



L'ATELIER DE MADY®

BY AMPI 1983

Recette préparation des gaufres de Liège :

Proportion pour 1kg de mix = 27 gaufres de 80g (ou 22 gaufres de 100g.)

1. Mélangez l'eau tiède (375ml à $\pm 25^{\circ}\text{C}$), la levure (60g de levure fraîche OU 20g de levure sèche active), le mix pour gaufres et le beurre (400g) jusqu'à obtenir une pâte homogène, d'abord 3 minutes à vitesse lente puis 6 minutes à vitesse rapide.
2. Sans trop pétrir (vitesse lente), incorporez le sucre perlé (350g).
3. Divisez et formez des boules de pâtes - pâtons (poids au choix de 60g à 120g).
4. Laissez reposer les pâtons (à température ambiante), durant ± 60 minutes (pour qu'ils doublent de volume).

NB: Avec une chambre de pousse 29°C - 85% R.H.

5. Cuire à $\pm 180^{\circ}\text{C}$ entre 2 et 4 minutes (suivant le gaufrier).

Pour un résultat optimal ou une grande quantité, utilisez un gaufrier professionnel en fonte.

A consommer chaud, froid ou à réchauffer quelques instants pour retrouver l'ampleur gustative.

Vous voulez aussi voir la vidéo : visez ce QR code avec votre gsm

