



## BAKKEN VAN LUIKSE WAFELS (SUIKER WAFELS)

**GOUDEN REGEL: LAAT DE CAMEL NIET VERBRANDEN!**

### 1. Hoe gaat u te werk?

Als u gaat starten met bakken volgt u volgende stappen:

- U laat het toestel **opwarmen tot 100°C**, intussen kan alles wat u nodig heeft om te bakken klaargezet worden.
- Kort voor u begint te bakken laat stelt u de **thermostaat in op 170°C**.
- Bij het bereiken van 170°C (groen lichtje gaat uit).
- Plaats 4 deegstukjes in het ijzer (steeds per 4, uitzonderingen worden later besproken). Vanaf nu kan u continue bakken (steeds per 4!).
- Als u voldoende wafels gebakken heeft en u wil stoppen (eventueel slechts tijdelijk) dan legt u de laatste 4 deegstukjes in het wafelijzer, sluit het ijzer en stel de **thermostaat in op 130°C** (indien het slechts tijdelijk is ) of u schakelt het toestel volledig uit (als u daadwerkelijk stopt met bakken).
- Deze wafels zullen ietsje langer in het wafelijzer moeten blijven.

### 2. Wat bij teveel caramel?

- Ofwel plaatst u de schraper tussen de platen van de machine en draait u het toestel 90°. Het teveel aan caramel loopt op de opvangplaat. Caramel laten afkoelen en nadien van opvangplaat verwijderen. Wat u ook kan doen: de caramel steeds naar het midden van de bakplaat schrapen (met bijhorende schraper) en het deegstukje op de caramel leggen. Of met de wafel dippen in de caramel. Dit geeft een mooi gecarameliseerd oppervlak –de klant houdt hiervan-.
- Als u opstart en u vindt dat er teveel caramel in platen is, warm dan op **tot 50°C**. De caramel smelt dan eerst onderaan en meestal kan u eenvoudig alles verwijderen.

### 3. Indien u 1,2 of drie wafels wil bakken:

- Temperatuur niet hoger dan 165°C instellen. **Bakken op 165°C**. Indien u dit verschillende keren na mekaar wil doen moet u de deegstukjes steeds op op een verschillende plaats leggen. (de warmte bouwt zich anders op op de plaats die u leeg laat).

### 4. Caramel begint te koken:

- Als u ziet dat de caramel begint te koken dan moet u steeds de temperatuur verlagen anders zal de caramel verbranden en een bittere smaak geven. Indien dit toch laat gebeuren brandt dit aan en zal dit zwarte puntjes (verbrande suiker) op u wafel geven.

**Veel succes!**