LES GAUFRES DE CHRISTOPHE FELDER (MéTHODE 1 : LEVURE CHIMIQUE ET BLANCS MONTéS)

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gaufres-methode-1/

Des gaufres aériennes de Christophe Felder et qui fondent en bouche...

Chef : Christophe Felder
Temps de préparation : 20 Minutes
Volume : 12 gaufres
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Crêpe Et Gaufre, Dessert, Gaufre, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 10/12 Gaufres
4 Oeufs 200 grammes
250 grammes de Farine
1 pincée de Sel
10 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
125 grammes de Beurre
375 grammes de Lait 36 Centilitres/360 Millilitres
40 grammes de Crème Liquide Entière 3,64 Centilitres/36,36 Millilitres

Pour 5/6 Gaufres
2 Oeufs 100 grammes
125 grammes de Farine
1 pincée de Sel
5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
62,5 grammes de Beurre
187,5 grammes de Lait 18 Centilitres/180 Millilitres
20 grammes de Crème Liquide Entière 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres

Pour 16/17 Gaufres
6,4 Oeufs 320 grammes
400 grammes de Farine
1 pincée de Sel
16 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

LES GAUFRES DE CHRISTOPHE FELDER (MéTHODE 1 : LEVURE CHIMIQUE ET BLANCS MONTéS)

200 grammes de Beurre
600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres
64 grammes de Crème Liquide Entière 5,82 Centilitres/58,18 Millilitres

Pour 20/22 Gaufres
8 Oeufs 400 grammes
500 grammes de Farine
1 pincée de Sel
20 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
250 grammes de Beurre
750 grammes de Lait 72 Centilitres/720 Millilitres
80 grammes de Crème Liquide Entière 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres

Instructions

1. Commencer par clarifier (séparer) les Oeufs (4)
2. Fouetter la Farine (250 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (10 g), le Sel (1 pincée) et les jaunes d'oeufs (4), à l' aide d' un fouet à main : la masse est épaisse à ce stade
3. Faire fondre le Beurre (125 g)
4. Mélanger le Beurre (125 g) avec un tiers du Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) et attendre que la température chute au dessous de 28 C
5. Ajouter ce liquide à la masse et mélanger à l' aide d' un fouet à main
6. On obtient une pâte un peu plus souple
7. Ajouter un 2ème tiers du Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (40 g ou 3,64 Centilitres/36,36 Millilitres)
8. Pour éviter les grumeaux, verser en filet d'une main, tout en fouettant de l'autre
9. On peut aussi s'aider de fouet electrique : On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique
10. Ajouter le dernier tiers du Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) et fouetter

Les Blancs
11. Dans un bol propre, fouetter les Blancs d'Oeufs (4)
12. Ne pas fouetter trop longtemps ! Felder précise que les blancs doivent être SOUPLES, et non serrés

Incorporation, étape 1 / 2
13. Ajouter les blancs à la masse
14. Racler le fond puis les cotés du bol, et retourner la masse à l'aide du fouet à main
15. Pendant cette étape, faire attention à ne pas casser les blancs montés : ne pas fouetter !

Incorporation, étape 2 / 2

LES GAUFRES DE CHRISTOPHE FELDER (MéTHODE 1 : LEVURE CHIMIQUE ET BLANCS MONTéS)

16. Pour l'étape 2, on prend une maryse, et on continue d'incorporer sans fouetter
17. Raclant le fond, remonter sur les bords et retourne la masse sur elle-même. Le but est de ne pas casser la texture aérienne

Le gaufrier

18. Préchauffer le gaufrier à vide, 5 minutes
19. Huiler avec la Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
20. Verser une louche de pâte dans chaque empreinte
21. Etaler la pâte afin de ne pas laisser de "trous"
22. La pâte s'active très vite grace à la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) et commence à buller
23. Refermer le gaufrier
24. Le temps de cuisson dépend de votre gaufrier
25. Cuire jusqu'à la coloration désirée
26. Faire refroidir sur une grille afin d'éviter que les gaufres ne ramollissent
27. Séparer les gaufres, avec un couteau ou une paire de ciseaux