

# 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 <b>SOSA</b> .....	12 g
Eau de fleur d'oranger <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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