

Li aj Vafloj (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g da faruno
- 25g da sukero
- 10g da brun oko
- 2 pin oj da salo
- 125g da plena lakto
- 25g da fre a fermento
- 60g da batita ovo
- 225g da butero
- 225g da sukero en grajnoj (vi povas malaltigi la kvanton se vi ne atas tro dol ajn vaflojn, persone mi trovis la rezulton iomete tro dol a, mi prefere metus 125 a 150g)

Préparation

1. Estis tre longe, ke mi ne faris vaflojn, kaj e mi 90% de la tempo, kiam oni parolas pri vaflojn, oni parolas pri li aj vaflojn, la plej bonaj!
2. Por an i mian kutiman recepton, mi volis testi recepton aperintan en la lasta Fou de Pâtisserie, tiu de Pierre Hermé.
3. La recepto estas sufi e simpla, precipe se vi havas roboton (alie, la oleo de kubuto estos via plej bona aliancano) kaj tre bona.
4. Miksu la farunon, la salon, la sukero kaj la brun okon en la bolon de la roboto kun la hakilo.
5. Separately, dissolvu la fre an fermenton en la lakto, poste aldonu la ovon.
6. Versu progresive i tiun miksa on en la bolon dum vi amasas je malalta rapido is vi havos homogenan miksa on.
7. Kiam la pasto aparti as de la muroj de la bolo, aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj amasigu je malalta rapido.
8. Kiam i estas enkorpi inta, da rigu amasadon dum irka 10 minutoj (fine de la amasado la pasto devas esti glata kaj elastika).
9. Kovru per plastfolio kaj lasu levi i dum 1 horo e ambra temperaturo.
10. Poste, aldonu la sukero en grajnoj kaj amasigu por uste distribui in en la pasto.
11. Poste, du teknikoj: La unua, tiu de la originala recepto, disvastigu la paston inter du folioj de bakpapero is 1cm dike.
12. Kovru la paston kaj metu in en la fridujon dum 1 horo.
13. Poste, uzante formilon, tran u ovalojn (a rondojn se vi havas nur rondajn formilojn kiel mi) de irka 8cm longa (tremu la formilon en varmigita akvo inter iu tran ado por eviti ke i klekti u).
14. Metu la vaflojn sur bakpapero, kovru ilin per plastfolio kaj lasu ilin en la fridujon dum 30 minutoj.
15. La dua tekniko, pli simpla (precipe se vi ne havas la ta gan ekipa on), kovru la paston kaj metu in en la fridujon dum irka 1 horo.
16. Poste, prenu per kulero malgrandajn kuglojn kaj metu ilin sur pladon.
17. Kovru ilin kaj metu ilin en la malvarmon dum 30 minutoj anta ol komenci la kuiradon.
18. Anta varmigu la vaflofermon (se i havas termostaton, ustigu in al 200°C).
19. Metu du pastojn en la vaflofermon (malaltigu la temperaturon al 150°C) kaj lasu ilin kuiri dum 2 minutoj 30 (ustigi kompreneble la via vaflofermo).

20. Jen la rezulto por tekniko 1:Kaj por tekniko 2:Kaj jen, viaj vafloj estas pretaj, uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com