

Madeleine berbagi (Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g telur
- 100g gula halus
- 35g susu
- 125g tepung
- 5g ragi kue
- 160g mentega
- 300g gula bubuk
- 150g jus jeruk segar

Préparation

1. Untuk camilan, apa yang lebih baik daripada beberapa madeleine kecil?
2. Ditemani teh, jus buah, selai, atau polos, mereka menyenangkan semua orang :-) Saya di sini sekali lagi mengambil resep dari buku A la Folie oleh Raphaële Marchal, milik Fabrice le Bourdat dari toko kue Blé Sucré, dan saya membuat madeleine klasik kecil, tetapi juga madeleine signature-nya, raksasa dengan glasir jeruk (madeleine untuk berbagi).
3. Anda inginkan.
4. Cairkan mentega dan biarkan sedikit mendingin.
5. Kocok telur dengan gula hingga berwarna pucat, lalu tambahkan secara berurutan susu, tepung yang diayak, ragi, dan mentega.
6. Simpan adonan di dalam lemari es semalaman.
7. Keesokan harinya, mentega dan tepung cetakan Anda (atau tidak, jika Anda menggunakan silikon).
8. Tuangkan adonan ke dalamnya (jangan mengisi cetakan sepenuhnya, jika tidak adonan Anda akan meluap dari cetakan).
9. Bagian rumit dari persiapan madeleine adalah memanggang.
10. Saya akan memberi tahu Anda waktu dan suhu yang diberikan dalam buku ini: panaskan oven hingga 210°C, ketika oven sudah panas, panggang, lalu turunkan oven ke 160°C selama 25 hingga 30 menit pemanggangan.
11. Penting untuk diketahui bahwa kejutan termal antara adonan (dingin) dan oven (sangat panas) memungkinkan madeleine untuk memiliki tonjolan yang indah.
12. Dalam kasus saya, dengan oven gas yang cukup tua, suhu yang diberikan dalam buku tidak membuat saya mendapatkan madeleine yang menonjol pada percobaan pertama, dan akhirnya saya harus memanggangnya pada sekitar 280°C hingga tonjolan terbentuk sebelum menurunkan ke 180-200°C untuk penyelesaian pemanggangan.
13. Semua ini untuk mengatakan bahwa suhu oven sangat penting untuk mendapatkan madeleine yang indah, dan tergantung oven Anda, Anda mungkin perlu 2 atau 3 percobaan sebelum menemukan metode memasak yang ideal :-) Setelah madeleine matang, tunggu hingga mereka hangat sebelum mengeluarkan dari cetakan, lalu siapkan glasir jika diinginkan.
14. Jumlah ini adalah yang diberikan dalam buku, dalam kasus saya, saya memutuskan untuk menyiapkan 1/3 dari jumlah ini, yang menurut saya sudah cukup untuk melapisi madeleine raksasa.
15. Rasanya jeruk yang enak dan glasir yang renyah dan lembut tanpa terlalu manis.
16. Cukup campurkan gula dengan jus jeruk, lalu tuangkan glasir pada madeleine yang hangat.

