



# Il meraviglioso mondo dei waffles



RICETTE DALLA  
CUCINA CARBON'S

Carbon's **GOLDEN** **MALTED** SINCE 1937  
AMERICA'S WAFFLE





POTATO WAFFLE CON

# Formaggio Uova & Pancetta

## INGREDIENTI

### POTATO WAFFLE

120-150g Mix per Waffle Golden Malted®  
60g di patate novelle grattugiate

### TOPPING

2 uova grandi  
3 cucchiaini di formaggio Cheddar stagionato grattugiato  
3 cucchiaini di pancetta a cubetti croccante  
50g di panna acida  
1 cucchiaino di cipollotto tritato  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
sale e pepe a piacere

## PREPARAZIONE

*Stendere uniformemente patate grattugiate in cialdiera. Cuocere per un minuto. Aggiungere il Mix per Waffle Golden Malted® e cuocere normalmente.*

*A parte cuocere le uova strapazzate aggiungendo sale e pepe a piacere.*

*Mettere le uova strapazzate sul Waffle. Aggiungere il formaggio Cheddar stagionato grattugiato e la pancetta.*

*Mettere in forno per fondere il formaggio. Guarnire con prezzemolo e cipollotto tritati e un ciuffo di panna acida.*



# Waffle Benedict

## INGREDIENTI

1 Waffle Golden Malted®  
40g di formaggio Parmigiano grattugiato  
2 fette di prosciutto di Praga grigliato  
2 uova cotte all'occhio di bue  
salsa Béarnaise  
peperoncino di Cayenna in polvere  
5 asparagi alla griglia (opzionale)

## PREPARAZIONE

*Mettere il Waffle sul piatto e adagiare il prosciutto di Praga grigliato su metà Waffle.*

*Cospargere di formaggio Parmigiano grattugiato, disporre gli asparagi grigliati e adagiare le uova cotte all'occhio di bue.*

*Farcire con un mestolo di salsa Béarnaise, cospargere leggermente di peperoncino di Cayenna in polvere e servire.*



## PREPARAZIONE

*Condire il petto di pollo con sale, pepe e Vinaigrette.*

*Unire in casseruola i lamponi freschi, la marmellata di lamponi, l'aceto di mele, sale e pepe. Portare a bollire e quindi sobbollire per 5 minuti, mescolando spesso. Abbattere e conservare in frigorifero. Scaldare al momento del servizio.*

*Cuocere il petto di pollo grill o sauté. A fine cottura porre le fette di formaggio Brie sul pollo così che inizino a fondere.*

*Trasferire il pollo sul Waffle. Condire con la salsa calda ai lamponi.*

*Guarnire con rucola fresca e lamponi. Piegare e servire.*



# Lamponi, Brie & Rucola

WAFFLE SANDWICH

## INGREDIENTI

1 Waffle Golden Malted®  
mezzo petto di pollo disossato  
Vinaigrette di aceto balsamico  
15 lamponi freschi  
2 cucchiaini di marmellata di lamponi  
1 cucchiaino di aceto di mele  
un pizzico di dragoncello essiccato  
formaggio Brie affettato  
rucola fresca  
sale e pepe a piacere



## PREPARAZIONE

**Maionese Piccante** Mescolare il peperoncino di Cayenna macinato alla maionese.

**Adobo Sauce** Mettere in un mixer gli ingredienti e frullare fino a ottenere un mix omogeneo e liscio. Se necessario aggiungere qualche cucchiaino d'acqua.

**Tobacco Onions** Sbucciare le cipolle, tagliarle a fettine sottili e separare gli anelli. Mescolare la farina e l'Adobo sauce in una ciotola. Immergere gli anelli nella pastella e friggere in olio bollente fino a doratura. Scolare su carta assorbente.

**Hamburger Piccante** Marinare per qualche ora in frigorifero gli ingredienti amalgamati. Formare gli Hamburger e cuocere alla griglia 3-5 minuti per lato. Adagiare le fette di formaggio sugli hamburger caldi.

Servire gli Hamburger caldi sul Waffle con lattuga, pomodoro e maionese piccante. A piacere arricchire con pancetta croccante e fette di avocado. Piegare e servire.

## INGREDIENTI

1 Waffle Golden Malted®  
2 foglie di lattuga  
mezzo pomodoro a fette  
2 fette di formaggio Cheddar

### Maionese Piccante

2 cucchiaini di maionese  
1/4 cucchiaino di peperoncino di Cayenna in polvere

### Tobacco Onions

una cipolla gialla grande  
3 cucchiaini di Golden Malted® Flour  
1 cucchiaino di Adobo sauce  
olio di arachide per friggere

### Adobo Sauce

12 peperoncini piccanti freschi  
2 spicchi d'aglio  
1 e 1/2 cucchiaino di aceto di mela  
3/4 cucchiaino sale  
3/4 cucchiaino sciroppo d'acero  
1/4 cucchiaino cumino macinato  
1/4 cucchiaino noce moscata macinata  
1/2 peperone rosso

### Hamburgers

160g macinato di bovino  
50g salamino piccante macinato  
1 cucchiaino di Adobo sauce  
50g di birra a piacere

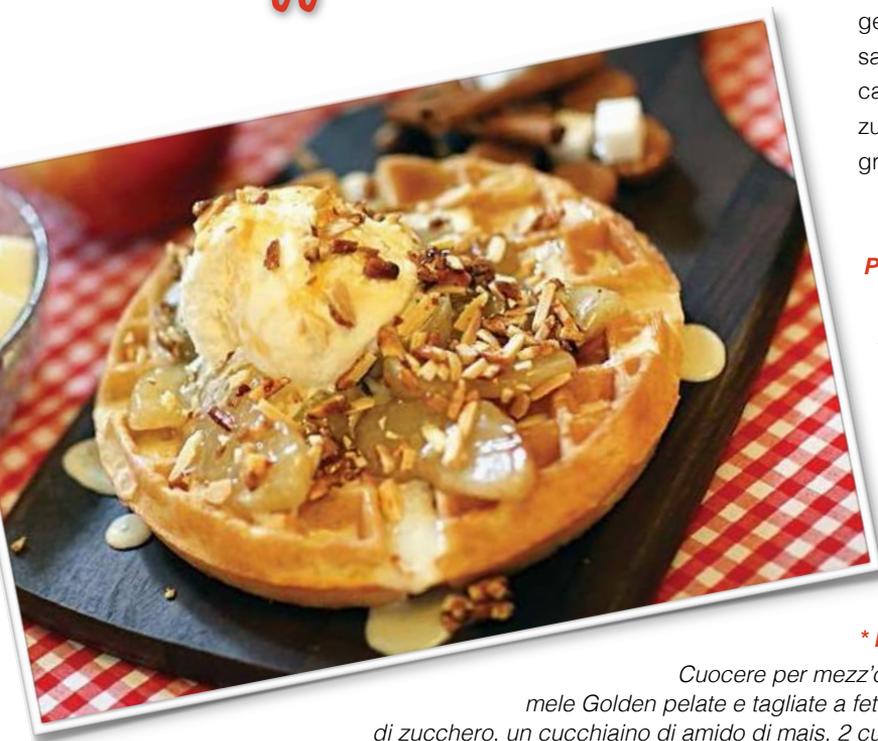


TOBACCO ONIONS

# Cheddar Cheeseburger

# Apple Pie Waffle

A LA MODE



## INGREDIENTI

Waffle Golden Malted®  
ripieno di apple pie tiepido\*  
gelato alla vaniglia  
salsa al caramello  
cannella in polvere  
zucchero a velo  
granella di nocciole tostate

## PREPARAZIONE

*Farcire il Waffle con il ripieno tiepido di apple pie.  
Posizionare una pallina di gelato alla vaniglia al centro del Waffle.  
Decorare con la salsa al caramello.  
Spolverare con zucchero a velo, cannella in polvere e granella di  
nocciole tostate.*

### \* Ripieno di Apple Pie

*Cuocere per mezz'ora a fuoco medio in pentola antiaderente 3 mele Golden pelate e tagliate a fette sottili con 3 cucchiaini di limone, 4 cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di amido di mais, 2 cucchiaini di cannella in polvere, un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata e due bicchieri d'acqua. A piacere aggiungere uvetta candita.*





## INGREDIENTI

Waffle Golden Malted®  
50g panna fresca da montare  
50g cioccolato fondente grattugiato  
5g burro  
gelato alla vaniglia  
lamponi freschi

LAMPONI, GELATO E

# Chocolate Ganache Dessert Waffle



## PREPARAZIONE

**GANACHE** Portare a ebollizione la panna fresca con il burro. Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato fondente. Mescolare con la frusta fino a completo scioglimento del cioccolato e raffreddamento.

**DESSERT** Porre una pallina di gelato alla vaniglia al centro del Waffle. Guarnire con la ganache e decorare con i lamponi freschi.



# I Prodotti

Golden Malted® Original Pancake & Waffle Flour e Golden Malted® Complete Pancake & Waffle Flour sono i due prodotti di punta della multinazionale Golden Malted e sono i mix più venduti al mondo per la preparazione dei Waffles.

Si tratta di farine migliorate le cui ricette originali sono state brevettate per la prima volta nel 1937, e sono composti della miglior qualità di farina di frumento mescolato con nutriente malto e un mix segreto di ingredienti deliziosi a garanzia, da quasi 80 anni, di un gusto e una consistenza superiori.

Original e Complete si conservano a temperatura ambiente.

Il mix composto a base di Original e Complete si conservano in frigorifero fino a un massimo di 3 giorni.



## ORIGINAL

Busta: 1,7 kg (30 waffles regular)  
8 buste per cartone (240 waffles regular)  
Durata: 12 mesi da produzione (USA)  
Conservazione: ambiente, in luogo fresco e asciutto.  
Allergeni: Glutine, Latte.  
OGM: free

Preparazione del Mix:  
2 litri di acqua  
12 uova (600g mix pastorizzato)  
1 busta ORIGINAL  
500g burro fuso

Conservazione: 0/4 °C per max 2 giorni

## COMPLETE

Busta: 2,27 kg (40 waffles regular)  
6 buste per cartone (240 waffles regular)  
Durata: 12 mesi da produzione (USA)  
Conservazione: ambiente, in luogo fresco e asciutto.  
Allergeni: Glutine, Latte.  
OGM: free

Preparazione del Mix:  
2,75 litri di acqua  
1 busta COMPLETE  
(opzionale: 500g burro fuso)

Conservazione: 0/4 °C per max 3 giorni

# La Cialdiera

Golden Malted® è l'unica azienda al mondo a produrre, dal 1937, sia i mix sia le macchine necessarie alla cottura del waffle.

La cialdiera è studiata per essere utilizzata dall'ospite dell'albergo, essendo dotata, tra l'altro, di piastre teflonate di elevata qualità, timer di fine cottura e scheda elettronica di controllo.

La cialdiera Golden Malted® non è mai in vendita e viene viceversa ceduta in comodato in seguito alla sottoscrizione di un contratto di consumo minimo di 1 cartone al mese di prodotto (Original o Complete).

La durata standard del contratto è di un anno.



## **CE Golden Malted® RT Series Baker**

### *SPECIFICHE*

208-220 Volts A/C  
1300 Watts - 6 Amps ca.  
Altezza 27 cm chiusa - 60 cm aperta  
Profondità 63 cm  
Larghezza 31 cm  
Peso 8,6 kg

### *CARATTERISTICHE*

- Auto-Start Timer. Non ci sono pulsanti di spingere. La cialdiera si attiva automaticamente a ogni ciclo di cottura.
- Piastre di alluminio solido con rivestimento antiaderente. Piastre da 200g cad. garantiscono il mantenimento ottimale del calore senza tempi di attesa tra un utilizzo e il successivo.
- Maniglie di sicurezza. Progettazione per una presa facile e sicura.

### *PULIZIA*

Facile, veloce, semiautomatica. Pulizia delle piastre con sola acqua.

# Le Piastre

Esistono decine di diverse piastre che Golden Malted® produce su indicazione del mercato, in seguito a contratti con catene internazionali o nel rispetto delle tradizioni locali. Qui di seguito alcune delle più rappresentative.

AMERICANO



CONO



HILTON\*



MARRIOTT\*



WALT DISNEY\*



MINI



CHURRO



GOLF



SHERATON\*



HILTON GARDEN INN\*



BELGA



BARCETTA



CASINÒ



THE RITZ CARLTON\*



HOLIDAY INN\*



\* piastre disponibili solo per le strutture del gruppo

Due innovazioni sono state recentemente introdotte in casa Golden. Da un lato la possibilità, anche per catene di piccole dimensioni (minimo 5 strutture) di disporre di piastre personalizzate. Dall'altro il Waffle Bites, fantastica opzione dalle versatili applicazioni.

## Personalizzato



Da pochi anni una tecnologia all'avanguardia permette a Golden Malted® di produrre anche un numero ridotto di piastre, e di servire catene di piccole dimensioni.

## Waffle Bites

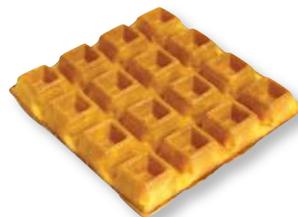
Una piastra: cinque possibili Waffles, per stupire anche il più consumato esperto di Waffles!



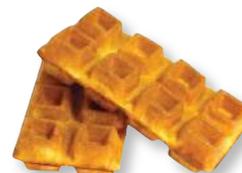
16 Bites



4 Mini



1 Quadrato



2 Rettangolari



4 Sticks

# Le Novità

# Qualche Golden trucco

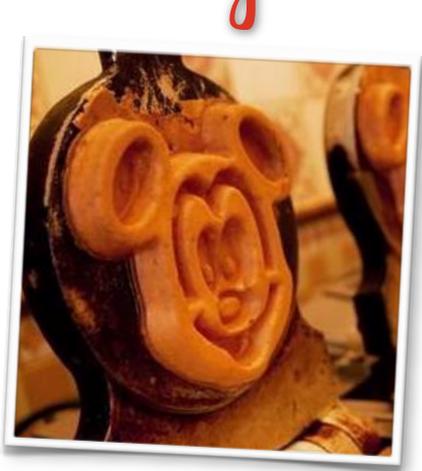
- *Di solito l'ultima esperienza dell'ospite in un Hotel è la colazione. Se per qualsiasi ragione la permanenza non è stata perfetta, la colazione crea il ricordo più forte. Per questa ragione è saggio offrire una colazione indimenticabile.*
- *Nella sala della colazione si sente l'aroma di Waffle appena cotto che trasmette un impatto positivo sulla qualità complessiva del buffet della colazione.*
- *Il Waffle Golden Malted® è divertente da fare e crea un ricordo gradevole dell'Hotel.*
- *Il Waffle Golden Malted® ha, rispetto alla maggior parte degli altri Waffles, un contenuto ridotto in zuccheri sale e grassi.*
- *Il buon Waffle Golden Malted® aumenta il rating dell'Hotel grazie ai commenti positivi degli ospiti.*
- *Il Waffle Golden Malted® è grande e, una volta farcito, non fa consumare altro all'ospite. Come risultato il costo per ospite diminuisce.*
- *I mix Golden Malted® si conservano a temperatura ambiente.*
- *La cialdiera Golden Malted® è facile da usare perché dal 1937 in Golden Malted® si lavora al suo costante miglioramento.*
- *Il Waffle Golden Malted® non richiede la cottura da parte di personale specializzato.*
- *L'impasto Golden Malted® è facile e veloce da fare,.*
- *Le apparecchiature Golden Malted® vengono concesse in comodato.*
- *L'assistenza e la manutenzione sono a carico del distributore Golden Malted®.*
- *Il Waffle Golden Malted®, eccezione nei prodotti della colazione, porta profitto se viene venduto in versione salata o in versione dolce premium al di fuori degli orari della colazione.*
- *La cialdiera Golden Malted® si pulisce con estrema facilità.*

# 9 Pancakes

Con i mix Golden Malted® si possono proporre eccellenti Pancakes. Nella versione basic sono consigliati la mattina a colazione. Nelle versioni premium possono essere proposti, dolci e salati, come aperitivo, brunch, pasto o spuntino delizioso.



# Lasciamoci con tanta voglia di ... Waffle!



*Nella seconda metà degli anni '30 l'Ingegnere Meccanico Federico Carbone ((Fred S. Carbon), emigrò da Napoli negli Stati Uniti con il sogno di realizzare qualcosa di unico. Ci riuscì.*

## Mr Carbon

*Nel 1937, Mr Carbon brevettò la ricetta della prima farina migliorata al mondo: Carbon's Golden Malted® Original Pancake & Waffle Flour. Ancora oggi, quasi ottant'anni più tardi, i mix sviluppati da Mr Carbon sono i più venduti al mondo per la preparazione dei Waffles.*

*Mr Carbon passò la sua vita lavorando al perfezionamento della farina da un lato e, parallelamente, al miglioramento delle sue cialdiere Golden, avendo sempre chiaro in mente l'obiettivo di renderle quanto più robuste e user friendly.*



## Zia Waffle

*Cristiana Carrino è la Responsabile Italia della distribuzione, divulgazione e tutela del marchio e dei prodotti Golden Malted®.*

*Cristiana si è laureata a Udine, nel 1995, in Scienze delle Preparazioni Alimentari. Come tecnologo ha operato principalmente nell'area R&D e AQ in diverse industrie alimentari in Italia e all'estero.*

*Forte di un'esperienza professionale maturata in ambito nazionale e internazionale rappresenta oggi, in Italia, l'eccellenza mondiale nella nicchia di mercato dei Waffles: da un lato l'americana Golden Malted®, leader nel settore Ho.re.ca. e, dall'altra, la belga Les Gaufres d'Augustin®, leader nel settore gelaterie e parchi tematici.*

*Per qualsiasi dubbio Cristiana risponde a: [cristiana.carrino@waffleitalia.it](mailto:cristiana.carrino@waffleitalia.it)*

# Waffle Italia sas

*Vicolo Taglio 2  
I-33057 Palmanova (UD)  
CF e P.IVA 03582160234*

**[www.waffleitalia.it](http://www.waffleitalia.it)**

*[info@waffleitalia.it](mailto:info@waffleitalia.it)*