



**ATTENTION !
LES QUANTITÉS
D'INGRÉDIENTS
DEMEURENT SECRÈTES
DEPUIS L'APPARITION
DE LA GAUFRE DE LIÈGE.
UTILISEZ VOTRE INSTINCT
DE PÂTISSIER POUR
VOUS RAPPROCHER DE
SON GOÛT MOELLEUX ET
CROQUANT !**

Composition :

Farine de qualité boulangère
supérieure
Fermentation alcoolique
à la levure fraîche
Œufs frais contrôlés
Lait frais
Matières grasses nobles
Sucre perlé belge
Sel iodé
Arômes naturels de vanille
(ou de cannelle)

LA GASTRONOMIE BELGE

LES FÊTES DE SAINT NICOLAS 2017

Recette de la Gaufre de Liège

1/ La pâte à gaufres doit avoir été pétrie, façonnée, cuite et commercialisée par l'artisan situé sur l'entité de Liège ou les communes associées.

2/ L'entièreté du processus sera effectué dans le respect des règles d'hygiène contrôlées par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

3/ La cuisson sera effectuée dans des fers spéciaux à larges alvéoles et rayons épais (habituellement 4/6)

4/ Le produit cuit à cœur devra être moelleux et les grains de sucre croquants

5/ Le produit cuit présentera une coloration jaune-dorée, légèrement brune, exempte de parties brûlées.