

MADELEINE

Préparation pour petites pâtisseries

Un grand classique revisité avec succès par COMPLET ! Pour preuve, sa robe dorée et son corps fondant.



Réf. 24600.03
Carton de 4 x 2,5 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

RECETTE AU BEURRE :

COMPLET Madeleine	1 000 g
Œufs	400 g
Lait	100 g
Beurre fondu	400 g

RECETTE A L'HUILE :

COMPLET Madeleine	1 000 g
Œufs	300 g
Lait	200 g
Huile	400 g

Mélanger à la feuille la Préparation pour Madeleine, les œufs et le lait dans une cuve, 1 min en 1ère vitesse et 2 min en 2ème vitesse.
Ajouter le beurre fondu ou l'huile et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Graisser des moules à madeleine (au Complétin Plastique – Réf.10002.01), puis les fariner légèrement.
Garnir les alvéoles du moule à la poche.
Cuisson : 12 à 14 min à 220°C (four à soles) ou 200°C (four ventilé).
1 kg de Mix Madeleine permet de réaliser environ 63 madeleines de 30 g.

COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques