

Kókuszos madeleine

Hozzávalók:

3 db tojás
15 dkg vaj
10 dkg cukor
1 teáskanál vaníliakivonat
30 dkg liszt
5 dkg porcukor
6 dkg kókuszreszelék
1 db citrom héja
citromlé

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, utána belekeverjük a vajat. Ezután tesszük bele a lisztet és a többi anyagokat. A masszát pihentetjük kb. 2-4 órát a hűtőben. Utána adagoljuk a masszát kivajazott formákba, majd előmelegített 190 fokos sütőben sütjük.

Earl Grey teás madeleine

Hozzávalók:

5 evőkanál vaj + a formába
2 evőkanál Earl Grey teafű
12 dkg liszt
½ teáskanál sütőpor
2 tojás
7 dkg cukor
2 evőkanál méz
2 teáskanál vaníliaaroma
½ citrom reszelt héja

A vajat megolvasztjuk, és hozzákeverjük a teafüvet. 10 percig állni hagyjuk, majd átszűrjük.

A lisztet egy edénybe szitáljuk, és hozzáadjuk a sütőport. Kézi mixerrel kikeverjük a tojást a cukorral, majd hozzáadjuk a mézet, a vaníliát és a citromhéjat. Óvatosan beleforgatjuk a lisztet, hozzákeverjük az átszűrt vajat, és 3 órára hűtőbe tesszük.

A sütőt előmelegítjük. A tésztát kivajazott és lisztezett madeleine formákba töltjük, és 10 perc alatt előmelegített 190 fokos sütőben megsütjük.

Csokis madeleine I.

Hozzávalók:

6+1 evőkanál vaj
85 g 70%-os étcsokoládé
1 teáskanál vanília-kivonat
2 tojás
1/3 csésze porcukor
1/2 csésze liszt
nagy csipet só

A sütőt 175 fokra előmelegítjük. Egy evőkanálnyi felolvasztott vajjal kikenjük a formákat. A csokit kisebb darabokra törjük és a vajjal együtt vízfürdő felett felolvasztjuk. Eközben a

tojásokat habosra keverjük a porcukorral és a vaníliával, majd több részletben hozzáadjuk a sóval elkevert lisztet. Végül a felolvadt csokit is a masszába keverjük. A formákat kb. félig töltjük, majd tíz percig sütjük.

Csokis madeleine U.

Hozzávalók:

- 8 dkg margarin
- 8 dkg étcsokoládé
- 8 dkg finomliszt
- ½ evőkanál cukrozatlan kakaópor
- ½ mokkáskanál sütőpor
- 2 darab tojás
- 8 dkg kristálycukor
- olvasztott vaj a formák kikenéséhez
- vaníliás porcukor a megszóráshoz

A madeleine formák horpadásait kikenjük olvasztott margarinnal, és tegyük hűtőbe. A tésztához a margarint és az apróra beletördelt csokoládét vízgőz fölött megolvasztjuk, és hagyjuk kihűlni. Az átszitált lisztet, a kakaóport és a sütőport összekeverjük. A tojásokat habosra keverjük a cukorral, hozzáadjuk a kakaós, sütőporos lisztet, majd a kihűlt csokis margarint. Kivesszük a hűtőből a madeleine formákat, mindegyiket kb. félig töltjük, és előmelegített sütőben 10-12 perc alatt megsütjük.

Cukrászdaí mennyiségű madeleine

Hozzávalók:

- 5 tojás
- 250 g cukor
- 5 g vanília
- 60 g méz
- 120 g tej
- 400 g liszt
- 20 g élesztő
- 400 g felmelegített vaj

A hozzávalókat összekeverjük a fenti sorrendben, nyomózsákkal formába töltjük és 8-10 percig sütjük.

Mandulás madeleine

Hozzávalók:

- 80 g búzaliszt (BL55)
- 80 g porcukor
- 80 g olvasztott vaj
- 2 db egész tojás
- 1 csipet só
- 100 g mandulaliszt

A lisztet, mandulalisztet, sőt összekeverjük. A tojást porcukorral egyneműre keverjük, de nem habosítjuk fel, majd hozzákeverjük az olvasztott vaját. A lisztes keveréket a tojáshoz keverjük. Madeleine formába töltjük a masszát egy nyomózsák segítségével.

200 C-on, előmelegített sütőben, 10 perc alatt készre sütjük légkeverés nélkül. Akkor jó, ha szép aranybarna pereme van, és a formában felpúposodik a közepe.

Citromos madeleine I.

Hozzávalók:

3 tojás
15 dkg porcukor
12,5 dkg vaj
15 dkg liszt
fél csomag élesztő
1 citrom

Az alaposan megmosott citrom héját lereszeljük. Szétválasztjuk a tojásokat, a fehérjét egyelőre félretesszük, a sárgáját pedig beleöntjük egy keverőtálba. Hozzáadjuk a tojássárgájához a porcukrot, és habosra keverjük. Egy kis edényben, lassú tűzön felolvasztjuk a vaját, és ezt is hozzákeverjük a cukros tojássárgájához, majd hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, apránként a lisztet és szétmorzsolt élesztőt. Jól összekeverjük. Előmelegítjük a sütőt 180 fokra. A félretett tojásfehérjéket habbá verjük, majd óvatosan hozzáforgatjuk az előző keverékhez. Vékonyan kivajazott madeleine formákat nyomózsákkal megtöltjük. Az előmelegített sütőben 8-10 percig aranybarnára sütjük.

Citromos madeleine II.

Hozzávalók:

2 db tojás
10 dkg cukor
1 citrom reszelt héja
10 dkg liszt
pici só
10 dkg felolvasztott vaj

Előmelegítjük a sütőt 190 fokra. Felveszük a tojásokat, majd hozzáadjuk a cukrot, és robotgéppel 3-4 perc alatt alaposan habosra keverjük őket.

Amikor már szép habos, a liszthez hozzákeverjük a csipet sót, majd a tojáshabhoz reszeljük a citrom héját. Egy fakanállal széles mozdulatokkal a tojáshabhoz forgatjuk a lisztet, végül hozzáforgatjuk az olvasztott vaját is. Vékonyan kivajazzuk a madeleine formákat, majd a tésztával együtt betesszük őket a hűtőbe fél órára.

A pihenő idő leteltével a tésztát kiskanállal kiadagoljuk a formákba úgy, hogy félig legyenek tele, és 190 fokon 10-12 perc alatt aranybarnára sütjük őket.

Mézes madeleine

Hozzávalók:

2 db tojás
5 dk porcukor

2 teáskanál barna cukor
2 teáskanál méz
10 dkg liszt
2 teáskanál sütőpor
csipet só
6 dkg olvasztott vaj

A formákat vajjal kikenjük, majd 10 percre a hűtőbe tesszük. Egy tálban a tojások sárgáját 2,5 dkg porcukorral, a barna cukorral és a mézzel habosra keverjük (legalább a háromszorosára nőjön). A tojások fehérjét pici sóval kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a maradék 2,5 dkg cukrot és még kicsit tovább verjük. A lisztet és a sütőport és egy csipet sót összekeverjük, majd átszitáljuk. A habosra kevert cukros-tojássárgához fakanállal kisebb adagonként felváltva, óvatosan hozzákeverjük a felvert habot és a lisztes keveréket. Végül a vajat is óvatosan a masszához keverjük (az óramutató járásával megegyezően keverjük össze a hozzávalókat). A formákat félig megtöltjük tésztával és előmelegített sütőben, közepes lángon 10-12 perc alatt szép pirosra sütjük.

Egy különlegesség a végére:

Bazsalikomos madeleine

Hozzávalók:

4 kisebb tojás
5 evőkanál extra szűz olívaolaj
1 jó nagy marék bazsalikomlevél
tengeri só, frissen őrölt bors
1 gerezd fokhagyma, összenyomva
4 evőkanál reszelt sajt (lehet vegyesen parmezán, sima ementáli stb.)
180 g liszt
1 mokkáskanál szóda bikarbóna
1 teáskanál cukor
4 evőkanál tejföl
kevés olvasztott vaj a forma kikenéséhez

A sütőt előmelegítjük 200-210 fokra. A formákat kikenjük kevés olvasztott vajjal. A bazsalikomlevelekből 2-3 db-ot tegyünk félre és aprítsuk fel, a többi mozsárban, vagy késes aprítóban dolgozzuk pépesre a fokhagymával, a sóval, a borssal és az olívaolajjal. A tojásokat gépi habverővel kb. 5-6 percig erős fokozaton habossá verjük, közben hozzáadjuk a cukrot is, majd beledolgozzuk a bazsalikomos olajat, és tovább verjük még 1-2 percig. Beleforgatjuk az átszitált szóda bikarbónás lisztet, ehhez hozzáadjuk a felaprított bazsalikomleveleket is, ha szükséges még kevés sót, a sajtot, majd lazítjuk a tejjel. Formákba adagoljuk, majd az előmelegített sütőben kb. 15 percet sütjük (addig, amíg a széle szép aranybarna színt kap).