



MADELEINES PRALICRAC

Quantité : pour environ 40 madeleines

APPAREIL À MADELEINE

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Patis'Madeleine PatisFrance | 500 g |
| Beurre fondu | 175 g |
| Œufs | 320 g |
| Puratos Classic Vanille | 90 g |

Faire fondre le beurre.

Mélanger la préparation avec les œufs et le beurre au batteur pendant 4 minutes.

Ajouter le Classic Vanille.

Pocher dans des moules Flexipan® et cuire à 200°C pendant +/-10 minutes.

CROUSTILLANT

| | |
|--|--------------|
| Pralicerac Noir ou | |
| Pralicerac Caramel au Beurre Salé PatisFrance | 400 g |

Ramollir le Pralicerac au four à micro-ondes à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Tremper les bases des madeleines dans le Pralicerac de votre choix et laisser cristalliser.