

Travaux pratique de Pâtisserie

Madeleines



Matières premières	Quantités	Progression
Beurre	0.200	<u>Procédé :</u>
Farine	0.200	Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Sucre	0.200	Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn.
Œufs	0.225	Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille.
Vanille	0.010	Incorporer le beurre et la vanille.
Poudre levante	0.006	Laisser reposer 1h ou 2h.
		Dresser à la poche dans les moules beurrés.
		Cuire à 245°C 10mn.

Madeleines au chocolat



Matières premières	Quantités	Progression
Beurre	0.125	<u>Procédé :</u>
Farine	0.050	Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et la poudre de cacao, puis la couverture et le beurre fondu à 50°.
Cacao poudre	0.025	Faire retomber l'appareil, dresser dans les moules à madeleines beurrés
Sucre	0.100	Cuire au four à 230° pendant 6mn environ
Œufs	0.150	
Jaunes d'œufs	0.025	
Vanille	0.010	
Poudre levante	0.005	
Couverture noire	0.025	

