

Waffles de Liège (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g de farinha
- 25g de açúcar refinado
- 10g de açúcar mascavo
- 2 pitadas de sal
- 125g de leite integral
- 25g de fermento fresco
- 60g de ovo batido
- 225g de manteiga
- 225g de açúcar granulado (você pode reduzir a quantidade se não gostar de waffles muito doces, pessoalmente achei o resultado um pouco doce demais, colocaria entre 125 ou 150g)

Préparation

1. Já fazia muito tempo que eu não fazia waffles, e em minha casa, 90% das vezes, quando falamos de waffles estamos falando de waffles de Liège, as melhores!
2. Para variar minha receita habitual, decidi experimentar uma receita publicada na última edição da Fou de Pâtisserie, de Pierre Hermé.
3. A receita é bastante simples, ainda mais se você tiver um mixer (senão, a força do seu braço será sua melhor aliada) e muito boa.
4. Para mim, ela ficou um pouco doce demais, então deixo aqui meus conselhos abaixo, ainda mais se você adicionar xarope de bordo, chocolate, uma bola de sorvete.
5. Misture a farinha, o sal, o açúcar refinado e o açúcar mascavo na tigela do mixer equipado com o gancho.
6. À parte, dissolva o fermento fresco no leite, depois adicione o ovo.
7. Despeje gradualmente essa mistura em fio na tigela, misturando em baixa velocidade até obter uma mistura homogênea.
8. Quando a massa se desprender das laterais da tigela, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e amasse em baixa velocidade.
9. Quando estiver incorporada, continue a amassar por cerca de 10 minutos (ao final da amassadura, a massa deve estar lisa e elástica).
10. Cubra com filme plástico e deixe descansar por 1 hora em temperatura ambiente.
11. Em seguida, adicione o açúcar granulado e misture para distribuí-lo uniformemente na massa.
12. Depois, duas técnicas: A primeira, a da receita original, estenda a massa entre duas folhas de papel manteiga com 1cm de espessura.
13. Cubra a massa com filme plástico e coloque-a na geladeira por 1 hora.
14. Em seguida, corte com um cortador de biscoitos em formatos ovais (ou redondos, se você só tiver cortadores redondos como eu) de cerca de 8cm de comprimento (molhe o cortador em água quente entre cada corte para evitar que grude).
15. Coloque os waffles em papel manteiga, cubra-os com filme plástico e deixe na geladeira por 30 minutos.
16. Segunda técnica, mais simples (especialmente se você não tem o equipamento adequado), cubra a massa com filme plástico e coloque-a na geladeira por cerca de 1 hora.
17. Em seguida, use uma colher para pegar pequenas bolas e coloque-as em uma assadeira.
18. Cubra e coloque-as no frio por 30 minutos antes de proceder ao cozimento.

19. Pré-aqueça a waffleira (se ela tiver termostato, ajuste para 200°C).
20. Coloque duas massas na waffleira (reduza a temperatura para 150°C) e deixe cozinhar por 2 minutos e 30 segundos (ajustar, claro, conforme sua waffleira).
21. Este é o resultado da técnica 1: E para a técnica 2: Pronto, os seus waffles estão prontos, aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com