

### **Quale farina devo utilizzare per le madeleines?**

La farina di forza, ma anche la 00 andrà benissimo, molto meglio se bio.

### **Devo setacciarla?**

E' preferibile: l'impasto risulterà più aereo.

### **Posso sostituire lo zucchero con il miele?**

Il miele trattiene l'umidità, rendendo le madeleines più morbide. L'ideale è sostituire metà della dose di zucchero con il miele, ma attenzione: il miele ha un potere dolcificante 3 volte superiore a quello dello zucchero. Se nella ricetta sono previsti 150 g di zucchero, aggiungete all'impasto 75 g di zucchero e 25 g di miele.

### **Quanto deve riposare l'impasto?**

Minimo un'ora, idealmente una notte, in frigo. In questo modo gli ingredienti si amalgamano perfettamente.

### **Quanto devono cuocere?**

6 minuti a 270 ° C e 4 minuti a 210°C. Le dolci devono risultare dorate. Attenzione però: quelle salate rimangono sempre piuttosto chiare. In generale, prolungare la cottura eccessivamente tende ad essicare le madeleines.

### **Il mio forno non raggiunge la temperatura di 270°C...**

L'importante è che vi siano 60°C di differenza nelle due fasi di cottura. I tempi saranno però un pochino più lunghi.

### **Ho seguito le tue istruzioni di cottura ma le mie madeleines sono ancora crude...**

Sicuri che il vostro forno scaldi effettivamente i gradi indicati sul display? Per saperlo, è molto utile procurarsi un termometro e verificare.

### **La consistenza delle madeleines è tipo pan di Spagna, perché?**

La pasta non ha riposato abbastanza (almeno un'ora ).

### **La gobba non viene, perché?**

E' l'escursione termica che provoca la famosa gobbetta. Il forno non è stato abbassato abbastanza e/o l'impasto non ha riposato abbastanza in frigo.

### **A che temperatura vanno consumate?**

Le madeleines dolci possono essere consumate tiepide oppure a temperatura ambiente e si conservano fino a 7 giorni in una scatola chiusa ermeticamente; le salate, invece, vanno imperativamente consumate tiepide.

### **Posso congelarle?**

Sì.

Potete scegliere congelando l'impasto crudo e già distribuito negli stampini: in questo caso i tempi di cottura non varieranno; oppure congelare le madeleines già cotte e raffreddate. In questo caso le scalderete al momento di servirle mettendole nel forno preriscaldato a 210°C per 5 minuti. La congelazione è ideale per l'organizzazione di un buffet ;-)