Печенье мадлен (21 мая 2014)

Я уже вам хвасталась по поводу приобретения французского журнала "Patisserie". Сразу же перевела рецепт этих мадленок, ведь печенье Мадлен готовится быстро, а получаются вкусными.
В журнале еще нужно было в тесто положить кусочки клубники. Я ее не положила, а все остальное делала по рецепту.
Отличие этих мадлен от мадленок с розовой водой в том, что здесь меньше сливочного масла, больше муки. По текстуре эти Мадлен получаются более плотными, но очень вкусными.
А вот с розовой водой получаются нежнее, но тесто не поднимается сильно. Вкус более сливочный от масла. Но тоже получаются вкусными. Я даже не знаю, какие мне понравились больше. Всех, кого угощала, были в восторге.
Сейчас у Лили **liligorina** проходит ФМ "Я жду гостей". Вот и иду к ней в гости с мадленками.

1. Мадлен с флердоранжем и кунжутом



Ингредиенты:

100 г сливочного масла

2 ст.л. флердоранжа (апельсиновая вода)

3 яйца

150 г сахара

40 г молока

200 г муки

40 г кунжута

8 г разрыхлителя

100 г клубники (я не клала)

Приготовление:

Масло растопить, остудить. Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленное масло,

флердоранж, молоко, размешать.
Всыпать муку, разрыхлитель и кунжут.
Клубнику нарезать кусочками, положить в тесто. Перемешать.
Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 15 минут, можно на ночь.
Выпекать при 200С 5-7 минут.

2. Мадлен с розовой водой от Джейми Оливера



Ингредиенты:
125 г сливочного масла
2 яйца
100 г сахара
100 г муки
цедра 1/2 лимона
2 ст.л. розовой воды

8 г разрыхлителя

глазурь:
100 г сахарной пудры
1 ст.л. розовой воды
лимонный сок
сухие лепестки розы

Приготовление:
Сливочное масло растопить. Яйца взбить с сахаром до светлого, плотного состояния. В яйца влить масло, розовую воду, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем и цедрой лимона. Перемешать.
Положить на 15 минут в холодильник. Выпекать при 200С 5-7 минут.

Сделать глазурь: Перемешать сахарную пудру с розовой водой, добавить лимонный сок до консистенции, чтобы глазурь можно было выдавить кондитерски мешком.
Мадленки разложить на противне, сверху кондитерским мешком полить глазурь, сразу же посыпать сухими лепестками роз. Дать застыть.

К сожалению, я это делала вечером, поэтому фотографию не делала.
Прилагаю фотографию из нашей группы Peri Bunga



Комментарии (46)

lenkazhestyanka 21 мая 2014 12:31

Какие красивые мадленки! Когда-нибудь обязательно раздобуду форму для них :)

eastflower 21 мая 2014 12:37

Леночка, очень рекомендую. Это такое печенье, которое требует 5-10 минут на тесто и 5-7 минут на выпекание, а результат получается всегда отличным. Сама форма глаз радует и кажется необычной.Edited at 2014-05-21 08:38 am (UTC)

liligorina 21 мая 2014 12:31

Вот я ни разу мадленки не делала. Все никак формой не разживусь)

eastflower 21 мая 2014 12:39

Лиля, сейчас их легко купить. Я купила силиконовые, их легко мыть и хранить, можно сложить или свернуть, места не так много занимают. Из-за формы очень интресными кажутся.

natavera15 21 мая 2014 12:36

какие красивые)

eastflower 21 мая 2014 12:39

Наташенька, спасибо!

sunpolina 21 мая 2014 12:38

Такие солнечные лапушки!!

eastflower 21 мая 2014 12:40

Полиночка, они такие! Быстро делаются, но вкусные. Можно к ним любой ягодный или карамельный соус сделать.

y_u_l_i_a_s_h_a 21 мая 2014 14:12

Очень красивые мадленки, Лена!!!У меня форма для них лежит, только один раз воспользовалась, пора исправляться :)

eastflower 21 мая 2014 23:46

Юленька, пора, пора. Тем более, что они готовятся очень быстро.

nnsvz_1 21 мая 2014 14:16

аппетитные, однако! :) Угостишь?

eastflower 21 мая 2014 23:46

Наташенька, с удовольствием! Угощайся.

lifetastesgreat 21 мая 2014 14:29

Мммм! С розовой водой мне сразу нравится!

eastflower 21 мая 2014 23:46

Анечка, знаю, знаю, что тебе розовая вода по вкусу. Буду рада, если рецепт понравится.

para_gn0m0v 21 мая 2014 14:34

Лена, какие вкусные мадленки! Интересная текстура!

eastflower 21 мая 2014 23:47

Оксаночка, спасибо! Да, вторые такие нежные получились, а с розовой водой очень необычно.

natalukyanchuk 21 мая 2014 14:48

Вкусные наверное мадленки. Как прикуплю форму - попробую

eastflower 21 мая 2014 23:47

Наташенька, буду рада, если рецепт пригодится. Мадленки вообще получаются быстро, но вкусно.

kate_grigoryeva 21 мая 2014 15:20

О, я недавно форму купила,но еще не пекла мадлен. Красивые у тебя получились :)

eastflower 21 мая 2014 23:48

Катя, спасибо! Думаю, тебе сейчас самое то их печь. Тесто можно на ночь сделать. А с утра или в перерыве, пока ребятонок спит - испечь. Надеюсь, тебе понравятся.

irsenas 21 мая 2014 15:45

люблю мадленки) вкуснотень!

eastflower 21 мая 2014 23:49

Ирочка, спасибо! Я вот тоже на них подсела, быстро, удобно и вкусно.

vsetajnoejavnoe 21 мая 2014 16:14

мадленки вообще всем нравятся, даже тем, кто говорит, что сладкое не любит, - проверено)))

eastflower 21 мая 2014 23:49

Кстати, у Тани есть в журнале куча несладких мадленок. Надо будет опробовать.

olga_alfirova 21 мая 2014 17:50

мадленки чудесные печенки! очень вкусные, нежные и всегда пользуются популярностью :)

eastflower 21 мая 2014 23:50

Оленька, ты права на все 100%. От них тяжело отказаться, все-таки форма привлекает глаз, ну а вкус уже заставляет влюбиться в них.

gulya_fotomama 21 мая 2014 18:44

красивые и вкусные!

eastflower 21 мая 2014 23:50

Гуленька, спасибо! Рада, что тебе понравились.

aranart 21 мая 2014 18:49

И те, и те просто чудесные) С кунжутом особенно заинтересовали)

eastflower 21 мая 2014 23:51

Дарик, попробуй, такие необычные получаются: кунжут и апельсиновая вода. они, кстати, так хорошо поднимаются.

wowcook 21 мая 2014 19:44

И я еще не пекла эту красоту. Где ты весь подручный материал хранишь? У тебя же столько всякого разного?

eastflower 21 мая 2014 23:54

Оленька, думаю, когда решишься, то влюбишься в них. Они очень быстро готовятся. Материал свой храню часть на кухне, который постоянно пользую. А остальную часть в детской. Мы недавно детям полку для книг купили, так что полки в шкафу, где лежали книги освободились, я тут же все забила формочками :-))). Да, уже много всякого, и пора активно все это использовать. А сколько еще хочется всяких интересных форм прикупить. Пока себя останавливаю, но в магазине в отделе форм могу долго стоять и медитировать над каждой.

zuzu38 21 мая 2014 19:57

Я недавно получила в подарок формы мадленок.Все мечтала о нем.А сейчас собираю рецепты и пробую.Спасибо за рецепты!А розовую воду сама готовишь или покупаешь?

eastflower 21 мая 2014 23:56

Розанночка, попробуй. Они совершенно разные получаются по вкусу и по текстуре. Вода покупная, мне ее подарили друзья. Как-то готовила сама, но розы у нас маленькие и не такие ароматные, а потом она у меня испортилась в холодильнике месяца через 3, так как я ее не так активно использовала. Покупная более насыщенная, вкус лучше чувствуется.

gaeva_ija 21 мая 2014 23:58

А расскажите, пожалуйста, что за розовая вода, апельсиновая. И какие еще бывает и где ее покупать?

eastflower 22 мая 2014 13:41

Розовая вода из лепестков роз. Можно вымачивать лепестки самим, не помню пропорции, а можно купить. У нас продают в индийских магазинах. А вот апельсиновая вода или флердоранж - это вода с ароматом цветков померанца. У нас, к сожалению, не продают ее. Мне привозила подруга из Люксембурга. Думаю, в Европе и в Америке легко заказать по интернету.

dancedance92 22 мая 2014 13:38

все никак форму не куплю для них))красавцы!

eastflower 22 мая 2014 13:42

Ксюшенька ,спасибо! Смело покупай и наслаждайся - работы -то 15 минут.

zykerka_zuki 22 мая 2014 13:45

я всегда восхищаюсь как эти маленькие печенья могут быть такими красивыми и вкусными)

eastflower 22 мая 2014 21:09

Ну, красивые они из-за формы, а вкусные - потому что их не долго выпекают. Я раньше их пересушивала, поэтому долго не могла понять, что в них особенного. Вот в профессиональной духовке они вообще получаются такими нежными.

frune4ka 22 мая 2014 14:41

мне бы сейчас такую вазочку мадленок, а лучше две) Очень аппетитно!

eastflower 22 мая 2014 21:26

Юленька, я бы тебя с удовольствием угостила.

riviera76 24 мая 2014 23:54

Елена как вкусно! Мои обожают мадленки, я делаю шоколадными и макая потом еще в белый или черный ганаш, затем можно и в орехи. Очень красиво, и конечно всей семье радость…

eastflower 24 мая 2014 23:58

Ух, ты с шоколадным ганашем очень вкусно! Надо будет опробовать.

kulimania 25 мая 2014 02:36

Леночка,очень красивые мадлен!А я все никак не куплю эту формочку,пора уже)

eastflower 25 мая 2014 08:04

Инночка, спасибо! Сейчас можно купить силиконовые формочки, хранить удобно и по цене нормально. Деткам твоим понравится. МОгут сами выкладывать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

