

MADELEINES RATÉES : (SANS BOSSE, PLATES, EN FORME DE DOME, ETC?) POURQUOI ? RÉUSSIR LES MADELEINES

L'article

<https://cuisinedaubery.com/madeleines-ratees-pourquoi/>

Madeleines ratées : (sans bosse, plates, en forme de dome, etc?) Pourquoi ? Réussir les madeleines

Conseils et Astuces pour réussir les Madeleines

Nous listons ici tous conseils pour ne plus rater les Madeleines, une recette qui possède encore quelques secrets pour réussir une forme et un gout parfaits

Recettes de Madeleines

Toutes les Recettes de Madeleines se trouvent ICI

Quand les madeleines ne font pas leur bosse (madeleines plates): comment faire des madeleines avec une bosse

Une jolie madeleine a toujours une bosse !

- Augmentez la quantité de Levure chimique
- Vérifiez la levure chimique (date d'expiration) : c'est souvent la cause ! Et essayez avec une autre levure. C'est le conseil des professionnels, et j'ai acheté une levure chimique "plus professionnelle" (en fait, plus chère), et le resultat était effectivement meilleur.
- Essayez le choc thermique : réserver la pâte au frais une nuit avant cuisson (2 heures minimum !, idéalement une nuit)
- Le temps de repos au frais est très important (je ne néglige plus ceci car cela fait une grande différence pour la texture mais aussi pour le gout).A gauche: une madeleine cuite après un repos de 2 heuresA droite: une madeleine cuite après un repos de 24 heuresVerdict: la pâte reposée 24 heures donne des madeleines avec une plus jolie forme, le dôme est bien mieux formé

Quand les madeleines sont éclatées

Une jolie madeleine a toujours une bosse mais pas éclatée :

- Vérifiez la quantité de levure chimique et diminuez si besoin
- Baissez la température de cuisson

Quand les madeleines sont en forme de dôme

Les madeleines ne sont pas étalées et ont gonflé comme un cake

- L'agent stabilisant est trop puissant et a empêché les madeleines de s'étaler : les madeleines ont gonflé aussitôt enfournées. Il faut rajouter plus de liquide dans la pâte : vérifiez les proportions et ajoutez le cas échéant plus de Lait, ou moins de Farine

MADELEINES RATÉES : (SANS BOSSE, PLATES, EN FORME DE DOME, ETC?) POURQUOI ? RÉUSSIR LES MADELEINES

Quand les madeleines sont noircies

Une jolie madeleine n'est pas bronzée :

- Ne pas chemiser les moules avec du beurre et de la farine : c'est vieille école ! Il vaut mieux graisser à la bombe, cela noircit moins les madeleines
- Baissez la température de cuisson ou réduire le temps de cuisson
- Enfournier au milieu du four

Quand les madeleines font un cratère

Un début de bosse mais avec un trou au milieu :

- Ne cuire qu'une plaque à la fois. Ne pas cuire deux plaques l'une au dessous de l'autre !
- Mettre plus de pâte dans les empreintes
- On n'ouvre pas la porte du four pendant la cuisson !

Quand les madeleines ne se décolent pas du moule

Vous n'arrivez pas à décoller les madeleines sans qu'une partie reste collée au moule

- Même si je préfère huiler mes moules, certains moules accrochent. Il faut alors plutôt beurrer au beurre fondu avec un pinceau puis verser de la farine : c'est la meilleure façon de chemiser parfaitement

Quand les madeleines sont trop amères

- Vous avez peut-être gratté la partie blanche de l'écorce pour retirer le zeste, la partie acide du citron. Il faut impérativement gratter que le "jaune", et pour cela, il faut l'outil "microplane" et gratter sans forcer, ce qui extrait que le jaune (on dit qu'on "caresse")

Quand les madeleines sont granuleuses

Madeleines non lisses, avec une texture de "cellulite"

- Avant de verser la pâte dans les moules, il faut lisser la pâte, en la mixant au robot afin qu'elle soit homogène

Quand les madeleines sont en forme de soucoupes volantes

Vous avez enfourné des madeleines, vous obtenez des OVNI's :

- Cela m'est arrivé (sur 2 recettes différentes !) avec une mauvaise levure chimique : jetez votre levure chimique et prenez-en une autre !
- Cela arrive quand vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson : la chute d'humidité fait dégonfler les madeleines et elles ne remontent plus...