Les gaufres

Gaufres :	Préparation :	Repos :	Cuisson :
16	20 min.	Congélation : - Réfrigération : -	Température : - Temps : 4-5 min.

Matériel spécifique

- ☑ Fouet
- ☑ Cul-de-poule
- ☑ Gaufrier
- ☑ Maryse

Liste des préparations

- ✓ Appareil à gaufre

Les étapes

Jour J

- **Réalisation de l'appareil à gaufre** Page **3**
  (Sans repos)
- **Cuisson** Page **3**

Appareil à gaufres

Ingrédients

- ☑ 250 g de blancs d'œufs
- ☑ 6 g de sel fin
- ☑ 40 g de sucre en poudre
- ☑ 140 g de beurre doux
- ☑ 265 g de lait entier
- ☑ 230 g de farine T45
- ☑ 1 càc d'extrait de vanille

o Préparation des ingrédients « liquides » :

- Couper 140 g de beurre doux en petits cubes.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux avec 265 g de lait entier. (Il n'est pas nécessaire de faire bouillir)
- Une fois le beurre complètement fondu, retirer du feu et laisser tiédir.

o Préparation des ingrédients secs :

- Dans un cul-de-poule, tamiser 230 g de farine (T45).
- Ajouter 6 g de sel et 40 g de sucre en poudre.
- Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet pour homogénéiser.
- Former un puits au centre.

o Montage des blancs en neige :

- Monter les blancs d'œufs (250 g) en neige ferme en augmentant progressivement la vitesse du fouet.

o Incorporation :

- Verser le mélange lait-beurre tiédi dans le puits formé au centre des ingrédients secs.
- Mélanger progressivement à l'aide d'un fouet, en partant du centre pour éviter les grumeaux, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

o Ajout des arômes :

- Ajouter l'arôme ou l'alcool de votre choix (vanille, rhum, fleur d'oranger, etc.) et mélanger.

o Incorporation œufs en neige

- Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte en trois fois, en utilisant une spatule pour ne pas les faire retomber.
  Mélanger doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

o Cuisson des gaufres :

- Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce qu'il soit très chaud.
- Verser une louche de pâte dans le gaufrier et cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes à l'extérieur.

Notes

❖ **Recette plus traditionnelle de gaufres :**

Ingrédients :

- 90g : jaunes (1)
- 20g : sucre (1)
- 2g : sel (1)
- 8g : extrait de vanille (1)
- 5g : levure chimique
- 100g : lait (3)
- 400g : crème (3)
- 100g : beurre fondu (5)
- 20g : rhum (6)
- 3g : crème de tartre (2)
- 90g : blanc d'œuf (2)
- 15g : sucre (2)
- 250g : Farine T45 (4)

- (1) Sucre, sel, vanille et jaunes d'œufs dans un récipient : fouetter à la main jusqu'à faire blanchir l'ensemble

- (2) Dans un autre récipient, fouetter à la main les blancs + crème tartre (ajouter quand les blancs deviennent mousseux) puis le sucre lorsque les blancs sont fermes, pour les serrer. Ils doivent être fermes et souples.

- (3) Mélanger ensemble la crème et le lait et (4) la farine et la levure chimique.

- Ajouter petit à petit la farine et le lait/crème en les alternant.

- (5) Lorsque le mélange est homogène, ajouter le beurre à une petite quantité de l'appareil, en mélangeant avec le fouet.

- (6) Puis verser le tout sur l'appareil et mélanger délicatement avec la maryse. Enfin ajouter le rhum.

- Réserver au frais jusqu'au lendemain.

❖ **Gaufres de liège (liégeoise) :**

- 500g : Farine T45 (1)
- 100g : œufs (1)
- 180g : lait (1)
- 30g : levure fraîche (1)
- 40g : trimoline (miel) (1)
- 10g : vanille (1)
- 10g : sel (1)
- 280g : beurre (2)
- 250g : sucre gros grain (3)

- Pétrir tous les ingrédients (1)

  - 4 min en 1ère vitesse (avec le crochet)

  - 5 min en 2ème vitesse (maxi 24°C)

- Ajouter le beurre mou (2)

- 30 min repos à TA

- Couper et bouler (50g)

- 1h30 en étuve (24-25°C).

- Chauffer à l'aide du gaufrier … mettre du sucre (3) sur la boule avant de la poser dans le gaufrier bien huilé.