

Алина Васильева

Мадлен

Легендарное французское
печенье — *с легкостью!*



ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва

Содержание



От автора 4

Введение 5

Глава 1. Основы

Основные ингредиенты 8

Главные ошибки при выпекании и как их избежать 10

Маленькие советы — большой эффект 12

Как правильно глазировать мадлен: темперирование шоколада 13

Советы и тонкости 16

Как экспериментировать с рецептами 18

Глава 2. Классические мадлен

Традиционные мадлен с миндальной мукой 22

Мадлен с лимонной цедрой 26

Апельсиновые мадлен с медом 30

Миндальные мадлен 34

Глава 3. Шоколадные и ореховые мадлен

Мадлен «Кукис» с шоколадной крошкой и орехами 40

Мадлен с темным шоколадом и морской солью 44

Фисташковые мадлен 48

Глава 4. Фруктовые мадлен

Мадлен с малиной и белым шоколадом 54

Мадлен «Лимон и мак» 58

Мадлен «Клубника со сливками» 62

Мадлен с черной смородиной 66

Мадлен «Манго и кокос» 70



Глава 5. Пряные и ароматные мадлен

Мадлен с яблоком и корицей 76

Кофейные мадлен 80

Мадлен с масала 84

Мадлен «Матча и белый шоколад» 88



Глава 6. ПП-версии мадлен

Веганские мадлен на миндальном молоке 94

Фитнес-мадлен с протеином 98

Мадлен на овсяной муке 102



Глава 6. Необычные и с начинками

«Красный бархат» с начинкой «чизкейк» 108

Новогодние мадлен с корицей и апельсином 112

Соленые мадлен с пармезаном и зеленью 116

Мадлен «Сникерс» с арахисом и карамелью 120

Мадлен с ромом и изюмом 124



Заключение 127

От автора



Привет! Я очень рада, что эта небольшая книга, посвященная мадлен, оказалась у вас в руках.

Выпечка — это часть моей жизни, неотделимая от меня самой. Я начала с простых домашних рецептов, но со временем это увлечение стало делом всей жизни. Я постоянно училась, пробовала, совершенствовала технику, чтобы создавать десерты, в которые можно влюбиться с первого укуса.

Я написала эту книгу не только для профессионалов, но и для тех, кто просто любит печь и хочет от-

крыть для себя многогранность мадлен: от классики до необычных вкусов, от шоколадных до пряных, от нежных до насыщенных.

Каждый рецепт здесь выверен до грамма. Здесь нет сложных терминов или перегруженных техник, только точная рецептура и четкие шаги. Это книга, с которой удобно готовить — снова и снова.

Пусть она станет для вас не просто сборником рецептов, а удобным инструментом, надежным помощником на кухне и источником вдохновения.

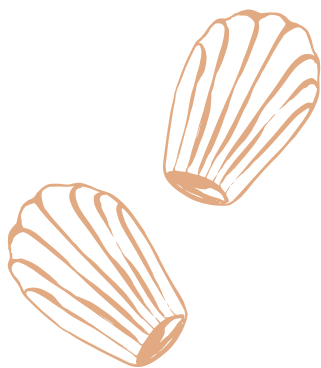
Введение

Мадлен — один из самых узнаваемых и утонченных французских десертов. Они просты в приготовлении, но при этом обладают ярко выраженной индивидуальностью. Благодаря универсальному тесту и характерной форме, каждая мадлен становится маленьким произведением кондитерского искусства.

Несмотря на простоту состава, мадлен открывают простор для творчества. С одним базовым рецептом можно создать десятки вариантов: ароматных, шоколадных, ореховых, фруктовых. Их можно глазировать, начинять, украшать или наслаждаться ими в самом чистом виде.

Их можно подать к чаю, упаковать в подарок или сделать частью утреннего ритуала. Меняя ароматические добавки, глазури, начинки и текстуры, вы легко создадите собственные вариации — от классических до современных.

Приготовление мадлен не требует особых навыков — только точности, внимательности и немного терпения. Все остальное вы найдете на следующих страницах.





ГЛАВА 1

Основы

Основные ингредиенты
8

Главные ошибки при выпекании и как их избежать
10

Маленькие советы — большой эффект
12

Как глазировать мадлен:
темперирование шоколада
13

Советы и тонкости
16

Как экспериментировать с рецептами
18

Основные ингредиенты

База для мадлен — это простые продукты, знакомые каждому, кто хоть раз занимался выпечкой. Но именно от их качества и точности замера зависят вкус, текстура и стабильность результата.

ЯЙЦА Обеспечивают структуру и пышность. Используйте яйца комнатной температуры — они лучше взбиваются и соединяются с остальными ингредиентами.

САХАР Классический вариант — белый кристаллический сахар. Он дает мягкую сладость и помогает создать тонкую корочку. Иногда его можно частично заменить на тростниковый (коричневый) сахар или мед, в зависимости от рецепта.

МУКА Пшеничная мука высшего сорта — основа теста. Обязательно просеивайте ее перед использованием: это насыщает муку воздухом и делает структуру теста более однородной.

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ Позволяет мадлен стать воздушными. Следите за дозировкой: избыток разрыхлителя может испортить вкус и внешний вид.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО Именно масло придает мадлен насыщенный вкус и ту самую нежную, влажную текстуру. Используйте качественное несоленое масло жирностью 82,5% и обязательно остудите его после растапливания.

АРОМАТИЗАТОРЫ Ваниль, цедра, специи, ликеры — то, что создает характер каждого рецепта. Добавляйте их в умеренном количестве, чтобы сохранить баланс.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ Шоколад, орехи, ягоды, глазурь, начинки — именно с ними связана вся вариативность мадлен.



Главные ошибки

ПРИ ВЫПЕКАНИИ И КАК ИХ ИЗБЕЖАТЬ

Даже у простых на вид мадлен, есть свои нюансы приготовления. Вот самые частые ошибки и способы их избежать.

МАДЛЕН НЕ ПОДНИМАЮТСЯ И ПОЛУЧАЮТСЯ ПЛОСКИМИ

- **Почему:** тесто не отдохнуло в холодильнике или духовка была недостаточно прогрета.
- **Как избежать:** охлаждайте тесто минимум 1 час, а лучше дольше. Выпекайте в хорошо разогретой духовке (180–190 °С).

НЕТ ХАРАКТЕРНОЙ «ГОРБИНКИ»

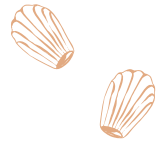
- **Почему:** именно охлаждение теста и контраст температур с духовкой создают подъем в центре.
- **Как избежать:** дайте тесту постоять в холодильнике, формы тоже можно охладить перед выпеканием.

МАДЛЕН СЛИШКОМ СУХИЕ

- **Почему:** передержали в духовке или использовали мало масла.
- **Как избежать:** следите за временем выпечки (обычно 12–15 минут). Проверяйте готовность: края должны быть румяными, середина — упругой.

ПРИЛИПАЮТ К ФОРМЕ

- **Почему:** недостаточно смазанная или некачественная форма.
- **Как избежать:** хорошо смазывайте форму сливочным маслом и слегка присыпайте мукой. Для силиконовых форм достаточно легкой смазки.



ВКУС СЛИШКОМ ПРЕСНЫЙ ИЛИ «БЛЕДНЫЙ»

- **Почему:** недостаточно ароматизаторов (ваниль, цедра, специи).
- **Как избежать:** используйте свежую цедру, натуральную ваниль, следите за балансом вкусов.

КОРОЧКА СЛИШКОМ ТЕМНАЯ

- **Почему:** высокая температура или слишком долгое выпекание.
- **Как избежать:** соблюдайте температуру по рецепту. Если печка сильно греет, можно слегка снизить градус.



Маленькие советы —

БОЛЬШОЙ ЭФФЕКТ

ВСЕГДА ДАВАЙТЕ ТЕСТУ ВРЕМЯ ОТДОХНУТЬ в холодильнике. Это важно не только для структуры, но и для вкуса.

ЕСЛИ У ВАС НЕТ ФОРМЫ ДЛЯ МАДЛЕН — используйте формы для мини-кексов, но учтите, что «горбинки» не получится.

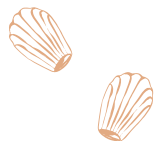
НЕ СПЕШИТЕ ИЗВЛЕКАТЬ МАДЛЕН ИЗ ФОРМЫ — пусть немного остынут, тогда они легко выйдут и не повредятся.

ДЕЛАЙТЕ ПРОБНУЮ ВЫПЕЧКУ на 2–3 штуках, особенно если печете в новой духовке или первый раз по рецепту.

ТОЧНОСТЬ — ВАШ ЛУЧШИЙ ПОМОЩНИК. Используйте кухонные весы, даже если кажется, что на глаз будет быстрее.



Как правильно глазировать мадлен:



ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА

Темперирование — это процесс контролируемого нагрева и охлаждения шоколада, при котором в нем выстраивается стабильная кристаллическая решетка какао-масла.

Темперированный шоколад:

- обладает **глянцевой поверхностью** (без белого налета),
- издает **хрустящий «щелк»** при разломе,
- **быстро застывает** при комнатной температуре,
- **не сразу тает в руках,**
- отлично **держит форму** в декоре.

Если шоколад не темперировать, он может:

- мутнеть или покрываться налетом,
- плохо застывать,
- становиться мягким,
- быстро начать таять в руках.

ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ ПОНАДОБЯТСЯ:

- кондитерский термометр — обязательно! Температура — ключ к темперированию;
- миска из нержавеющей стали или стекла, а также миска или соевый котелок с горячей водой (для водяной бани);
- микроволновая печь и миска, подходящая для разогрева в ней (для нагрева импульсами);
- силиконовая лопатка.