

Madeleine della condivisione (Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g di uova
- 100g di zucchero semolato
- 35g di latte
- 125g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 160g di burro
- 300g di zucchero a velo
- 150g di succo d'arancia fresco

Préparation

1. Per la merenda cosa c'è di meglio di qualche piccola madeleine?
2. Accompagnate da un tè, un succo di frutta, marmellata o semplici, fanno piacere a tutti :-). Ho preso di nuovo una ricetta dal libro A la Folie di Raphaële Marchal, quella di Fabrice le Bourdat della pasticceria Blé Sucré, e ho realizzato le piccole madeleine classiche, ma anche la sua madeleine d'autore, gigante con una glassa all'arancia (la madeleine della condivisione).
3. Nella mia pasta per madeleine ho anche aggiunto un po' di vaniglia in polvere, ma secondo i vostri gusti potete aggiungere (o meno) ciò che desiderate.
4. Far sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare un po'.
5. Montare le uova con lo zucchero fino a sbiancarle, poi aggiungere nell'ordine il latte, la farina setacciata, il lievito e il burro.
6. Conservare l'impasto in frigorifero per una notte.
7. Il giorno dopo, imburrare e infarinare lo stampo (o meno, se usate il silicone).
8. Versarci l'impasto (non riempire completamente gli stampi, rischiando che l'impasto superi lo stampo).
9. La parte delicata della preparazione delle madeleine arriva, cioè la cottura.
10. Vi do qui i tempi e la temperatura dati nel libro: preriscaldare il forno a 210°C, quando il forno è caldo infornare, quindi abbassare il forno a 160°C per 25-30 minuti di cottura.
11. Bisogna sapere che è lo shock termico tra l'impasto (freddo) e il forno (molto caldo) che permette alle madeleine di avere una bella gobba.
12. Per quanto mi riguarda, avendo un forno a gas piuttosto antico, le temperature date nel libro non mi hanno permesso di avere madeleine con la gobba al primo tentativo, e alla fine ho dovuto infornarle a circa 280°C fino alla formazione della gobba prima di abbassare a 180-200°C per il resto della cottura.
13. Tutto questo per dire che la temperatura del forno è fondamentale per ottenere belle madeleine, e secondo il vostro forno potreste avere bisogno di 2 o 3 tentativi prima di conoscere il metodo di cottura ideale :-). Una volta cotte le madeleine, aspettare che si raffreddino un po' prima di sformarle, quindi preparare la glassa se desiderato.
14. Queste quantità sono quelle date nel libro, per quanto mi riguarda ho deciso di preparare 1/3 di questa quantità, che a mio gusto è stata sufficiente per glassare la madeleine gigante.
15. Aveva un buon sapore d'arancia e una glassa croccante e fondente senza essere troppo dolce.
16. Basta semplicemente mescolare lo zucchero con il succo d'arancia, quindi versare la glassa sulla/le madeleine tiepida/e.