

LES GAUFRES DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE (MÉTHODE 4 : CRÈME FOUETTÉE ET BLANCS MONTÉS)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gaufres-piege/>

Un gout excellent et une texture extra, ces gaufres comptent parmi mes préférées

Chef : Jean-François Piège

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crêpe Et Gaufre, Dessert, Gaufre, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 6/7 Gaufres

*Les poudres

90 grammes de Farine

5 grammes de Sel

10 grammes de Sucre

*Les liquides

50 grammes de Lait 4,8 Centilitres/48 Millilitres

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

25 grammes de Beurre

150 grammes de Crème Liquide 35% 15 Centilitres/150 Millilitres

*Les Blancs montés

4 Blancs d'Oeuf 120 grammes

10 grammes de Sucre

Pour 9/11 Gaufres

*Les poudres

135 grammes de Farine

7,5 grammes de Sel

15 grammes de Sucre

*Les liquides

75 grammes de Lait 7,2 Centilitres/72 Millilitres

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

37,5 grammes de Beurre

225 grammes de Crème Liquide 35% 22,5 Centilitres/225 Millilitres

LES GAUFRES DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE (MÉTHODE 4 : CRÈME FOUETTÉE ET BLANCS MONTÉS)

*Les Blancs montés

6 Blancs d'Oeuf 180 grammes

15 grammes de Sucre

Pour 12/14 Gaufres

*Les poudres

180 grammes de Farine

10 grammes de Sel

20 grammes de Sucre

*Les liquides

100 grammes de Lait 9,6 Centilitres/96 Millilitres

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

50 grammes de Beurre

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

*Les Blancs montés

8 Blancs d'Oeuf 240 grammes

20 grammes de Sucre

Instructions

1. Mélanger la Farine (90 g), le Sel (5 g) et le Sucre (10 g)
2. Ajouter le Lait (50 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres), les Jaunes d'Oeuf (2) et le Beurre (25 g) (fondu au micro-ondes)
3. Après mélange, on obtient une pâte un peu épaisse mais qui se mélange bien

Crème fouettée

4. Fouetter la Crème Liquide 35% (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres). (On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique)
5. Une fois fouettée, ajouter la Crème Liquide 35% au bol précédent
6. Mélanger délicatement avec une maryse et non pas au fouet pour ne pas casser la texture de crème fouettée

Blancs montés

7. Fouetter les Blancs d'Oeuf (4). (On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique)
8. Serrer avec le Sucre (10 g)
9. Une fois montés, ajouter les blancs en neige au bol précédent
10. Mélanger délicatement avec une maryse et non pas au fouet pour ne pas casser la texture aérienne des blancs

Voilà le résultat, un appareil aérien qui ne doit pas attendre (sinon la structure aérienne

LES GAUFRES DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE (MÉTHODE 4 : CRÈME FOUETTÉE ET BLANCS MONTÉS)

s'affaisserait)

Le gaufrier

11. Chaque gaufrier est différent, mais je commence par faire chauffer 10 minutes
12. Huiler avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) les premières gaufres
13. Pour le reste des gaufres, pas besoin de huiler en principe
14. Verser une louche de pâte dans chaque empreinte
15. Etaler afin de ne pas laisser de trous
16. Refermer le gaufrier
17. Le temps d'attente dépend de votre gaufrier
18. Faire refroidir sur une grille afin d'éviter que les gaufres ne ramollissent
19. Pour séparer les gaufres, on peut utiliser une paire de ciseaux