



**Juste à
DORER**



LIVRET CONSEILS & INSPIRATIONS

MADELEINES EN VERRINES

**Comment créer de gourmands desserts en verrine
avec la gamme JUSTE À DORER**

SOLUTION DESSERT & SNACKING

Pour la vente à emporter
ou dessert à l'assiette
La verrine est la solution

- 1** Choisir le contenant adapté en verre ou en plastique



- 2** Cuire les madeleines

45g : 190° / 6 mn
56g : 190° / 6 mn



- 3** Une fois refroidie, couper et déposer l'arrière en morceaux au fond de la verrine



- 4** Couvrir de fruits ou de compotée



- 5** Pocher dessus une crème et déposer l'avant de la madeleine



- 6** Décorer de chantilly et de fruits



ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez tamponner les madeleines dans des fruits secs avant cuisson pour les customiser.

Les madeleines peuvent être légèrement punchées pour les parfumer et les rendre plus moelleuses.

Idées de recettes pour vos desserts



Verrine de madeleine fraises pistache

Madeleine 45g tout au beurre, topping pistache, fraises et crème diplomate



Verrine de madeleine fourrée au caramel beurre salée & pommes caramélisées

Madeleine 51g caramel beurre salé, pommes sautées, caramel et chantilly



Verrine façon tiramisu

Madeleine 56g choco-noisette, punchage café noisette, crème tiramisu, poudrage cacao



Verrine exotique coco ananas

Madeleine 56g intensément chocolat, topping noix de coco, ananas victoria, crémeux coco

SOLUTION CAFÉ GOURMAND

Accompagnez le café gourmand ou vos buffets avec une mini verrine



- 1** Choisir le contenant adapté en verre ou en plastique



Buffet de desserts / Café gourmand

- 2** Cuire les madeleines

18g : 190° / 4,30 mn



- 3** Customiser si besoin la madeleine et garnir la verrine d'une compotée de fruits



- 4** Couvrir d'éclats de galettes de génoise ou de sablés



- 5** Pocher dessus une crème légère



- 6** Planter la madeleine et décorer la verrine



ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez surmonter la compotée de fruits avec de la génoise, ou des brises de biscuits St Michel pour bloquer l'humidité et donner de la texture au montage.

Pensez également à utiliser la madeleine pépites chocolat 18g.

Idées de recettes pour vos desserts



Verrine madeleine vanille craquante & fruits exotiques

Madeleine 18g vanille, soupe de fruits exotiques, éclats de sablés de Retz, chantilly et noix de coco torréfiée



Verrine 100% agrumes

Madeleine 18g aux agrumes, segments de pomelos et oranges, génoise, crème diplomate zestée



Verrine estivale (madeleine & compotée abricot romarin)










Madeleine 18g tout au beurre, topping amande, compotée d'abricots au romarin, éclats de galettes St Michel, crème légère au miel et amandes grillées



Verrine gourmande madeleine pépites chocolat banane caramélisée

Madeleine 18g aux pépites de chocolats, bananes, caramel beurre salé, brisures de cookie, chantilly

Informations logistiques

	Désignation	GENCOD	Code article	PCB	Cartons / Palettes	DDM Garantie
	Madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre 45g	317 853 041 042 6	041042	x70*	48	485
	Madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille 45g	317 853 041 748 7	041748	x70*	48	485
	Madeleine "Juste à Dorer" fourrée chocolat noisettes 56g	317 853 041 688 6	041688	x64*	48	485
	Madeleine "Juste à Dorer" fourrée à la confiture de fraise 56g	317 853 041 895 8	041895	x64*	48	485
	Madeleine "Juste à Dorer" intensément chocolat 56g	317 853 041 985 6	041985	x64*	48	485
	Petite madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre 18g	317 853 041 276 5	041276	x140*	56	485
	Petite madeleine "Juste à Dorer" aux agrumes 18g	317 853 041 445 5	041445	x140*	56	485
	Petite madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille 18g	317 853 041 547 6	041547	x140*	56	485
	Petite madeleine "Juste à Dorer" aux pépites de chocolat 18g	317 853 042 378 5	042378	x140*	56	485

