

Madeleine del compartir (Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g de huevos
- 100g de azúcar granulada
- 35g de leche
- 125g de harina
- 5g de levadura química
- 160g de mantequilla
- 300g de azúcar glas
- 150g de jugo de naranja fresco

Préparation

1. ¿Qué mejor manera de disfrutar de una merienda que con algunas pequeñas magdalenas?
2. Acompañadas de un té, un jugo de frutas, mermelada o solas, le gustan a todo el mundo :-). Aquí nuevamente tomé una receta del libro *A la Folie* de Raphaële Marchal, la de Fabrice le Bourdat de la pastelería Blé Sucré, y realicé las pequeñas magdalenas clásicas, pero también su magdalena emblemática, gigante con un glaseado de naranja (la magdalena del compartir).
3. En mi masa para magdalena, también añadí un poco de vainilla en polvo, pero según tus gustos puedes añadir (o no) lo que desees.
4. Derretir la mantequilla y dejarla enfriar un poco.
5. Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen, luego agregar en orden la leche, la harina tamizada, la levadura y la mantequilla.
6. Reservar la masa en el refrigerador durante una noche.
7. Al día siguiente, engrasar y enharinar tu molde (o no, si utilizas silicona).
8. Vertir la masa (no llenar completamente los moldes, para evitar que la masa se desborde).
9. La parte delicada de la preparación de las magdalenas llega, es decir, la cocción.
10. Aquí les doy los tiempos y temperaturas recomendados en el libro: precalentar el horno a 210°C, cuando el horno esté caliente, hornear, luego bajar el horno a 160°C durante 25 a 30 minutos de cocción.
11. Hay que saber que es el choque térmico entre la masa (fría) y el horno (muy caliente) lo que permite que las magdalenas tengan una bonita joroba.
12. En mi caso, teniendo un horno a gas bastante antiguo, las temperaturas dadas en el libro no me permitieron tener magdalenas con joroba en el primer intento, y finalmente tuve que hornearlas a unos 280°C hasta la formación de la joroba antes de bajar a 180-200°C para el final de la cocción.
13. Todo esto para decirles que la temperatura del horno es primordial para tener bonitas magdalenas, y según su horno, tal vez necesiten 2 o 3 intentos antes de conocer el modo de cocción ideal :-). Una vez cocidas las magdalenas, esperar a que se templen antes de desmoldarlas, luego preparar el glaseado si se desea.
14. Estas cantidades son las proporcionadas en el libro, en mi caso decidí preparar 1/3 de esta cantidad, lo que a mi gusto fue suficiente para glasear la magdalena gigante.
15. Tenía un buen sabor a naranja y un glaseado crujiente y fundente sin ser demasiado dulce.
16. Simplemente hay que mezclar el azúcar con el jugo de naranja, luego verter el glaseado sobre la(s) magdalena(s) tibia(s).