

Madeleines na may almendras at tsokolate

Ingrédients

- 140g ng mantikilya
- 130g ng asukal
- 3 itlog
- 245g ng harina
- 8g ng baking powder
- 100g ng gatas
- 2 hanggang 3 patak ng almond extract

Préparation

1. Matagal na akong hindi nakakagawa ng madeleines!
2. Sa pagkakataong ito, nilagyan ko ito ng lasa ng almond, na may masarap na tsokolate sa ibabaw upang tapusin ang resipe. Tulad ng dati, napakadali at nababagay ang resipe (maaari mo itong lagyan ng lasa ng vanilla, orange blossom.
3.) at maaari mong gawin o hindi ang tsokolate sa ibabaw, ngunit ang lahat ng lihim ng pagtaas ng madeleines ay nakasalalay sa pagpapahinga sa refrigerator at sa pagluluto.
4. Talagang kailangan mong lumikha ng thermal shock upang magkaroon ng magandang pagtaas, kaya mahalaga ang preheating ng oven sa mataas na temperatura, ngunit maaaring kailanganin mong umangkop sa iyong oven at sa mga setting nito upang makuha ang pinakamahusay na resulta. Materyal : Pouches à douille Douille 8mm Moule à madeleines Mga Sangkap : Gumamit ako ng tsokolate Caraïbes mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Sangkap : ng mantikilya ng asukal 3 itlog ng harina ng baking powder ng gatas 2 hanggang 3 patak ng almond extract Tinatayang ng itim na tsokolate Resipe : Tunawin ang mantikilya, pagkatapos ay hayaang lumamig.
6. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang gatas at ang almond extract.
7. Ihalo ang harina at baking powder, pagkatapos ay tapusin sa tinunaw na mantikilya.
8. Ilipat ang masa sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras, o kahit isang buong gabi.
9. Pagkatapos, punuin ang mga hulma ng madeleine (pinahiran ng mantikilya at harina kung ang mga hulma ay hindi gawa sa silicone) ng .
10. I-preheat ang oven sa 230°C.
11. Ilagay ang mga madeleines sa oven, pagkatapos pagkatapos ng 3 minuto ng pagluluto, ibaba ang temperatura sa 180°C.
12. Magpatuloy sa pagluluto ng 10 minuto.
13. Ibaligtad ang mga madeleines, pagkatapos ay linisin ang mga hulma.
14. Tunawin ang tsokolate nang dahan-dahan, nang hindi lalampas sa 40°C.
15. Pinturahan ang mga hulma ng isang manipis na layer ng tsokolate gamit ang isang brush, pagkatapos ay ilagay ang mga madeleines sa itaas.
16. Hayaang mag-crystallize bago ibaligtad at tamasahin!