



**KENFOOD**  
NUTRITION & BAKING SOLUTIONS



# *Pancake*

Αφράτα pancakes  
για πρωινό, για brunch,  
για επιδόρπιο!

KENFOOD

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55 | T. 210 56 15 410 | F. 210 56 15 717 | kenfood@loulisgroup.com

# Pancakes

Επιλέξτε τα **Pancake** και **Pancake Complete**, για την εύκολη παρασκευή αυθεντικών, αμερικάνικων pancakes, για το πρωινό, το brunch και όχι μόνο! Αφράτα, με **εξαιρετική υφή** και **πλούσια γεύση βουτύρου**, σας επιτρέπουν να πειραματιστείτε με πρωτότυπους γευστικούς συνδυασμούς. **Ιδανικό για επαγγελματίες μαζικής εστίασης, διατίθεται σε συσκευασίες 5 και 15 κιλών.**

## Για pancakes μόνο με την προσθήκη νερού

- 1.000 γρ. μείγμα **Pancake Complete**
- 935 γρ. νερό

## Για pancakes με την προσθήκη νερού και γάλακτος

- 1.000 γρ. μείγμα **Pancake**
- 750 γρ. νερό
- 500 γρ. γάλα

## Εκτέλεση

1. Αναμειγνύετε όλα τα υλικά μαζί.
2. Σε ένα τηγάνι βάζετε λίγο βούτυρο και μόλις ζεστάνει πολύ (περίπου 180°C), προσθέτετε μια κουτάλα από το μείγμα.
3. Όταν ο χυλός αρχίσει να κάνει τρύπες, το γυρνάτε ώστε να ψηθεί και από την άλλη πλευρά.

## Προτάσεις γαρνιρίσματος:

Διακοσμήστε τα pancakes επιλέγοντας **πραλίνα** της **Kenfood**, κομματάκια μαύρο μπισκότο και σοκολάτα τύπου Bueno.