

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

MADELEINE MIT ORANGENBLÜTENWASSER VON NOROHY



FÜR 40 STÜCK

MADELEINE MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Tourierbutter 84 %	270 g
Honig	40 g
Ei	195 g
Ultrahoherhitzte Vollmilch.....	80 g
Kristallzucker.....	175 g
Mehl T550	250 g
SOSA Backpulver.....	12 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	65 g

Nussbutter **herstellen**, den Honig einrühren und abkühlen lassen.

Eier, Milch und Zucker **vermischen**, das zuvor mit dem Backpulver gesiebte Mehl dazugeben.

Die lauwarme Butter und das Orangenblütenwasser **einrühren**.

Mit Frischhaltefolie **bedecken** und kalt stellen.

MADELEINE-KUCHENGLASUR MIT ORANGENBLÜTENWASSER

Puderzucker	215 g
Zitronensaft	20 g
NOROHY Orangenblütenwasser.....	10 g

Puderzucker mit Zitronensaft und Orangenblütenwasser **vermischen**. Sofort weiterverarbeiten.

Madeleine-Teig **herstellen**. 27 g pro Form abwiegen, 4 Minuten bei 210 °C backen, dann 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Aus der Form **lösen**, die Oberseite mit einem Pinsel glasieren und 2 Minuten bei 170 °C backen. Abkühlen lassen.



EIN ORIGINAL-REZEP T DER ÉCOLE VALRHONA