

Migdałowe madeleines z czekoladową powidką

Ingrédients

- 140g masła
- 130g cukru
- 3 jajka
- 245g maki
- 8g proszku do pieczenia
- 100g mleka
- 2 do 3 kropli ekstraktu z gorzkiego migdała

Préparation

1. Madeleiny, min 3/4 sporo czasu!
2. Tym razem dodaję im aromatu migdałowego, z pyszną czekoladową powidką na koniec przepisu. Jak zawsze przepis jest bardzo łatwy i elastyczny (możecie dodać aromat waniliowy, wodę trójkątną ...) i możecie zrobić lub nie czekoladową powidkę, jednak cały sekret wypukłości madeleinów tkwi w odpoczynku w lodówce i pieczeniu.
3. Naprawdę trzeba stworzyć szok termiczny, aby uzyskać ładną wypukłość, więc wstępne nagrzanie piekarnika do wysokiej temperatury jest ważne, ale bym o tym nie mówiła, dzieci musieliby dostosować się do swojego piekarnika i jego ustawień, aby uzyskać najlepszy rezultat. Sprzęt: Worki do dekoracji Wylewka 8mm Forma do madeleinów Składniki: Użyłam czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
4. Dla około dwudziestu madeleinów (więcej lub mniej w zależności od rozmiaru formy): Składniki: masło, cukier, 3 jajka, maki, proszek do pieczenia, mleko, 2 do 3 kropli ekstraktu z gorzkiego migdała, Około ciemnej czekolady. Przepis: Roztop masło, a następnie pozwól mu ostygnąć.
5. Ubij jajka z cukrem, a następnie dodaj mleko i gorzki migdał.
6. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie na koniec dodaj roztopione masło.
7. Umieść ciasto w lodówce na minimum odziny, a najlepiej na całą noc.
8. Następnie napełnij formy do madeleinów (posmarowane masłem i oprószone mąką, jeśli formy nie są silikonowe) do ...
9. Nagrzij piekarnik do 230°C.
10. Włóż madeleiny do piekarnika, a po 3 minutach pieczenia zmniejsz temperaturę do 180°C.
11. Kontynuuj pieczenie przez 10 minut.
12. Wyjmij madeleiny z formy, a następnie oczyść formy.
13. Roztop czekoladę powoli, nie przekraczając 40°C.
14. Podziel na cienkie warstwy czekolady na formy, a następnie umieść madeleiny na wierzchu.
15. Pozwól im skryzalizować przed wyjęciem z formy i delectowaniem się!