

Lijské vafle (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g mouky
- 25g krystalového cukru
- 10g hn dého cukru
- 2 žpetky soli
- 125g plnotu ného mléka
- 25g erstvého droýdí
- 60g žlehaného vejce
- 225g másla
- 225g cukru v krystalech (m ýete sníýit mnoýství, pokud nemáte rádi p íližšladké vafle, osobn šsem nažel v sledek trochu p íližšladk , dal bych spíže 125 nebo 150g)

Préparation

1. Uýšje to velmi dlouho, co jsem ned lal vafle, a u m šdoma 90 % asu, kdyýšje mluví o vaflich, mluvíme o liégejsk ch vaflich, t ch nejlepžích!
2. Abych zm nil sv j obvykl šrecept, m l jsem chu švyzkoužet recept, kter švyžel v posledním ísle Fou de Pâtisserie, od Pierre Hermé.
3. Recept je docela jednoduch , tím spíže, pokud máte robot (jinak bude važe nejlepži pomocnice síla važích paýí) a velmi dobr .
4. Smíchejte mouku, s l, krystalov šcukr a hn d šcukr v míse robota s hákem.
5. Odd len šrozpus te erstvé droýdí v mléce a poté p idejte vejce.
6. Postupn švlévejte tuto sm s do mísy a hn te na nízké rychlosti, dokud nedosáhnete homogenní sm si.
7. Kdyýšje t sto odd lí od st n mísy, p idejte máslo nakrájené na malé kousky a hn te na nízké rychlosti.
8. Kdyýšje máslo zapracováno, pokrač uje v hn tení asi 10 minut (na konci hn tení by m lo b t t sto hladké a elastické).
9. P ikryjte potraviná skou fólií a nechte kynout po dobu 1 hodiny p i pokojové teplot .
10. Poté p idejte cukr v krystalech a hn te, aby se správn šrozložil v t st .
11. Poté existují dv štechniky: První, ta z p vodního receptu, rozválejte t sto mezi dv ma listy pe ícího papíru na tlouž ku 1 cm.
12. P ikryjte t sto fólií a dejte ho do lednice na 1 hodinu.
13. Poté vykrajujte ovály (nebo kole ka, pokud máte jen kulaté vykrajovátko jako já) o délce p íbliýn š8 cm (namá ejte vykrajovátko do horké vody mezi kaýd m vykrajováním, aby se nelepilo).
14. Poloýte vafle na pe ící papír, zakryjte je potraviná skou fólií a nechte je v lednici 30 minut.
15. Druhá technika, jednodužží (zejména pokud nemáte vhodné vybavení), zakryjte t sto fólií a dejte ho do lednice na p íbliýn š1 hodinu.
16. Poté pomocí lýice odeberte malé kuli ky a poloýte je na plech.
17. Zakryjte je fólií a dejte je do chladu na 30 minut p ed pe ením.
18. P edeh ejte vaflova š(pokud má termostat, nastavte ho na 200 °C).
19. Dejte dv šsta do vaflova e (sníýte teplotu na 150 °C) a nechte je péct po dobu 2 minut 30 (samoz ejm p izp sobte podle važeho vaflova e).
20. Tady je v sledek pro techniku 1:A pro techniku 2:A je to, važe vafle jsou hotové, dobrou chu !

