

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

La Recette

<https://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 AÉRIENNES 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), et laissez-le refroidir à température ambiante, car il ne doit pas être trop chaud au moment de mélanger aux oeufs
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 électrique : 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 ! 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 AÉRIENNES 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 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. La pâte s'active très vite grâce à la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) et commence à buller
24. Refermer le gaufrier
25. Cuire
26. Le temps de cuisson dépend de votre gaufrier
27. Cuire jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée
28. 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
29. Faire refroidir sur une grille afin d'éviter que les gaufres ne ramollissent
30. Pour séparer les gaufres, on peut utiliser une paire de ciseaux