Мадлен - все проще простого (19 июня 2014)

Вот уже сколько готовила мадленки и все время взбивала яйца с сахаром до пышного состояния, пока не решила попробовать вариант из книги "The Fundamental techniques of classic pastry arts".
В этой книге сказано, что яйца нужно просто перемешать, но не вносить много воздуха в тесто. Но самое главное условие: тесто должно постоять в холодильнике хотя бы 1 час для остывания. Все время спрашивала себя для чего. Оказывается после остывания тесто в духовке легко поднимется, оно ведь тяжелое - вон сколько масло в нем.
Тесто можно хранить в холодильнике до 4-х дней. Выпекаются мадленки при высокой температуре 205С, иногда духовку рахогревают до 240, а потом уменьшают до 200-220. Время выпечки 7-8 минут. Проверяем нажатием пальца в середине, если под пальцем пружинит, то мадлен готовы.

Получились очень воздушные мадленки с характерной шапочкой. Правда, готовые мадлен лучше хранить в контейнере, очень быстро заветриваются и засыхают.
В общем, работы теперь на 5 минут по замешиванию теста, а наслаждения от выпечки - огромное.
Всем, кто боялся или просто еще не пек, очень советую - отличный вариант, когда надо быстро и вкусно.А главное - эти ингредиенты всегда есть дома.
Добавлять можно все, что хочется душе. Классикой является цедра апельсина или лимона, я положила 1 ч.л. флердоранжа.



Ингредиенты:
125 г сахара
110 г муки
0.5 ч.л. разрыхлителя
щепотка соли
цедра 1 апельсина (я добавила 1 ч.л. флердоранжа - апльсиновую воду)
2 больших яйца
110 г растопленного и охлажденного сливочного масла

Смешать сахар, муку, разрыхлитель, цедру, соль. Добавить яйца, просто размешать до однородности (влить апельсиновую воду). Влить сливочное масло. Накрыть пищевой пленкой. Убрать в холодильник на 1 час.
Выложить тесто ложками или с помощью кондитерского мешка в формы.

Выпекать в разогретой до 205С духовке 7 минут.

Подавать лучше теплыми.
Приятного чаепития!

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".

Комментарии (47)

zalevchik 19 июня 2014 14:01

Вот мне бы сейчас одну штучку к обеденному кофе!Леночка, спасибо, что делишься такими "техническими" секретами выпечки!

eastflower 19 июня 2014 14:03

Угощайся, пока не расхватали :-)).Я сама была приятно удивлена, что можно так быстро все сделать. А главное - они поднимаются хорошо, воздушные и мягкие. Главное - охладить тесто. Лучше на ночь делать, а утром к кофе подать ароматные и нежные мадлен, выпекать-то всего 7-8 минут.Я рада делиться, так как сама недавно начинала без книг, только друзья в ЖЖ были в помощь. Так что, я только рада, если кому-то эта информация будет полезной и нужной.

manyasha_p 19 июня 2014 14:04

Очень люблю мадленки! И готовятся быстро, и очень вкусные.

eastflower 19 июня 2014 14:07

И я тоже их очень люблю. Раньше пересушивала их, и никак не могла понять, ну, что в них такого особенного. Пока печку свою не разогрела хорошо :))

manyasha_p 19 июня 2014 14:10

А у меня совсем проблемная духовка. Покупать новую пока не имеет смысла, т.к. нужен сначала ремонт на кухне, новая мебель. Вот и мучаюсь с духовкой прежних хозяев.

eastflower 19 июня 2014 14:43

Да, понимаю. Ох уж этот ремонт :-))

manyasha_p 19 июня 2014 14:48

Хочется все сделать качественно. Пока только детская готова. Зимой, надеюсь, гостиную сделаем. Кухня на очереди третья. И в кухню надо много средств вложить. Скорее всего большая часть затрат пойдет именно на кухню.

eastflower 19 июня 2014 14:50

Да, это точно. Сама ждала год, чтобы кухню оборудовать, ведь надо все сразу ставить: плиту, духовку, посудомоечную, шкафы и т.д. Это дорого получается. Ничего, все у вас поулчится. Желаю удачи и успехов. Зато потом будешь наслаждаться на кухне, все-таки там мы проводим столько времени.

manyasha_p 19 июня 2014 14:55

Спасибо! Постепенно все сделаем… Прорвемся)))

lifetastesgreat 19 июня 2014 14:09

Леночка, как красиво снято!

eastflower 19 июня 2014 14:10

Анечка, спасибо! От тебя похвала дорого стоит. Мне очень приятно.

olikerns 19 июня 2014 14:10

Какие красивые! Я даже форму купила, но все никак не опробую)

eastflower 19 июня 2014 14:43

Попробуй, это так быстро замешивается, ну, и выпекается тоже. Они стоят того, ну, чего форма простаивает :-))

olikerns 19 июня 2014 14:57

В ближайшее время попробую)

h_ellen 19 июня 2014 14:21

Вся проблема в формочках! А без них никак не получится?

eastflower 19 июня 2014 14:46

Думаю ,можно в формочках для маффинов, но класть по 1 ст.л. теста.

sunpolina 19 июня 2014 14:39

Леночка, вот это секрет!! Благодарю, что поделилась :))

eastflower 19 июня 2014 14:46

Полиночка, буду рада, если пригодится. Я сама вчера так удивилась, решила опробовать. У меня не всегда получались такие шапочки, вот после охлаждения они очень хорошо получаются и при высокой температуре.

irsenas 19 июня 2014 14:46

проще простого и какая красота!

eastflower 19 июня 2014 14:47

Это точно, я сейчас такие рецепты очень ценю, когда минимум усилий и максимум удовольствия.

natapovarenok 19 июня 2014 15:33

Лена, прекрасные мадленки!Мне тоже всё время было интересно, а зачем в холодильник? Спасибо за пояснение.)

eastflower 20 июня 2014 19:18

Наташенька, спасибо! Я вот тоже все время думала, хорошо, в книгах делятся.

flamebelle 19 июня 2014 15:48

А я тоже всегда взбивала. Интересно… Надо будет попробовать по этому рецепту. С клубникой мадлен попробовала, но фото еще не обработала. Очень вкусные)))

eastflower 20 июня 2014 19:19

Оксаночка, думаю, благодаря Танюшке, мы на мадленки подсядем :-)). Уж больно у нее большое разнообразие. С клубникой сейчас самый сезон :-))

monka_i_eda 19 июня 2014 21:29

хорошенькие!а я никогда не взбивала и в холодильник не ставила, а прогревала яйца с маслом на водяной бане (чтобы сахар растворился) и потом оставляла тесто на 10 минут. на мастер-классе так научили, получается отлично всегда, горбики огромные))

eastflower 20 июня 2014 19:22

О! Как здорово! А мне всегда казалось, что чем больше вобьешь пузырьков, тем нежнее они будут :-)). И горбики не всегда получались.

monka_i_eda 20 июня 2014 21:23

да… не знаю, в общем, в чем там секрет :) рецепт вот, если тебе вдруг будет интересно попробовать и сравнить http://monka-i-eda.livejournal.com/19924.html

vsetajnoejavnoe 19 июня 2014 21:50

я сохранила твои пояснения, спасибо! очень важная информация, что можно хранить тесто, обожаю заготовки.

eastflower 20 июня 2014 19:22

Да, да, это для нас удобно. Можно сделать и потом быстренько выпечь. А всем кажется, как круто :-))

liligorina 19 июня 2014 23:43

По моему ты мадленки можешь печь с закрытыми глазами)) Они у тебя по любому рецепту ровненькие и пышные))

eastflower 20 июня 2014 19:24

Лиленька, спасибо! У меня не всегда горбики получались, теперь знаю, в чем прокол был. А мадленки люблю за их простоту. С закрытыми глазами надо попробовать, это идея, тогда можно еще и поспать :-))

olga_ro 20 июня 2014 00:06

Леночка, мадленки, похоже, тренд) Тоже хочу быть в тренде!)))Они чудесны) Твои советы сохраню, и может, даже мой первый блин…ну то есть мадлен не будет комом)

agro_al 20 июня 2014 13:14

Какие пышненькие получились! Я всё формочками хочу разжиться, но у меня за последнее время столько всяких кексово-пироговых появилась, что ещё это покупать - неловко даже… Но так хочется)))) Вот она женская логика))

eastflower 20 июня 2014 19:18

Мариночка, очень советую. Именно из-за формы они кажутся необычными, их так не купить. Лучше в интернет-магазине заказать. Но с ними можно в гости, все будут поражены и сражены :-)). Спасибо!

y_u_l_i_a_s_h_a 20 июня 2014 21:30

Ну теперь-то я точно их испеку! Спасибо за рецепт, Лена!

eastflower 20 июня 2014 21:38

Юля, буду рада :-)). Всегда, пожалуйста.

7chocolat 20 июня 2014 22:00

Сколько мадлед сегодня…с апельсиновой водой, земляникой, шоколадом…ммм… Вот)

eastflower 20 июня 2014 22:13

Настя, ты, наверное, их уже все распробовала :))

7chocolat 20 июня 2014 22:47

Лена, за последние пару месяцев я распробовала все возможное блокноты, зачетки и шпаргалки))

eastflower 20 июня 2014 22:50

Сессия что ли закончилась?

7chocolat 20 июня 2014 22:51

Завтра…завтра будет все… и я опять забуду, что еще и студентка)

eastflower 20 июня 2014 22:53

Удачи, удачи! Ни пуха, ни пера.

7chocolat 20 июня 2014 22:54

Спасибо!

sovenok_ksu 21 июня 2014 02:36

"Правда, готовые мадлен лучше хранить в контейнере, очень быстро заветриваются и засыхают."Кто ж им даст? :))) Мне кажется, что они обычно улетают со скоростью света :). У тебя на фото замечательные - воздушные и солнечные! :)

eastflower 21 июня 2014 08:58

Это ты точно подметила :))

mrs_home 28 июня 2014 18:45

О да, твои мадленки чудо, Леночка!

eastflower 28 июня 2014 20:02

Анечка, спасибо! люблю их нежно, быстро и вкусно. А теперь вообще все размешал, в холодильник поставил и готово.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

