

Waffles de Liège (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 310g de farinha
- 60g de açúcar mascavo
- 1 pitada de flor de sal
- 25g de fermento fresco
- 60g de ovo
- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 130g de açúcar granulado (açúcar perlado)
- 12.5cl de leite meio-gordo

Préparation

1. Depois da receita das waffles de Bruxelas, queria oferecer-vos uma receita de waffles de Liège, essas waffles redondas, bem crocantes por fora e macias por dentro, as melhores waffles na minha opinião.
2. Portanto, optei por uma receita de Philippe Conticini, publicada no seu livro La Pâtisserie des Rêves.
3. Estas waffles são rápidas de preparar, mas é necessário prever vários tempos de fermentação para obter estas waffles bem macias.
4. No livro, está indicado que estas quantidades correspondem a 8 waffles, pessoalmente dobrei as quantidades e obtive cerca de quarenta waffles, acredito que com esta receita você terá mais ou menos vinte waffles.
5. Finalmente, estas waffles preservam-se bem por alguns dias se forem aquecidas na torradeira ou no forno alguns minutos antes de degustá-las.
6. Ingrédients : de farinha de açúcar mascavo 1 pitada de flor de sal de fermento fresco de ovo de manteiga à temperatura ambiente de açúcar granulado (açúcar perlado) 12.
7. de leite meio-gordo Receita : Colocar na tigela do robô com o gancho, a farinha, o açúcar mascavo e a flor de sal, e misturar.
8. Dissolver o fermento fresco no leite, depois adicionar essa mistura aos pós.
9. Em seguida, incorporar os ovos e a manteiga e misturar em velocidade média até que a massa esteja bem lisa e elástica (aproximadamente dez minutos).
10. Cobrir a massa com a ajuda de um pano, e deixar fermentar por 30 minutos.
11. Adicionar em seguida o açúcar granulado (ainda com a ajuda do gancho), depois colocar no frigorífico por 2 horas.
12. A partir deste momento, não segui mais atentamente as instruções de Philippe Conticini, porque com o calor atual achei que não conseguiria um resultado correto.
13. Primeiro, dou-vos a receita básica, depois direi como fiz.
14. Estender a massa de waffles entre duas folhas de papel vegetal, com a ajuda de um rolo de massa, com 1cm de espessura, e voltar a colocar no frigorífico por 30 minutos.
15. Em seguida, cortar com um cortador de massa em ovais, e deixar novamente fermentar por 40 minutos.
16. E foi assim que fiz: não queria ter que cortar os círculos de massa, porque sendo bastante amanteigada e dado o calor atual, não acho que conseguiria ter uma massa suficientemente "dura" após colocar no frigorífico para cortar esses círculos.
17. Depois das 2 horas no frigorífico, então desgasifiquei a massa (pressione bem para liberar o gás), e voltei a colocá-la no frigorífico por 30 minutos.

18. Depois peguei pedaços de massa para formar pequenos rolos que coloquei sobre papel vegetal, e deixei fermentar novamente por 40 minutos.
19. E pronto, só falta cozinhar as suas waffles numa máquina de waffles por 3-4 minutos (dependendo do seu aparelho, devem estar douradas e macias por dentro).
20. Bom pequeno almoço!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com