

Madeleine da partilha (Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g de ovos
- 100g de açúcar refinado
- 35g de leite
- 125g de farinha
- 5g de fermento em pó
- 160g de manteiga
- 300g de açúcar de confeiteiro
- 150g de suco de laranja fresco

Préparation

1. Para o lanche, o que é melhor do que algumas pequenas madeleines?
2. Acompanhadas de um chá, um suco de fruta, geleia ou puras, elas agradam a todos :-). Aqui novamente peguei uma receita do livro *A la Folie de Raphaële Marchal*, a de Fabrice le Bourdat da confeitaria Blé Sucré, e fiz as pequenas madeleines clássicas, mas também sua madeleine assinatura, gigante com uma cobertura de laranja (a madeleine do compartilhamento).
3. Na minha massa de madeleine também adicionei um pouco de baunilha em pó, mas de acordo com seu gosto, você pode adicionar (ou não) o que desejar.
4. Derreta a manteiga e deixe esfriar um pouco.
5. Bata os ovos com o açúcar até clarear, depois adicione na ordem o leite, a farinha peneirada, o fermento e a manteiga.
6. Reserve a massa na geladeira durante uma noite.
7. No dia seguinte, unte e enfarinhe sua forma (ou não, se usar silicone).
8. Despeje a massa (não encha totalmente as formas, sob risco de a massa transbordar da forma).
9. A parte delicada da preparação das madeleines chega, ou seja, o cozimento.
10. Aqui eu dou os tempos e temperatura dados no livro: pré-aqueça o forno a 210°C, quando o forno estiver quente, coloque a massa, depois abaixe o forno para 160°C por 25 a 30 minutos de cozimento.
11. É importante saber que é o choque térmico entre a massa (fria) e o forno (muito quente) que permite que as madeleines tenham uma bela protuberância.
12. No meu caso, tendo um forno a gás bastante antigo, as temperaturas dadas no livro não me permitiram ter madeleines com protuberância na primeira tentativa, e finalmente tive que colocá-las a cerca de 280°C até formar a protuberância antes de baixar para 180-200°C para o final do cozimento.
13. Tudo isso para dizer que a temperatura do forno é primordial para ter belas madeleines, e dependendo do seu forno você pode precisar de 2 ou 3 tentativas antes de encontrar o modo de cozimento ideal :-). Uma vez as madeleines cozidas, espere que esfriem um pouco antes de desenformá-las, depois prepare a cobertura se desejar.
14. Essas quantidades são as dadas no livro, no meu caso decidi preparar 1/3 dessa quantidade, o que, ao meu gosto, foi suficiente para cobrir a madeleine gigante.
15. Tinha um bom gosto de laranja e uma cobertura crocante e macia sem ser muito doce.
16. Basta misturar o açúcar com o suco de laranja, depois despejar a cobertura sobre a(s) madeleine(s) morna(s).