

Waffles de Liège (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g de făină
- 25g de zahăr granulat
- 10g de zahăr brun
- 2 vârfuri de sare
- 125g de lapte integral
- 25g de drojdie proaspătă
- 60g de ouă bătute
- 225g de unt
- 225g de zahăr granulat (puteți reduce cantitatea dacă nu vă plac vafele prea dulci, personal am găsit rezultatul puțin prea dulce, așa puneți mai degrabă 125 sau 150g)

Préparation

1. Era foarte mult timp de când nu mai făcusem vafe, iar la mine 90% din timp când se vorbește despre vafe se vorbește despre vafe liégeze, cele mai bune!
2. Pentru a schimba rețeta mea obișnuită, am avut poftă să testez o rețetă apărută în ultimul Fou de Pâtisserie, cea a lui Pierre Hermé.
3. Rețeta este destul de simplă, cu atât mai mult dacă aveți un robot (altfel, uleiul de cot poate fi cel mai bun aliat) și foarte bună.
4. Amestecați făina, sarea, zahărul granulat și zahărul brun în bolul robotului dotat cu cârlig.
5. Separat, dizolvați drojdia proaspătă în lapte, apoi adăugați oul.
6. Turnați treptat acest amestec în fir în bol, frământând la viteză mică până obțineți un amestec omogen.
7. Când aluatul se desprinde de pereții bolului, adăugați untul tăiat în bucăți mici și frământați la viteză mică.
8. Când este încorporat, continuați să frământați timp de aproximativ 10 minute (la sfârșitul frământării aluatul trebuie să fie neted și elastic).
9. Acoperiți cu un film alimentară și lăsați să crească timp de 1 oră la temperatura camerei.
10. Apoi, adăugați zahărul granulat și frământați pentru a-l distribui corect în aluat.
11. Apoi, două tehnici: Prima, cea a rețetei originale, întindeți aluatul între două foi de hârtie de copt la o grosime de 1 cm.
12. Acoperiți aluatul cu film alimentară și puneți-l la frigider timp de 1 oră.
13. Apoi, decupați ovule (sau cercuri dacă aveți doar forme de tăiat rotunde ca mine) de aproximativ 8 cm lungime (înmuiați forma în apă caldă între fiecare tăiere pentru a evita lipirea).
14. Puneți vafele pe hârtie de copt, acoperiți-le cu film alimentară și lăsați-le la frigider 30 de minute.
15. A doua tehnică, mai simplă (mai ales dacă nu aveți echipamentul adecvat), acoperiți aluatul cu film alimentară și puneți-l la frigider timp de aproximativ 1 oră.
16. Apoi, luați cu o lingură mici bile și puneți-le pe o tavă.
17. Acoperiți-le și puneți-le la rece timp de 30 de minute înainte de a trece la coacere.
18. Preîncălziți aparatul de vafe (dacă are un termostat, setați-l la 200°C).
19. Puneți două porții de aluat în aparatul de vafe (coborâți temperatura la 150°C) și lăsați-le să se coacă timp de 2 minute 30 (de ajustat bineînțeles în funcție de aparatul dumneavoastră de vafe).
20. Iată rezultatul pentru tehnica 1: și pentru tehnica 2: și iată, vafele dumneavoastră sunt gata, bucurați-vă!

