

Recette

Madeleines

MODE D'UTILISATION

Patis'Madeleine	500 g
Œufs	320 g
Beurre chaud fondu (50-55°C) ou Margarine chaude fondue (50-55°C) ou Huile ou Mimetic Incorporation	185 g

Mixer tous les ingrédients à faible vitesse pendant 4 min à l'aide d'un mélangeur à pales. Doser 25g de préparation par madeleine avec une poche à douille. Faire cuire immédiatement – aucun temps de pause requis.



POUR 65 G PAR MOULE	FOUR À ÉTAGES (VANNES OUVERTES)	FOUR À CONVECTION (VANNES FERMÉES)
MOULES FLEXIBLES SUR GRILLE DU FOUR	230°C - 11 min	210°C - 9 min 30s
MOULES EN INOX	250°C - 9 min	210°C - 8 min

500 g de préparation Patis'Madeleine permettent de confectionner 40 madeleines, soit 400 madeleines avec un paquet de 5 kg.

La madeleine originale est délicieuse telle quelle, mais vous pouvez l'agrémenter d'arômes et de produits supplémentaires...

Recettes pour 500 g de Patis'Madeleine (40 madeleines de 25 g)

	PARFUM	INGREDIENTS	En g	MODE D'EMPLOI
ARÔMES	PISTACHE	Pralirex Pistache PatisFrance	75 - 100	Ajouter les ingrédients à la préparation. Faire cuire 7 min à 210° C.
	CHOCOLAT	Pretachoco PatisFrance	80	
	NOISETTE	Pralirex Noisette PatisFrance	75 - 100	
	PRALINÉ AMANDE	Praliné Fluide 50% Amandes PatisFrance	150	
	FRAISE	Garniture Fraise PatisFrance	200	
	FLEUR D'ORANGER	Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	50 - 60	
	CARAMEL	Caramel Liquide PatisFrance	75 - 100	
INCLUSIONS	PISTACHE	Dés de Pistaches PatisFrance	100	
	CHOCOLAT	Pépites de Chocolat 44% PatisFrance	75 - 100	
	GRAINES	Pralicrac aux Graines PatisFrance	200 - 250	
	GIANDUJA	Gianduja PatisFrance	1 cube de 5g par madeleine	

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

PatisFrance_Export_Officiel

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION