

LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/gaufres-methode-2/>

Des gaufres excellentes qui ont fait mon enfance... une texture et une saveur magnifiques

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 20 Minutes

Volume : 14/18 gaufres

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 14/16 Gaufres

*Masse 1 : La pâte à choux

350 grammes de Lait 33,6 Centilitres/336 Millilitres

1 pincée de Sel

100 grammes de Beurre

250 grammes de Farine

8 Oeufs 400 grammes

*Masse 2

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

100 grammes de Sucre Glace

Pour 28/30 Gaufres

*Masse 1 : La pâte à choux

700 grammes de Lait 67,2 Centilitres/672 Millilitres

1 pincée de Sel

200 grammes de Beurre

500 grammes de Farine

16 Oeufs 800 grammes

*Masse 2

600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres

400 grammes d'Eau 40 Centilitres/400 Millilitres

LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

200 grammes de Sucre Glace

Pour 10/11 Gaufres

*Masse 1 : La pâte à choux

250 grammes de Lait 24 Centilitres/240 Millilitres

1 pincée de Sel

71,4 grammes de Beurre

178,5 grammes de Farine

5,7 Oeufs 285 grammes

*Masse 2

214,2 grammes de Lait 20,56 Centilitres/205,63 Millilitres

142,8 grammes d'Eau 14,28 Centilitres/142,8 Millilitres

71,4 grammes de Sucre Glace

Pour 7/8 Gaufres

*Masse 1 : La pâte à choux

175 grammes de Lait 16,8 Centilitres/168 Millilitres

1 pincée de Sel

50 grammes de Beurre

125 grammes de Farine

4 Oeufs 200 grammes

*Masse 2

150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

50 grammes de Sucre Glace

Pour 4/5 Gaufres

*Masse 1 : La pâte à choux

100 grammes de Lait 9,6 Centilitres/96 Millilitres

1 pincée de Sel

28,5 grammes de Beurre

71,4 grammes de Farine

2,2 Oeufs 110 grammes

*Masse 2

85,7 grammes de Lait 8,23 Centilitres/82,27 Millilitres

57,1 grammes d'Eau 5,71 Centilitres/57,1 Millilitres

28,5 grammes de Sucre Glace

Instructions

LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

La masse 1 : La pâte à choux

1. Faire chauffer le Lait (350 g ou 33,6 Centilitres/336 Millilitres), le Sel (1 pincée), et le Beurre (100 g) (coupé en cubes)
2. Attendre que le Beurre aie complètement fondu, jusqu'à ce que le liquide commence à bouillir
3. Retirer du feu et ajouter la Farine (250 g)
4. Mélanger avec une spatule
5. Puis remettre sur le feu pour faire sécher la pâte quelques secondes
6. Transférer dans un bol propre
7. Remuer la pâte afin de la refroidir
8. Refroidir la pâte est important : on veut éviter de cuire les Oeufs en omelette !
9. 1ère technique: Méthode manuelle : Mélanger les Oeufs manuellement à la spatule
10. ou 2ème technique: Avec un instrument : Mélanger les Oeufs avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
11. Ajouter les Oeufs (8), incorporer (Méthode manuelle ou avec un instrument) mais un par un...
12. ... et attendre leur incorporation à chaque fois avant d'ajouter l'oeuf suivant
13. On a notre Pâte à choux !!

La masse 2

14. Mélanger dans un bol : le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres), l'Eau (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et le Sucre Glace (100 g) avec un fouet à main

Le Mélange

15. Mélanger les deux masses (la masse "1" et "2")
16. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
17. Le résultat est un liquide épais, mais moins épais que des pâtes à gaufres classiques

Le gaufrier

18. Préchauffer le gaufrier 10 minutes (Chaque gaufrier est différent, le mien m'avertit quand la bonne température est atteinte)
19. Pour éviter aux premières gaufres d'accrocher, je préfère huiler, avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray). Pour le reste des gaufres, j'ai moins besoin de huiler en principe
20. Verser une louche de pâte dans chaque empreinte
21. Etaler afin de ne pas laisser de trous : j'utilise une spatule coudée (sinon, une cuillère)
22. Refermer le gaufrier. Pour certains gaufriers, il faut retourner le gaufrier (consulter le manuel de votre gaufrier)
23. Le temps de cuisson dépend de votre gaufrier
24. Il faut que le gaufrier puisse s'ouvrir pour cette recette : Il y a souvent un "clapet" qui maintient le gaufrier fermé : Dégagez le clapet afin que le gaufrier puisse s'ouvrir
25. Cuire jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée
26. Afin de retirer du gaufrier et ne pas déformer les gaufres qui sont encore molles, j'utilise un "cake lifter", ou "pelle à gâteau", sinon utiliser une longue spatule

LES GAUFRES DE LENÔTRE (MÉTHODE 2 : PÂTE à CHOUX)

27. Faire refroidir sur une grille afin d'éviter que les gaufres ne ramollissent
28. Pour séparer les gaufres, on peut utiliser une paire de ciseaux