

MÉLANGE À GAUFRE DE LIÈGE

Les mix pour gaufres de Liège Couplet permettent de réaliser facilement et rapidement des gaufres de Liège de grande qualité.



Avec la recette proposée vous produirez 34 gaufres de Liège

Recette facile à faire ingrédients

- 1000 gr. Mélange à gaufre Couplet
- 460 gr. Sucre perlé Couplet C40 (6 à 9.5 mm) ou C45 (8 à 11.5 mm)
- 375 gr. Eau
- 60 gr. Levure
- 400 gr. Beurre ou de margarine

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre perlé (3 min. lent et +/- 6 min. rapide).
- Ajouter le sucre perlé et mélanger (1 min. lentement). La température de la pâte doit être de 27° C.
- Former des pâtons ronds de 70 gr et les laisser pour la fermentation finale pendant +/- 60 min. à 29° C – 85% HR.
- Cuire au gaufrier de Liège +/- 180° C pendant +/- 2 min.

Disponible en format de 25 kg.