

Liège Waffle (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g un
- 25g toz eker
- 10g esmer eker
- 2 tutam tuz
- 125g tam süt
- 25g taze maya
- 60g çırpılmış yumurta
- 225g tereya
- 225g eker tanesi (e er çok tatlı waffle sevmiyorsanız miktarı azaltabilirsiniz, ahsen sonucu biraz fazla tatlı buldum, daha çok 125 veya 150g koyardım)

Préparation

1. Uzun zamandır waffle yapmamı tım ve evde waffle'dan bahsedildi inde %90 ihtimalle Liège waffle'larından bahsediyoruz, en iyileri!
2. Alı tı ım tariftten farklı olarak, son Fou de Pâtisserie dergisinde Pierre Hermé'nin tarifini denemek istedim.
3. Tarif oldukça basit, özellikle bir mutfak robotunuz varsa (aksi takdirde, kol gücü en iyi dostunuz olacaktır) ve çok lezzetli.
4. Benim için biraz fazla tatlıydı, bu yüzden a a ıda bazı önerilerimi veriyorum, özellikle akçaa aç urubu, çikolata, bir top dondurma ekleyecekseniz.
5. Unu, tuzu, toz ekeri ve esmer ekeri, yo urma kancası olan robotun kasesinde karı tırın.
6. Ayrı bir kaptta, taze mayayı sütle eritip, yumurtayı ekleyin.
7. Bu karı ımı yava ça kaseye dökün ve dü ük hızda yo urun, homojen bir karı ım elde edene kadar.
8. Hamur kasesinin kenarlarından ayrıldı ında, küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve dü ük hızda yo urmaya devam edin.
9. çine yedirildi inde, yakla ık 10 dakika daha yo urun (yo urma i leminin sonunda hamur pürüzsüz ve elastik olmalıdır).
10. Üzerini streç filmle kaplayın ve oda sıcaklı ında 1 saat mayalanmaya bırakın.
11. Ardından, eker tanesini ekleyin ve hamurun içine düzgün bir ekilde da ıtmak için yo urun.
12. Sonra, iki teknik var: İlk olarak, orijinal tarifte oldu u gibi, hamuru iki ya lı ka ıt arasında 1 cm kalınlı ında açın.
13. Hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.
14. Ardından, yakla ık 8 cm uzunlu unda oval (veya sadece yuvarlak kalıplarınız varsa yuvarlak) kesimler yapın (her kesimden sonra kalıbı sıcak suya batırarak yapı masını önleyin).
15. Waffle'ları ya lı ka ıt üzerine yerle tirin, üzerini streç filmle kaplayın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.
16. kinci teknik, daha basit (özellikle uygun ekipmanınız yoksa), hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında yakla ık 1 saat bekletin.
17. Ardından, bir ka ıkla küçük toplar alın ve bir tepsiye yerle tirin.
18. Üzerini streç filmle kaplayın ve pi irmeden önce 30 dakika so utun.
19. Waffle makinesini önceden ısıtın (e er termostadı varsa, 200°C'ye ayarlayın).
20. Waffle makinesine iki hamur koyun (sıcaklı ı 150°C'ye dü ürün) ve 2 dakika 30 saniye pi irin (tabii ki waffle makinenize göre ayarlayın).

21. te teknik 1 için sonuç:Ve teknik 2 için:Ve i te, waffle'larınız hazır, afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com