

Waffel
Liehelei



Für alle...
**Waffel
Liebelei** ♥
...die Waffeln lieben!

Waffelliebelei – Für alle, die Waffeln lieben!

Frisch gebackene Waffeln duften herrlich und verführen zum Genießen. Dieses **einfach und schnell herzustellende Gebäck** ist sehr **vielfältig** und es gibt **unzählige Rezeptideen**.

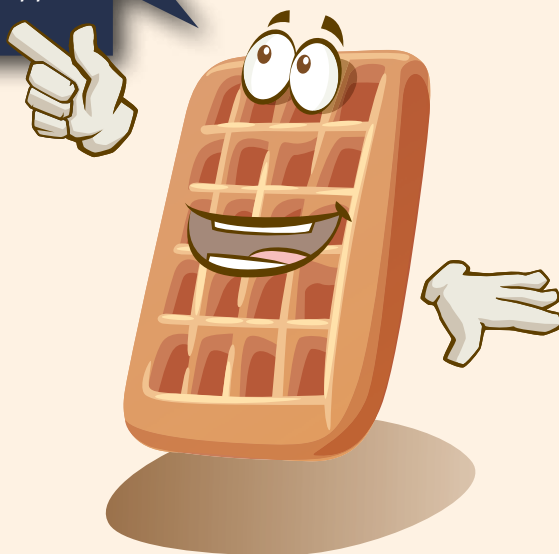
Auf den nachfolgenden Seiten haben wir passend zu den **verschiedenen Verzehrssituationen und Zielgruppen** Waffelideen für Sie zusammengestellt.

Außerdem gibt unser **Waffelexperte Waffel-Fred** wertvolle Tipps zur Vermarktung. Den krönenden Abschluss bietet der Rezeptteil mit vielen Rezeptideen und unserer neuesten Gebäckidee:

Waffel-Omelett & Waffel-Pizza!



Hallo,
ich bin **Waffel-Fred**.
Ich führe Sie durch
dieses Heft und ver-
rate wertvolle Tipps!





Waffelideen
perfekt für die

Bäckerei

Hätten Sie es gewusst? Die ersten Aufzeichnungen zu Waffeln stammen aus dem 9. Jahrhundert aus Belgien und Frankreich. Seitdem wurden die unterschiedlichsten Waffeln kreiert und der Ideenvielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

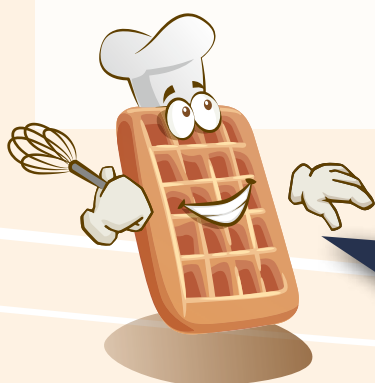


Ofenwaffel

Ofenwaffeln lassen sich **einfach, schnell und rationell** in der Backstube **herstellen** und in die Filialen transportieren. Aufgrund der **guten Frischhaltung** können sie dort den **ganzen Tag aus der Theke heraus verkauft werden**. Ofenwaffeln können auch **auf Vorrat produziert** und **tiefgekühlt** werden. Einfach auftauen und abverkaufen!

Waffel am Stiel

Das absolute **Highlight** für Ihr nächstes **Stadtfest oder Firmenjubiläum** und ein garantierter **Kundenmagnet**. Ihre Kunden werden Schlange stehen, um eine frisch gebackene Waffel am Stiel zu bekommen.



WAFFEL-FREDS TIPP:

Egal ob Ofenwaffel oder Waffel am Stiel – sorgen Sie durch unterschiedliche Aromatisierung der Waffelmasse für Geschmacksvarianten. Einige Ideen finden Sie im Rezeptteil.



Waffelideen
perfekt für die

WAFFEL-FREDS TIPP:
Egal ob mit **Dekorpuder**, **Fruchti-Top Kirsch** und Sahne oder üppig belegt mit **Bon Vanille**, frischem Obst und **Topping Schokolade** – erlaubt ist alles was schmeckt.



Konditorei & Café

Lassen Sie sich Ihre Umsatzchance mit Waffeln nicht entgehen. Neue Waffel-Läden wie z. B. Wonder-Waffel in Berlin (www.wonderwaffel.de) haben diese Chance erkannt und setzen ausschließlich auf dieses köstliche Gebäck.



Waffel mit Puderzucker

Der **absolute Klassiker**. Frisch aus dem Waffeleisen, direkt mit **Dekorpuder** bestäuben und sofort genießen. Einfach lecker!!! Das macht Lust auf mehr...

Waffel mit Kirschen

Wem **Dekorpuder** nicht genug ist, der hat vielleicht Lust auf eine frische Waffel mit **Fruchti-Top Kirsch** und einen Tupfer Sahne.



Waffel-Omelett

Das absolute Highlight sind **gefüllte Waffeln**. Frische Waffel nach Belieben füllen und wie ein Omelett zusammenklappen.





Waffelideen
perfekt für die

Eisdiele

Waffeln sind einfach himmlisch, auch in der kalten Jahreszeit. Sie sind der perfekte Begleiter für jedes Eis. Nicht nur als Waffelhörnchen, sondern auch frisch gebackene Waffeln, die noch lauwarm mit einer Kugel Eis und frischem Obst serviert werden.



Waffel mit Eiskugel

Servieren Sie frische Waffeln mit einer Kugel Eis, diversen Toppings und Streudekoren wie **Mandel- oder Haselnusskrokant**. Ideen für Dekoration und Aromatisierung finden Sie im Rezeptteil.

WAFFEL-FREDS TIPP:

Nutzen Sie Waffeln, um speziell in der Eis-Nebensaison Zusatzumsätze zu generieren. Eis hat mit frischen Waffeln auch im Winter Saison.





Waffelideen
perfekt für die

WAFFEL-FREDS TIPP:

Verwenden Sie **Waffel-Mix**: Produkt mit Wasser verrühren, Waffel backen, fertig!

Gastronomie & Hotels



Waffeln eignen sich in allen Variationen für Restaurants, Hotels & Caterings als perfekte Ergänzung für Ihr Buffett und Ihr Angebot zu jeder Tageszeit!



Ofenwaffel

Ofenwaffeln sind **absolut vielfältig** und eignen sich für **Desserts**, als **Tagungsgebäck** oder als **Frühstücksgebäck**. Zudem sind sie **einfach, schnell und rationell** herzustellen.

Gefüllte Waffel

Der Klassiker eignet sich sowohl als **Gebäck zur Kaffeezeit** wie auch **als Dessert**. Oder versuchen Sie einmal mit **Sahne gefüllte Waffeln**. Mit frischem Obst garantiert ein wahrer Genuss.



Herzwaffeln

In Amerika sind Waffeleisen oder Waffelmaschinen von **Frühstücksbuffets** nicht wegzudenken. Und auch hierzulande sieht man auf Buffets immer öfter Waffeleisen stehen, die zum Waffel backen einladen. **Do it yourself.**





Waffelideen
perfekt für die

Freizeitgastronomie

Betreiben Sie eine Gastronomie oder einen To-Go-Stand im Zoo, Freizeitpark, Naherholungsgebiet oder auf einem Jahrmarkt? Dann haben wir neue Ideen für Sie: Die Zeit ist reif für **Waffeln am Stiel** und die **Pizza-Waffel to-go!**



Waffel am Stiel

Waffeln am Stiel sind das ideale **auf-die-Faust-Gebäck** und eignen sich damit optimal für Jahrmärkte, Freizeitparks und Zoos.

Waffel-Pizza

Alternativ können Sie auch frische Waffeln **nach Kundenwunsch** belegen und auf einem Pizza-Pappteller to-go verkaufen. Halten Sie dafür einfach eine Auswahl an frischen Früchten, Dekoren und Toppings bereit.



WAFFEL-FREDS TIPP:

Bieten Sie Ihren Kunden an, sich die Dekoration Ihrer Waffel am Stiel selbst auszusuchen. Beahlt wird je nach Menge der Dekorartikel.



Waffel-Omelett

Gesamtstückzahl: 20

_____ 1000 g **Waffel-Mix**
 _____ 750 g Wasser

Alle Zutaten glatt
 rühren und die Masse
 mittels Spritzbeutel (6er
 Lochtülle) oder Kelle
 auf das Eisen dressieren.

_____ 1500 g **Bon Vanille**
 _____ 500 g Bananen
 _____ 500 g Erdbeeren
 _____ 200 g Heidelbeeren
 _____ 300 g Himbeeren
 _____ 400 g Weintrauben

Dekor

_____ 20 g **Dekorpuder**
 _____ 400 g **Topping Schokolade**
 _____ 60 g **Mandelkrokant**

Zum Ausgarnieren.

Herstellung

- Das Waffeleisen auf ca. 200 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen.
- Abbacken.
- Die Creme aufdressieren.
- Die Früchte auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- Backzeit: ca. 2–3 Minuten

Waffel am Stiel

Gesamtstückzahl: 29

_____ 1000 g **Waffel-Mix**
 _____ 750 g Wasser

Alle Zutaten glatt
 rühren.

_____ 29 Stk. Holzstiele
 _____ 100 g **Dekorpuder**

Herstellung

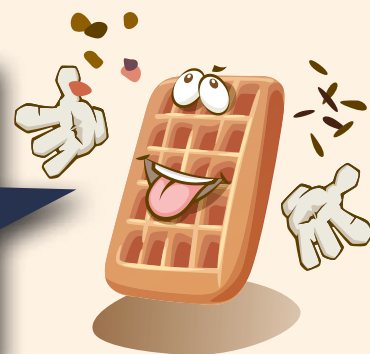
- Zur Herstellung der Waffeln am Stiel den Waffeleisen-Einsatz wechseln, das Waffeleisen auf 200 °C vorheizen und mit Öl einpinseln.
- Die Waffelmasse (ca. 60 g) mit einem Spritzbeutel in das Waffeleisen einfüllen. Den Holzstiel direkt nach dem Einfüllen der Masse einlegen und die Waffeln backen.
- Waffeln nach dem Backen mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- Backzeit: ca. 2 Minuten

WAFFEL-FREDS TIPP:

Die Waffelmasse kann nach Belieben aromatisiert und nach dem Backen individuell dekoriert werden. Weitere Ideen finden Sie auf den nächsten Seiten oder im Rezeptheft „Rund Um Waffel-Mix“ Nr. 569.





Waffel-Pizza

Gesamtstückzahl: 28

_____ 1000 g **Waffel-Mix**
 _____ 750 g Wasser

Alle Zutaten glatt
 rühren und die Masse
 mittels Spritzbeutel (6er
 Lochtülle) oder Kelle
 auf das Eisen dressieren.

_____ 1400 g **Bon Vanille**
 _____ 1400 g Bananen
 _____ 840 g Himbeeren

Dekor
 _____ 20 g **Dekorpuder**
 _____ 400 g **Schoko-Pailletten**

Zum Ausgarnieren.

Herstellung

- Das Waffeleisen auf ca. 200 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen die Waffel halbieren.
- Die Creme aufstreichen.
- Die Früchte auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- Backzeit: ca. 2–3 Minuten

Ofenwaffeln

Gesamtstückzahl: 43

Waffelmasse
 _____ 1500 g **Muffin Soft**
 _____ 1000 g Vollei
 _____ 750 g Sahne, flüssig
 _____ 100 g Puderzucker
 _____ 100 g Deli Rapsöl
 _____ 25 g **Combani**

Alle Zutaten mit grober
 Rute 2–3 Minuten glatt
 rühren und mit einem
 Spritzbeutel jeweils
 80 g Masse in die
 Silikonformen füllen.

Dekor
 _____ 10 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Abbacken.
- Mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur : ca. 180 °C
 (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Anwendungsrezepte & Aromatisierungsvorschläge für klassische Waffeln mit Waffel-Mix

Geschmack Zutaten	Klassische Waffel	Eierlikör- Waffel	Mocca- Waffel	Waffel Typ Kirsche	Waffel Typ Banana- Chocolat	Zitronen- Waffel	Straccia- tella- Waffel	Amaretto- Waffel	Cointreau- Waffel	Batida de Côco- Waffel
Waffel-Mix	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Wasser	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	750 g	575 g	575 g	575 g
DP Eierlikör		100 g								
DP Mocca			100 g							
DP Kirsch				100 g						
DP Banane					100 g					
Schoko-Drops					150 g		150 g			
Sizilia						15 g				
Royal Amaretto								175 g		
Royal Cointreau									175 g	
Royal Batida de Côco										175 g
ca. Menge Waffeln	13	14	14	14	15	13	14	13	13	13
ca. Menge Waffel am Stiel	29	30	30	30	33	29	31	29	29	29
Herstellung klassische Waffel	Alle Zutaten glatt rühren. Die Masse (ca. 130 g) mit einem Spritzbeutel oder mit einer Kelle in das Waffeleisen einfüllen und Waffel backen.									
Herstellung Waffel am Stiel	Alle Zutaten glatt rühren. Die Masse (ca. 60 g) mit einem Spritzbeutel in das Waffeleisen einfüllen. Den Holzstiel direkt nach dem Einfüllen der Masse einlegen und Waffel backen.									
Backtechnik	ca. 200 °C ca. 2 Minuten (je nach Waffeleisen und -größe)									
Deko-Tipps für klassische Waffeln	z. B.: <ul style="list-style-type: none"> • mit Dekorpuder absieben • mit Eis und Frucht-Top Kirsch oder anderen Frucht-Top Sorten servieren • mit Topping überspinnen • mit Bon-Cremes füllen • mit frischen Früchten garnieren • u. v. m. 									
Deko-Tipps für Waffel am Stiel	Je nach Geschmacksrichtung mit einer der Mohrenglanz -Sorten (Zitrone, Vanille, Vollmilch, Zartbitter, Nuss) teilweise überziehen oder überspinnen und mit Streudekoren ausgarnieren. (Eine Auswahl an Dekorartikeln finden Sie auf der Rückseite dieses Rezeptes.)									

Produkte zum Garnieren und Dekorieren

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gebinde
1705410	Dekorpuder	10,0 kg
3800002 3800001	Haselnusskrokant	5,0 kg 10,0 kg
3800005	Mandelkrokant	4,0 kg
3800007	KrokChoc Vollmilch	2,0 kg
3800008	KrokChoc sortiert	2,0 kg
1772010	Mohrenglanz Vanille	10,0 kg
1773010	Mohrenglanz Vollmilch	10,0 kg
1773210	Mohrenglanz Vollmilch Chips	10,0 kg
1636010	Mohrenglanz Zartbitter	10,0 kg
1636020	Mohrenglanz Zartbitter Chips	20,0 kg
1771010	Mohrenglanz Nuss	10,0 kg
1774010	Mohrenglanz Zitrone	10,0 kg
1395406	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote	6,0 kg
1395412	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote	12,0 kg
3700020	Fruchti-Top Kirsch	6,0 kg
3700021	Fruchti-Top Kirsch	12,0 kg
3300630	Topping Schokolade	1,2 kg



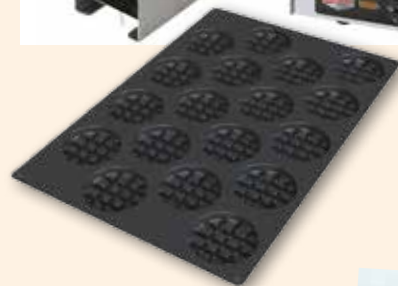
Viele weitere Produkte finden Sie in unserem Produkt-Journal oder unter www.martinbraun.de.



Bezugsquellen

Waffeleisen, Backplatten,
Lolly-Waffelstiele und Tischständer
bekommen Sie z. B. bei:
Ernst Neumärker GmbH & Co KG
Lohstraße 13, 58675 Hemer
Fon +49 (0) 23 72 / 92 74 0
Fax +49 (0) 23 72 / 33 04
www.neumaerker.de

Waffelmatte aus Silikon
Silikomart S.R.L.
Via Tagliamento, 78
30030 Mellaredo di Pianiga – Italy
Fon +39 (0) 415 / 190 55 0
www.silikomart.com



Downloadvorlagen

- Waffel-Liebelei-Logo
- DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
- DIN A3 Plakat für Deckenhänger
- DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- und den Waffel-Fred in verschiedenen Posen zum Einsatz in Ihre VKF ...sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.

Für alle...
waffel
liebelei ♥
...die Waffeln lieben!



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE