



La madeleine 100% chocolat

MADELEINE FOURRÉE INTENSÉMENT CHOCOLAT

PCB : 64
Code article : 041985

Préparation : 30 min

Portions : 10 / Coût : €€€€

— Difficulté : ● ● ● ● ●

Ingédients

- 300g chocolat lait ou noir
- 50g de cacao

Petit +

Ajoutez du cacao, du chocolat, des fruits secs mais aussi des bonbons pour les enfants.

Variez les chocolats, blanc, lait, noir et créez un assortiment gourmand.

Préparations

1. Sortir les madeleines du sachet et les poser sur la grille.
2. Cuire au four à 190°C pendant 6mn.
3. Après refroidissement, au pinceau recouvrir la madeleine de chocolat que vous avez mis au point.
4. Avant refroidissement du chocolat, utiliser une brosse métallique pour faire les rainures.
5. Saupoudrer de cacao.



La madeleine Sapin de Noël

MADELEINE PUR BEURRE

PCB : 70
Code article : 041042



Préparation : 20 min Portions : 10

Coût : €€€€ — Difficulté : ● ● ● ● ●

Ingédients

- 10 madeleines
- 200g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 500g de lait
- 400g de praliné
- 300g de beurre
- 50g d'amandes bâtonnées torréfiées
- 100g de crème fouettée
- 15g de noix de coco
- Sucre glace

Préparations

Crème pâtissière au praliné

1. Mélanger au batteur le lait, la préparation pour crème pâtissière et 200g de praliné pendant 5 minutes.
2. Affiner la crème praliné avec le beurre pommade.

Madeleines

1. Cuire les madeleines 6 minutes à 190°C.
2. Laisser refroidir.

Montage

1. Pocher 80g de crème pâtissière au praliné sur la madeleine.
2. Pocher 20g de praliné pur au cœur de la crème pâtissière praliné de chaque madeleine.
3. Pocher la crème fouettée avec une petite douille autour de la base.
4. Saupoudrer de noix de coco.
5. Déposer les amandes bâtonnées sur la boule de crème pour faire les branches du sapin.
6. Décorer de sucre glace.