

Mandelaj madeleinoj kun okolada elo

Ingrédients

- 140g da butero
- 130g da sukero
- 3 ovojn
- 245g da faruno
- 8g da levilo
- 100g da lakto
- 2 is 3 gutoj da migdala ekstrakto

Préparation

1. Madeleinoj, longe ne estis!
2. i-foje mi parfumis ilin per migdalo, kun bongusta okolada elo por fini la recepton. Kiel iam, la recepto estas tre facila kaj adaptebla (vi povas parfumigi ilin per vanilo, per floroj de oran o...) kaj fari a e fari la okoladan elon, tamen la sekreto de la bulko de la madeleinoj ku as en la ripozo en la fridujo kaj la bakado.
3. Oni vere devas krei termikan okon por havi belan bulkon, do la anta varmigo de la forno je alta temperaturo estas grava, sed eble vi devos adapti i al via forno kaj iaj agordoj por atingi la plej bonan rezulton. Materialoj : Saketo por pipri Pipra tubo 8mm Moldilo por madeleinoj Ingrediencoj :Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Por dudek a pli da madeleinoj (pli a malpli la grandeco de viaj moldiloj) : Ingrediencoj : da butero da sukero 3 ovojn da faruno da levilo da lakto 2 is utoj da migdala ekstrakto irka da nigra okolado
Recepto : Fandi la buteron, poste lasi in malvarmeti i.
5. Bati la ovojn kun la sukero, poste aldoni la lakton kaj la amara migdalo.
6. Inkorpori la farunon kaj la levilon, poste fini kun la fandita butero.
7. Metu la paston en la fridujo dum minimumo 2 horoj, e tutan nokton.
8. Poste, plenigi la moldilojn por madeleinoj (buteritaj kaj farunigitaj se la moldiloj ne estas el silikono) is .
9. Anta varmigi la ovenon je 230°C.
10. Enmeti la madeleinojn, poste post 3 minutoj da bakado malaltigi la temperaturon al 180°C.
11. Da rigi la bakadon dum 10 minutoj.
12. Demeti la madeleinojn, poste purigi la moldilojn.
13. Fandi la okoladon malrapide, sen superi 40°C.
14. Pentrigi la moldilojn per maldika tavolo de okolado per helpo de broso, poste meti la madeleinojn supre.
15. Lasu kristali i anta al demeti kaj ui!