

# Madeleine

## Bien-Être



### Madeleine Orange

#### Ingrédients

Lait	50 g
Sucre	90 g
Miel	25 g
Œufs	100 g
Farine T55	166 g
<b>Poudre à Lever Puratos Volcano</b>	10 g
<b>Matière Grasse Puratos Mimetic Essentiel</b>	110 g
Jus d'Orange frais	54 g
Huile de Pépin de Raisin	23 g
Zestes d'Orange	3 pc (21 g)
Total	649 g

#### Méthode de travail

Mélanger le lait, le sucre, le miel et les œufs. Ajouter le mélange farine/poudre à lever Volcano préalablement tamisées. Ajouter la matière grasse Mimetic Essentiel. Mélanger l'ensemble au jus d'orange, à l'huile et aux zestes. Pocher 20 g par empreinte.

Cuire pendant 3 min à 210°C puis entre 6 et 7 min four éteint.

### Sirop

#### Ingrédients

Jus d'Orange Frais	80 g
Eau	80 g
Cassonade	80 g
Zeste d'Orange	1 pc
<b>Vanille Gousse Épuisée</b>	2 pc
<b>Pâte d'Aromatisation Puratos Classic Orange</b>	30 g
Total	240

#### Méthode de travail

Chauffer et mélanger tous les ingrédients ensemble.

### Coulis Pectiné

#### Ingrédients

Jus d'Orange Frais	125 g
<b>Sirop de Glucose</b>	25 g
<b>Pâte d'Aromatisation Puratos Classic Orange</b>	10 g

#### Méthode de travail

Chauffer le jus d'orange, le sirop de glucose et le Classic Orange. A 45°C, ajouter le mélange sucre/pectine en pluie.

Sucre	35 g	Porter à ébullition pour activer la pectine.
<b>Pectine NH</b>	3.5 g	Ajouter la vanille et le zeste d'orange.
<b>Vanille Gousse Épuisée</b>	1 pc	
Zeste d'Orange	7 g	
<b>Total</b>	195.5 g	

## **MONTAGE**

- Pocher 20 g/ empreinte de préparation madeleine orangée.
- Cuire pendant 3 min à 210°C puis entre 6 min et 7 min four éteint.
- Démouler les madeleines.
- Imbiber légèrement les madeleines avec le sirop à 80°C.
- Refroidir puis surgeler.
- Tremper entièrement les madeleines dans le coulis pectiné.