



Benodigheden

- Dr. Oetker Deegmix (bestellen via www.wafelfrietjes.be)
- Drinkwater
- Grote mengkom of kookpot
- Klopper of mixer
- Olie (liefst neutrale smaak, vb. zonnebloemolie)
- Wafelijzer, invetborstel, wafelvork
- Pollepel of gietkan
- Snijplank en scherp mes
- Wafelfrietzakjes (evt sauspotjes)
- Poedersuiker en/of chocoladesaus (zie onderstaand recept)
- Servetten



Voorbereiding

Verse chocoladesaus (voor ongeveer 25 pers.)

- Breng 200 ml water met 200 g kristalsuiker aan de kook tot je een suikerwaterstroop verkrijgt.
- Meng daar ruim 400 g gesmolten, zwarte chocolade en een klontje verse boter onder.
- Laat afkoelen onder voortdurend roeren. Indien gewenst, kan nu nog wat room toegevoegd worden.
- Deze chocoladesaus kan lauw gebruikt worden, daar ze niet snel stolt !

Wafelfriet-deeg (voor ongeveer 20 porties)

- Meng 1 zak Dr. Oetker-poeder met 1 liter drinkwater.
- Mix of klop intens gedurende 4 minuten.
- Indien gewenst, kan het zoeter gemaakt worden met 2-tal zakjes vanillesuiker (ong. 20g).



Werkwijze wafelfrietjes

- Laat het (gesloten) wafelijzer op 190°C opwarmen.
- Vet tijdens het voorverwarmen de wafelvormen aan beide kanten in door ze met (zonnebloem-)olie in te smeren. Dit moet enkel bij het begin gebeuren. Eventueel kan dit nog eens na een 30-tal bakbeurten, of wanneer het wat begint te kleven.
- Het ijzer is op temperatuur als het oranje indicatielampje uit gaat.
- Giet 1 kant van het wafelijzer (bijna!) vol met deeg. Sluit de andere kant én draai onmiddellijk om. Dat is belangrijk voor een goede verspreiding van de wafeldeeg. Indien er veel deeg uit het ijzer ontsnapt, is er iets té veel deeg in gedaan.
- Na ongeveer 2 à 3 minuten bakken, keert u het wafelijzer terug om. U kan het nu rustig openen. Haal met een speciale wafelvork de wafel eruit. De wafel mag niet té hard gebakken zijn, want dan is hij vanbinnen wat uitgedroogd.
- Leg ze op een platte ondergrond. Kraak of snijd ze met een scherp mes van elkaar los.
- Serveer ze zo snel mogelijk in de speciale puntzakjes met wat poedersuiker er op. Indien gewenst, geeft u er ook chocoladesaus bij. Dat kan op de wafelfrietjes zelf, of in een sauspotje.

Veel bakplezier !



Onderhoud en schoonmaken van het toestel

- Tijdens het bakken volstaat het om de wafelrestjes aan de zijkanten weg te nemen met een mesje, en het overgelopen deeg in de opvangbakjes af en toe uit te wassen.
- Na het bakken laat u het toestel best volledig afkoelen. Daarna volstaat het om het een propere (water)vod de buitenkant af te wassen.
- LET OP: vermijd dat het wafelijzer en zijn bedrading in contact komen met overvloedig water!

Registratie

Stuur uw gegevens door naar info@wafelfrietjes.be zodat u wordt opgenomen in de lijst met Wafelfrietjes-verkooppunten.

Deze lijst wordt ook op www.wafelfrietjes.be gepubliceerd.

Van zodra u in deze lijst bent opgenomen, ontvangt u alle nodige informatie betreffende het spaarsysteem en de te winnen gadgets.

Wij wensen u alvast veel succes !

HOME PROEVEN PROFESSIONALS PERS

100% Belgium Fun Fingerfood Chocolate Delicious

Like us Facebook

Wafelfrietjes, een op en top Belgische lekkernij

- fun fingerfood
- in een nostalgisch frietzakje
- 100% Belgische frites met de zoete smaak van wafels
- heerlijke toppings, zoals chocolade, slagroom, poedersuiker, ...
- originele party snack

DOE MEE EN WIN!
Knip het punt uit die je vindt op de originele Wafelfrietjes puntzak. Wissel uw punten in voor een coole, originele Wafelfrietjes jojo. (voor gebruik alleen vooraf besteld)

3x Like = 1 jojo

Je staat te popelen om te proeven?
Ontdek hier waar je kan gaan smullen van de authentieke Belgische Wafelfrietjes.

Wafelfrietjes

BEKIJK HIER DE PROMOSPOT

Hoe worden de wafelfrietjes gebakken?
De Wafelfrietjes worden gemaakt van een kant-en-klaar, lekker beslag. **Bestel hier**
Deze lekkernij wordt niet gebakken in frituur, maar met een Belgisch gietijzeren wafelfrietjesijzer. Kopen of huren? **Kijk hier voor je dichtbijzijnde dealer.**

TOESTEL KOPEN OF HUREN

Ontdek hier meer serveermogelijkheden...

Gedelec
Sierjensstraat 42
8270 Anzegem
t +32 (0)56 71 26 88
f +32 (0)56 71 29 88
info@gedelec.be
www.gedelec.be

Distributie
Privacy
Website by
Masters communication

Like us Facebook