

Paylaşım Madeleine'si (Blé Sucré)

Ingrédients

- 120g yumurta
- 100g toz şeker
- 35g süt
- 125g un
- 5g kabartma tozu
- 160g tereyağı
- 300g pudra şeker
- 150g taze sıkılmış portakal suyu

Préparation

1. kindi çayı için birkaç küçük madeleine'den daha iyi ne olabilir?
2. Çay, meyve suyu, reçel veya sade olarak, herkesi mutlu ederler :-). Burada yine Raphaële Marchal'ın A la Folie kitabından bir tarif aldım, Blé Sucré pastanesinden Fabrice le Bourdat'ın tarifi, ve küçük klasik madeleine'leri, ama ayrıca dev, portakal sırla kaplanmış imza madeleine'sini (paylaşım madeleine'si) yaptım.
3. Madeleine hamuruma ayrıca biraz vanilya tozu ekledim, ancak zevkinize göre ne isterseniz ekleyebilirsiniz (veya eklemeyebilirsiniz).
4. Tereyağını eritip biraz soğumasını bekleyin.
5. şeker yumurtalarla çırpın, ardından sırayla süt, elenmiş un, kabartma tozu ve tereyağını ekleyin.
6. Hamuru bir gece buzdolabında bekletin.
7. Ertesi gün kalıbınızı ya yağlayın (veya silikon kullanıyorsanız, yapmanıza gerek yoktur).
8. Hamuru içine dökün (kalıpları tamamen doldurmayın, yoksa hamurunuz kalıptan taşabilir).
9. Madeleine hazırlığının hassas kısmı geliyor, yani piirme.
10. Size burada kitapta verilen süreleri ve sıcaklıkları veriyorum: fırını 210°C'ye önceden ısıtın, fırın sıcak oldu unda fırına verin, ardından 25-30 dakika piirmek için sıcaklığı 160°C'ye düşürün.
11. Madeleine'lerin güzel bir tepe yapabilmesini sağlayan şeyin, hamurun (soğuk) ve fırının (çok sıcak) arasındaki termal şok olduğunu bilmek gerekiyor.
12. Kendi durumumda, oldukça eski bir gaz fırınım olduğu için, kitapta verilen sıcaklıklar ilk denememde tepeli madeleine elde etmemi izin vermedi ve sonunda tepesi olmayan kadar yaklaştık 280°C'de fırına koymam, ardından piirme sonu için sıcaklığı 180-200°C'ye düşürmem gerekti.
13. Bütün bunları, güzel madeleine'ler için fırın sıcaklığının çok önemli olduğunu, ve fırınına göre ideal piirme yöntemini bilmeniz için belki 2 veya 3 denemeye ihtiyacınız olabileceğini söylemek istedim :-). Madeleine'ler pitikten sonra kalıptan çıkarmadan önce biraz soğumalarını bekleyin, ardından istenirse sırlayın.
14. Bunlar kitapta verilen miktarlar, benim ise bu miktarın 1/3'ünü hazırlamaya karar verdim, bu benim için dev madeleine'i kaplamak için yeterliydi.
15. Güzel bir portakal tadı ve çok tatlı olmadan çıtır ve kremalı bir sıra vardı.
16. şeker portakal suyuna karıştırmak yeterli, ardından ılıtılmış madeleine'lerin üzerine sıra dökün.