

LES MADELEINES MARBRÉES

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/madeleines-marbres/>

Une gourmandise de madeleines marbrées, aux doux mélange de vanille et de chocolat à la manière de cake marbré

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Madeleine, Mignardise,

Ingrédients

Pour 24 madeleines

180 grammes de Beurre

4 Oeufs 200 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

100 grammes de Sucre

50 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

50 grammes de Miel

50 grammes de Lait 4,8 Centilitres/48 Millilitres

200 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

50 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Appareil chocolat

12 grammes de Cacao en Poudre

4 cuillères à soupe de Lait

Pour 18 madeleines

135 grammes de Beurre

3 Oeufs 150 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

75 grammes de Sucre

37,5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

37,5 grammes de Miel

37,5 grammes de Lait 3,6 Centilitres/36 Millilitres

150 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

37,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

LES MADELEINES MARBRÉES

5,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Appareil chocolat

9 grammes de Cacao en Poudre

3 cuillères à soupe de Lait

Pour 12 madeleines

90 grammes de Beurre

2 Oeufs 100 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

50 grammes de Sucre

25 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

25 grammes de Miel

25 grammes de Lait 2,4 Centilitres/24 Millilitres

100 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

3,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Appareil chocolat

6 grammes de Cacao en Poudre

2 cuillères à soupe de Lait

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Faire fondre le Beurre (180 g) et réserver à température ambiante
2. Fouetter les Oeufs (4) avec le Sucre (100 g) et le Sucre Vanillé (50 g)
3. Grattes les graines de la Gousse de Vanille (1) et ajouter à la préparation
4. Verser le Miel (50 g) et le Lait (50 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres), fouetter
5. Tamiser la Farine (200 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (7 g) et la Fécule de Maïs (Maïzena) (50 g), puis mélanger
6. Diviser en 2 la préparation
7. Dans un des bols, tamiser le Cacao en Poudre (12 g) et verser le Lait (4 c. à soupe), mélanger
8. Placer dans 2 poche à douille séparées
9. Déposer des boules en quinquonce
10. Avec une spatule coudée, mélanger en traçant un "zigzag" (une forme de 'S')
11. Si vous avez du temps, c'est toujours mieux de laisser reposer au frais 2 heures
12. Enfourner au four préchauffé à 210 C (Thermostat 7), puis baisser à 180 C (Thermostat 6)
13. Après 9 minutes à 10 minutes, sortir et transférer sur une grille

Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les Madeleines, (ainsi que passer en revue les ratages) voir ICI

LES MADELEINES MARBRÉES