

LES GÂTEAUX DE VOYAGE X CRUMBLER

LA MADELEINE



INGRÉDIENTS

(Pour 60 pièces de 30 g cru)

Poudre Crumbler	220 g
Farine de Tradition Française	220 g
Levure chimique	15 g
Œufs	500 g
Sucre	400 g
Beurre fondu	365 g
Chocolat ruby fondu	120 g pour 600 g de pâte

PROCÉDÉ

- 1 Mélanger la poudre Crumbler avec la farine et la levure.
- 2 Mélanger les œufs et le sucre.
- 3 Terminer par ajouter le beurre fondu chaud.
- 4 Réserver au froid à 4°C.
- 5 Le lendemain, remplir les moules préalablement beurrés et farinés (30 g par madeleine).
- 6 Cuire 7 à 9 min à 250°C au four à sole.
- 7 Faire fondre le chocolat ruby et le déposer dans un moule à madeleine.
- 8 Poser vos madeleines sur le chocolat fondu et laisser prendre au froid 15 à 20 min avant de démouler, pour obtenir une coque brillante.



Prix de revient pièce 0,16 €

Prix de vente pièce H.T. 0,70 €

Marge brute 75 %