

# Madeleine

## Classique



### Madeleine

#### Ingrédients

Lait	50 g
Sucre	120 g
Miel	27,5 g
Œufs	117 g
Farine T55	167 g
<b>Puratos Poudre à lever Volcano</b>	5.5 g
Beurre Clarifié	182 g
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	1 g
Zeste de Citron	½ pc
Total	669

#### Méthode de travail

Mélanger le lait, le sucre, le miel et les œufs.

Ajouter le mélange farine/poudre à lever Volcano préalablement tamisées.

Ajouter le beurre fondu, la vanille et les zestes.

Pocher 20 g par empreinte.

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

#### MONTAGE

- Beurrer et fariner les moules à madeleine.
- Pocher 20 g/ empreinte.
- Cuire 3 min à 210°C puis 6-7 min four éteint.
- Démouler à chaud, passer un léger coup de pinceau de beurre clarifié en surface puis laisser refroidir.