



MADELEINES FRUITÉES

AUX **GOURMANDISE® ORANGE, POIRE ET FRAMBOISE WOLFBERGER**

FRUIT MADELEINES WITH WOLFBERGER GOURMANDISE® ORANGE, POIRE ET FRAMBOISE



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

ROLAND HERZOG

Maitre boulanger et Compagnon pâtissier
Co-fondateur et secrétaire du Mondial du Pain
Coach de l'Équipe de France de Boulangerie en 2016



PRÉPARATION PREPARATION 30 minutes
CUISSON COOKING 9-10 minutes



POUR SERVES
72 madeleines

MADELEINES FRUITÉES AUX
GOURMANDISE® ORANGE,
POIRE, FRAMBOISE WOLFBERGER



À PROPOS DE ABOUT

ROLAND HERZOG

En 1983, Roland Herzog, maître artisan reprend l'entreprise familiale créée par Marguerite et Paul Herzog en 1958. Compagnon boulanger et pâtissier il a ouvert à ce jour deux magasins à Muntzenheim et Ostheim en Alsace, avec la création d'un laboratoire de fabrication de chocolats, de glaces maison depuis 1954, tout en développant l'activité traiteur. La Boulangerie Pâtisserie Hertzog a été récompensée Baguette d'or 2005 avec sa principale devise « ne vendre que ce que l'on fabrique ».



In 1983, Roland Herzog, the maître artisan pastry chef, took over the family business set up by Paul and Marguerite Herzog in 1958. Alongside growing this catering business, the Compagnon du Devoir-titled artisan baker and pastry chef opened two shops in Muntzenheim and Ostheim in Alsace as well as a chocolate-making factory and has been making and selling home-made ice creams since 1954. Boulangerie Pâtisserie Hertzog won the prestigious Baguette d'or prize for the best traditional French baguette in 2005 with its guiding principle "only sell what you make."

À PROPOS DE ABOUT

GOURMANDISE® WOLFBERGER

Les Gourmandise® Wolfberger sont des concentrés d'arômes naturels et de jus sans alcool dont l'intensité et la saveur agrémentent les préparations sucrées : crèmes, mousses, ganaches, confiseries, glaces, sorbets et, également en imbibage et punchage. Ce sont des auxiliaires technologiques qui permettent d'aromatiser les préparations alimentaires et d'accentuer la couleur des recettes.

Wolfberger Gourmandise® are alcohol-free natural flavour concentrates to intensify and add flavour to sweet dishes such as crèmes, mousses, ganaches, confectionery, ice creams, sorbets and can even be used for soaking cakes, biscuits and more. They are processing aids that help to add flavour to recipes and accentuate their colours.



MADELEINES FRUITÉES

AUX GOURMANDISE® ORANGE, POIRE ET FRAMBOISE WOLFBERGER

FRUIT MADELEINES WITH WOLFBERGER GOURMANDISE® ORANGE, POIRE AND FRAMBOISE

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

300 g de beurre noisette	300 g butter (to be browned)
250 g de sucre fin	250 g caster sugar
300 g d'œufs	300 g eggs
300 g de farine de blés anciens T 80	300 g stoneground French T80 flour
12 g de poudre à lever	12 g baking powder
60 g de Gourmandise® Orange Wolfberger pour les madeleines saveur orange	60 g Wolfberger Gourmandise® Orange for the orange madeleines
80 g de Gourmandise® Poire Wolfberger pour les madeleines saveur poire	80 g Wolfberger Gourmandise® Poire for the pear madeleines
60 g de Gourmandise® Framboise Wolfberger pour les madeleines saveur framboise	60 g Wolfberger Gourmandise® Framboise for the raspberry madeleines

Variante avec inserts de fruits : orange confite, poire pochée ou framboise

Variation with fruit fillings: candied orange, poached pear or raspberry



PRÉPARATION PREPARATION

• LA VEILLE

1. Réaliser un beurre noisette.
2. Mousser au fouet le beurre noisette à 40° et le sucre fin.
3. Ajouter progressivement les œufs entiers.
4. Tamiser ensemble en pluie la farine et la poudre à lever.

• LE JOUR J

5. Diviser la préparation en trois parties.
6. Aromatiser 400 g de base avec 60 g de Gourmandise® Orange Wolfberger pour les madeleines saveur orange, 80 g de Gourmandise® Poire Wolfberger pour les madeleines saveur poire et 60 g de Gourmandise® Framboise Wolfberger pour les madeleines saveur framboise.
7. Pocher dans des moules préalablement beurrés et farinés.
8. Rajouter un insert de fruits : orange confite, poire pochée ou framboise.
9. Cuire au four ventilé tirage ouvert à 190° entre 9 et 11 minutes.

• THE DAY BEFORE

1. Brown the butter.
2. Beat the caster sugar and the brown butter at 40°C.
3. Gradually add the whole eggs.
4. Sift the stoneground French T80 flour and baking powder together.

• ON THE DAY

5. Divide the mixture into three.
6. Flavour around 400 g with 60 g Wolfberger Gourmandise® Orange for the orange madeleines, 80 g Wolfberger Gourmandise® Poire for the pear madeleines and 60 g Wolfberger Gourmandise® Framboise for the raspberry madeleines.
7. Pipe into pre-buttered and floured madeleine moulds.
8. Add the fruit filling: candied orange, poached pear or raspberry.
9. Bake them in a convection oven with the vent open at 190°C for 9-11 minutes.