero di **latte** in polvere, sale, latticello in polvere, aromi.

Prodotto esente da ingredienti o additivi provenienti da organismi geneticamente modificati.

Prodotto conforme alla normativa Italiana e comunitaria in materia (Regolamento CE N. 1829-1830/2003).

Per vegetariani: si.

Per vegani: no.

Kosher: si (latte).

DURATA, CONSERVAZIONE

Durata 365 giorni da produzione.
 Conservazione Nell'imballo originale in un luogo fresco e asciutto.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per busta 1,7 kg
 Buste per Cartone 8
 Peso netto cartone 13,6 kg Cartoni per bancale 60 (10x6 h)
 Dimensioni Cartone 49x25x26h cm Peso netto bancale 816,0 kg

PRODUZIONE - DISTRIBUZIONE

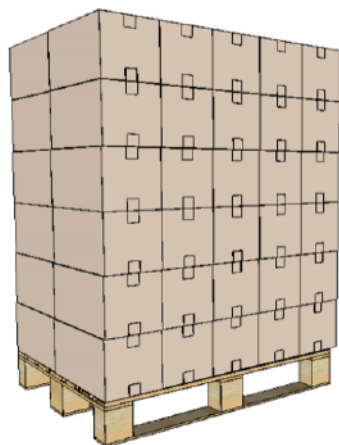
Prodotto e confezionato in USA da New Carbon Company, LLC 4101 William Richardson Dr. South Bend, IN 46628.

Distribuito in Italia da Waffle Italia Sas, Via della Villa 30, 33050 Bagnaria Arsa (UD) CF e P.IVA 03582160237 - www.waffleitalia.it - info@waffleitalia.it

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi riferiti a 100g di prodotto

Valore energetico	341 kcal, 1.448 kJ
Grassi	1 g
Grassi saturi	0 g
Carboidrati	74 g
Zuccheri	3 g
Proteine	9 g
Sale	2 g



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Nome Pancake & Waffle Golden Malted® Syrup
 Dichiarazione Sciroppo zuccherino
 Volume 1 USGal per fustino. 4 fustini per cartone.
 Codice 1001GM (61132)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sciroppo succedaneo di acero prodotto in Nord America in osservanza dell'originale sciroppo d'acero per gusto, consistenza, colore, profumi.

LISTA DEGLI INGREDIENTI, ALLERGENI, OGM

Ingredienti: sciroppo di glucosio (mais), acqua, sciroppo invertito di glucosio (mais); addensante: E405, E460; aromi, sale; conservanti: **E202**, E200; colorante: E150; correttore di acidità: E300.

Prodotto esente da ingredienti o additivi provenienti da organismi geneticamente modificati.

Prodotto conforme alla normativa Italiana e comunitaria in materia (Regolamento CE N. 1829-1830/2003).

Per vegetariani: si.

Per vegani: si.

DURATA, CONSERVAZIONE

Durata 365 giorni da produzione.
 Conservazione Nell'imballo originale in un luogo fresco e asciutto.

CONFEZIONAMENTO

Fustini da 1 USGal.
 * 1 USGal = 3,9 L. *Peso specifico sciroppo 1,32. Peso per fustino 5,0 kg*

Fustini per Cartone 8
 Peso netto cartone 20 kg Cartoni per bancale 36 (12x3 h)
 Dimensioni Cartone 30x30x30h cm Peso netto bancale 720,0 kg

PRODUZIONE - DISTRIBUZIONE

Prodotto e confezionato in USA da New Carbon Company, LLC 4101 William Richardson Dr. South Bend, IN 46628.

Distribuito in Italia da Waffle Italia Sas, Via della Villa 30, 33050 Bagnaria Arsa (UD) CF e P.IVA 03582160237 - www.waffleitalia.it - info@waffleitalia.it

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi riferiti a 100g di prodotto

Valore energetico	256 kcal, 1.090 kJ
Grassi	0 g
Grassi saturi	0 g
Carboidrati	64 g
Zuccheri	62 g
Proteine	0 g
Sale	167 mg



IMPASTO PER WAFFLE E PANCAKE GOLDEN MALTED® original



ACQUA ⁽¹⁾	2 L	1 L	500mL
UOVA INTERE ⁽²⁾ (misto pastorizzato)	N. 12 (600g)	N. 6 (300g)	N. 3 (150g)
GM® ORIGINAL	1 busta (1.700g)	1/2 busta (850g)	1/4 busta (425g)
BURRO	500g	250g	125g
TOTALE Waffles Regular	4.800g N. 30	2.400g N. 15	1.200g N. 7/8

(1) All'acqua può essere sostituito, a piacere e in quota massima del 50%, il latte. Attenzione: il waffle risulterà più saporito e più corposo, con meno resa.

(2) Preferire sempre l'utilizzo del misto d'uova pastorizzato. Utilizzano il misto d'uova pastorizzato l'impasto, correttamente conservato tra 0 e +4°C, ha una durata massima di 3 giorni. Se si usano uova intere in guscio la durata, a parità di catena del freddo, si riduce a 8 ore.

I video tutorial relativi alla preparazione dell'impasto, accensione, gestione, pulizia della cialdiera, cottura del waffle, e preparazione di alcune ricette di Waffle Premium, sono disponibili sul sito www.waffleitalia.it alla pagina tutorials

altri prodotti



GoldenMalted®
Pancake &
Waffle Flour
Complete

L'altra miscela per fare waffles e pancakes. Si aggiunge solo acqua.



GoldenMalted®
Pancake &
Waffle Flour
Crêpe Mix

La miscela per fare squisite crêpes dolci.



Golden Malted® Flavor
packs

Per cambiare ogni giorno il gusto della miscela, semplicemente aggiungendo al preparato la bustina del gusto preferito.



Dispenser
per sciroppo



Dispenser
per miscela

Non refrigerato



Dispenser
per miscela

Refrigerato

manuale della sicurezza



SPECIFICHE

208-220 Volts A/C
1300 Watt - 6 Ampere ca.
Altezza 27 cm chiusa - 60 cm aperta
Profondità 63 cm
Larghezza 31 cm
Peso 8,6 kg

CARATTERISTICHE

- Auto-Start Timer. Nessun pulsante da premere. Il timer della cialdiera si avvia automaticamente appena le piastre vengono ruotate.
- Piastre di alluminio massiccio con rivestimento antiaderente. Le piastre con rivestimento antiaderente pesano 1 kg ciascuna e garantiscono una temperatura uniforme anche durante un uso continuativo della cialdiera.
- Le impugnature della cialdiera sono atermiche e, rimanendo fredde durante l'utilizzo, possono essere maneggiate in tutta sicurezza. Il design delle impugnature permette una presa facile e sicura.

CERTIFICAZIONI

- CE
- UL
- NSF

MATERIALI DEI VARI COMPONENTI

TIPO DI COMPONENTE	MATERIALE
Pressofusioni in alluminio	Alluminio per alimenti 356, 6061, 360
Elemento riscaldante	Resistenza in acciaio inox Ni/Cr
Telaio tubolare	Acciaio inox 304
Box di comando	Acciaio inox 304
Tappo di chiusura del box di comando	Alluminio per alimenti 6061
Impugnature	Resina fenolica
Connettori	Acciaio inox / Acciaio placcato
Cablatura interna	Rame / Rame stagnato
Rivestimento antiaderente	Teflon DuPont 532-5010 e/o 430-109

La cialdiera Golden Malted® viene testata e assemblata in conformità alle seguenti direttive UE.

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95 / CE
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2004/108 / CE

Questo documento conferma che la cialdiera Golden Malted® è a norma CE ed è approvata per la distribuzione in tutta Europa (UE), Medio Oriente, Africa, Russia e Asia.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si usano apparecchi elettrici si devono seguire le precauzioni di sicurezza, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la cialdiera.
2. Non toccare le superfici calde. Usare sempre le impugnature.
3. A protezione contro le scosse elettriche, non versare o immergere cavo, spine o altre parti non rimovibili di questa cialdiera in acqua o altri liquidi.
4. Spegnerla la cialdiera quando non è in uso o alla fine della giornata lavorativa.
5. Togliere la spina della cialdiera dalla presa di corrente e lasciare raffreddare prima di inserire o togliere delle parti e prima di pulirla esternamente.
6. Non utilizzare la cialdiera con cavo o spina danneggiata o se la cialdiera non funziona correttamente, se è stata fatta cadere o danneggiata in altro modo. Consultare il rappresentante Golden Malted® per il controllo, la regolazione o la riparazione della cialdiera.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare la cialdiera all'aperto.
9. Evitare che il cavo della cialdiera penda dal bordo del tavolo o sia a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare la cialdiera sopra o vicino a gas caldo o a un bruciatore elettrico o in un forno caldo.
11. Verificare che la cialdiera sia spenta prima di inserire o rimuovere la spina dalla presa.

12. Non pulire la cialdiera con pagliette di metallo per evitare di toccare componenti elettrici, creando rischio di scosse elettriche.
13. Se la cialdiera è coperta da o sta toccando materiale infiammabile, compresi tende, tendaggi, muri, ecc durante il funzionamento può verificarsi un incendio.
14. Posizionare la cialdiera su una superficie resistente piatta, solida, e di supporto al calore ad almeno 10 cm dalle pareti.
15. Non utilizzare detergenti per forni o altri detergenti chimici caustici su questa cialdiera. Queste soluzioni possono corrodere le superfici e i componenti di cablaggio.
16. Non lasciare la cialdiera incustodita durante l'uso.
17. Non usare la cialdiera per uso diverso da quello previsto.
18. Non usare utensili taglienti per la pulizia della cialdiera.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

CONSIGLI SUL CAVO ELETTRICO

- La cialdiera viene dotata di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di rimanere impigliati o inciampare su un cavo più lungo.
- Cavi di alimentazione di maggiore lunghezza o prolunghie sono disponibili e possono essere utilizzati, con molta attenzione nel loro uso.
- Se viene utilizzato un cavo di alimentazione amovibile più lungo o una prolunga si dovrà verificare che:
 - la portata elettrica nominale del cavo sia adeguata all'assorbimento elettrico della cialdiera;

- Il cavo sia dotato di messa a terra (a tre fili);

- Il cavo sia posizionato in modo da non sporgere dal piano di lavoro o dal tavolo in cui può essere tirato o calpestato inavvertitamente.

PROTEZIONE TERMICA OPZIONALE

Presso il vostro rappresentante Golden Malted® è disponibile una protezione termica opzionale consigliata ogni qual volta la cialdiera sia in uso da o in presenza di soggetti non formati professionalmente.



GESTIONE E MANUTENZIONE

- Tenere sempre la cialdiera pulita e lontana da altre apparecchiature che possano spruzzare oli o acqua.
- Non usare mai attrezzi metallici per estrarre i waffles o per pulire la cialdiera. Usare sempre una forchetta o utensili di plastica.
- Evitare di aggiungere zuccheri o sciroppi al mix.
- È fatto espresso e tassativo divieto di utilizzo di mix diversi da quelli forniti dal rappresentante Golden Malted® con le cialdiere Golden Malted®, pena la recessione immediata dal contratto con addebito di danni.

PULIZIA DELLA CIALDIERA

- Pulire la cialdiera giornalmente o alla fine di ogni turno di lavoro.
- La pulizia interna delle piastre teflonate avviene immediatamente dopo lo spegnimento della macchina.
- Bagnare con acqua di bassa durezza il pennello in teflon fornito con la cialdiera e spennellare delicatamente le piastre per rimuovere i residui. Pulire il pennello con un panno umido e pulito e ripetere l'operazione fino a togliere i residui visibili.
- Imbibire d'acqua di bassa durezza 1-2 tovaglioli di carta bianca (o 4-5 fogli di carta di un rotolo da cucina) e stenderli sulla cialdiera aperta. Chiudere, ruotare. Il calore trasforma l'acqua in vapore, che scioglie i residui grassi ancora presenti e li deposita sulla carta. Quando non si libera più vapore aprire la cialdiera e rimuovere la carta.
- Pulire esternamente la cialdiera con un panno umido ben strizzato avendo cura di non bagnare mai la cialdiera con acqua.
- Lavare le parti amovibili (bacinella raccogli mix, carter di protezione, impugnature, pennello teflon, forchettone teflon) in lavastoviglie.
- Chiudere e riporre la cialdiera fino al prossimo utilizzo.

muffin

Il muffin è molto gradito agli ospiti ed è facilmente realizzabile in molte varianti dolci e salate.

Con le miscele migliorate Golden Malted® si possono sfornare ogni giorno numerose varianti.

Ad esempio:

double chocolate muffin

Ingredienti

Miscela pronta per Waffle GM®	800 g
Choko Flavor Pack GM®	120 g
Gocce di cioccolato al latte	80 g
Zucchero	50 g

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti e dosare l'impasto nei pirottini per muffin.

Cuocere a 160-180 °C per 15-20 minuti.

Attenzione: a causa della variabilità tra i forni tempi e temperature di cottura possono richiedere correzioni.

muffin prosciutto provola e piselli

Ingredienti

Miscela pronta per Waffle GM®	800 g
Prosciutto cotto a cubetti	120 g
Provola a julienne	80 g
Parmigiano reggiano grattugiato	80 g
Pisellini lessati	100 g
Sale, pepe, noce moscata	q.b.

Preparazione

Mescolare gli ingredienti e dosare l'impasto nei pirottini per muffin.

Cuocere a 160-180 °C per 15-20 minuti.

Attenzione: a causa della variabilità tra i forni tempi e temperature di cottura possono richiedere correzioni.

cookie

Hilton Double Tree fa del cookie il proprio biglietto da visita, e lo usa come welcome gift al check in.

Un cookie premium per gratificare il palato più esigente si prepara comodamente con la seguente ricetta.

double choko nut cookie

Ingredienti

GM® Original Mix	300 g
Zucchero	130 g
Uova fresche intere	N. 2
Choko Flavor Pack GM®	20 g
Burro	150 g
Gocce di cioccolato amaro	100 g
Nocciole tostate e trite grossolanamente	100 g

Preparazione

Fondere il burro e mescolare assieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e brillante. Con l'aiuto di due cucchiaini disporre i dischi su una placca da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Spegnerne il forno, aprirne parzialmente la porta, e lasciar asciugare i biscotti per altri 15 minuti.

Attenzione: a causa della variabilità tra i forni tempi e temperature di cottura possono richiedere correzioni.

Note

Si possono sostituire alle gocce di cioccolato amaro quelle al latte o bianche.

Alla granella di nocciola possono essere sostituite altri, corn flakes o müsli.

Si possono aggiungere aroma di arancia e frutta candita così variando con facilità ogni giorno il gusto del cookie.

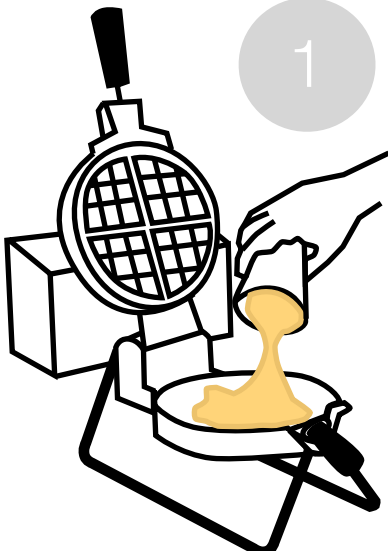
 Buongiorno! Pronto per il tuo waffle? Segui le istruzioni



 Good morning! Ready for you waffle? Follow the instructions

www.waffleitalia.it

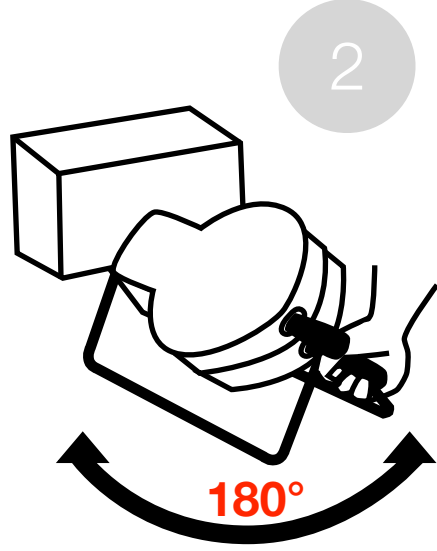
1



versa l'impasto al centro

pour the batter in the center

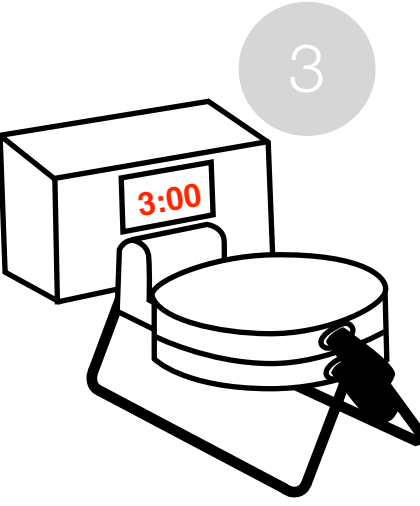
2



chiudi e ruota di 180°

close and turn 180°C

3



aspetta 3 minuti

wait 3 minutes

4



quando suona apri ed estrai il waffle

when it sounds open and enjoy your waffle

Lascia la cialdiera aperta. Grazie

Leave the iron open. Thank you

waffle italia sas

via della villa 30

33050 bagnaria arsa UD

P.IVA 03582160234

Web www.waffleitalia.it

Mail info@waffleitalia.it

Mob +39 393 9293191

