

Gaufres de Liège (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g ng harina
- 25g ng asukal na pinulbos
- 10g ng brown sugar
- 2 kurot ng asin
- 125g ng buong gatas
- 25g ng sariwang lebadura
- 60g ng pinalo na itlog
- 225g ng mantikilya
- 225g ng asukal na butil (maari mong bawasan ang dami kung ayaw mo ng masyadong matamis na waffle, sa personal, nahanap kong medyo matamis ang resulta, mas mabuti kung 125 o 150g)

Préparation

1. Napakatagal na mula nang huli akong gumawa ng waffle, at sa bahay namin 90% ng oras kapag pinag-uusapan ang tungkol sa waffle, ang tinutukoy namin ay ang mga waffle na Liège, ang pinakamaganda!
2. Para magbago mula sa aking karaniwang resipe, naisipan kong subukan ang isang resipe na lumabas sa pinakahuling Fou de Pâtisserie, mula kay Pierre Hermé.
3. Ang resipe ay medyo simple, lalo na kung mayroon kang robot (kung hindi, ang lakas ng iyong braso ang magiging pinakamahasag mong kaalyado) at napakasarap.
4. Para sa akin, ito ay medyo matamis kaya't ibinabahagi ko ang aking mga payo sa ibaba, lalo na kung magdadagdag ka ng maple syrup, tsokolate, isang bola ng sorbetes.
5. Pagsamahin ang harina, asin, asukal na pinulbos at brown sugar sa mangkok ng robot na may hook.
6. Sa hiwalay na lalagyan, tunawin ang sariwang lebadura sa gatas, pagkatapos ay idagdag ang itlog.
7. Unti-unting ibuhos ang haluang ito sa mangkok habang nagmamasa sa mababang bilis hanggang makuha ang isang homogenous na halo.
8. Kapag ang masa ay humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok, idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at magmasa sa mababang bilis.
9. Kapag ito ay na-incorporate, ipagpatuloy ang pagmamasa ng mga 10 minuto (sa dulo ng pagmamasa, ang masa ay dapat maging makinis at nababanat).
10. Takpan ng plastic wrap at hayaang umusbong sa loob ng 1 oras sa temperatura ng kuwarto.
11. Pagkatapos, idagdag ang asukal na butil at magmasa upang maayos na ipamahagi ito sa masa.
12. Pagkatapos, dalawang teknika: Ang una, ang orihinal na resipe, ikalat ang masa sa pagitan ng dalawang piraso ng baking paper sa kapal na 1cm.
13. Takpan ang masa at ilagay ito sa refrigerator sa loob ng 1 oras.
14. Pagkatapos, gumamit ng cookie cutter upang gumawa ng mga oval (o bilog kung mayroon ka lamang mga bilog na cookie cutter tulad ko) na humigit-kumulang 8cm ang haba (ibabad ang cookie cutter sa mainit na tubig sa pagitan ng bawat pagputol upang maiwasan itong dumikit).
15. Ilipat ang mga waffle sa baking paper, takpan ang mga ito ng plastic wrap at hayaang magpahinga sa refrigerator ng 30 minuto.
16. Ikalawang teknika, mas simple (lalo na kung wala kang angkop na kagamitan), takpan ang masa at ilagay ito sa refrigerator ng humigit-kumulang 1 oras.
17. Pagkatapos, kumuha ng maliit na bola gamit ang kutsara at ilagay ang mga ito sa isang tray.
18. Takpan ang mga ito at ilagay sa malamig na lugar ng 30 minuto bago magluto.

19. Preheat ang waffle maker (kung mayroon itong thermostat, itakda ito sa 200°C).
20. Ilagay ang dalawang masa sa waffle maker (ibaba ang temperatura sa 150°C) at hayaang maluto ng 2 minuto 30 (i-adjust ayon sa iyong waffle maker).
21. Narito ang resulta para sa teknika 1:At para sa teknika 2:At heto na, handa na ang iyong mga waffle, mag-enjoy ka!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com