

Gofres de Lieja (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 310g de harina
- 60g de azúcar moreno
- 1 pizca de flor de sal
- 25g de levadura fresca
- 60g de huevo
- 200g de mantequilla a temperatura ambiente
- 130g de azúcar en grano (azúcar perlado)
- 12.5cl de leche semidesnatada

Préparation

1. Después de la receta de los gofres de Bruselas, quería ofrecerles una receta de gofres de Lieja, esos gofres redondos, bien crujientes por fuera y tiernos por dentro, los mejores gofres según yo.
2. Así que me dirigí a una receta de Philippe Conticini, publicada en su libro *La Pâtisserie des Rêves*.
3. Estos gofres son rápidos de preparar, pero es necesario prever varios tiempos de fermentación para obtener esos gofres bien esponjosos.
4. En el libro se indica que estas cantidades corresponden a ofres, personalmente había duplicado las cantidades y obtuve unas cuarenta gofres, según yo con esta receta tendrás más bien una veintena de gofres.
5. Finalmente, estos gofres se conservan bastante bien unos días, pasándolos por la tostadora o el horno unos minutos antes de degustarlos.
6. Ingredientes : de harina de azúcar moreno 1 pizca de flor de sal de levadura fresca de huevo de mantequilla a temperatura ambiente de azúcar en grano (azúcar perlado) 12.
7. de leche semidesnatada Receta : Poner en el bol del robot con el gancho la harina, el azúcar moreno y la flor de sal y mezclar.
8. Diluir la levadura fresca en la leche y luego agregar esta mezcla a los polvos.
9. Incorporar luego los huevos y la mantequilla y mezclar a velocidad media hasta que la masa esté bien lisa y elástica (alrededor de unos diez minutos).
10. Cubrir la masa con un trapo y dejar fermentar durante 30 minutos.
11. Agregar luego el azúcar en grano (siempre con el gancho), luego colocar en el refrigerador durante 2 horas.
12. A partir de ese momento, ya no seguí muy atentamente las instrucciones de Philippe Conticini, ya que dado el calor actual pensé que no lograría un resultado correcto.
13. Primero les doy la receta base y luego les doy mi forma de hacer.
14. Extender la masa de gofres entre dos hojas de papel pergamino, con un rodillo, con 1 cm de grosor, y volver al refrigerador durante 30 minutos.
15. Luego cortar con un cortador de galletas óvalos de masa, y dejar fermentar nuevamente durante 40 minutos.
16. Y esto es lo que hice: no quería tener que cortar los círculos de masa, ya que siendo bastante mantecillosa y dada la temperatura actual no creo que hubiera logrado una masa lo suficientemente "dura" después del tiempo en el refrigerador para cortar estos círculos.
17. Después de las 2 horas en el refrigerador, desgasifiqué la masa (presioné bien para sacar el gas), y la volví a colocar en el refrigerador durante 30 minutos.

18. Luego tomé trozos de masa para formar pequeños rollos que coloqué en papel pergamino, y dejar fermentar nuevamente durante 40 minutos.

19. Y ya está, solo les queda cocinar sus gofres en una gofrera durante 3-4 minutos (dependiendo de su aparato, deben estar dorados y tiernos por dentro.

20. ¡Buen desayuno!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com