

Madeleine

Durable



Madeleine

50 g/ pc

Méthode de travail

Ingrédients

Lait	100 g
Sucre	200 g
Miel	54 g
Œufs	234 g
Farine T55	334 g
Puratos Poudre à lever Volcano	14 g
Beurre	206 g
Belcolade Philippines Noir 68% Cacao-Trace	158 g
Vanille Poudre	4 g
Huile de Pépin de Raisin	16 g
Fleur de Sel	4 g
Total	1 324 g

Mélanger le lait, le sucre, le miel et les œufs.
Ajouter le mélange farine et poudre à lever
Volcano préalablement tamisées.
Ajouter le beurre et le chocolat fondus
ensemble.
Ajouter la vanille, l'huile et la fleur de sel.
Cuire le tout pendant 12 min à 210°C.

Ganache Chocolat/Noisette

10 g/ pc

Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% PatisCrem PatisFrance	120 g
Belcolade Origines Philippines Noir 68% Cacao-Trace	120 g
Praliné Noisette Collection France 64%	24 g
Total	264 g

Chauffer la crème et verser sur le chocolat.
Ajouter le Praliné Noisette.
Mixer l'ensemble.
Couler dans les empreintes silicones De Buyer
10 g par empreinte.
Laisser cristalliser au frigo avant de surgeler.

MONTAGE

- Couler 50 g d'appareil à madeleine par empreinte.
- Chemiser correctement le moule.
- Enfoncer l'insert ganache et rabattre l'appareil pour recouvrir l'insert.
- Cuire pendant 12 min à 170°C.
- Mettre une feuille puis une plaque afin d'avoir une base plate (jusqu'à complet refroidissement).
- Surgeler pour démouler.
- Tremper la base des madeleines dans le chocolat noir préalablement tempéré.