



« *Belgian Waffles* »

La gaufre de Bruxelles



La gaufre de Liège



Lorenzo Volpe

Versione italiana realizzata da Antonio Maniscalco

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Le origini storiche delle gaufres belghe - "Belgian Waffles"

L'origine della « gaufre » si fonde con la storia dell'uomo.

Infatti, il suo antenato sarebbe la galletta di cereali cotta su pietra calda all'epoca del neolitico.

La teglia da forno composta da due placche di ferro utilizzata per la preparazione di piccole tortine, sarebbe nata nell'antica Grecia, e la "gaufre" sarebbe anche un discendente degli "Oublies" che erano dei dolci religiosi per i santi poi consumati dai fedeli.

Ma è nel XIII secolo che un fabbro immaginò la teglia ispirata dai raggi del miele fabbricato dalle api e fu così che il nome gaufre apparve. La parola « gaufre » deriverebbe da « walfre » che significa « raggio di miele » in francese antico (XII secolo).

Ma queste gaufres erano ancora lontane da quelle che noi oggi gustiamo.

Infatti esse sono rimaste per molto tempo salate, composte da farina di forza media e acqua. Esse erano vendute per strada o davanti le chiese nei giorni di festa e talvolta sostituivano il pane.

E' solo nel XVIII secolo, per le persone benestanti, che la ricetta delle gaufres si completò con il miele, le uova o il latte. A partire da quel momento le ricette si sono moltiplicate e le numerose varietà di gaufres che noi conosciamo oggi hanno iniziato ad emergere.

Secondo la leggenda, l'origine della cialda con zucchero perlato (senza miele), nota a livello internazionale come la "gaufre di Liège" risalirebbe intorno al XVIII secolo.

Il Principe-vescovo di Liegi avrebbe chiesto al suo cuoco di comporre qualcosa di gustoso e dolce.

Tuttavia queste ricerche storiche culinarie hanno dimostrato che la ricetta della "cialda di Liegi alla cannella" prodotta dalla Confraternita della cialda Liégeoise, "la strème", avrebbe preceduto la ricetta della "gaufre di Liège", perché lo zucchero perlato fece la sua apparizione tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo. La ricetta della cialda di Liegi, nella quale la quantità degli ingredienti rimane segreta, è fatta di farina, latte tiepido, strutto e materia grassa, zucchero in cristalli, uova, lievito, cannella, sale e un pò di zucchero vanigliato.

Il nome "Belgian waffles" nasce da un'idea di Maurizio Vermersch e di sua moglie, una coppia di Bruxelles che aveva leggermente modificato la ricetta della "gaufre di Bruxelles", menzionata per la prima volta nel 1842 con l'aggiunta di lieviti. I lieviti non facevano parte della ricetta originale di Bruxelles, scritta per la prima volta nel 1874 dal critico gastronomico Philippe Cauderlier. A quel tempo per ottenere una cialda molto leggera bisognava sbattere i bianchi d'uovo a neve e, soprattutto, avere una grande quantità di pasta, il che la rendeva piuttosto costosa.

In combinazione con gli albumi sbattuti a neve, il lievito aggiunto da Vermersch permise di ottenere una gaufre molto più spessa e leggera con degli alveoli più profondi. Anche il lievito ha cambiato la composizione chimica della pasta e la fermentazione dà più sapore alla "cialda di Bruxelles". Essi cuocevano anche la loro cialda in una padella di ghisa che

ungevano con lo strutto.

La loro waffle ebbe un tale successo presso i loro amici e i clienti che decisero di presentarla all'Esposizione Universale del 1958 a Bruxelles. Sull'onda del successo che ne seguì, i Vermersch aprirono diversi ristoranti specializzati nella "cialda di Bruxelles" e decisero anche di presentarla alla successiva Esposizione Universale nel 1964 a New York.

Notando che la maggior parte degli Americani, con le loro scarse competenze in geografia, non potevano localizzare Bruxelles, presentarono la loro "gaufre di Bruxelles", come la cialda belga, cioè la "Belgian Waffle".

Fu per questo che per molto tempo la gente si immaginò le « Belgian Waffles » solamente sotto la forma della « gaufre de Bruxelles ». Ma oggi, le cose sono cambiate e il termine è usato per indicare l'insieme delle diverse varianti delle gaufres belghe.

La cialda belga, sia di Bruxelles che di Liège, è famosa nel mondo. La cialda di Liegi, spesso, contiene zucchero perlato che scricchiola gustosamente sotto i denti. Consumata calda, la sua fragranza è delle più delicate.

Per quanto riguarda sua cugina, la cialda di Bruxelles, leggera e croccante, essa si mangia cosparsa di zucchero a velo o ricoperta di panna e fragole.

Utensili necessari per la realizzazione delle ricette

Utensili necessari per l'esecuzione



un miscelatore elettrico



una "scodella"



una piastra per cialde
il disegno delle piastre
differisce a seconda del tipo di
waffle



una forchetta da cucina



una spatola



una frusta

La « Gaufre di Bruxelles »

Il successo della "gaufre di Bruxelles" si basa sulla grande varietà di condimenti o eventuali supplementi (cioccolato, frutta fresca, marmellata, panna montata ...) e sulla freschezza del suo impasto preparato tutti i giorni.

La "gaufre di Bruxelles" si distingue dalle altre per alcune caratteristiche specifiche come la leggerezza, il contrasto tra il croccante esterno e un impasto interno molto soffice. Sono realizzate in uno speciale stampo per cialde con circa 20 quadrati che permettono di ottenere delle cialde rettangolari (4 angoli) di uno spessore minimo di 2,8 cm.



Ingredienti necessari per la preparazione delle « gaufres de Bruxelles »



1kg di farina



160g di lievito chimico



300gr di zucchero s2



200 cl di latte



400gr di burro fuso



8 uova



1 pizzico di sale

Le diverse fasi della ricetta

- Mescolate la farina, il lievito e lo zucchero.
- Aggiungete le uova sbattute e mescolate bene.
- Aggiungete a poco a poco il latte, mescolando con una frusta o uno sbattitore elettrico per evitare la formazione di grumi.
- Incorporate il burro fuso, un pizzico di sale e mescolate bene
- Lasciate riposare l'impasto almeno un'ora in frigorifero prima di cuocerle.
- Mettete le gaufres in un gaufrier preriscaldato, cuocendole da 3 a 5 minuti.



La presentazione

Una gaufre di Bruxelles si mangia calda e non si immagina senza contorno. Essa è tradizionalmente cosparsa di zucchero a velo o coperta di panna montata e/o di fragole. Ma può anche essere accompagnata da altra frutta, da gelato alla vaniglia, da cioccolata calda, da zabaione al Marsala, alla Leffe, alla kriek, ...



La ricetta originale senza lievito

Nelle ricette più antiche non si utilizza il lievito e, di conseguenza, gli albumi dovranno essere battuti a neve.

Ingredienti necessari (per 14 gaufres)

- 125 gr di farina
- 4 uova
- 250 ml di latte
- 150 gr di burro
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 pizzichi di sale
- 1 cucchiaio di zucchero a velo.

Le diverse fasi della ricetta

- Fate bollire il latte al quale avrete aggiunto la bustina di zucchero vanigliato.
- Lasciate raffreddare un pò affinché la miscela diventi tiepida.
- Fate fondere il burro in una casseruola poi lasciatelo intiepidire.
- Dopo, togliete la schiuma e senza agitare, versate il latte in una ciotola lasciandone un pò sul fondo della casseruola.
- Separate gli albumi dai tuorli e mettete i tuorli in un piatto con un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero semolato.
- Battete il composto incorporando il burro, il latte tiepido e la farina setacciata fino ad ottenere un impasto uniforme.
- Sbattete gli albumi a neve ferma aggiungendo un pizzico di sale.
- Mescolate pian piano con una spatola, gli albumi sbattuti all'impasto.
- Fate cuocere le palline di impasto in una teglia da gaufre (termostato 7). Le gaufres devono essere appena dorate.
- Mangiatele calde cospargendole di zucchero semolato.

La « Gaufre di Liège »

La « gaufre di Liège » cosparsa di zucchero perlato che fonde durante la cottura è più densa, arrotondata, presenta 24 buchi e ha gli angoli arrotondati. Tradizionalmente nelle nostre regioni si preparavano le gaufres dopo Natale per offrirle ai bambini per il Nuovo Anno.



Ingredienti necessari per la preparazione delle « gaufres di Liège »

(da 15 a 25 gaufres)

- 1 kg di farina
- 75 gr di lievito da panificazione fresco o 30 gr di lievito secco
- 5 dl di latte semiscremato (temperato)
- 50 gr di zucchero semolato o impalpabile
- 2 uova
- 500 gr di burro salato
- 50 gr di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 600 gr di zucchero perlato



Le diverse fasi della ricetta

- Fate un impasto lievitato con 800 gr di farina, il lievito, il latte, lo zucchero semolato, le uova.
- Lasciate lievitare l'impasto per 20 min. poi incorporate il burro, 200 gr di farina, lo zucchero vanigliato e il bicarbonato di sodio.
- Mescolate e impastate nella planetaria (non a mano perchè farebbe sciogliere il burro) il tutto per ottenere un impasto omogeneo.
- Lasciate ancora lievitare l'impasto per 10 min. in un luogo a temperatura ambiente.
- Dopo i 10 min. di attesa, aggiungete lo zucchero perlato e dividete l'impasto in panetti da 90 a 140 gr. secondo la misura del ferro del gaufrier.
- Lasciate ancora gonfiare l'impasto per 15 min. prima di cominciare la cottura a fuoco moderato per 3/4 min. Lo zucchero perlato deve fondere e caramellizzare un pò.



La presentazione

Potete servirle al naturale calde o fredde, ricoperte di miele, di sciroppo d'acero, di marmellata, di burro di arachidi o di sciroppo di Liège.