

Gofres de Lieja (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g de harina
- 25g de azúcar en polvo
- 10g de azúcar moreno
- 2 pizcas de sal
- 125g de leche entera
- 25g de levadura fresca
- 60g de huevo batido
- 225g de mantequilla
- 225g de azúcar perlado (puedes reducir la cantidad si no te gustan los gofres muy dulces, personalmente encontré el resultado un poco demasiado dulce, pondría más bien 125 o 150g)

Préparation

1. Hacía mucho tiempo que no hacía gofres, y en mi casa el 90% del tiempo cuando hablamos de gofres, hablamos de gofres de Lieja, ¡los mejores!
2. Para cambiar mi receta habitual, quise probar una receta publicada en el último Fou de Pâtisserie, la de Pierre Hermé.
3. La receta es bastante sencilla, especialmente si tienes un robot de cocina (si no, el brazo será tu mejor aliado) y muy buena.
4. Mezcla la harina, la sal, el azúcar en polvo y el azúcar moreno en el bol del robot con el gancho.
5. Aparte, disuelve la levadura fresca en la leche, luego añade el huevo.
6. Vierte poco a poco esta mezcla en hilo en el bol mientras amasas a baja velocidad hasta obtener una mezcla homogénea.
7. Cuando la masa se despegue de las paredes del bol, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y amasa a baja velocidad.
8. Cuando esté incorporada, sigue amasando durante unos 10 minutos (al final del amasado, la masa debe estar lisa y elástica).
9. Cubre con papel film y deja aumentar durante 1 hora a temperatura ambiente.
10. Luego añade el azúcar perlado y amasa para distribuirlo adecuadamente en la masa.
11. Entonces, dos técnicas: La primera, la de la receta original, extiende la masa entre dos hojas de papel de hornear con un grosor de 1 cm.
12. Cubre la masa y refrigérala durante 1 hora.
13. Luego, corta óvalos (o círculos si solo tienes cortadores de galletas redondos como yo) de aproximadamente 8cm de longitud (sumerge el cortador en agua caliente entre cada corte para evitar que se pegue).
14. Coloca los gofres sobre papel de horno, cúbrelos con papel film y déjalos en la nevera durante 30 minutos.
15. Segunda técnica, más sencilla (especialmente si no tienes el material adecuado), cubre la masa y refrigérala durante aproximadamente 1 hora.
16. Luego, toma pequeñas bolas con una cuchara y colócalas en una bandeja.
17. Cúbrelas y refrigéralas durante 30 minutos antes de proceder a la cocción.
18. Precalienta la gofrera (si tiene un termostato, ajústalo a 200°C).
19. Coloca dos masas en la gofrera (baja la temperatura a 150°C) y cuécelas durante 2 minutos 30 (ajustar, por supuesto, según tu gofrera).

20. Aquí está el resultado para la técnica 1: Y para la técnica 2: Y voilà, tus gofres están listos, ¡que los disfrutes!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com