



GOFRISSIMO

MUCHO MÁS QUE UN GOFRE



MUCHO MÁS QUE UN GOFRE

Es oler su avainillada masa, ver los crujientes cuadraditos tostados de su superficie, intuir su esponjosa textura y la reacción es automática: las papilas gustativas empiezan a salivar al acto... y ¡zas! El cerebro lo pide: “Quiero un gofre”.

Y es que pocas cosas apetecen más que un delicioso gofre recién hecho. ¡En cualquiera de sus variantes! Dulces o salados, en desayuno, merienda o como tentempié... Más que quedarse en un capricho de media tarde, esta deliciosa masa de origen belga ha abierto la puerta a un mundo de posibilidades culinarias. El gofre de calidad representa un toque de sofisticación y originalidad en la oferta gastronómica para tus clientes. Y la versatilidad en su preparación lo convierten en una oferta más que apetecible para tu negocio.

Gofrísimo llega para abrirte ese nuevo mundo de posibilidades de la forma más fácil y práctica. Y es que Gofrísimo... ¡Es mucho más que un gofre!

TODO UN UNIVERSO
DE SABORES EN UN
SOLO PRODUCTO



ELIGE TU RECETA DE NEGOCIO...

Gofrísimo es una idea tan práctica que incluso su formato es versátil. ¡Tú eliges!

Tu Gofrísimo en forma de manga pastelera, que sólo tienes que descongelar, cortar por la punta y dosificar al gusto en tu gofrera caliente. ¡En 1,5 minutos estará listo!

Un formato que te permitirá, además, adaptar la cantidad para crear distintos tamaños: gofre más pequeño para desayunar, mini-gofres para acompañar un té o como menú degustación, etc.

O en formato individual: con gofres envasados individualmente que puedes descongelar según tus necesidades en cada momento. Así que.. ¡Concéntrate en qué receta dulce o salada preparar para deleitar a tus clientes!

..... Descongelar y listo A tu medida



66140 | Manga con Masa de Gofre

6u	1500g	6x10	180-240'



60960 | Gofre

48u	120g	5x11	30-'	12,5cm

PRACTICIDAD Y VERSATILIDAD EN UN MISMO PRODUCTO

Desayunos de lo más dulces.
El gofre se convertirá en el rey del desayuno para tus clientes más golosos. Ofrécelos en tu hotel en mini porciones belgas bañados en chocolate o con una base de yogurt o helado y frutas cortadas que aporten energía a tus clientes para todo el día.

Ideas saladas para el brunch.
Los gofres salados han llegado para sorprender a los paladares más exigentes y completar tu oferta de brunch o tentempié de media mañana. El brunch está de moda y los gofres salados también. Atrévete a ofrecerlos con embutidos y quesos o incluso con huevo poché y espárragos trigueros. Gofrísimo pondrá de moda tu hotel, terraza, restaurante...

Y lo mejor... Para el postre.
Amplía la carta de postres de tu hotel o restaurante ofreciendo gofres en su versión mini. Combínalo con toda una variedad de dulces, como el sirope de caramelo, la crema catalana, el chocolate fundido... Y también puedes ponerlo como acompañamiento para el café.



UN PRODUCTO, INFINITAS POSIBILIDADES

Gofrísimo es el mejor gofre para tus clientes, pero también para ti. Su formato, en manga pastelera, te permite trabajar diferentes formatos con un solo producto.

La versatilidad por bandera. Sorprende a tus clientes con 5 presentaciones diferentes. Gofrísimo rectangular, americano, belga y mini belga.



SOLICITA TU GOFRERA
Ref. 5550776

Con tan solo una gofrera y nuestra manga con masa para gofres, podrás preparar hasta cuatro formatos de gofre diferentes.

Descongelar y listo



Gofrísimo Rectangular

- Ideal para consumir en cualquier momento. Fácil y rápido de servir. Descongélalo y sírvelo.
- Este formato, que a priori parece menos versátil, permite cortarlo en formatos más pequeños o decorarlo con toppings originales para darle un toque distintivo.
- Preparación: descongelar y listo.

Manga con masa de gofre

Dosifica en la gofrera los diferentes gramajes que te proponemos para conseguir estos formatos.



Gofrísimo Americano

- Gofre de forma circular.
- Ideal para desayunos, brunch, comidas y cenas.
- Es el gofre con formato más grande. Dependiendo de los ingredientes que se utilicen como topping, puede servir como substitutivo de la comida o la cena.

- Preparación: dosificar 150g de masa de gofre con la manga en la gofrera. La masa debe llegar a las esquinas para conseguir un gofre completamente circular.



150g 3,5-4 1,5-2min



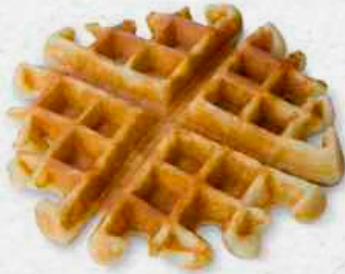
Gofrísimo Americano Individual

- Porciones de gofre en formato triangular.
- Ideal para desayunos, brunch, meriendas y cenas.
- Este formato tan versátil te permitirá hacer muchísimas elaboraciones originales. Podrás ofrecerlo como montadito dulce o salado, combinar varias unidades de distintos sabores para hacer degustaciones, etc.

- Preparación: elaborar un gofre americano y, una vez esté hecho, cortarlo en 4 partes siguiendo las marcas que se forman en su superficie.



25-30g 3,5-4 1,5-2min



Gofrísimo Belga

- Gofre irregular (con puntas).
- Ideal para desayunos, brunch y meriendas.
- Puedes hacer diferentes formatos o medidas para adaptar el producto al momento de consumo.
- Esparcir en la gofrera entre 75 - 80 gramos de la mase de gofre, evitando que ésta llegue a las esquinas. De este modo, el gofre tendrá una forma irregular.



75-80g 3,5-4 1,5-2min



Gofrísimo Belga Mini

- Gofre irregular (con puntas) en versión mini.
- Ideal para postres, desayunos o meriendas.
- Se pueden combinar de distintas formas para elaborar creaciones innovadoras y originales.
- Preparación: dosificar entre 10-12g de masa de gofre con la manga en cada uno de los 4 triángulos de la gofrera, sin que llegue a las esquinas. Así, podrás elaborarlos de 4 en 4 y ganar tiempo.



10-12g 3,5-4 1,5-2min

UN DULCE, MIL COMBINACIONES

Gracias al formato de Gofrísimo, puedes elaborar mini porciones de gofres belgas que se convertirán en el complemento ideal decorativo para los postres clásicos como, por ejemplo, los helados. Las mini porciones de gofre belgas también te permitirán elaborar delicados postres en formato más pequeño, ideales para cuando tus clientes quieran cerrar su comida con un dulce que no sea muy pesado.

Con las mini porciones de gofres belgas puedes además reinventar el clásico gofre. Tan solo necesitarás hacer montañas con todos los toppings que creas necesarios, convirtiendo el postre en una explosión de sabor y color.

Y si eres detallista, atrévete a poner un mini gofre acompañando a tus cafés.

Sumérgete en el océano de los mini gofres y deja que tus clientes descubran un nuevo mundo de sabor.



EXPLOSIÓN DE SABOR Y CREATIVIDAD

¿Quién dijo que los gofres deben ser solo dulces? Apuesta por la innovación y la creatividad y crea apetitosos Gofríssimos salados. Pero no te quedes solo con esto, ve un poco más allá... ¿Qué tal si reinventas el formato y creas montaditos salados de gofre?

Combina las porciones triangulares de gofre americano, móntalas con aquellos ingredientes salados más atrevidos y sujétalos con un palillo. Funde quesos y jamón dulce para reinventar el clásico mixto o combina los frescos más saludables para crear un sabroso vegatal.

De esta manera, ampliarás tu variedad de montaditos de una manera original y atractiva. ¡La mezcla de sabores dulce/salado no dejará a nadie indiferente!



DULCE POR ENCIMA (DE TODO)

Aunque el chocolate caliente y la nata han sido siempre los fieles acompañantes del gofre “tradicional”, te sorprenderá descubrir la cantidad de ingredientes dulces que puedes combinar para crear originales y deliciosas recetas. Fruta fresca cortada, mermelada con queso crema, helado...¡Pocos se van a poder resistir!

Y es que si un gofre puede ir mucho más allá de un capricho, ¡un Gofrísimo, ni te imaginas!

Aquí te dejamos una lista de sugerencias de toppings e ingredientes dulces con los que puedes crear auténticas obras de arte para los paladares más golosos.

TOPPINGS DULCES QUE
TE SUGERIMOS PARA TUS
GOFRÍSSIMOS

Las bases Fruta fresca



Yogurt griego Helado Nata

Un Gofrísimo casa bien con casi cualquier ingrediente que se te ocurra. No obstante, nunca está de más extender una capa de nata o yogur griego que sirvan de cama para otros ingredientes. También puede servir una bola de helado.



Esparce una capa de nata o yogur griego por encima del gofre y échale trocitos de fruta. Puedes decorar después con sirope de chocolate o con un poco de miel.

Salsas



Mermelada Siropes Coulis de frutas Chocolate

Expande una capa de queso crema por encima del gofre y échale después mermelada de fresa, melocotón o mango ¡Imposible resistirse!

Úsalos para decorar y darle el toque final a tus creaciones. Sirope de chocolate blanco, de dulce de leche... ¡atrévete con el sanísimo sirope de arce! Y no olvides la clásica miel de flores.

De fresas, de arándanos, de manzana. Cada fruta le aportará un matiz diferente.

El clásico de los clásicos no podía faltar: chocolate caliente ¡Añádele frutas o un poco de nata!



Tropical Clásicas El carpaccio

Mango, piña, papaya, kiwi... ¡Crea tu propia combinación exótica!

Fresas, manzana, pera, higos,... ¡Prueba a echarle también nueces o trocitos de avellana!

¿Por qué no ofrecer un gofre con macedonia? En lugar de cortar la fruta a daditos, córtala a finas capas (ayúdate con un pelador, nunca falla) y preséntala como un mosaico de color encima de tu Gofrísimo.

Toppings El toque final

Prácticamente cualquier ingrediente que puedas trocear bien pequeño puede servir perfectamente de topping para tu Gofrísimo.



Frutos secos Crumble de galleta Los atrevidos

Crocanti, láminas de almendra, galletitas troceadas, nueces, virutas de chocolate, etc.

Mezcla tu galleta favorita y tritúrala para dar a tu Gofrísimo un toque especial.

Daditos de plátano, cuadraditos de toffee o dulce de leche, mini-marshmallows, frutos silvestres, etc.

Las pequeñas virutas multicolor o con formas (de corazón, de confeti, etc.) son también una forma muy estética de cerrar la presentación de tu creación dulce.



Canela, cacao en polvo, azúcar moreno de caña,... Si el Gofrísimo es a base de fruta, apuesta por una hojita de menta. Si, por ejemplo, la base es de helado o chocolate, la fruta o una cereza confitada serán tu mejor aliado. ¡El éxito está en los detalles!

GOFRES SALADOS: UNA DULCE SORPRESA

Si las recetas dulces arrasan donde van, las saladas sorprenden a gran escala. ¡Nunca antes la curiosidad había abierto tantos apetitos! Inspira tu mente creativa con estos ingredientes salados para tus Gofríssimos, ¡Tus clientes simplemente no podrán resistirse!



Frescos



Hojas verdes

Lechuga iceberg, escarola o incluso hojas de espinaca. Las hojas verdes son ideales para hacer una cama y luego añadir más ingredientes salados encima.



Tomate

Cortado a cuadraditos o en rodajas finas, el tomate siempre añade un toque fresco y jugoso al gofre salado.



Aguacate

Sin duda, el rey de los gofres salados. Combinado con una loncha de queso gouda y un poco de pavo o tomate, es ideal para un brunch saludable.



Rúcula o Canónigos

A diferencia de las lechugas, con apenas unas pocas hojas, la rúcula o los canónigos aportan color, sabor y frescura y quedan bien con casi cualquier receta de gofre salado.

Salsas



Salsa César

¡Poco más necesitará tu Gofríssimo salado!



Salsa de queso

De queso azul, gorgonzola, tipo Philadelphia...

Las Bases



Guacamole

Prueba esta deliciosa base hecha de aguacate. Atrévete a hacerlo un poco picante.



Queso crema

Más ligera que la salsa de queso, pero igualmente deliciosa.



Hummus

Añádele un toque picante con pimentón.

Embutidos



No pueden faltar entre tus ingredientes salados los embutidos clásicos: ibéricos, jamón dulce, bacon, etc.

Quesos



Prueba a servir tu Gofríssimo con un queso curado o semi (o atrévete a inventar tu propia versión del "gofre a los 3 quesos") acompañándolo de mermelada de tomate o de tomatitos secos.

Huevos



Un solo ingrediente pero mil maneras de servirlo, poché, frito, duro,

Ahumados



El ahumado por excelencia y que combina a las mil maravillas es el salmón, pero también tienes el bacalao o muchos otros pescados. ¡Combinados con queso crema están de rechupete!

No dudes en echar mano a las especias clásicas de la cocina mediterránea para redondear tus Gofríssimos salados: orégano, albahaca, romero.



GOFRÍSSIMO IBÉRICO

Ingredientes

Para 4 personas

- 4 Gofríssimos Rectangulares
- 150g de jamón ibérico cortado en lonchas muy finas
- 16 espárragos verdes
- 4 huevos
- 4 yemas de huevo
- 200g de mantequilla
- Zumo de medio limón
- Sal, pimienta al gusto
- Una cucharada de aceite de oliva
- Cebollino picado

Elaboración

Hervir los espárragos verdes durante 2 minutos en agua salada. Cortar 4 cuadrados de papel film y poner cada uno sobre una taza, untar con aceite y cascar un huevo encima. Juntar las puntas del papel y enrollar quitando todo el aire, atar con cordel, hervir los huevos durante 4 minutos, retirar el cordel y el papel film

Para la salsa: calentar la mantequilla hasta que se funda, separar la espuma que se forme y el suero del fondo (clarificar) dejar templar. Poner las yemas en un bol, batir con varillas eléctricas y añadir poco a poco la mantequilla sin dejar de batir hasta que emulsione, añadir el zumo de limón, sal y pimienta.

Repartir el jamón y los espárragos sobre los gofres, poner un huevo poche encima, cubrir parcialmente con la salsa y espolvorear con cebollino.



GOFRÍSSIMO DULCE PLÁTANO

Ingredientes

Para 4 personas

- 4 Gofríssimos Belgas
- 200g de nata montada
- 2 plátanos canarios
- 20g de nueces peladas
- 4 cucharadas de dulce de leche
- Menta fresca

Elaboración

Cortar los plátanos en rodajas. Trocear las nueces.

Mezclar el dulce de leche con 2 cucharadas de agua caliente para que sea un poco más líquido.

Repartir la nata, las rodajas de plátano y las nueces sobre los gofres recién hechos. Salsear con el dulce de leche y decorar con la menta fresca.



GOFRÍSSIMO VAINILLA RASPBERRY

Ingredientes

Para 4 personas

- 4 Gofrissimos Belgas
- 400g de helado de vainilla
- 200g de frambuesas
- 1 cucharada de azúcar
- 2 galletas
- 1 cucharada de copos de avena

Elaboración

Para el coulis de frutos rojos, triturar la mitad de las frambuesas con el azúcar, filtrar la salsa con un colador de malla fina.

Para el crumble, moler groseramente los copos de avena con las galletas.

Poner una bola de helado sobre cada gofre recién hecho, repartir las frambuesas, salsear con el coulis y espolvorear con el crumble.



BOCADITOS GOFRÍSSIMO

MINI GOFRE CUBIERTO DE CHOCOLATE CON
LECHE, ALMENDRAS Y FRESÓN

Ingredientes

(4 unidades)

- 4 porciones de Gofrissimo Belga Mini
- 50g de chocolate con leche
- 4 fresones
- 1 cucharada de almendra laminada

Elaboración

Fundir el chocolate al baño maría.

Lavar los fresones.

Repartir los ingredientes sobre las porciones de gofre recién hechas.

MINI GOFRE CUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO, VIRUTAS
DE CHOCOLATE NEGRO Y NARANJA CARAMELIZADA

Ingredientes

(4 unidades)

- 8 porciones de Gofrissimo Belga Mini
- 60g de chocolate blanco
- Piel de media naranja
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de virutas de chocolate negro

Elaboración

Cortar la piel de naranja en tiras finas, poner en un cazo a fuego suave con el azúcar y 2 cucharadas de agua, confitar 5 minutos, escurrir y dejar enfriar.

Fundir el chocolate blanco al baño maría.

Repartir el chocolate fundido, las tiras de naranja y las virutas de chocolate sobre las porciones de gofre recién hechas.



AMERICAN CHEESCAKE GOFRÍSSIMO

Ingredientes

Para 4 personas

- 4 Gofrísimos Americanos
- 200 de queso crema
- 200g de azúcar glass
- 2 gotas de esencia de vainilla
- 200g de arándanos
- 4 cucharadas de sirope de arce

Elaboración

Batir el queso crema con el azúcar y la vainilla hasta que esté bien amalgamado, introducir en una manga pastelera con boquilla rizada.

Repartir el frosting de queso sobre los cuatro gofres recién hechos, añadir los arándanos y rociar con sirope.



SANDWICH GOFRÍSSIMO

Ingredientes

Para 4 personas

- 8 porciones de Gofrísimos Americanos Individuales
- 1 aguacate en rodajas
- 150g de fiambre de pavo en lonchas
- 6 tomates cherry en rodajas
- 50g de brotes de ensalada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Repartir los ingredientes entre dos porciones de gofre recién hechas. Antes de cerrar el sándwich rociar con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta.

Se puede acompañar con un bol de ensalada u otro acompañamiento refrescante.

AMOR A PRIMERA VISTA

Cualquier elaboración culinaria debe enamorar con su aspecto. La presentación de cualquier plato debe ser el preludio del delicioso manjar que tus clientes tomarán. El primer plato siempre es la vista.

¿Cuántas veces un cliente te ha pedido “aquel plato que está tomando el señor de la mesa de al lado”? Es la muestra más clara que la forma, distribución y soporte de cualquier plato puede resultar determinante para que se convierta en uno de los platos preferidos de la clientela. Además, con Gofrísimo, este aspecto adquiere más importancia que nunca, puesto que su color tostado, junto con el dulce y apetecible olor que desprende, hacen de él un plato que enamora a simple vista. ¡Aprovéchalo y crea tu obra de arte Gofrísimo de una forma simple y sencilla!



GOFRÍSSIMO, DONDE TÚ QUIERAS

Son fáciles de envolver y también de comer. Apuesta por ofrecer la opción de take away a tus clientes.

Sus múltiples posibilidades, tanto de forma, como de sabor, dulce o salado, hacen que el gofre se erija como un posible sustituto de comida. Tan solo dependerá de los toppings que le añadas. Reinventa el gofre y diversifica las opciones de carta para tus clientes.

El gofre es la opción ideal para comer en tu local y, también, para llevar.





 **EUROPASTRY.**

Pza. Xavier cugat, 2, Ed. C, Pl. 4
Parc Ofic. Sant Cugat Nord
08174 St. Cugat del Vallés (Barcelona)
Tel. 93 504 17 85

contact@europastry.com
www.europastry.com