



## Ingrédients

1000 gr de mix Couplet pour  
gaufres  
460g de sucre perlé C40 ou sucre  
perlé chocolat (D35)  
375 gr d'eau  
60 gr de levure  
400 gr de beurre ou margarine

# Gaufres de Liège

Sucre perlé C40/ Sucre perlé chocolat D35 & Mix Couplet

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre perlé (3 minutes en mode lent et +/- 6 minutes en mode rapide).
2. Ajouter le sucre perlé et mélanger (1 minute en mode lent). La pâte doit être à 27°C.
3. Former des boules de pâte de 70g et laisser pour fermentation finale pendant +/- 60 minutes à 29°C – 85% R.H.
4. Cuire dans un fer à gaufres à 180°C pendant +/- 2 min.