

Waffle   
I love you!





¡El waffle es el producto ideal para ser consumido en cualquier lugar!

En la pastelería

En la cafetería

En la heladería

En el restaurante

En el Parque de Atracciones



Aquí tienes numerosas ideas para tu local

## Waffle Relleno

El clásico waffle relleno es el compañero ideal, para tomar tanto con un café como con una deliciosa bola de helado de tu sabor favorito.



## Waffle Corazón

En América son parte del buffet del desayuno. Cada vez es más habitual encontrarlos con la posibilidad de cocinarlo tú mismo y a tu agrado. ¡Hazlo tú también!



## Waffle Clásico

No hay límites. Fáciles y rápidos. Ideal para tomarlo en cualquier momento del día.

## Waffle Piruleta:

¡Ponle un punto diferente y destacado a tu próxima fiesta o evento! Un reclamo para todos. Tus clientes harán cola para tener su waffle en palo recién hecho.



## Waffle Con Cereza

Si el azúcar glass no es suficiente, puedes probarlo con salsa de cereza y un poco de nata.



## Waffle Con Azúcar Glass

Un clásico total. En el plato y espolvoreado con azúcar glase, simplemente delicioso. ¿Qué más puedes desear?



## Waffle Tortita

El máximo del sabor. ¡Vive una nueva experiencia que estallará en tu boca! ¡Atrévete también y pruébalo relleno de crema de limón, chocolate, vainilla... o fruta fresca! ¡El placer está garantizado!



# Waffle

## RECETAS



## Waffle Tortita

PARA 20 PIEZAS

RECETA BASE:  
1000 gr **Waffle Mix**  
750 gr Agua Templada

1500 gr Crema Pastelera

500 gr Plátano en rodajas  
500 gr Frambuesas  
500 gr Moras  
500 gr Arándanos  
500 gr Uva

DECORACIÓN:  
400 gr **Topping Chocolate**  
60 gr Almendra Tostada  
20 gr Azúcar Glass

ELABORACIÓN:

- Mezclar el Waffle Mix en el agua templada agitando con varillas.
- La masa obtenida debe tener una temperatura de 25°C.
- Calentar la gofrera y aplicar Desmoldeante Agrano.
- Cocer durante 4-5 minutos.
- Rellenar con crema pastelera y fruta fresca.
- Decorar con azúcar glass, topping chocolate y almendra tostada.

## Waffle Piruleta

PARA 29 PIEZAS

RECETA BASE:  
1000 gr **Waffle Mix**  
750 gr Agua Templada

DECORACIÓN:  
100 gr Granillo de avellana, pistacho,  
azúcar  
C/s **Chocolate Lubeca Fundido**

ELABORACIÓN:

- Mezclar el Waffle Mix en el agua templada agitando con varillas.
- La masa obtenida debe tener una temperatura de 25°C.
- Calentar la gofrera y aplicar Desmoldeante Agrano.
- Insertar la brocheta directamente en la masa.
- Cocer durante 4-5 minutos.
- Bañar por la mitad con el Chocolate Lubeca fundido y decorar.

## Waffle Gourmet

PARA 28 PIEZAS

RECETA BASE:  
1000 gr **Waffle Mix**  
750 gr Agua Templada

1400 gr Crema Pastelera

1400 gr Plátano en rodajas  
850 gr Frambuesa fresca

DECORACIÓN:  
400 gr Granillo de Chocolate  
20 gr Azúcar Glass

ELABORACIÓN:

- Mezclar el Waffle Mix en el agua templada agitando con varillas.
- La masa obtenida debe tener una temperatura de 25°C.
- Calentar la gofrera y aplicar Desmoldeante Agrano.
- Cocer durante 4-5 minutos.
- Rellenar con crema pastelera y fruta fresca.
- Decorar con azúcar glass y granillo de chocolate.



**MARTIN BRAUN, S.A.**  
Pol. Ind. La Serreta.  
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia - España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es

A company of  
MARTIN BRAUN · GRUPPE

