

Waffles za Liège (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g ya unga
- 25g ya sukari ya unga
- 10g ya sukari ya kahawia
- 2 pinches za chumvi
- 125g ya maziwa kamili
- 25g ya yeasty mpya
- 60g ya yai lililopigwa
- 225g ya siagi
- 225g ya sukari ya punje (unaweza kupunguza kiasi ikiwa hupendi waffles tamu sana, binafsi niliona matokeo kuwa tamu kidogo kupita kiasi, ningetumia badala yake 125 au 150g)

Préparation

1. Ilikuwa muda mrefu sana tangu nilipofanya waffles, na nyumbani kwangu asilimia 90 ya wakati tunapozungumzia waffles tunazungumzia waffles za Liège, bora zaidi!
2. Ili kubadilisha kutoka kwa mapishi yangu ya kawaida, nilihisi kutaka kujaribu mapishi yaliyochapishwa katika Fou de Pâtisserie ya hivi karibuni, ile ya Pierre Hermé.
3. Mapishi ni rahisi sana, hasa ikiwa una roboti (vinginevyo, nguvu za mikono zitakuwa mshirika wako bora) na ni nzuri sana.
4. Kwangu, ilikuwa tamu kidogo kupita kiasi hivyo nakupa ushauri wangu hapa chini, hasa ikiwa utaongeza siropu ya maple, chokoleti, au mpira wa ice cream.
5. Changanya unga, chumvi, sukari ya unga na sukari ya kahawia kwenye bakuli la roboti lililowekwa na hook.
6. Kando, changanya yeasty mpya kwenye maziwa, kisha ongeza yai.
7. Mimina mchanganyiko huu polepole kwenye bakuli huku ukikanda kwa kasi ndogo hadi upate mchanganyiko wa homogenous.
8. Wakati unga unavyotenganishwa na kuta za bakuli, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na ukande kwa kasi ndogo.
9. Wakati imeingizwa, endelea kukanda kwa takriban dakika 10 (mwishoni mwa kukanda unga unapaswa kuwa laini na elastic).
10. Funika kwa filamu ya plastiki kisha acha ipande kwa saa 1 kwenye joto la kawaida.
11. Kisha, ongeza sukari ya punje na ukande ili iweze kusambazwa vizuri kwenye unga.
12. Kisha, mbinu mbili: Ya kwanza, ile ya mapishi asilia, nyunyiza unga kati ya karatasi mbili za kupikia kwa unene wa cm 1.
13. Funika unga na uweke kwenye friji kwa saa 1.
14. Kisha, kata ovali (au mviringo ikiwa una vifaa vya kukatia mviringo kama mimi) zenye urefu wa takriban cm 8 (dip emporte-pièce kwenye maji moto kati ya kila kukata ili kuepuka kushikamana).
15. Weka waffles kwenye karatasi ya wax, zifunikie na filamu ya plastiki na uziweke kwenye friji kwa dakika 30.
16. Mbinu ya pili, rahisi zaidi (hasa ikiwa huna vifaa sahihi), funika unga na uweke kwenye friji kwa takriban saa 1.
17. Kisha, chukua kwa kijiko vipande vidogo na uviweke kwenye sahani.
18. Funika na uweke kwenye baridi kwa dakika 30 kabla ya kuanza kupika.

19. Pasha moto mashine ya waffles (ikiwa ina thermostat, weka kwenye 200°C).
20. Weka vipande viwili kwenye mashine ya waffles (punguza joto hadi 150°C) na acha zichemke kwa dakika 2 na sekunde 30 (kurekebisha bila shaka kulingana na mashine yako ya waffles).
21. Hapa kuna matokeo ya mbinu ya 1:Na kwa mbinu ya 2:Na sasa, waffles zako ziko tayari, furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com