

Bademli Madeleine ve ikolata Kaplı Kabuk

Ingrédients

- 140g tereya ı
- 130g eker
- 3 yumurta
- 245g un
- 8g kabartma tozu
- 100g süt

Préparation

1. Uzun zamandır madeleines yapmamı tım!
2. Bu sefer onları bademle aromalandırdım, tarifi tamamlamak için lezzetli bir çikolata kaplaması ile 3/4er zamanki gibi tarif çok kolay ve uyarlanabilir (vanilya, portakal ie i ile de aromalandırabilirsiniz.
3.) ve çikolata kaplamasını yapıp yapmamak size kalmı , ancak madeleines'in kabarık olmasının sırrı buzdolabında dinlendirme ve pi irmede yatıyor.
4. Gerçekten güzel bir kabarıklık elde etmek için bir termal ok yaratmak gerekiyor, bu yüzden fırının önceden yüksek bir sıcaklıkta ısıtılması önemlidir, ancak en iyi sonucu elde etmek için fırınıza ve ayarlarına uyum sa lamanız gerekebilir Malzemeler: A ızlık po etleri 8mm A ızlık Madeleine kalıbı Malzemeler :Valrhona'nın Caraïbes ikolatasını kullandım: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Yakla ık yirmi madeleine için (kalıplarınızın boyutuna göre daha az veya daha fazla): Malzemeler: tereya ı eker 3 yumurta un kabartma tozu süt 2-3 damla acı badem z Yakla ık bitter ikolata Tarif: Tereya ını eritin, ardından ılımaya bırakın.
6. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından sütü ve acı badem özünü ekleyin.
7. Unu ve kabartma tozunu ekleyin, ardından eritilmi 3/4ereya ı ile karı tırın.
8. Hamuru buzdolabında en az 2 saat, hatta bir gece dinlendirin.
9. Ardından, madeleine kalıplarını (silikon de ilse ya layıp unlayın) 3/4arısında doldurun.
10. Fırını 230°C'ye ısıtın.
11. Madeleines'i fırına verin, ardından 3 dakika pi irdikten sonra sıcaklı ı 180°C'ye drn.
12. 10 dakika daha pi irmeye devam edin.
13. Madeleines'i kalıptan çıkarın, ardından kalıpları temizleyin.
14. Çikolatayı yava a eritin, 40°C'yi geçmemeye dikkat edin.
15. Kalıpları bir fırça yardımıyla ince bir çikolata tabakası ile kaplayın, ardından madeleines'leri üzerine yerle tirin.
16. Kalıptan çıkarıp afiyetle yemeniz için kristalle mesini bekleyin!