

Wafel Liège (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g tepung terigu
- 25g gula pasir
- 10g gula merah
- 2 sejumput garam
- 125g susu murni
- 25g ragi segar
- 60g telur kocok
- 225g mentega
- 225g gula butiran (Anda bisa mengurangi jumlahnya jika Anda tidak suka gaufres yang terlalu manis, pribadi saya menemukan hasilnya terlalu manis, saya lebih suka menaruh 125 atau 150g)

Préparation

1. Sudah lama sekali saya tidak membuat waffle, dan di tempat saya 90% waktu ketika berbicara tentang waffle kita berbicara tentang waffle Liège, yang terbaik!
2. Untuk mengubah dari resep biasa saya, saya ingin mencoba resep yang diterbitkan dalam majalah Fou de Pâtisserie terbaru, yaitu dari Pierre Hermé.
3. Resepnya cukup sederhana, lebih lagi jika Anda memiliki mixer (jika tidak, tenaga tangan akan menjadi sekutu terbaik Anda) dan sangat enak.
4. Bagi saya, itu sedikit terlalu manis, jadi saya memberikan saran saya di bawah ini, terutama jika Anda menambahkan sirup maple, cokelat, atau es krim.
5. Campurkan tepung terigu, garam, gula pasir, dan gula merah dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengait adonan.
6. Di tempat terpisah, larutkan ragi segar dalam susu, lalu tambahkan telur.
7. Tuang campuran ini secara perlahan ke dalam mangkuk sambil menguleni dengan kecepatan rendah hingga campuran homogen.
8. Ketika adonan terlepas dari dinding mangkuk, tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil dan uleni dengan kecepatan rendah.
9. Ketika mentega sudah tercampur, lanjutkan menguleni selama sekitar 10 menit (pada akhir pengulenan adonan harus halus dan elastis).
10. Tutup dengan bungkus plastik lalu biarkan mengembang selama 1 jam pada suhu kamar.
11. Kemudian, tambahkan gula butiran dan uleni agar merata dalam adonan.
12. Kemudian, dua teknik: Yang pertama, sesuai resep aslinya, giling adonan di antara dua lembar kertas roti setebal 1cm.
13. Tutup adonan dengan plastik dan masukkan ke kulkas selama 1 jam.
14. Kemudian, cetak oval (atau bulat jika Anda hanya memiliki cetakan bulat seperti saya) sekitar 8cm panjangnya (celupkan cetakan ke dalam air panas di antara setiap pemotongan untuk mencegahnya menempel).
15. Letakkan waffle di atas kertas perkamen, tutup dengan plastik dan dinginkan selama 30 menit.
16. Teknik kedua, lebih sederhana (terutama jika Anda tidak memiliki peralatan yang sesuai), tutup adonan dengan plastik dan masukkan ke kulkas selama sekitar 1 jam.
17. Kemudian, ambil bola-bola kecil dengan sendok dan letakkan di atas baki.
18. Tutup dengan plastik dan dinginkan selama 30 menit sebelum memanggangnya.

19. Panaskan waffle (jika memiliki termostat, atur ke 200°C).
20. Letakkan dua adonan dalam wafel (turunkan suhu ke 150°C) dan biarkan masak selama 2 menit 30 (sesuaikan tentu saja dengan wafel Anda).
21. Berikut hasilnya untuk teknik 1 :Dan untuk teknik 2 :Dan begitulah, waffle Anda siap, nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com