



Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges

Du fabricant au consommateur, faites confiance à votre artisan glacier



Asbl, siège social : rue de Bruxelles, 53 B-4340 Awans. BE 0411.116.385.

Membre fondateur de la « Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne : ARTGLACE ».

Membre de la « Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Confiserie Chocolaterie ».

Proposition goût Européen 2024/Proposta di Gusto Europeo 2024.

Nom/Nome : « Gaufre de Liège ».

29/04/2023

Au Comité / Al comitato ARTGLACE
Présidente, Sig. Domenico BELMONTE
artglace.eu@gmail.com

Comme convenu nous vous informons du goût européen 2024 qui représentera notre pays.

Pour cela nous avons organisé un concours parmi nos membres, le jury était composé du public présent lors de notre évènement du 13 mars 2023 ainsi que des professionnels de la gastronomie.

Le goût qui a été choisi est « Gaufre de Liège » inspiré d'une spécialité répandue dans notre pays depuis le XVIII siècle, à ne pas confondre avec la gaufre de Bruxelles, dont la recette est très différente.

La recette glacée vous est présentée ci-dessous.

Come concordato, vi informiamo sul Gusto Europeo 2024 che rappresenterà il nostro Paese.

A tal fine abbiamo organizzato un concorso tra i nostri soci, la cui giuria era composta dal pubblico presente alla nostra manifestazione del 13 marzo 2023 e da professionisti della gastronomia. Il gusto scelto è il "Gaufre de Liège", ispirato a una specialità diffusa nel nostro Paese fin dal XVIII secolo, da non confondere con il waffle di Bruxelles, la cui ricetta è molto diversa.

La ricetta del gelato è presentata di seguito.

-Dans 1lt de base neutre, infuser 1 gousse de Vanille et 1 bâton de cannelle.

-Préparer la gaufre de Liège.

Ingrédients et recette :

750 gr de farine pour pâtisserie.

270 gr de lait Tiède.

70 gr de levure fraîche.

3 œufs.

2 jaunes d'œufs.

1 pincée de sel.

½ sachet de sucre vanillé.

400 gr de beurre.

500 gr de sucre perlé.

Préparer une pâte avec tous les ingrédients, sauf le beurre et le sucre perlé.

Laisser reposer 30 minutes.

Incorporer en pétrissant le beurre ramolli et le sucre perlé.

Laisser reposer 15 minutes.

Cuire au fer à gaufre 3 minutes.

-Préparer le marbrage beurre salé.

Ingrédients et recette :

300 gr de sucre.

100 gr de beurre salé.

200 ml de crème.

Caramélisé le sucre.

Arrêter la caramélisation avec le beurre et la crème. Laisser refroidir.

-Pour 8lt de base parfumée à la vanille et à la cannelle, incorporer 1kg de gaufre de Liège, mixer et turbiner.

A l'extraction marbrer avec le caramel beurre salé.

-In 1 litro di base neutra, mettere in infusione 1 baccello di vaniglia e 1 bastoncino di cannella.

-Preparazione del « Gaufre de Liège ».

Ingredienti e ricetta :

750 g di farina per pasticceria.

270 g di latte tiepido.

70 g di lievito fresco.

3 uova.

2 tuorli d'uovo.

1 pizzico di sale.

½ bustina di zucchero vanigliato.

400 g di burro.

500 g di zucchero perlato.

Preparare un impasto con tutti gli ingredienti, escluso il burro e lo zucchero perlato.

Lasciare riposare per 30 minuti.

Impastare con il burro ammorbidito e lo zucchero perlato.

Lasciar riposare per 15 minuti.

Cuocere con un « fer à Gaufre » per 3 minuti.

-Preparare el variegato al burro salato.

Ingredienti e ricetta :

300 g di zucchero.

100 g di burro salato.

200 ml di panna.

Caramellare lo zucchero.

Smettere la caramellizzazione con il burro e la panna. Lasciare raffreddare.

Per 8lt di base aromatizzata alla vaniglia e alla cannella, aggiungere 1kg di « Gaufre de Liège », mixer e mantecare.

Una volta estratto, aggiungere el variegato al burro salato.

