Печиво “Мадлен”

Печиво Мадлен (фр. Madeleine) – французький десерт, який користується незмінним успіхом у Франції та по всій Європі.

Панянки дуже цінують такі легкі десерти. Крихке печиво тане у роті, залишаючи солодкий слід з приємним цитрусовим відтінком.

І*сторія цього печива овіяна легендами. Основна версія походження десерту «Мадлен» виглядає наступним чином. Колишній польський король Станіслав Лещинський у 1755 році влаштовував у Парижі бал. У самий останній момент приготувань несподівано захворів кухар. Второпна і кмітлива служниця на ім’я Мадлен родом з Коммерсі (Лотарингія) врятувала становище, приготувавши на швидку руку печиво за рецептом, переданим їй бабусею. Десерт мав неймовірний успіх у гостей. Пізніше десерт «Мадлен» з’явився на столі французького монарха Людовіка XV завдяки його дружині – королеві Франції Марії Лещинської. Саме вона передала рецепт «Мадлен» кондитерам Версаля, після чого цей досить простий десерт став особливо популярним. В ті часи Франція диктувала моду, в тому числі і кулінарну, всьому світу, тому незабаром печиво «Мадлен» стало дуже популярним десертом у всієї європейської знаті.*

Неперевершені смакові якості легендарного печива неодноразово були описані класиками. «Мадленки» згадує у своєму «Кулінарному словнику» Олександр Дюма, який був справжнім гурманом, знавцем кулінарії і просто пристрасним любителем поїсти. Десерт «Мадлен» всесвітньо відомий також і завдяки роману «У пошуках втраченого часу» геніального письменника Марселя Пруста. Смак печиво «Мадлен» у головного героя асоціюється з дитинством. У одній із найзнаменитіших сцен світової літератури головний герой занурює печиво в чай – і на сотні сторінок переноситься в дитинство, з яким у нього навіки асоціюється смак цього печива.

Випічка у формі морських гребінців часто “знімається” і в кіно, в сценах, пов’язаних з класично-французьким.

А Ви бажаєте скуштувати королівський десерт?

- 150 г борошна
- 1 чайна ложка порошку до печива
- 150 г вершкового масла
- 100 г цукру
- 1 столова ложка меду
- цедра з 1 лимона
- 4 яйця

Нагріти духовку до 200 С.

Якщо форма для печива металева, то змастити її маслом.

Просіяти разом борошно й порошок до печива.

У маленькій каструлі розтопити вершкове масло та розмішати з цукром, медом і лимонною цедрою.

Злегка збити яйця і, помішуючи, поступово влити їх у теплу масляну суміш. Додати борошно й докладно розмішати, щоби зробити однорідне рідке тісто.

Заповнити тістом формочки на 2/3 (більшу половину) заглиблення й випікати, поки печиво не підніметься та не зарум’яниться навколо країв 10 – 15 хвилин. Не відкривати дверцята духовки під час випікання.

Подавати посипавши цукровою пудрою з фруктовим полуничним салатом, з вершковим морозивом чи з полуницею у апельсиновому соці або в десертному вині. У зимовий сезон тут прекрасно підійдуть морожені лісові ягоди теж з апельсиновим соком та цедрою.

Полуничний десерт:

- 300 г полуниці
- 50 г цукру
- сік з половини апельсини

Полуниці перебрати, порізати на дрібніші шматочки, посипати цукром і додати апельсиновий сік. Перемішати й залишити на годину, щоби полуниці пустили сік і розчинився цукор.

Апельсиновий сік можна замінити червоним десертним вином.






mastrad
mastrad













Ще десерти Французької кухні

Десерт «Жозефіна»

Ананасове фламбе

Тарт Татен – пиріг із яблуками

Шоколадний мус із лікером Grand Marnier