



MADELEINE

AL CIOCCOLATO E CARMELLO

INGREDIENTI

Per l'impasto

300 g burro
300 g farina 260W
25 g cacao amaro in polvere
10 g lievito chimico
3 g bicarbonato d'ammonio
325 g uova intere
200 g zucchero semolato
100 g zucchero Carafin

Per la ganache cioccolato e caramello

180 g zucchero vagliato medio
80 g destrosio
240 g panna al 35% di m.g.
120 g sciroppo di glucosio
500 g cioccolato Belcolade Selection Lait Caramel
45 g burro di cacao
100 g burro
8 g sale di Mothia

Per la finitura

200 g dischetti di pasta frolla
5 g sale di Mothia
120 g zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Per la preparazione della massa madeleine

Versare le uova intere, lo zucchero semolato e lo zucchero Carafin in un cutter ad alta velocità e mixare fino a ottenere un composto fluido e omogeneo. Aggiungere a filo il burro fuso tiepido con il cutter in azione. Unire farina, cacao, lievito e bicarbonato setacciati.

Mixare fino a ottenere una massa liscia e densa.

Per la colatura e la cottura

Ungere generosamente con burro fuso gli stampi da madeleine, preferibilmente in metallo. Dressare l'impasto con una sac à poche riempiendo gli incavi per 3/4. Cuocere in forno ventilato a 220°C per circa 8 minuti. Sforare e raffreddare completamente.

Per la ganache al cioccolato e caramello

In un pentolino, sciogliere a secco zucchero e destrosio fino a ottenere un caramello ambrato. Decuocere con panna fredda a filo, mescolando con una frusta.

Aggiungere lo sciroppo di glucosio e riportare a bollore. Versare sul cioccolato al latte tritato e burro di cacao, quindi mixare.

Unire il burro morbido e il sale e mixare ancora fino a ottenere una ganache liscia.

Far cristallizzare in frigorifero per una notte.

Per la farcitura, la finitura e la decorazione

Forare la base delle madeleine con bocchetta liscia da 25 mm e creare un incavo.

Riempire con la ganache cristallizzata, dressata con precisione.

Sigillare l'incavo con un dischetto di pasta frolla cotta dello stesso diametro (25 mm).

Decorare con un pizzico di sale di Mothia e una leggera spolverata di zucchero a velo.


TIPO DI FORNO

ventilato


TEMPERATURA

220°C


TEMPO DI COTTURA

8 minuti


VALVOLA

aperta


RAFFREDDAMENTO

a temperatura
ambiente

SHELF LIFE

6 giorni in contenitori
ermetici, al riparo
dall'umidità