

PRÉPARATION

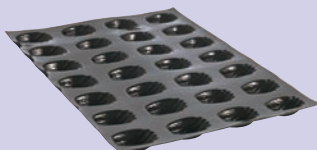


15 min

CUISSON



10 min



28 empreintes Mini-madeleines
Réf. FP 2121



INGRÉDIENTS

Pour 56 mini-madeleines :

- 2 œufs
- 90 g de sucre semoule
- 80 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 5 g de levure chimique (½ sachet)
- 100 g de beurre

Mini Madeleines au Chocolat

Dans le cul-de-poule, mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Tamisez ensemble la farine, le cacao en poudre et la levure puis incorporez-les au premier mélange.

Filmez le cul-de-poule et laissez reposer 20 minutes à température ambiante.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Versez le beurre froid dans la préparation après le temps de repos.

Placez vos empreintes sur la plaque perforée puis garnissez-les à la poche à douille.

Placez-les 20 minutes au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préchauffez votre four à 200°C (th. 6/7).

Faites cuire les mini-madeleines pendant 10 minutes environ à 200°C (th. 6/7).

Procédez à la 2^{ème} cuisson ou conservez la préparation moulée dans les empreintes au congélateur 1 à 2 semaines avant la cuire.



Suggestion du Chef :

Pour permettre aux madeleines de mieux gonfler et ainsi obtenir un meilleur résultat, il est conseillé de laisser reposer la pâte 20 minutes entre chaque étape.

Conseils d'utilisation

Suivez ces quelques recommandations pour l'utilisation et le rangement de vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN®, ils vous donneront entière satisfaction pour longtemps.

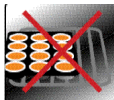
CUISSON AU FOUR

Vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN® vont au four jusqu'à 270°C (th. 9).



1. Afin de faciliter la manipulation et d'avoir une bonne circulation de l'air lors de la cuisson, placez votre FLEXIPAN® sur une plaque aluminium perforée avant de verser votre préparation.

2. Versez la pâte ou la préparation dans votre moule, sans graissage préalable. Pour la toile SILPAT®, déposez votre préparation sur le côté lisse : le côté granité est destiné à éviter le glissement de la toile SILPAT® sur la grille.



3. Mettez votre grille dans le four en veillant à ce que les plaques et toiles ne touchent pas les parois. Si vous utilisez un four à gaz, déposez la lèchefrite sur le fond du four avant de débiter la cuisson. L'utilisation des FLEXIPAN® nécessite une adaptation des temps et températures de cuisson en fonction du four utilisé. La cuisson sera plus rapide dans un four à chaleur tournante que dans un four électrique traditionnel.

4. Démoulez votre gâteau ou votre préparation en renversant le moule et le gâteau dans un plat ou en « pelant » le moule autour du gâteau.

CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Posez votre moule ou toile vide sur le support (plateau de verre ou autre) prévu à cet effet, puis remplissez-le.

CONGÉLATION

Vous pouvez utiliser vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN®, jusqu'à -40°C. Si vous souhaitez congeler des pâtes ou des liquides, versez la préparation dans le moule posé au préalable sur un support. Le démoulage se fera sans difficulté.

Ce même moule peut servir, immédiatement après, pour la cuisson. Vous pouvez également y congeler des préparations cuites et réaliser des glaces.

ENTRETIEN

L'entretien de vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN® est très simple. Avant et après utilisation, passez-les simplement sous l'eau très chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle sur une éponge douce. L'égouttage s'opère en secouant vivement. Usage après usage, il peut arriver que votre toile SILPAT® se tache, surtout à fortes températures. Cela n'altère pas, néanmoins, ses qualités.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

• Ne jamais mettre vos FLEXIPAN®, FLEXIPAT®, SILPAT®, SILFORM® et SILPAIN® directement sur la flamme, sur toute plaque de cuisson ou trop près du gril.



• Ne jamais y couper vos préparations.



• Ne jamais utiliser d'éponges abrasives, ni de détergents agressifs.

• Ne jamais plier vos toiles SILPAT® et SILPAIN® mais les rouler.



• Ne jamais ranger vos FLEXIPAN® et SILFORM® sous d'autres plats lourds.

Cette fiche vous est offerte
par votre Conseiller(ère) :