



# Madeleines

Mélange fin prêt-à-cuisiner  
Ready-to-cook fine mix



Préparation/processing : 5 min  
Pour/for : min. 20 portions

« Et tout d'un coup, le souvenir m'est apparu » - Proust  
« And suddenly the memory revealed itself » - Proust

Ajouter : 3 oeufs ; beurre fondu 90g.

To add : 3 eggs ; melted butter 90g.

Recette : **a)** Préchauffer le four à 210°C, chaleur tournante et beurrer si nécessaire les moules à madeleines. **b)** Mélanger ensemble tous les ingrédients. À la cuiller, remplir aux 2/3 chaque alvéole. **c)** Enfourner aussitôt à mi-hauteur env. 9 min. Astuce : utiliser une poche pâtisnière pour garnir les moules.

*Parfumer et décorer selon vos envies*  
*Flavor and garnish as desired*

Recipe : **a)** Preheat the convection oven to 410°F and grease madeleines pan if needed. **b)** Whisk together all ingredients. Spoon the batter into the molds, filling them 2/3 full. **c)** Place on middle rack without resting time. Bake for approx. 9 min. Tip : use a pipping bag to fill the molds.

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), poudre levante (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), conservateur (sorbate de potassium), arômes, sel, épaississant (gomme xanthane), colorant (bétacarotène), enzymes. *Traces possibles de : fruits à coques, soja (lécithine), oeufs.*

Ingredients : **wheat** flour, sugar, skimmed **milk** powder, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), baking powder (disodium diphosphate, sodium bicarbonate), preservative (potassium sorbate), flavors, salt, thickener (xanthan gum), color (betacarotene), enzymes. *May contain traces of : shell fruits, soya (lecithin), eggs.*

Valeurs nutritionnelles Nutrition information	Pour/per 100g
Valeur énergétique Energy value	1593kJ 378kcal
Matières grasses / fat	3.1g
dont saturées / of which saturates	3g
Glucides / carbohydrates	79.1g
dont sucres / of which sugars	43.6g
Protéines / proteins	6.8g
Sel / salt	2.1g

Poids net : **235g**  
Net weight : **8.29oz**



A consommer de préférence avant :  
Best before :

Conserver dans un endroit frais, sec  
Bien refermer après utilisation



Store cool and dry  
Close well after use

Poche souple à jeter



Création produit / product design : Emmanuel Allasia

<http://affairespatisseries.com> - 34 Grande Rue 69490 Les Olmes, France