

Madeleine alle mandorle e guscio di cioccolato

Ingrédients

- 140g di burro
- 130g di zucchero
- 3 uova
- 245g di farina
- 8g di lievito
- 100g di latte
- 2 a 3 gocce di estratto di mandorla amara

Préparation

1. Da tanto tempo che non mangiavo madeleine!
2. Questa volta le ho aromatizzate con le mandorle, con un guscio di cioccolato molto goloso per completare la ricetta. Come sempre la ricetta è molto facile e adattabile (potete aromatizzarle alla vaniglia, all'acqua di fiori d'arancio...) e decidere se fare o meno il guscio di cioccolato, ma il segreto della gobba delle madeleine risiede nel riposo in frigorifero e nella cottura.
3. È davvero necessario creare uno shock termico per avere una bella gobba, quindi il preriscaldamento del forno a una temperatura elevata è importante, ma dovrete forse adattarvi al vostro forno e alle sue impostazioni per ottenere il miglior risultato. Materiale : Sac à poche Beccuccio 8mm Stampo per madeleine Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Per una ventina di madeleine (più o meno a seconda della dimensione dei vostri stampi) : Ingrédients : di burro di zucchero 3 uova di farina di lievito di latte 2 a occe di estratto di mandorla amara Circa di cioccolato fondente Ricetta : Fate sciogliere il burro, poi lasciatelo intiepidire.
5. Montate le uova con lo zucchero, poi aggiungete il latte e la mandorla amara.
6. Incorporate la farina e il lievito, poi terminate con il burro fuso.
7. Mettete l'impasto in frigorifero per almeno 2 ore, o anche per un'intera notte.
8. Poi, riempite gli stampi per madeleine (imburati e infarinati se non sono in silicone) per .
9. Preriscaldate il forno a 230°C.
10. Infornate le madeleine, poi dopo 3 minuti di cottura abbassate la temperatura a 180°C.
11. Continuate la cottura per 10 minuti.
12. Sformate le madeleine, poi pulite gli stampi.
13. Fate sciogliere il cioccolato lentamente, senza superare i 40°C.
14. Pennellate gli stampi con uno strato sottile di cioccolato usando un pennello, poi posizionate le madeleine sopra.
15. Lasciate cristallizzare prima di sformare e gustare!