

Liège-waffelit (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g jauhoja
- 25g sokeria
- 10g muscovadosokeria
- 2 ripaus suolaa
- 125g täysmaitoa
- 25g tuorehiivaa
- 60g vatkattua munaa
- 225g voita
- 225g sokerirakeita (voit vähentää määrää, jos et pidä liian makeista vohveleista, henkilökohtaisesti pidin tulosta hieman liian makeana, laittaisin ennemmin 125 tai 150g)

Préparation

1. Oli kulunut todella pitkä aika siitä, kun olin viimeksi tehnyt vohveleita, ja kotonani 90 % ajasta, kun puhutaan vohveleista, puhutaan liège-vohveleista, parhaista!
2. Vaihtaakseni tavalliseen reseptiini, halusin kokeilla reseptiä, joka julkaistiin viimeisessä Fou de Pâtisserie -lehdessä, Pierre Hermén reseptiä.
3. Resepti on melko yksinkertainen, varsinkin jos sinulla on kone (muuten, käsivoima on paras liittolaisesi) ja todella hyvä.
4. Mielestäni se oli hieman liian makeaa, joten annan teille vinkkejä alla, varsinkin jos lisäät vaahterasiiirappia, suklaata, pallon jäätelöä.
5. Sekoita jauhot, suola, sokeri ja muscovadosokeri koneen kulhossa, jossa on taikinakoukku.
6. Erikseen, liuota tuorehiiva maitoon ja lisää sitten muna.
7. Kaada tämä seos vähitellen kulhoon ohuena nauhana samalla vaivaten matalalla nopeudella, kunnes saat homogeenisen seoksen.
8. Kun taikina irtaana kulhon reunoista, lisää voi pieninä paloina ja vaivaa matalalla nopeudella.
9. Kun voi on sekoitettu, jatka vaivaamista noin 10 minuuttia (vaivaamisen lopussa taikinan tulee olla sileää ja joustavaa).
10. Käytä kelmua peittääksesi taikinan ja anna sen nousta 1 tunti huoneenlämmössä.
11. Sen jälkeen lisää sokerirakeet ja vaivaa, jotta ne jakautuvat tasaisesti taikinaan.
12. Sitten on kaksi tekniikkaa: Ensimmäinen, alkuperäisen reseptin mukaan, kauli taikina kahden leivinpaperin välissä 1 cm paksuiseksi.
13. Kääri taikina kelmuun ja laita se jääkaappiin 1 tunniksi.
14. Sen jälkeen leikkaa ovalleja (tai pyöreitä, jos sinulla on vain pyöreitä muotteja kuten minulla) noin 8 cm pituisia (dippaa muotti kuumaan veteen jokaisen leikkauksen jälkeen, jotta se ei tartu).
15. Aseta vohvelit leivinpaperille, peitä ne kelmulla ja anna niiden olla jääkaapissa 30 minuuttia.
16. Toinen tekniikka, helpompi (erityisesti jos sinulla ei ole sopivaa välineistöä), kääri taikina kelmuun ja laita se jääkaappiin noin 1 tunniksi.
17. Sen jälkeen ota lusikalla pieniä palloja ja laita ne pellille.
18. Peitä ne kelmulla ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi ennen kypsentämistä.
19. Esilämmitä vohvelirautaa (jos siinä on termostaatti, säädä se 200 °C:een).
20. Laita kaksi taikinapalaa vohvelirautaan (laske lämpötila 150 °C:een) ja anna niiden kypsyä 2 minuuttia 30

sekuntia (säädä tietenkin vohveliraudan mukaan).

21. Tässä on tulos tekniikasta 1:Ja tekniikasta 2:Ja voilà, vohvelisi ovat valmiit, nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com