

Madeline,

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 24600.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Madeleine	1 000 g
Œufs	400 g
Lait	100 g
Beurre fondu	400 g



1. Mélanger la Préparation pour Madeleine, les œufs et le lait dans une cuve à la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse et 2 min en 2^{ème} vitesse.

2. Rajouter le beurre fondu ou l'huile, et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.

3. Graisser des moules à Madeleine (par ex. au Completin Plastique Réf. 10002.01), puis les fariner légèrement. Garnir les alvéoles du moule à la poche.

4. Cuisson : 10 à 12 min à 250°C.

c'est prêt !

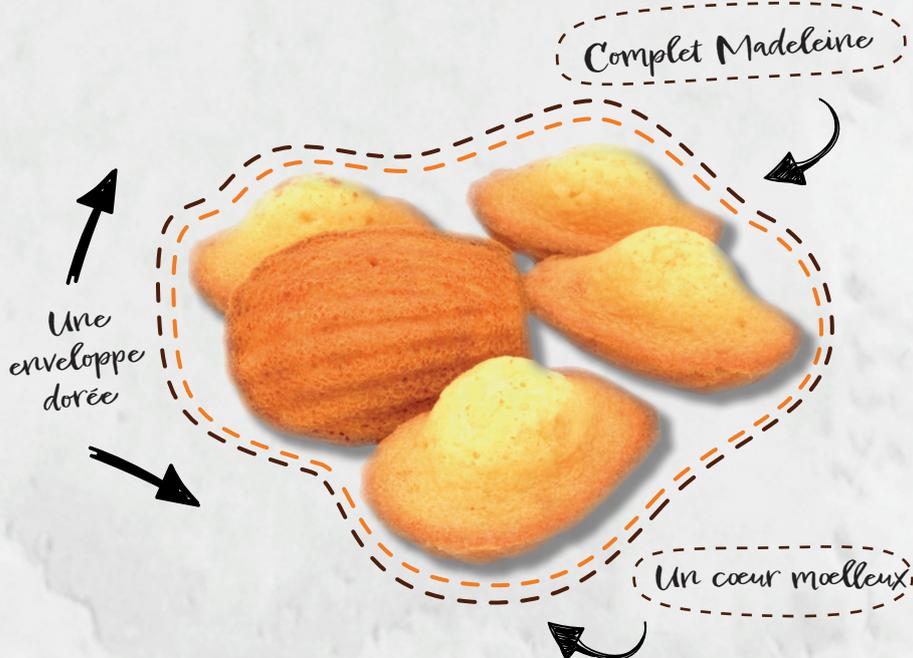


www.complet.fr



Zoom sur

Un grand classique revisité avec succès par COMPLET !
Pour preuve, sa robe dorée et son corps fondant.



Notre passion, le savoir-faire !

