

Ingrédients

- 5
- 80g
- 320g
- 325g
- 13g
- 2
- 1
- 782g 35%
- 1
- 18g
- 18g invert
- 203g lvoire
- 200 250g
- 2
- 80g
- 75g
- 80g
- 6g
- 1
- 1
- 150g 35%
- 1
- 18g
- 18g invert
- 203g lvoire
- 387g
- 3
- 245g
- 245g
- 245g
- 7g
- 1
- 200 250g

Préparation

1. , !
2. , madeleines
madeleines Fingers.
3. ,
molly cake 3 ,
4. , :
Cooking Chef Kenwood () temper , molly cake & ;
ganache: FLAVIE = 3 cooking chef / .
5. molly cake madeleines, & ; Guy Demarle:
FLAVIE10 10 / .
6. : Norohy & ; Ivoire Valrhona : ILETAITUNGATEAU 20%
().

7. Ivoire () 200 : , , ... Madeleines: 2
1 1 .
8. , , .
9. , 2 .
10. , madeleines, 10 15 180°C.
11. madeleines.
12. : 35% 1 invert invert Ivoire
, invert .
13. ,
ganache.
14. .
15. 6 , .
16. Molly cake: 3 1 .
17. , , .
18. , .
19. , 160°C
1 .
20. , .
21. : () cooking chef tempering ,
temper : tempering Temper
: 2/3 , .
22. , .
23. , ;
.
24. : 200 / molly cake
.
25. .
26. ganache .
27. ganache montée ganache molly cake,
.
28. .
29. ganache, .
30. molly cake.
31. ganache montée , madeleines .
32. , ganache madeleines .
33. : , , ... , !