

Gaufres di Liegi (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g di farina
- 25g di zucchero semolato
- 10g di zucchero di canna
- 2 pizzichi di sale
- 125g di latte intero
- 25g di lievito fresco
- 60g di uova sbattute
- 225g di burro
- 225g di zucchero in granella (puoi ridurre la quantità se non ti piacciono le cialde troppo dolci, personalmente ho trovato il risultato un po' troppo dolce, metterei piuttosto 125 o 150g)

Préparation

1. Era passato molto tempo dall'ultima volta che avevo fatto le cialde, e a casa mia il 90% delle volte quando si parla di cialde si parla di cialde di Liegi, le migliori!
2. Per cambiare la mia ricetta abituale, ho voluto provare una ricetta pubblicata nell'ultimo Fou de Pâtisserie, quella di Pierre Hermé.
3. La ricetta è piuttosto semplice, soprattutto se avete un robot (altrimenti, l'olio di gomito sarà il vostro miglior alleato) e molto buona.
4. Per me, era un po' troppo dolce, quindi vi darò i miei consigli qui sotto, soprattutto se ci aggiungete dello sciroppo d'acero, del cioccolato, una pallina di gelato.
5. Mischia la farina, il sale, lo zucchero semolato e lo zucchero di canna nella ciotola del robot dotato di gancio.
6. A parte, sciogli il lievito fresco nel latte, poi aggiungi l'uovo.
7. Versa progressivamente questo composto a filo nella ciotola impastando a bassa velocità fino a ottenere un composto omogeneo.
8. Quando l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola, aggiungi il burro tagliato a pezzi e impasta a bassa velocità.
9. Quando è incorporato, continua a impastare per circa 10 minuti (al termine della lavorazione l'impasto deve essere liscio ed elastico).
10. Copri con un film alimentare poi lascia lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.
11. Poi, aggiungi lo zucchero in granella e impasta per distribuirlo correttamente nell'impasto.
12. Poi, due tecniche: La prima, quella della ricetta originale, stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno a 1 cm di spessore.
13. Copri l'impasto e mettilo in frigorifero per 1 ora.
14. Poi, ritaglia ovali (o rotondi se hai solo tagliabiscotti rotondi come me) di circa 8 cm di lunghezza (immergi il tagliabiscotti nell'acqua calda tra ogni ritaglio per evitare che si attacchi).
15. Metti le cialde su carta da forno, ricopri con della pellicola trasparente e lascia in frigorifero per 30 minuti.
16. Seconda tecnica, più semplice (soprattutto se non hai l'attrezzatura adatta), copri l'impasto e mettilo in frigorifero per circa 1 ora.
17. Poi, prendi con un cucchiaino piccole palline e mettile su una teglia.
18. Coprile e mettile al fresco per 30 minuti prima di procedere alla cottura.

19. Preriscalda il tostapane (se ha un termostato, impostalo a 200°C).
20. Metti due impasti nel tostapane (abbassa la temperatura a 150°C) e lasciali cuocere per 2 minuti e 30 (aggiustare ovviamente secondo il tuo tostapane).
21. Ecco il risultato per la tecnica 1: E per la tecnica 2: Ecco fatto, le tue cialde sono pronte, buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com