

Madeleine

Créative



Madeleine

Ingrédients

Préparation pour Madeleine Patis'Madeleine PatisFrance

Beurre Pommade	175 g
Œufs	320 g
Total	1 000 g

Méthode de travail

Fondre le beurre.
Mélanger la préparation Patis'Madeleine avec les œufs et le beurre au batteur pendant 4 min.
Pocher en cadre 40 x 30 cm et cuire à 200°C pendant environ 10 min.

Sirop d'imbibage

Ingrédients

Sucre	110 g
Eau	100 g
Jus d'Ananas	80 g
Cointreau	80 g
Amaretto	80 g
Total	450 g

Mélanger tous les ingrédients et porter l'ensemble à ébullition.

Parfait Glacé Madeleine

30 g

Ingrédients

Lait	150 g
Madeleines Cuites	80 g
Vanille Gousse	1 pc
Miel	100 g
Sucre	100 g
Eau	60 g
Jaunes d'œufs	160 g
Crème UHT 35% PatisCrem PatisFrance	600 g
Total	1 250 g

Chauffer le lait avec la gousse de vanille pour l'infuser.

Ajouter « la madeleine cuite » qui peut être prise sur le cadre. Mixer.

Réaliser ensuite une pâte à bombe avec le miel, le sucre, l'eau et le jaune d'œuf.

Incorporer délicatement la pâte à bombe au premier mélange. Ajouter la crème préalablement montée.

Enrobage

Ingrédients

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	600 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	250 g
Total	750 g

Fondre le chocolat entre 40°C et 45°C.

Pulvérisation

Ingrédients

Belcolade Selection Noir Absolu Ebony 96% Cacao-Trace	60 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	40 g
Total	100 g

Fondre ensemble et tempérer pour pulvériser.

MONTAGE

- Garnir les moules demi-sphères de parfait glacé (10 g/ empreinte).
- Surgeler.
- Garnir les moules madeleine de parfait glacé (15 g/ empreinte) et enfoncez un biscuit madeleine imbibé coupé en 2 x 2 cm puis lisser.
- Surgeler.
- Placer les demi-sphères sur les bases de madeleines (réchauffer très légèrement pour une parfaite fusion).
- Enrober les madeleines assez finement.
- Pulvériser en réalisant un dégradé, en insistant sur la base de la madeleine.
- Réchauffer très légèrement les arêtes à l'aide d'un décapeur.