

MANUAL DE INSTRUCCIONES

WAFFLERA H180

HOTELSA
FOODSERVICE



CURADO

Antes de su primer uso, se debe llevar a cabo el curado de los hierros de la wafflera. Los pasos a seguir son:

1. Enchufar la wafflera, colocarla en posición abierta y ajustar el termostato a 300°C. Debe precalentarse durante unos 30 minutos.
2. Ajustar el termostato a 270°C y esperar unos 5 minutos a que baje la temperatura.
3. Con la ayuda de un pincel, aplicar cuidadosamente una fina capa de aceite de girasol sobre toda la superficie de la plancha. No se debe dejar un excedente de aceite en el fondo de las celdillas.
4. Dejar cocer bien esta primera capa durante 10 minutos mínimo.
5. Aplicar una segunda capa de aceite siguiendo el mismo procedimiento.
6. Esperar 10 minutos más y apagar la wafflera.

Para el curado, es **muy importante utilizar aceite de freír sin ningún otro ingrediente**. En este caso, hemos utilizado aceite de girasol, ya que no aporta demasiado sabor.

Un curado correcto debe aportar un color marrón oscuro a los hierros, y el aspecto de un barniz.

MATERIAL NECESARIO

Los accesorios que recomendamos para obtener los mejores waffles son:

- Wafflera H180 Hotelsa
- Pincel (que no deje residuos, ideal de silicona)
- Recipiente para preparar la masa
- Túrmix
- Cucharón o vaso medidor
- Pincho para waffles
- Cepillo metálico

INGREDIENTES

Para elaborar la masa únicamente se necesita nuestra **Harina para Waffles** y agua en una proporción 1+1, es decir, misma cantidad de preparado que de líquido. Además de utilizar aceite de freír (en este caso girasol) para engrasar los hierros durante el curado.

También, se recomienda (aunque no es imprescindible) el uso del antiadherente específico con una única aplicación diaria para el fácil desmoldado de los waffles.

PREPARACIÓN

- Pesar la misma cantidad de preparado que de agua (a demanda).
- Mezclar ambos productos en un recipiente con ayuda de un batidor eléctrico hasta obtener una masa uniforme y sin grumos.
- Dosificar las raciones de unos 350 mL aprox. utilizando un vaso medidor, para obtener los waffles del mismo tamaño. No obstante, la cantidad idónea es aquella que llegue a cubrir completamente cada uno de los cuatro moldes (aprox. 350 mL).

COCCIÓN

- Colocar el aparato sobre una superficie plana y rígida. No se debe utilizar sobre un soporte sensible al calor.
- En el caso de utilizar un antiadherente específico, aplicar una fina capa de éste sobre las celdillas de los hierros asegurando que cubra toda la superficie que vaya a estar en contacto con la masa. Siempre debe aplicarse en frío.
- Precalentar la wafflera durante 12-15 minutos a 220°C con los hierros cerrados o hasta que la señal luminosa del aparato se apague (al llegar a la temperatura óptima seleccionada).
- Verter la preparación para waffles en una plancha cubriendo cada uno de los cuatro moldes, cerrar y voltear enseguida para que la masa se adhiera a las dos paredes y quede repartida uniformemente. Debe hacerse justo en el medio de cada uno de los 4 moldes para evitar que se acumule un excedente de masa en el centro de los hierros y se abran empujados al inflarse ésta.
- En aproximadamente 5 minutos de cocción ya están listos para servir. El tiempo de cocción puede variar según el tipo de waffle, la textura de la masa, la temperatura de los hierros (se deben hacer algunos intentos para ajustar el tiempo) y la tonalidad que se les quiera dar (4'45''-5'15'' según se quiera más o menos tostado).

RECOMENDACIONES

- Es muy importante seguir correctamente todos los pasos del curado para asegurar el buen funcionamiento del aparato y evitar que se nos quede pegada la masa durante la cocción.
- Se aconseja aplicar una pequeña cantidad de antiadherente sobre los hierros fríos, ya que esto permitirá desmoldar los waffles con mayor facilidad durante su uso a lo largo del servicio.
- También se pueden engrasar los hierros con aceite de freír (sirve de girasol) entre tanda y tanda para evitar que la masa se adhiera a la superficie.
- Conviene no sobrepasar la cantidad de masa recomendada para evitar que se sobresalga de los moldes y que los waffles queden crudos por el centro.
- La masa se debe verter justo en el centro de cada una de las cuatro separaciones, dejando que por sí sola se amolde a todos los recovecos. De esta forma se repartirá de manera más uniforme y evitaremos que los bordes queden más gruesos o que rebose la masa. Si es necesario, repartir un poco más de masa para que las celdillas queden bien cubiertas.
- Evitar el uso continuado con agua por la posible oxidación de los hierros de la wafflera. Además, durante la limpieza debe evitarse el uso de detergentes o productos de limpieza agresivos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar el aparato se debe desenchufar y dejar enfriar bien. La limpieza del armazón se puede realizar con una esponja humedecida con agua templada y detergente líquido. No se tienen que utilizar productos abrasivos, estropajos ni cepillos metálicos para evitar rallarlo.

Las tapas de los hierros se limpian de la misma manera que el armazón. Resulta normal su oscurecimiento con el paso del tiempo, a causa de las altas temperaturas a las que se somete el conjunto durante su uso.

En cuanto a los hierros, se debe evitar que el curado se vuelva demasiado grueso, debido a la materia grasa que se utiliza para el engrasado de éstos. Para su limpieza conviene cepillarlo con regularidad.