

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



MADELEINE FLEUR D'ORANGER NOROHY



POUR 40 PIÈCES

MADELEINE FLEUR D'ORANGER

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Beurre sec 84% | 270 g |
| Miel | 40 g |
| Œufs entiers | 195 g |
| Lait entier UHT | 80 g |
| Sucre cristal | 175 g |
| Farine T55 | 250 g |
| Levure chimique SOSA | 12 g |
| Eau de fleur d'oranger NOROHY | 65 g |

Réaliser un beurre noisette, y incorporer le miel et laisser tiédir.

Mélanger les œufs, le lait et le sucre tempéré, y ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

Incorporer le beurre tiède et la fleur d'oranger.

Filmer au contact, réserver au réfrigérateur.

GLAÇAGE MADELEINE FLEUR D'ORANGER

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Sucre glace | 215 g |
| Jus de citron jaune | 20 g |
| Eau de fleur d'oranger NOROHY | 10 g |

Mélanger le sucre glace, le jus de citron et la fleur d'oranger. Utiliser aussitôt.

Réaliser l'appareil à madeleine. Peser 27 g par moule, cuire pendant 4 min à 210°C puis 5 min four éteint.

Démouler, glacer le dessus au pinceau et cuire 2 min à 170°C. Laisser refroidir.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA