Expo PASTELERÍA 2026

Verónica Galarraga
MEJOR PASTELERA DE LAS AMÉRICAS 2024
DISTINCIÓN OTORGADA POR CIPAN

Gofre de Lieja (Gaufre de Liège)

CARACTERÍSTICAS

- Masa tipo brioche.
- Contiene azúcar perlado que se carameliza.
- Textura densa, húmeda y crocante exterior.
- Forma irregular.
- Típico consumo callejero.

INGREDIENTES

Harina 000	500 g
Leche tibia	200 ml
Levadura fresca	25 g (o 8 g seca)
Huevos	2
Azúcar común	80 g
Manteca	250 g
Sal	8 g
Vainilla	5 ml
Azúcar perlado	200–250 g

PROCEDIMIENTO

1 Disolver la levadura en la leche tibia.
2 Mezclar harina, azúcar, huevos y sal.
3 Incorporar la leche con levadura.
4 Agregar manteca gradualmente y amasar hasta masa lisa.
5 Fermentar 60–90 minutos.
6 Incorporar azúcar perlado.
7 Dividir en porciones de 90–100 g.
8 Reposar 15 minutos.
9 Cocinar en gofrera 3–4 minutos.

APUNTES

Contacto
Fernandez Crespo 2138
Montevideo, Uruguay

Tel: (+598) 29245344
info@cipu.org.uy
www.cipu.org.uy

Cel: (+598) 094 090 019
@panaderos uruguay
@centropanaderosuruguay

Gofre de Bruselas (Gaufre de Bruxelles)

CARACTERÍSTICAS

- Masa batida.
- Textura crocante exterior y suave interior.
- Forma rectangular con huecos profundos.
- Habitual en cafeterías.
- Se sirve con toppings.

INGREDIENTES

Harina 0000	500 g
Leche	600 ml
Huevos	4
Manteca derretida	150 g
Azúcar	80 g
Sal	6 g
Polvo de hornear	10 g
Vainilla	5 ml

PROCEDIMIENTO

1 Mezclar harina, azúcar y sal.
2 Incorporar yemas, leche y manteca.
3 Batir hasta masa fluida.
4 Dejar reposar 45–60 minutos.
5 Opcional: incorporar claras montadas.
6 Cocinar en gofrera hasta dorado uniforme.

APUNTES

COMPARATIVO

Características	Lieja	Bruselas
Tipo masa	Brioche	Batida liviana
Azúcar perlado	Sí	No
Textura	Densa	Aireada
Forma	Irregular	Rectangular
Uso típico	Callejero	Cafetería
Toppings	Opcional	Habitual
Perfil	Goloso	Elegante

Contacto
Fernandez Crespo 2138
Montevideo, Uruguay
Tel: (+598) 29245344
info@cipu.org.uy
www.cipu.org.uy
Cel: (+598) 094 090 019
@panaderos uruguay
@centropanaderosuruguay

Financiers

INGREDIENTES

Harina de almendras	60 g
Manteca	90 g
Azúcar mascabo	150 g
Harina	65g
Claras	150g
Sal	pizca
Polvo de hornear	5g
Almendras repeladas y tostadas	c/n
Almendras fileteadas	c/n

PROCEDIMIENTO

Avellanar la manteca (avellanar es separar la materia grasa del agua que contiene la manteca a fuego medio. Es cuando se separa el agua y se quema ligeramente la materia grasa es que adquiere un color amarronado y olor a avellanas. No puede hervir y evitar que se queme)

Retirar y dejar entibiar.

Tamizar las harinas junto al azúcar, la sal y el pdh.

Mezclar bien.

Agregar la manteca "avellanada" y mezclar muy bien con un batidor de alambre, hasta obtener una mezcla arenosa

Incorporar las claras enteras y batir todo a mano durante 5'

Tapar con film en contacto con la preparación y llevar a heladera durante 30'

Rellenar moldes en mantecados hasta 3/4 partes

Colocar algunas almendras y hornear a 175°C durante 20 min aprox.

Desmoldar, pintar y decorar con almendras filtradas.

APUNTES

Contacto
Fernandez Crespo 2138
Montevideo, Uruguay

Tel: (+598) 29245344
info@cipu.org.uy
www.cipu.org.uy

Cel: (+598) 094 090 019
@panaderos uruguay
@centropanaderosuruguay

CONTACTO

Fernandez Crespo 2138

Montevideo, Uruguay

Cel: (+598) 094 090 019

Tel: (+598) 2924 5344

info@cipu.org.uy

www.cipu.org.uy

@panaderos uruguay

@centropanaderosuruguay