

Madeleine almond & cangkang coklat

Ingrédients

- 140g mentega
- 130g gula
- 3 telur
- 245g tepung
- 8g ragi
- 100g susu
- 2 hingga 3 tetes ekstrak almond pahit

Préparation

1. Madeleine, sudah lama sekali!
2. Kali ini saya memberi mereka aroma almond, dengan lapisan coklat yang sangat menggoda untuk menyelesaikan resep ³seperti biasa, resep ini sangat mudah dan dapat disesuaikan (Anda bisa memberi aroma vanila, air bunga jeruk).
3.) dan membuat atau tidak membuat lapisan coklat, tetapi semua rahasia dari tonjolan madeleine terletak pada istirahat di lemari es dan pemanggangan.
4. Anda benar-benar harus menciptakan kejutan termal untuk mendapatkan tonjolan yang indah, jadi pemanasan awal oven pada suhu tinggi sangat penting, tetapi Anda mungkin perlu menyesuaikan dengan oven Anda dan pengaturannya untuk mendapatkan hasil terbaik Peralatan : Kantong piping Nozzle 8mm Cetakan madeleine Bahan-bahan :Saya menggunakan coklat Caraibes dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Anda) : Bahan-bahan : mentega gula 3 telur tepung ragi susu 2 hingga 3 tetes ekstrak almond pahit Sekitar coklat hitam Resep : Lelehkan mentega, lalu biarkan hangat.
6. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan susu dan almond pahit.
7. Campurkan tepung dan ragi, lalu akhiri dengan mentega leleh.
8. Masukkan adonan ke dalam lemari es selama minimal 2 jam, bahkan semalaman.
9. Kemudian, isi cetakan madeleine (diolesi mentega dan ditaburi tepung jika cetakan tidak terbuat dari silikon) hingga .
10. Panaskan oven hingga 230°C.
11. Masukkan madeleine ke dalam oven, lalu setelah 3 menit pemanggangan, turunkan suhu menjadi 180°C.
12. Lanjutkan pemanggangan selama 10 menit.
13. Keluarkan madeleine dari cetakan, lalu bersihkan cetakan.
14. Lelehkan coklat perlahan, tanpa melebihi 40°C.
15. Oleskan lapisan tipis coklat pada cetakan menggunakan kuas, lalu letakkan madeleine di atasnya.
16. Biarkan mengkristal sebelum mengeluarkannya dari cetakan dan nikmati!