

Gofry z Liège (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g maki
- 25g cukru drobnego
- 10g brązowego cukru
- 2 szczypty soli
- 125g pełnotłustego mleka
- 25g wieprzowiny drożdżowej
- 60g ubitego jajka
- 225g masła
- 225g cukru w ziarnach (możesz zmniejszyć ilość, jeśli nie lubisz zbyt słodkich gofrów, osobiście uważam, że wynik byłby trochę za słodki, więc byłbym raczej 125 lub 150g)

Préparation

1. Minutę bardzo dużo czasu, odkąd ostatni raz robiłem gofry, a u mnie 90% czasu, gdy mówimy o gofrach, mówimy o gofrach luksemburskich, najlepszych!
2. Aby zmienić swój zwykły przepis, miałem ochotę wypróbować przepis opublikowany w ostatnim numerze Fou de Pâtisserie, autorstwa Pierre'a Hermé.
3. Przepis jest dość prosty, tym bardziej jeśli masz robota (w przeciwnym razie, siła ramion będzie twoim najlepszym sojusznikiem) i bardzo smaczny.
4. Wymieszaj mąkę, sól, cukier drobnym i brązowym cukrem w misce robota z hakiem.
5. Osobno rozpuść wieprzowinę drożdżową w mleku, a następnie dodaj jajko.
6. Stopniowo wlewaj tę mieszankę w strumieniu do miski, zagniataj ciasto na małych obrotach, a uzyskasz jednolitą masę.
7. Kiedy ciasto odchodzi od ścianek miski, dodaj pokrojone w małe kawałki masło i zagniataj na małych obrotach.
8. Kiedy będzie wchłonięte, kontynuuj zagniatanie przez około 10 minut (na końcu zagniatania ciasto powinno być gładkie i elastyczne).
9. Przykryj folią spożywczą, a następnie pozostaw do wyrośnięcia przez godzinę w temperaturze pokojowej.
10. Następnie dodaj cukier w ziarnach i zagniataj, aby równomiernie go rozprowadzić.
11. Następnie dwie techniki: Pierwsza, ta z oryginalnego przepisu, rozwałkuj ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość 1 cm.
12. Przykryj ciasto folią wódkową na godzinę.
13. Następnie wycinaj owalne (lub okrągłe, jeśli masz tylko okrągłe foremki jak ja) kształty o długości około 8 cm (zanurz foremkę w gorącej wodzie między kawałkami, aby uniknąć przyklejania się).
14. Umieść gofry na papierze do pieczenia, przykryj je folią spożywczą i pozostaw w lodówce na 30 minut.
15. Druga technika, prostsza (szczególnie jeśli nie masz odpowiedniego sprzętu), przykryj ciasto folią wódkową na godzinę.
16. Następnie za pomocą łyżki pobierz małe kulki i umieść je na blasze.
17. Przykryj je folią wódkową na 30 minut przed pieczeniem.
18. Nagrzij gofrownicę (jeśli ma termostat, ustaw na 200°C).
19. Umieść dwa kawałki ciasta w gofrownicy (zmniejsz temperaturę do 150°C) i piecz przez 2 minuty 30 (do dostosowania w zależności od twojej gofrownicy).

20. Oto wynik dla techniki 1:A oto wynik dla techniki 2:I oto, twoje gofry s ęgotowe, smacznego!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com