

Mangas con masa de Gofre

Novedades Horeca



El reclamo
más apetecible

Infinidad de variedades de la forma más sencilla

Descubre el delicioso sabor, ligeramente avainillado y la increíble textura; crujiente por fuera y tierna por dentro del auténtico gofre. Una novedosa fórmula culinaria, tan versátil como deliciosa e ideal para preparar sugerentes postres, desayunos y meriendas.

Gracias a la practicidad de la Manga de Gofre podrás elaborar infinitas variedades de este apetecible dulce, sin importar su forma o tamaño, para adaptarte a cada canal y momento de consumo. ¡Haz volar tu imaginación y combinalos con los toppings más apetecibles!

Practicidad y versatilidad en un mismo producto

Su preparación es muy sencilla: descongela el producto, corta la punta de la manga y dosifícalo en la gofrera. Espera durante 1,5 minutos, decóralo a tu gusto y ¡listo! Prepara desde los típicos gofres belgas o americanos, hasta pequeñas porciones en formato degustación o auténticos postres al más puro estilo gourmet. Si quieres probar más variedades, incluso puedes elaborar deliciosos pancakes americanos.



Consejos de uso

En hoteles

Personaliza tu oferta con una mini gama de gofres, la opción más original para el desayuno, o inclúyelos en el postre, acompañados de helado de vainilla o con un delicioso topping de dulce de leche, virutas de chocolate, o frutas...

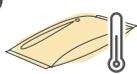
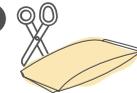
En restaurantes

Añade creatividad a tu carta de postre. Sírvelos con nata, o acompáñalos de exquisito chocolate, trocitos de fruta o bañados con miel o sirope de sabores. Tienes muchas opciones para elaborar un postre realmente irresistible.

En cafeterías y restaurantes de servicio rápido

Diversifica tu oferta con nuevas ideas y acompañamientos variados. ¡Sorprende a tus clientes con dulces ideas deliciosas y originales!

Preparación

-  **Descongelar** la manga
-  Cortar la punta de la manga y **dosificar** en la gofrera
-  Cerrar la gofrera y esperar entre **1,5 y 3,5 minutos** aproximadamente
-  Abrir, **servir y decorar** con toppings

Formatos

- | | |
|---|---|
|  |  |
| Estilo belga | Estilo americano |
|  |  |
| Porción estilo belga | Porción estilo americano |



Recetas



Gofre belga con arándanos y miel

Ingredientes:

- Manga de Gofre
- Miel
- Arándanos
- Azúcar en grano

Preparación:

1. Descongelar la manga.
2. Cortar la punta de la manga.
3. Dosificar en el centro.
4. Añadir azúcar en grano antes de cerrar.
5. Cerrar y esperar entre 1,5 y 3,5 minutos.
6. Servir y decorar con miel y arándanos.



Gofre americano con yogur cremoso, pistacho y plátano

Ingredientes:

- Manga de Gofre
- Yogur cremoso
- Pistacho
- Plátano
- Azúcar glas

Preparación:

1. Descongelar la manga.
2. Cortar la punta de la manga.
3. Dosificar por todo el molde de la gofrera.
4. Cerrar y esperar entre 1,5 y 3,5 minutos.
5. Cortar algunas porciones en forma triangular.
6. Servir y decorar con yogur cremoso, trocitos de pistacho y un par de rodajas de plátano.
7. Espolvorear con azúcar glas.



Gofre belga con nata montada y frutos rojos

Ingredientes:

- Manga de Gofre
- Nata montada
- Frutos rojos: frambuesas, fresas y arándanos
- Azúcar glas

Preparación:

1. Descongelar la manga.
2. Cortar la punta de la manga.
3. Dosificar en el centro del molde de la gofrera.
4. Cerrar y esperar entre 1,5 y 3,5 minutos.
5. Servir y decorar con nata montada, fresas, frambuesas y arándanos.
6. Espolvorear con azúcar glas.



Mini porciones de gofre belga con crema de cacao y coco

Ingredientes:

- Manga de Gofre
- Azúcar en grano
- Crema de cacao y avellanas
- Coco

Preparación:

1. Descongelar la manga.
2. Cortar la punta de la manga.
3. Dosificar poca cantidad de masa en el centro del molde de la gofrera.
4. Cerrar y esperar entre 1,5 y 3,5 minutos.
5. Servir y decorar con crema de cacao y avellanas.
6. Espolvorear con coco.



Pza. Xavier Cugat, 2 · Ed. C, 4^a Planta, Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 · Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAIN
Tel: 93 504 17 85 · Fax 93 504 17 17 · contact@europastry.com · www.europastry.com