

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