

NOROHY

• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

MADELEINE AI FIORI D'ARANCIO NOROHY



PER 40 PEZZI

MADELEINE AI FIORI D'ARANCIO

Burro disidratato 84%	270 g
Miele	40 g
Uova intere.....	195 g
Latte intero UHT	80 g
Zucchero cristallo	175 g
Farina 0	250 g
Lievito chimico SOSA	12 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	65 g

Preparare un burro nocciola, aggiungere il miele e lasciar raffreddare.

Mescolare le uova, il latte e lo zucchero temperato, aggiungere la farina e il lievito setacciati.

Incorporare il burro tiepido e i fiori d'arancio.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero.

GLASSATURA MADELEINE AI FIORI D'ARANCIO

Zucchero a velo.....	215 g
Succo di limone	20 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	10 g

Mescolare lo zucchero a velo, il succo di limone e l'acqua di fiori d'arancio. Utilizzare immediatamente.

-
Preparare l'impasto per le madeleine. Pesare 27 g per stampo, cuocere per 4 minuti a 210°C e poi 5 minuti a forno spento.

Sformare, glassare la superficie con un pennello e infornare per 2 minuti a 170°C. Lasciar raffreddare.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA