

Madeleines à l'orange

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le  produit

La vache qui rit® Formule Plus permet de réhydrater les mixés pour une déglutition optimale.



TEXTURE ENTIÈRE



Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 0,8 kg
- Sucre semoule 1 kg
- Œufs 80cl
- Lait 40cl
- Orange 0.8kg
- Farine 1.3kg
- Levure chimique 35g
- Beurre 500g
- Couverture ivoire 0,8 kg
- Marmelade d'orange 0.8 kg

Coût par portion : 0,25 €

Progression de la recette

1. Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
2. Réaliser l'appareil à madeleine à l'orange : mélanger le sucre, les œufs puis la moitié du lait et le zeste d'orange jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Incorporer la farine et la levure tamisée, puis le reste de lait et terminer par le beurre fondu tiède.
3. Garnir les moules à madeleines et laisser reposer quelques minutes.
4. Cuire au four à 200/220°C pendant 15 mn.
5. Démouler aussitôt et refroidir sur grille.
6. Réaliser la ganache La vache qui rit® Formule Plus à l'orange : faire fondre au bain-marie la couverture, ajouter La vache qui rit® Formule Plus (50 g) et la marmelade d'orange (50 g) et réserver au frais.
7. Décalotter la madeleine au niveau de la bosse (les parures peuvent être utilisées pour la texture mixée).
8. Garnir de ganache (25 g/pièce) et lisser de façon à reformer la bosse.
9. Réserver au frais jusqu'à la consommation.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 53 g

Energie	: 756,5 kJ / 180,7 Kcal
Matières grasses	: 7,5 g
Dont acides gras saturés	: 4,7 g
Glucides	: 24,8 g
Dont sucres	: 17,5 g
Fibres alimentaires	: 0,6 g
Protéines	: 3,1 g
Sel	: 0,2 g
Calcium	: 131,3 mg
Vitamine D	: 1,1 µg

TEXTURE MIXÉE-RECONSTITUÉE



Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 720 kg
 - Madeleines à l'orange 720g
 - Lait 1.5L
 - Marmelade d'orange 450 g
 - Huile de colza 450 g
 - Poudre de blancs d'œufs 55 g
- Pour la ganache :**
- Couverture ivoire 0,050 kg
 - La vache qui rit® Formule Plus 450g
 - Marmelade d'orange 450 g

Coût par portion : 0,22 €

Progression de la recette

1. Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
2. Réaliser l'appareil à madeleine manger-mains : mixer les madeleines à l'orange avec le lait chaud, ajouter La vache qui rit® Formule Plus (80 g) puis la marmelade (50 g), l'huile de colza et terminer avec la poudre de blancs d'œufs.
3. Garnir les moules à madeleines mignardises et filmier.
4. Cuire au four vapeur ou mixte à 90°C pendant 10 mn environ.
5. Démouler aussitôt et refroidir en cellule.
6. Réaliser la ganache La vache qui rit® Formule Plus à l'orange : faire fondre au bain-marie la couverture, ajouter La vache qui rit® Formule Plus (50 g) et la marmelade d'orange (50 g) et réserver au frais.
7. Garnir les madeleines de ganache et recouvrir avec une autre madeleine.
8. Réserver au frais jusqu'à la consommation.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 52 g

Energie	: 596,8 kJ / 143,5 Kcal
Matières grasses	: 8,8 g
Dont acides gras saturés	: 3,1 g
Glucides	: 12,9 g
Dont sucres	: 10,9 g
Fibres alimentaires	: 0,2 g
Protéines	: 3 g
Sel	: 0,3 g
Calcium	: 176,1 mg
Vitamine D	: 1,6 µg