



INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 1000 gr de mix pour gaufres (43,6%)
- 375 gr d'eau (16,3%)
- 60 gr de levure (17,4%)
- 400 gr de beurre ou margarine (17,4%)
- 1835 gr de pâte au total

INGRÉDIENT POUR LA DÉCORATION

- 460 gr de sucre perlé blanc C40
ou de sucre perlé chocolat C40 (20%)

GAUFRE DE LIÈGE

SUCRE PERLÉ C40 (BLANC OU CHOCOLAT)

PRÉPARATION

Mélange

- Mélanger le mix pour gaufres, la levure et l'eau dans un robot :
3 minutes en mode lent, 3 minutes en mode rapide.
- Ajouter le beurre ou la margarine. Mixer 3 minutes en mode lent, 6 minutes en mode rapide.
- Ajouter le sucre perlé, mélanger 1 minute en mode lent.
- La pâte doit être à 27°C.
- Laisser poser 15 minutes à température ambiante (couvrir avec du film alimentaire).

Préparation

- Former des boules de pâte de 75 à 80 gr.
- Laisser poser 60 minutes à 29°C – 85% R.H.

Cuisson

- Faire chauffer le fer à gaufres à 190°C.
- Faire cuire les boules de pâte 1 minute de chaque côté.
- Placer les gaufres cuites sur une grille, ne pas les empiler.