

Recette

Madeleine rhubarbe rouge

Bastien Carriou

Chocolatier en chef chez Harrods

Harrods



LES VERGERS
boiron®

SAVEUR
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE



Madeleines rhubarbe rouge

Par Bastien Carrou

Pour 40 pièces

Purée de rhubarbe rouge
sans sucre ajouté
Les vergers Boiron



Purée de citron
sans sucre ajouté
Les vergers Boiron



MADELEINE

Œufs entiers	300 g
Sucre	260 g
Lait	120 g
Farine à gâteaux	270 g
Levure chimique	8 g
Huile végétale	200 g
Pâte de vanille	40 g

Mélanger les œufs entiers et le sucre.

Ajouter le lait, puis la farine mélangée et la levure chimique.
Lorsque le mélange est homogène, ajoutez l'huile et la pâte de vanille.

Ne mélangez pas trop.

Versez la préparation dans des moules à madeleines en silicone.

Cuire au four à 230°C pendant 10 minutes.

COMPOTE DE RHUBARBE ROUGE

Purée de rhubarbe rouge	400 g
Purée de citron	20 g
Demerara	90 g
Glucose	50 g
Gingembre râpé	7 g
Pectine NH	6 g

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.

Cuire ensemble jusqu'à 72° Brix.

Laisser refroidir et mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse à l'aide d'un mixeur plongeant.
Réserver.

SPRAY AU BEURRE DE CACAO ROUGE

Beurre de cacao	100 g
Colorant blanc liposoluble sans E171	2 g
Colorant rouge liposoluble	10 g

Faire fondre tous les ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Utiliser à 31°C.



Montage

Garnir la madeleine avec la compote. Laisser prendre.

Tremper la madeleine dans du chocolat coloré rose puis la replacer dans le moule silicone à madeleine.

Une fois cristallisée, démouler et pulvériser un côté des madeleines avec du beurre de cacao rouge.