

# Madeleines



Lucia Pantaleoni

Guido Tommasi Editore

Responsabile artistico: *Uu Ehi*  
Grafica: *Julia Philipps*  
Tommaso Bacciocchi per l'edizione italiana  
Testi: *Lucia Pantaleoni*  
Redazione: *Giusy Marzano*

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2010 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2009 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 028

Stampato in Cina da Leo Paper

# Sommario

Introduzione .....	5
Madeleines dolci .....	6
Madeleines salate .....	34
I consigli più golosi .....	62



# Introduzione

Vi sono due leggende circa l'origine delle madeleines. La prima racconta che nel 1755 il re Stanislao di Polonia invitò Voltaire, noto goloso, nel suo castello di Commercy e chiese alla cuoca di nome Madeleine di preparare un dolce originale.

Madeleine cucinò dei dolcetti "panciuti" che piacquero a tal punto agli invitati del re, che questi decise di inviarne a sua figlia Maria, moglie di Luigi XV.

A Versailles il dolcetto riscosse un tale successo da essere battezzato "dolce della regina", anche se questa preferì il nome "madeleine" in onore della cuoca che li aveva inventati.

Un'altra leggenda racconta invece che una ragazza di nome Madeleine offrì ai pellegrini in viaggio verso Santiago de Compostela un dolce a base di uova, cucinato in una conchiglia di capasanta.

Adoro le madeleines perché si adattano alle più svariate occasioni: sono l'ideale a merenda e i bambini ne vanno pazzi; accompagnano a meraviglia tè o caffè, sono perfette a colazione o per i pic-nic. Quelle dolci sono deliziose, ma quelle salate stupiranno e delizieranno i vostri ospiti.

# Madeleines ai fiori d'arancio, menta e quattro spezie

Per 16 madeleines circa  
3 uova  
150 g di burro salato  
150 g di farina  
130 g di zucchero  
1 cucchiaino raso di lievito  
2 cucchiari d'acqua di fiori  
d'arancio  
5 foglie grandi di menta  
½ cucchiaino di quattro spezie  
1 cucchiaino di miele

*Le quattro spezie sono un mix di origine francese a base di pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano e cannella che conferisce alle madeleines un delizioso sapore orientaleggiante. Sono perfette con il tè.*

- Lavate e tagliuzzate le foglie di menta. Fate sciogliere in una casseruola il burro con il miele e la menta e lasciate raffreddare.
- Passate al setaccio la farina e il lievito insieme. Sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate la farina e il lievito setacciati, il burro aromatizzato al miele e alla menta, l'acqua di fiori d'arancio e le quattro spezie. Mescolate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Lasciate riposare almeno un'ora in frigorifero.
- Scaldate il forno a 270° (termostato 9/10). Riempite gli stampini di silicone e infornate le madeleines per 4 minuti. Abbassate la temperatura a 210° (termostato 6/7) e continuate la cottura per 4/6 minuti finché risulteranno dorate.
- Tirate fuori le madeleines dal forno, aspettate alcuni minuti per sformarle e gustatele a temperatura ambiente.





# Madeleines al timo e pancetta affumicata

Per 16 madeleines circa

3 uova

1 cucchiaino di foglioline di timo  
fresco

130 g di pancetta affumicata a  
dadini

1 cucchiaiatà di parmigiano  
grattugiato

150 g di farina

1 cucchiaino raso di lievito  
per torte salate

½ bicchiere di vino bianco secco

7 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe macinato fresco

*Il vino bianco profuma e sottolinea  
delicatamente il gusto della pancetta.*

- Saltate i dadini di pancetta in una padella con due cucchiaini di olio finché risulteranno dorati. Sfumate con il vino bianco, spegnete e lasciate raffreddare.
- Lavate e asciugate le foglioline di timo. Tenete da parte.
- Passate al setaccio la farina e il lievito insieme. Sbattete le uova con il parmigiano. Aggiungete la farina e il lievito setacciati, la pancetta, il timo, un pizzico di sale, il pepe e l'olio. Mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- Scaldate il forno a 270° (termostato 9/10). Riempite gli stampini di silicone e infornate le madeleines per 4 minuti. Abbassate la temperatura a 210° (termostato 6/7) e continuate la cottura per 4/6 minuti finché risulteranno dorate.
- Sfornate le madeleines, attendete qualche minuto, poi sfornatele e gustatele ancora tiepide.

# Indice delle ricette

Caramello al burro salato	63	Madeleines al prosciutto di Praga e olive verdi	46	Madeleines alla ricotta e mandorle	9
Crema inglese	62	Madeleines al sesamo	57	Madeleines alla scorza d'arancia candita	13
Crema frangipane	63	Madeleines al tè verde matcha	25	Madeleines alle tre spezie	33
Crema pasticceria	63	Madeleines al tartufo bianco, nocciole e mandorle	34	Madeleines all'uvetta	29
Madeleines agli asparagi	54	Madeleines al timo e pancetta affumicata	53	Madeleines con il cuore di Nutella	21
Madeleines ai fiori d'arancio, menta e quattro spezie	10	Madeleines alle albicocche secche e caprino	58	Madeleines di gamberetti rosa e curry	42
Madeleines ai pomodorini secchi, mozzarella e basilico	50	Madeleines alla crema frangipane	6	Madeleines alle noci e roquefort	41
Madeleines al cappuccino	14	Madeleines alle cipolle e bacon	37	Madeleines con caramello al burro salato	17
Madeleines al chorizo e peperoni	38	Madeleines alle mele, cannella e mandorle	26	Madeleines con piselli, prezzemolo e pancetta	61
Madeleines al cioccolato con cuore pralinato	18	Madeleines alle noci	41	Madeleines marmorizzate	30
Madeleines al foie gras e fichi	45	Madeleines alla pancetta, rosmarino e pecorino	49		
Madeleines al miele	22				



30 ricette raffinate per gustare tutta la bontà di questo morbido dolcetto: con la crema frangipane o al cappuccino o addirittura in versione salata, con asparagi o con curry e gamberetti... Tante idee per tutte le occasioni e tutti i gusti.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 028



9 788896 621028