

Madeleines de post



Cand Bogdi mi-a spus ca are de facut un proiect despre bucataria frantuzeasca, la care i-ar placea taaare mult sa ataseze si niste „mostre” □ , am stiut imediat ce reteta voi alege! Madeleines de post!!!

Si ma bucur enorm ca...desi a fost o adevarata provocare sa le aduc la forma pe care v-o redau acum, voua...am reusit sa le fac extrem de gustoase si de pufoase, exact la fel ca cele pe care le-am facut (pentru prima oara) acum mai bine de-un deceniu, pe cand Bogdi pasea in clasa intai: **Madeleines**

Colegii de clasa ai lui Bogdi, de la Liceul Teologic Ortodox Sfantul Antim Ivireanul, au fost foarte incantati de proiectul lui □ Si, din cate am auzit, si doamna profesoara de franceza, ceea ce mi-a umplut inima de bucurie!!!

Astept cu nerabdare proiectele viitoare :))

Ingrediente pentru 24 de madeleine:

Aluat de madlene:

- 230 g faina
- un praf de sare
- 2 lingurite praf de copt (8 g)
- 100 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 250 ml lapte vegetal (de cocos sau migdale)
- 80 ml ulei
- 1 lingurita coaja de lamaie, rasa
- fulgi de nuca de cocos (o lingura)

Decor:

- zahar pudra
- pudra de scortisoara (optional)

Mod de preparare:

Incep prin a va spune ca nu trebuie sa incalziti cuptorul, ca prim pas in prepararea acestor mici prajiturele, asa cum fac de obicei, pentru ca nu e nevoie! Eu, prima data cand le-am facut, am lasat aluatul la frigider pana a doua zi!

Asadar, mai intai vom pregati compozitia de madlene, amestecand ingredientele uscate intr-un bol incapator: faina, praful de sare (cat luati cu trei degete), zaharul si zaharul vanilat. Apoi, vom turna laptele vegetal si uleiul si vom amesteca totul cu un tel sau lingura de lemn. Nu avem nevoie de mixer la reteta asta!

La sfarsit, adaugam coaja de lamaie rasa sau bucatele de lamaie confiata! Daca nu vreti sa le savurati imediat sau nu aveti timp sa le coaceti chiar atunci, lasati compozitia la frigider cateva ore.

In continuare, incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Ungeti apoi cu putin ulei o forma speciala de madlene (sau o forma de **scoici**); presarati fulgi de nuca de cocos in fiecare forma, cat mai uniform.

Repartizati compozitia in forme (nu umpleti formele) si dati la copt pentru cca. 15 minute sau pana cand aluatul trece de testul scobitorii (daca nu mai raman urme de blat pe scobitoare, inseamna ca sunt gata).

Eu am copt pe rand, cate o tava cu 12 bucati, pentru ca nu am decat o forma pentru madeleines (unde mi-o fi fost capu' atunci cand am cumparat-o?? ☐). Dar e bine de stiut ca le puteti coace si in forme de briose!

Priviti cat de frumoase au iesit!!!!



Nici nu spui ca sunt de post!!!!



Madlenele mele vegane! ☐



Foarte, foarte bune!!! Le-am savurat cu totii, langa o ceasca cu ceai!

Aici e cana cu bufnite, pasarile preferate ale lui Bogdi...si madlenele pudrate cu zahar praf!!!



...si-un pic de coaja de lamaie rasa (le puteti presara si cu scortisoara):



Iar sectiunea cred ca spune totul :))



Se fac foarte usor si se pot transporta cu succes oriunde, neavand creme sau glazuri, ori multe straturi care si-ar putea pierde „tinuta”, asa ca va urez spor la prajiturit! ☐

Madeleines



Aceste pufosenii mici si delicate, numite Madeleines, au fost facute cu gandul la Bogdi meu drag, care a intrat intr-o noua etapa a vietii lui, si anume scoala ☐

...si, desi nu cred ca si le va aminti vreodata in felul in care a facut-o Proust, eu sunt fericita ca am reusit sa-i inseninez prima zi de scoala...mai mult mie de fapt, pentru ca am am fost, din nou, un dezastru (mondial) emotional ☐

Va doresc pofta buna inca de pe acum, caci stiu sigur ca le veti incerca (sunt atat de pufoase si bune!!!!!!), iar celor care se afla in situatia noastra, mamici si pitici, le doresc ca acest nou inceput sa fie presarat numai de bucurii!!!

Aici, „**Scoici**” cu scortisoara”, aveti varianta cu ciocolata. Foooarte bune si ele!!!!

Iar aici le puteti admira sub forma de **briose** madlene, cu aluatul copt in formele de muffins, pentru cei/cele care nu au forma speciala de madeleine ☐

Au iesit la fel de gustoase si pufoase!!!!



Ingrediente:

Compozitie madlene:

- 2 oua
- 50 g zahar tos
- 2 lingurite zahar brun
- o lingurita si jumătate de miere (mai subtire)
- 90 g faina
- o lingurita de praf de copt
- 60 g unt topit
- zahar pudra, pentru decorare

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Ungeti cu unt o forma pentru madeleine cu 12 orificii, raciti-o in frigider pana se intareste, ungeti-o usor a doua oara si raciti-o. Tapetati cu faina si rasturnati surplusul, pentru a obtine un strat fin.

Incalziti cuptorul in prealabil la 180 grade C (foc potrivit)

Preparare aluat madlene:

Separati albusul de galbenus si puneti albusurile intr-un vas. Cu ajutorul unui tel sau mixer curat, bateti albusurile pana se intaresc si adaugati jumătate din zaharul tos mentionat. Bateti pana se formeaza o beza tare, cu aspect lucios.

Amestecati galbenusurile intr-un vas cu zaharul tos ramas, zaharul nerafinat si mierea, apoi bateti-le cu telul sau mixerul pana cand volumul se tripleaza si se deschid la culoare. Introduceti o treime din beza in amestecul de galbenus.

Cerneti faina si adaugati praful de copt si putina sare intr-un vas. Cu o lingura mare de metal, sau cu o spatula de plastic, introduceti jumătate din ingredientele sub forma de pulbere in amestecul de galbenus, apoi o treime din beza si restul ingredientelor uscate. Adaugati ultima treime de beza si, chiar atunci cand se incorporeaza, turnati untul topit, dar racit, si amestecati cu grija pana la omogenizare.

Nu amestecati in exces in niciuna dintre aceste etape!!

Turnati cu atentie amestecul in forme, cu un sprit pentru ornat prevazut cu un orificiu simplu, de 4 mm, sau cu o lingura, pana cand se umplu doua-treimi de forme. Lasati-le sa se odihneasca cca. 2-3 minute.

Coacere madlene:

Coaceti prajiturile in jumatatea superioara a cuptorului timp de cca. 8-10 minute, pana ce capata o culoare aurie sau devin elastice la atingere si introducand un betisor ascutit in mijlocul uneia, constatati ca iese curat.

Scoateti apoi prajiturile din forma si lasati-le sa se raceasca pe un gratar de metal.

Prezentati madeleinele cu modelul de scoica in sus, presarate cu zahar pudra cernut.

...iar aici, in toata splendoarea, tava mea speciala de madeleine, achizitionata recent...din Ungaria, Szeged:



...si aici dezmatul!! :)))



Laura Sava



Laura Sava

Pufoase, pufoase!!! Bogdi meu a fost foarte incantat ☐

Sfat: Puteti diversifica aroma, adaugand in amestecul de ou coaja rasa fin de la o jumatate de lamaie. P.S. Urmeaza si varianta cu migdale, in curand...

Briosele acum!!!! Briose madlene ☐



Laura Sava



Laura Sava

*Laura
Sava*



Observatii:

- au iesit 6 bucati
- le-am tinut mai mult la cuptor, cca. 12-14 minute.

Scoici cu scortisoara



Dragii mei, peste cateva zile vom fi in drum spre mare, asa ca m-am gandit ca pana atunci ne-ar prinde bine tuturor o portie de „scoici”...dulci, nu adevarate ☐
...pe alea vi le aduc pe la mijlocul lunii iulie ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 20 g. ciocolata cu lapte
- 80 g. unt
- 100 g. zahar
- 1 pliculet zahar vanilat
- 1 lingurita rasa de scortisoara
- 1 lingura 1/2 rom sau lichior
- un praf de sare
- 2 oua
- 1 galbenus
- 100 g. faina
- 1 lingurita praf de copt
- 80 g. ciocolata cu lapte/amaruie pentru glazura
- 2, 3 linguri ciocolata rasa pentru ornat

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Ciocolata se rupe bucatele si se topeste impreuna cu untul la bain-marie, apoi se raceste.

Se amesteca bine zaharul, si cel vanilat, cu ouale si galbenusul.

Se adauga apoi scortisoara, romul si praful de sare. Se cerne faina amestecata cu praful de copt si se adauga compozitiei cu scortisoara.

La final, se adauga ciocolata topita si se amesteca totul usor.

Se ung formele de scoici cu unt si se umplu, dar numai pe trei sferturi.

Se lasa la cuptor cca. 10 minute sau pana cand se rumenesc. Se lasa apoi la racit.

Se topeste ciocolata pentru glazura si se ung scoicile pe jumatate din suprafata. Se presara cu ciocolata rasa si se lasa sa se intareasca.

Incredibil de pufoase, si gustoase, asa ca nici nu ma gandesc sa nu le incercati :))

...in oricare alte forme, daca nu aveti, cum am avut eu, forme speciale de scoici:





Eu am ornat platoul cu 1 piscot sfaramat, care, in viziunea mea, ar intruchipa nisipul ☐
...sint deja la mare, e clar :)))



Pufoase si aromate!!!!!!



P.S. Puteti folosi formele speciale pentru **madesaines**, daca aveti...caz in care veti avea nevoie de 20 de forme, fiind mai micute ☐