

Madelaine do dzielenia si ą(Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g jajek
- 100g cukru białego
- 35g mleka
- 125g mąki
- 5g proszku do pieczenia
- 160g masła
- 300g cukru pudru
- 150g soku pomarańczowego

Préparation

1. Co lepszego na podwieczorek niż kilka małych magdalenek?
2. Podane z herbatą, sokiem owocowym, dżemem czy bez dodatków, sprawiają przyjemność dla demona :-). Tym razem ponownie wykorzystam przepis z książki "À la Folie" autorstwa Raphaële Marchal, przepis Fabrice'a le Bourdat z cukierni Blé Sucré, i przygotowałam klasyczne małe magdalenki, a także jego charakterystyczne magdalenki z polewą pomarańczową (magdalenki do dzielenia się).
3. Do mojego ciasta na magdalenki dodam równie trochę wanilii w proszku, ale w zależności od waszych gustów możecie dodać (lub nie) to, co chcecie.
4. Roztopię masło i pozostawię do lekkiego ostudzenia.
5. Ubię jajka z cukrem, aby je rozjaśnić, następnie dodam kolejno mleko, przesiane mąkę, proszek do pieczenia i masło.
6. Wstawię ciasto do lodówki na noc.
7. Następnego dnia natłuszcę foremkami (lub nie, jeśli używacie silikonu).
8. Włóż ciasto (nie napełniaj całkowicie foremek, aby masa nie wyszła poza foremkę).
9. Najtrudniejszą częścią przygotowania magdalenek, czyli pieczenie, nadchodzi.
10. Podaj tutaj czas i temperaturę wskazane w książce: rozgrzej piekarnik do 210°C, kiedy piekarnik się nagrzej, wsadź doń rodka i obniż temperaturę do 160°C na 25 do 30 minut pieczenia.
11. Trzeba wiedzieć, że to szok termiczny pomiędzy zimnym ciastem a bardzo gorącym piekarnikiem sprawia, że magdalenki mają ładny garbik.
12. Jeśli chodzi o mnie, mając dość stary piekarnik gazowy, temperatury podane w książce nie pozwalają mi na uzyskanie magdalenek z garbikiem przy pierwszej próbie, i ostatecznie musiałam je piec w temperaturze około 280°C do momentu pojawienia się garbika, a potem obniżyć temperaturę do 180-200°C na koniec pieczenia.
13. Wszystko po to, aby powiedzieć, że temperatura piekarnika jest kluczowa dla ładnych magdalenek, i w zależności od waszego piekarnika może być potrzebnych 2-3 próby, aby znaleźć idealny sposób pieczenia :-). Gdy magdalenki są upieczone, należy poczekać, a lekko przestygną, zanim je wyjmiecie z foremki, a następnie przygotować polewę, jeśli sobie tego życzyacie.
14. Te ilości są podane w książce, jeśli chodzi o mnie, postanowiłam przygotować 1/3 tej ilości, co według mnie wystarczy na polanie dużej magdalenki.
15. Miałam dobry smak pomarańczy i chrupki, rozpuszczając tę polewę, nie było zbyt słodko.
16. Wystarczy wymieszać cukier z sokiem pomarańczowym, a następnie wylać polewę na ciepłe magdalenki /magdalenki.