

Lietotské wafle (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g múky
- 25g kryštálového cukru
- 10g hnedého cukru
- 2 žipce soli
- 125g plnotu ného mlieka
- 25g erstvého droýdia
- 60g rozžahaného vajca
- 225g masla
- 225g cukru v zrne (môýete zníýi šmnoýstvo, ak nemáte radi prílišsladké wafle, osobne som považýoval v sledok za trochu prílišsladk , dal by som radžej 125 alebo 150g)

Préparation

1. Úýšto bolo ve mi dávno, o som robil wafle, a u m a 90% asu, ke šhovoríme o wafliach, hovoríme o liégejsk ch wafliach, najlepžích!
2. Aby som zmenil svoj obvykl šrecept, mal som chu švyskúžša šrecept, ktor šsa objavil v poslednom ísle Fou de Pâtisserie, od Pierra Herméa.
3. Recept je celkom jednoduch , najmä ak máte robot (inak bude važa najlepžša pomocní ka važa ruka) a ve mi dobr .
4. Pre m a bol trochu prílišsladk , také vám dávam moje rady níýžš, najmä ak pridáte javorov šsirup,okoládu, zmrzlinu.
5. V miske robota s hákom zmiežajte múku, so , kryžtalov šcukor a hned šcukor.
6. Na strane rozpustíte erstvé droýdie v mlieku a potom pridajte vajce.
7. Postupne nalejte túto zmes do misy a miesite na nížkej r chlosti, aýšk m nedosiahnete homogénnu zmes.
8. Ke šsa cesto oddelí od stien misy, pridajte maslo nakrájané na malé kúsky a miesite na nížkej r chlosti.
9. Ke šje zapracované, pokračujte v miesení asi 10 minút (na konci miesenia by malo by šcesto hladké a elastické).
10. Pokryte potravinárskou fóliou nechajte kysnú špri izbovej teplote 1 hodinu.
11. Potom pridajte cukor v zrne a miesite, aby sa správne rozložil v ceste.
12. Potom dve techniky: Prvá, tá z pôvodného receptu, rozva kajšte cesto medzi dvoma papiermi na pe enie na hrúbku 1 cm.
13. Zakryte cesto fóliou a dajte ho do chladni ky na 1 hodinu.
14. Potom vykrojíte ovály (alebo kruhy, ak máte len okrúhle vykrajova e ako ja) s d ýkou pribliýne 8 cm (ponorte vykrajova šdo horúcej vody medzi kaýd m rezom, aby sa nelepilo).
15. Poloýte wafle na papier na pe enie, zakryte ich potravinárskou fóliou a nechajte ich v chladni ke 30 minút.
16. Druhá technika, jednoduchžia (najmä ak nemáte vhodné vybavenie), zakryte cesto fóliou a dajte ho do chladni ky na pribliýne 1 hodinu.
17. Potom pomocou lyýice odoberte malé gu ô ky a poloýte ich na plech.
18. Zakryte ich fóliou a dajte ich do chladu na 30 minút pred pe ením.
19. Predhrejte waflova š(ak má termostat, nastavte ho na 200°C).
20. Dajte dve kusy cesta do waflova a (zniýte teplotu na 150°C) a nechajte ich piec š2 minúty 30 (samozrejme prispôsobte pod a vážho waflova a).

21. Toto je v sledok pre techniku 1:A pre techniku 2:A je to, važe wafle sú pripravené, vychutnajte si to!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com