

Liègevåfflor (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g vetemjöl
- 25g strösocker
- 10g muscovadosocker
- 2 nypor salt
- 125g helmjolk
- 25g färsk jäst
- 60g vispat ägg
- 225g smör
- 225g pärlsocker (du kan minska mängden om du inte gillar för söta våfflor, personligen tyckte jag att resultatet var lite för sött, jag skulle hellre använda 125 eller 150g)

Préparation

1. Det var väldigt länge sedan jag gjorde våfflor, och hemma pratar vi 90% av tiden om liège-våfflor, de bästa!
2. För att byta från mitt vanliga recept ville jag testa ett recept som publicerades i senaste Fou de Pâtisserie, av Pierre Hermé.
3. Receptet är ganska enkelt, särskilt om du har en maskin (annars kommer din arm att vara din bästa vän) och väldigt gott.
4. Blanda vetemjålet, saltet, strösockret och muscovadosockret i skålen på maskinen med degkroken.
5. Separat, lös upp den färskja jästen i mjölken och tillsätt ägget.
6. Häll gradvis denna blandning i skålen medan du knådar på låg hastighet tills du får en homogen blandning.
7. När degen släpper från skålens väggar, tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda på låg hastighet.
8. När det är inkorporerat, fortsätt knåda i cirka 10 minuter (i slutet av knådningen ska degen vara slät och elastisk).
9. Täck med plastfolie och låt jäsa i 1 timme i rumstemperatur.
10. Tillsätt sedan pärlsockret och knåda för att fördela det ordentligt i degen.
11. Därefter, två tekniker: Den första, från det ursprungliga receptet, kavla ut degen mellan två ark bakpapper till 1 cm tjocklek.
12. Täck degen med plastfolie och lägg den i kylskåpet i 1 timme.
13. Skär sedan ut ovaler (eller cirklar om du bara har runda utstickare som jag) på cirka 8 cm längd (doppa utstickaren i varmt vatten mellan varje skärning för att förhindra att den fastnar).
14. Lägg våfflorna på bakplåtpapper, täck dem med plastfolie och låt dem stå i kylskåpet i 30 minuter.
15. Andra tekniken, enklare (särskilt om du inte har rätt utrustning), täck degen med plastfolie och lägg den i kylskåpet i cirka 1 timme.
16. Ta sedan med en sked små bollar och lägg dem på en plåt.
17. Täck dem och lägg dem i kylskåpet i 30 minuter innan du går vidare till gräddningen.
18. Förvärm våffeljärnet (om det har en termostad, ställ in det på 200°C).
19. Lägg två bitar deg i våffeljärnet (sänk temperaturen till 150°C) och låt dem gräddas i 2 minuter och 30 sekunder (justera självklart efter ditt våffeljärn).
20. Här är resultatet för teknik 1: Och för teknik 2: Och där har ni, era våfflor är klara, njut!