

Atelier Madeleine -

Madeleines avec Insert Crème Anglaise et Coque Chocolat Blanc



Ingrédients

Pour les madeleines :

100 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
120 g de farine
1 cuillère à café de levure
chimique
1 pincée de sel

Pour la crème anglaise :

250 ml de lait
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre
1 gousse de vanille (ou 1
cuillère à café d'extrait de
vanille)

Pour la coque en chocolat blanc:

200 g de chocolat blanc

Directions

Crème anglaise (à préparer à l'avance) :

- Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines.
- Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille et les graines dans une casserole jusqu'à frémissement.
- Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes-sucre en fouettant.
- Remettez le mélange dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement (elle doit napper la cuillère). Attention à ne pas la faire bouillir.
- Filtrez la crème et laissez-la refroidir complètement avant de la congeler dans des moules à mini demi-sphères ou un moule à glaçons.

Madeleines :

- Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- Dans un bol, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Incorporez la farine, la levure et le sel tamisés, puis ajoutez le beurre fondu. Mélangez délicatement. Ajoutez le zeste de citron.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant environ 1 heure (cela aide à former la bosse caractéristique des madeleines)

Coques en chocolat blanc :

- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Sortez les inserts de crème anglaise congelés.
- Remplissez les moules à madeleine tapissés de chocolat blanc à moitié avec la pâte à madeleine.
- Insérez un morceau de crème anglaise congelée au centre de chaque madeleine, puis recouvrez de pâte à madeleine.
- Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées.
- Laissez refroidir les madeleines avant de les démouler. Une fois froides et démouler ajouter le chocolat fondu dans les moules à madeleine à l'aide d'un pinceau, ajouter les madeleines froides sur les moules.

Atelier Madeleine -

Madeleines Fraise, Insert Pâte de Cacaahuète et Coque & PEPPER
Chocolat aux Fruits Rouges



Ingrédients

Pour les madeleines :

100 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
120 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel
Arôme fraise

Pour l'insert pâte de cacaahuète :

100 g de pâte de cacaahuète

Pour la coque en chocolat aux fruits rouges :

200 g de chocolat Ruby

Directions

Pâte de cacaahuète :

- Mettez la pâte de cacaahuète dans des petits moules (mini demi-sphères ou moules à glaçons) et placez-les au congélateur pour qu'ils durcissent.

Madeleines à la fraise :

- Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- Dans un bol, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Incorporez l'arôme de fraise, puis ajoutez la farine, la levure et le sel tamisés.
- Ajoutez le beurre fondu et mélangez délicatement.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- Faites fondre le chocolat Ruby.

Assemblage :

- Remplissez les moules à madeleine tapissés de chocolat aux fruits rouges à moitié avec la pâte à madeleine à la fraise.
- Insérez un morceau de pâte de cacaahuète congelée au centre de chaque madeleine.
- Recouvrez de pâte à madeleine pour enfermer l'insert.
- Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées et gonflées.
- Laissez refroidir les madeleines avant de les démouler. Une fois froides et démouler ajouter le chocolat fondu dans les moules à madeleine à l'aide d'un pinceau, ajouter les madeleines froides sur les moules.

Atelier Madeleine -

Madeleines Pistache, Insert Coulis de Fruits Rouges



Ingrédients

Pour les madeleines :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 120 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel o 50 g de pâte de pistache (ou 40 g de pistaches finement mixées)

Pour l'insert coulis de fruits rouges :

- 150 g de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, ou un mélange)
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron o 1 feuille de gélatine (ou 1/2 cuillère à café d'agar-agar)

Directions

Insert coulis de fruits rouges (à préparer à l'avance) :

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir (si vous utilisez l'agar agar, passez cette étape).
- Dans une casserole, faites chauffer les fruits rouges avec le sucre et le jus de citron à feu doux.
- Mixez les fruits rouges pour obtenir un coulis lisse.
- Si vous utilisez de la gélatine, essorez-la et ajoutez-la au coulis chaud hors du feu. Si vous utilisez l'agar-agar, ajoutez-le au coulis et portez à ébullition pendant 1 à 2 minutes.
- Versez le coulis dans des moules à mini demi-sphères ou dans un moule à glaçons, puis placez les au congélateur pour qu'ils durcissent.

Madeleines à la pistache :

- Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- Dans un bol, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Incorporez la pâte de pistache (ou les pistaches mixées) au mélange œufs-sucre.
- Ajoutez la farine, la levure et le sel tamisés, puis mélangez délicatement.
- Incorporez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant environ 1 heure (cela permet d'obtenir une belle bosse à la cuisson).