

# 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, 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

### Moitié

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

### Double

8 Oeufs 400 grammes

500 grammes de Farine

1 pincée de Sel

20 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

## LES GAUFRES DE CHRISTOPHE FELDER (MÉTHODE 1 : LEVURE CHIMIQUE ET BLANCS MONTÉS)

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

On commence par clarifier (séparer) les Oeufs (4)

Avec un fouet à main, on mélange la Farine (250 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (10 g), le Sel (1 pincée) et les jaunes d'oeufs (4) : la masse est granuleuse et peu maniable à ce stade

On fait fondre le Beurre (125 g)

On mélange le Beurre (125 g) avec un tiers du Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) et on attend que la température chute au dessous de 28 C

Puis on ajoute ce liquide à la masse et on mélange avec le fouet à main

On obtient une pâte assez maniable

On ajoute 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)

A ce stade, on peut obtenir une masse qui fasse des grumeaux : on peut alors s'aider d'un batteur électrique

On ajoute le dernier tiers du Lait (125 g ou 12 Centilitres/120 Millilitres) et on mélange

### Les Blancs

On fouette à présent les Blancs d'Oeufs (4)

Ne pas fouetter trop longtemps !

Felder précise que les blancs doivent être SOUPLES, et non serrés

### Macaronnage, étape 1 / 2

On ajoute les blancs à la masse

On cherche à macaronner en soulevant et en retournant à l'aide du fouet à main : Cela incorpore "le plus gros" : c'est la technique que j'ai appris en école de pâtisserie

On va mélanger les ingrédients en faisant attention à ne pas casser les blancs montés :

On n'utilise pas le fouet à main afin de fouetter ! le but est de macaronner, et non de fouetter.

On racle le fond, on remonte sur les bords et on retourne le fouet à main sur lui-même, puis on tourne le bol et on recommence

### Macaronnage, étape 2 / 2

Pour l'étape 2, on change d'outil !

On prend une maryse, et on continue de macaronner, en raclant bien le fond, on remonte sur les bords et on retourne. Le but est de ne pas fouetter afin de ne pas casser la texture montée

En fait je vous fais une confidence : le macaronnage "2 étapes" que je vous ai montré est quelque

## LES GAUFRES DE CHRISTOPHE FELDER (MÉTHODE 1 : LEVURE CHIMIQUE ET BLANCS MONTÉS)

chose que je ne fais pas souvent (je l'ai montré car c'est la technique enseignée en école). Je ne sais pas pourquoi c'est ancré dans les apprentissages formels : je macaronne tout au fouet à main (et c'est ce que j'ai vu faire en milieu professionnel également).

### **Le gaufrier**

Chaque gaufrier est différent, mais je commence par faire chauffer 10 minutes

Je huile avec la Bombe de Graisse Alimentaire (spray) mes premières gaufres.

Pour le reste des gaufres, je n'ai pas besoin de huiler en principe

Je verse une louche de pâte dans chaque empreinte

J'étale afin de ne pas laisser de trous

La pâte s'active très vite grâce à la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Je referme

Le temps d'attente dépend de votre gaufrier

On cherche à obtenir une coloration

Faire refroidir sur une grille afin d'éviter que les gaufres ne ramollissent

Pour séparer les gaufres, on peut utiliser une paire de ciseaux

Pour séparer les gaufres, on peut utiliser une paire de ciseaux