Мадлен на оливковом масле (23 сентября 2014)



В журнале Dulcypas увидела рецепт мадлен на оливковом масле (с добавлением сливочного), очень заинтересовал.
Рецепт кондитера Miguel Costa.

Получились очень нежными, воздушными, с легкой апельсиновой ноткой.

Ингредиенты:

100 г муки
3 г разрыхлителя
120 г сахара ((я положила 100 г)
цедра 0.25 иапельсина
2 яйца
50 г сливочного масла
50 г оливкового масла Extra virgin

Взбить венчиком яйца с сахаром, можно сильно не взбивать, только до однородного состояния. Добавить цедру, оливковое масло, растопленное теплое сливочное масло, перемешать венчиком.
Всыпать муку с разрыхлителем, перемешать венчиком.
Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник хотя бы на 30 минут, лучше на ночь.
Выпекать при 200С 10-12 минут.
Остудить и сразу переложить в контейнер, очень уж быстро подсыхают. Можно есть теплыми.

Приятного чаепития!

Комментарии (37)

> **agro_al** 23 сентября 2014 13:57
> Мммм… я помню вкус твоих прошлых…Это было что то!!!

> **eastflower** 23 сентября 2014 13:58
> Оля, спасибо! Эти нежнее получились за счет оливкового масла.

> **natapovarenok** 23 сентября 2014 14:00
> Представляю, какие ароматные!

eastflower 23 сентября 2014 14:03

Наташенька, очень ароматные! Особенно, когда пекутся, сразу тепло становится. У нас сегодня целый день дождь :(

natapovarenok 23 сентября 2014 14:05

И у нас дождь со вчерашнего вечера. А мы с малым со вчера дома, болеем…

eastflower 23 сентября 2014 14:06

Выздоравливайте! Сама сижу и шмыгаю носом, меня, видно, детки заразили, сами оправились и пошли в садик. Эх, лето закончилось.

natapovarenok 23 сентября 2014 14:07

Спасибо! Стараемся. и ты не болей!

eastflower 23 сентября 2014 14:10

Спасибо! лечусь.

armushik 23 сентября 2014 14:04

Очень люблю кексы на растительном масле,,,получаются очень вкусными,мягкими и нежными.Уверена,что и мадленки такие.))

eastflower 23 сентября 2014 14:05

Армине, ты права на все 100%, тоже очень мягкие за счет растительного масла, но и сливочное дает свой аромат. Люблю их очень. С оливковым маслом надо магдалены попробовать. Я бисквит пробовала - очень понравился.

manyasha_p 23 сентября 2014 15:31

На оливковом масле еще не пекла мадленки. Нужно попробовать. Спасибо за рецепт!

eastflower 23 сентября 2014 15:41

Мариночка, буду рада, если понравится. Мне очень понравились по текстуре.

irsenas 23 сентября 2014 16:02

любопытно)

eastflower 23 сентября 2014 16:16

Ириш, попробуй, думаю, тебе понравится.

electrolyte_14 23 сентября 2014 16:20

Боже, какая прелесть! Я уже представила вкус.Возьму .Спасибо.

eastflower 23 сентября 2014 16:20

Буду рада, если рецепт пригодится. Довольно быстро и вкусно.

flamebelle 23 сентября 2014 17:13

Пористые такие в разломе. Отличные мадленки)))

eastflower 23 сентября 2014 17:17

Оксаночка, спасибо! Прямо как губка :))

tania_bondarets 23 сентября 2014 20:54

Лена, собирай мадленки для следующего фм)

eastflower 23 сентября 2014 21:09

Танюшка, у тебя когда будет ФМ? У меня уже рецептов накопилось, надо будет сделать и тебе принести. Тогда сделаю заранее ,пока время есть, а тебе принесу.

tania_bondarets 23 сентября 2014 21:14

Леночка, думаю, что мадленковые стоит проводить раз в год) так что время есть)

eastflower 23 сентября 2014 21:19

Ага, поняла, буду готовиться:)). А то, как назло, как ФМ, так загруженность полная и по теме не удается сделать что-нибудь.

tania_bondarets 23 сентября 2014 21:36

да-да есть такое)

vsetajnoejavnoe 24 сентября 2014 08:48

даже на ночь лучше тесто оставлять? а зачем, Лен?

eastflower 24 сентября 2014 08:51

Пишут, что, когда тесто охлаждается, там ведь много сливочного масла, то разрыхлителю легче его поднять. Посмотри у французских шефов на мадленках всегда есть бугорок. Он не получается, если тесто в холод не класть :((. Во всех французских рецептах указано для мадлен класть на ночь. Видно, разрыхлитель при холоде еще по-другому работает.

zykerka_zuki 24 сентября 2014 09:31

класс!!! с оливковым маслом как оригинально!!!

eastflower 24 сентября 2014 09:51

Оксаночка, угощайся! Как, оказывается, плохо снимать в дождь :)), темно и хмуро.

zykerka_zuki 24 сентября 2014 10:00

тебе все равно удалось передать нежную структуру выпечки!

eastflower 24 сентября 2014 10:09

Я рада :)). Вообще поняла, что я больше фуд, чем фотограф :)), думаю о фотографии в самом конце, когда понимаю, что, если сейчас не щелкну, то щелкать будет нечего :))

zykerka_zuki 24 сентября 2014 19:32

у меня к стати тоже часто так бывает хотя иногда халтурные фото жалко выкладывать но если рецепт вкусный но и его жалко упускать а то кто знает когда снова сделаю! так что я тебя отлично понимаю!

eastflower 24 сентября 2014 19:52

Я бы не прочь фотографией заняться. но сейчас что-то времени мало :((. Спасибо, друг!

sunpolina 24 сентября 2014 10:06

Чудесные :)

eastflower 24 сентября 2014 10:09

Полиночка, спасибо!

7chocolat 25 сентября 2014 22:19

То есть от оливкового мадлен выигрывают?

eastflower 25 сентября 2014 23:14

Ага, более воздушные и не так быстро черствеют, прямо, как губка.

sovenok_ksu 26 сентября 2014 21:11

Какие нежные и симпатичные! :)

eastflower 26 сентября 2014 22:54

Ксюшенька, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

