

Madeleine des Teilens (Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g Eier
- 100g Zucker
- 35g Milch
- 125g Mehl
- 5g Backpulver
- 160g Butter
- 300g Puderzucker
- 150g frischer Orangensaft

Préparation

1. Was gibt es zur Teestunde Besseres als ein paar kleine Madeleines?
2. Begleitet von einem Tee, einem Fruchtsaft, Marmelade oder pur, machen sie jedem Freude :) Ich habe hier wieder ein Rezept aus dem Buch A la Folie von Raphaële Marchal genommen, das von Fabrice le Bourdat aus der Pâtisserie Blé Sucré, und ich habe die klassischen kleinen Madeleines sowie seine Signatur-Madeleine, eine riesige mit Orangen-Guss (die Glücks-Madeleine), zubereitet.
3. Sie mögen.
4. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
5. Die Eier mit dem Zucker schlagen, um sie aufzuhellen, dann nacheinander die Milch, das gesiebte Mehl, das Backpulver und die Butter hinzufügen.
6. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Am nächsten Tag die Form fetten und mehlen (oder nicht, wenn Sie Silikon verwenden).
8. Den Teig hineingießen (die Formen nicht vollständig füllen, um zu verhindern, dass der Teig überläuft).
9. Der heikle Teil der Madeleine-Zubereitung steht bevor, nämlich das Backen.
10. Ich gebe Ihnen hier die Zeiten und Temperaturen aus dem Buch: Den Ofen auf 210°C vorheizen, wenn der Ofen heiß ist, hineinlegen und dann den Ofen auf 160°C für 25 bis 30 Minuten herunterdrehen.
11. Man muss wissen, dass der Temperaturschock zwischen dem (kalten) Teig und dem (sehr heißen) Ofen den Madeleines eine hübsche Wölbung verleiht.
12. Was mich betrifft, da ich einen ziemlich alten Gasofen habe, haben die im Buch angegebenen Temperaturen mir beim ersten Versuch keine Wölbung gegeben, und ich musste sie schließlich bei etwa 280°C backen, bis sich eine Wölbung bildete, und dann auf 180-200°C herunterdrehen, um sie fertig zu backen.
13. All dies um zu sagen, dass die Ofentemperatur entscheidend ist, um hübsche Madeleines zu machen, und je nach Ihrem Ofen benötigen Sie vielleicht 2 oder 3 Versuche, um die ideale Backmethode zu finden :) Sobald die Madeleines gebacken sind, warten Sie, bis sie lauwarm sind, bevor Sie sie aus der Form nehmen, und bereiten Sie die Glasur bei Bedarf vor.
14. Madeleine zu glasieren.
15. Sie hatte einen guten Orangengeschmack und einen knackigen und schmelzenden Guss, ohne zu süß zu sein.
16. Man muss einfach den Zucker mit dem Orangensaft mischen und dann den Guss auf die lauwarme(n) Madeleine(s) gießen.