

SANDRA MAHUT

mini madeleine dolci o salate...

FOTOGRAFIE DI DAVID JAPY



BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario

mini madeleine party 4

MINI MADELEINE SALATE

ricetta di base salata 6

mini madeleine al pesto verde e al pesto rosso 8

mini madeleine tutto pistacchio 10

mini madeleine ai funghi porcini e alle noci 12

le mini madeleine alle verdure 14

mini madeleine ai pomodorini e al caprino 16

mini madeleine alle erbe fini 18

mini madeleine al salmone fresco e all'aneto 20

le mini madeleine ai gamberetti 22

mini madeleine all'arrabbiata..... 24

mini madeleine all'aglio e allo zenzero fritti..... 26

mini madeleine al sesamo..... 28

mini madeleine al prosciutto cotto e al cumino . 30

mini madeleine alla mela e al sanguinaccio 32

mini madeleine al prosciutto crudo 34

mini madeleine al formaggio..... 36

4 salse per le mini madeleine salate 38

MINI MADELEINE DOLCI

ricetta di base dolce..... 40

le mini madeleine aromatizzate 42

mini madeleine al miele 44

mini madeleine alle caramelle al burro salato ... 46

mini madeleine al caffè 48

le mini madeleine al cioccolato 50

mini madeleine al rum alla maniera del babà.... 52

le mini madeleine alla frutta fresca 54

le mini madeleine al cuore di confettura 56

mini madeleine alla maniera del cake di carote . 58

mini madeleine al cioccolato e alla menta..... 60

mini madeleine alle praline rosa 62

4 salse per le mini madeleine dolci 64

tiramisù di mini madeleine..... 66

charlotte e trifles di mini madeleine 68

LA pièce montée anni '70 70



le mini madeleine alle verdure

rucola (IN ALTO A SINISTRA)

Lavate 20 g di rucola, asciugatela e tagliatela finemente.

Mescolate gli ingredienti della ricetta di base (vedi pag. 6), poi incorporate la rucola. È anche possibile passarla nel mixer con un po' d'olio extravergine di oliva, e aggiungere del basilico fresco in estate, purché sia profumato.

Mescolate con cura. Mettete in frigorifero per circa 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata e posatela sopra una teglia forata.

Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 5-6 minuti.

sedano (IN BASSO A SINISTRA)

Tagliate a dadini un gambo di sedano.

Mescolate gli ingredienti della ricetta di base (vedi pag. 6), utilizzando del sale al sedano, poi incorporate i dadini di sedano. Mescolate con cura. Mettete in frigorifero per circa 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata e posatela sopra una teglia forata.

Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 5-6 minuti.

pisellini (IN ALTO A DESTRA)

Fate cuocere al vapore 20 g di pisellini freschi o surgelati.

Mescolate gli ingredienti della ricetta di base (vedi pag. 6). Incorporate i pisellini, un pizzico di zucchero e mescolate delicatamente. Mettete in frigorifero per circa 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata e posatela sopra una teglia forata.

Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 5-6 minuti.

spinaci (IN BASSO A DESTRA)

Scaldare 30 g di spinaci (freschi o surgelati) in una casseruola con 2 gocce d'acqua (o fateli scongelare nel microonde). Sgocciolateli e strizzateli. Passateli nel mixer o schiacciateli con una forchetta.

Mescolate gli ingredienti della ricetta di base (vedi pag. 6). Incorporate gli spinaci, mescolando con cura. Aggiungete eventualmente un pizzico di noce moscata. Mettete in frigorifero per circa 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata.

Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 5-6 minuti.



le mini madeleine alla frutta fresca

Riprendete gli ingredienti della ricetta di base a pag. 40.
Realizzate queste mini madeleine seguendo le indicazioni...

lamponi (IN ALTO A SINISTRA)

Lavate e asciugate i lamponi contenuti in una vaschetta.
Preparate l'impasto come indicato nella ricetta di base (vedi pag. 40). Mescolate con cura e mettete in frigorifero per circa 30 minuti.
Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata affondandovi 1 lampone. Posatela sopra una teglia forata.
Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 3-6 minuti.

pere (IN BASSO A SINISTRA)

Preparate l'impasto come indicato nella ricetta di base (vedi pag. 40). Pelate una grossa pera e tagliatela a dadini. Aggiungeteli all'impasto, mescolate con cura e mettete in frigorifero per circa 30 minuti.
Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata e posatela sopra una teglia forata.
Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 3-6 minuti.

banane (IN ALTO A DESTRA)

Pelate 2 banane e tagliatele a rondelle. Preparate l'impasto come indicato nella ricetta di base (vedi pag. 40). Mescolate con cura e mettete in frigorifero per circa 30 minuti.
Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata affondandovi 1 rondella di banana. Posatela sopra una teglia forata.
Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 3-6 minuti.

mirtilli (IN BASSO A DESTRA)

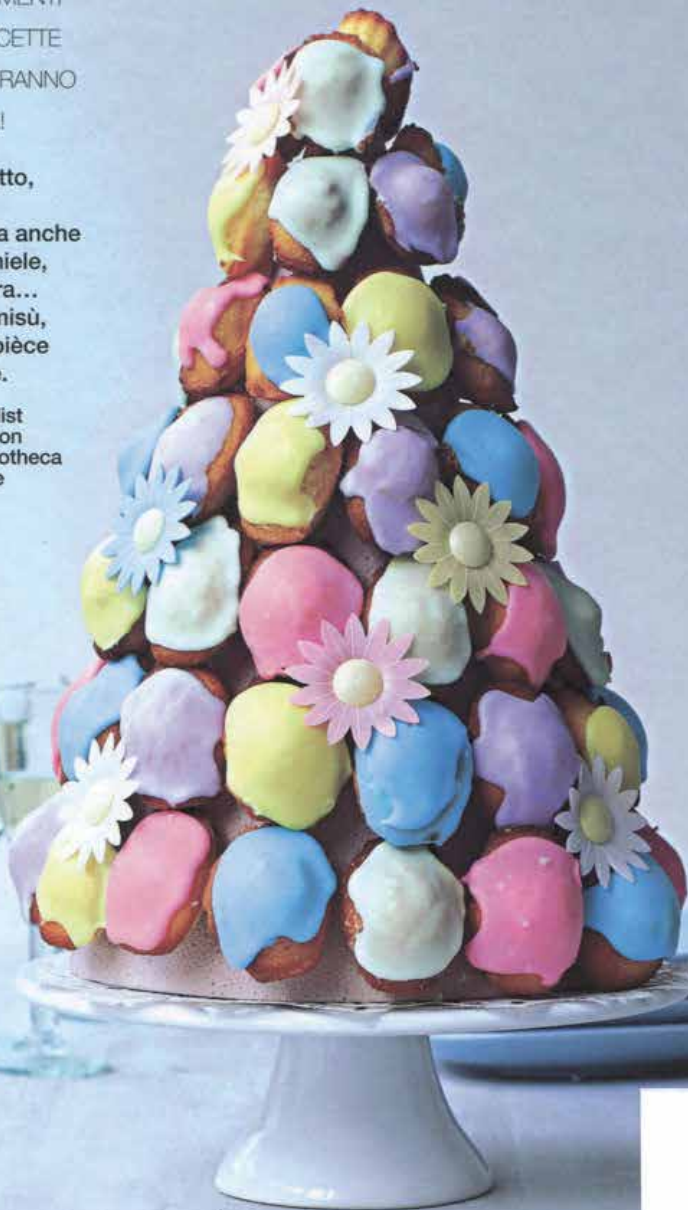
Lavate e asciugate i mirtilli contenuti in una vaschetta.
Preparate l'impasto come indicato nella ricetta di base (vedi pag. 40). Mescolate con cura e mettete in frigorifero per circa 30 minuti.
Preriscaldare il forno a 220 °C. Versate un cucchiaino di impasto in ogni alveolo della placca per mini madeleine bene imburata affondandovi un paio di mirtilli. Posatela sopra una teglia forata.
Infornate. Lasciate cuocere per 3-4 minuti poi abbassate la temperatura a 180 °C e prolungate la cottura per altri 3-6 minuti.



SALATE O DOLCI, CLASSICHE O
PROTAGONISTE DI ABBINAMENTI
ORIGINALI, LE OLTRE 30 RICETTE
DI QUESTO LIBRO VI STUPIRANNO
PER RICCHEZZA E VARIETÀ!

**Mini madeleine al prosciutto,
al salmone, alle verdure,
al pesto verde e rosso, ma anche
al cioccolato, al caffè, al miele,
al rum, farcite di confettura...
Senza dimenticare, il tiramisù,
la charlotte, le salse e la pièce
montée di mini medeleine.**

Sandra Mahut è una food stylist
che collabora regolarmente con
riviste specializzate. Per Bibliotheca
Culinaria ha pubblicato anche
Cartoccio.



€ 11,40

ISBN 978-88-95056-52-4



9 788895 056524

www.bibliothecaculinaria.it