Автор: Administrator
08.11.2019 00:00 - Обновлено 08.12.2019 13:10

Печенье Мадлен – классический десерт французской кухни, который пользуется огромной популярностью как у себя на родине, так и во всей Европе. Оно представляет собой бисквитную выпечку в виде небольших морских гребешков. Примечательно, что изначально формами для приготовления этого лакомства являлись настоящие морские ракушки. Сейчас вместо них используют специальные силиконовые формы, которые можно купить в специализированном отделе крупных супермаркетов или в интернете.

По одной из самых распространённых версий, родиной этого блюда считают город Коммерси в Лотарингии. Легенда связывает появление печенья Мадлен с именем Станислава Лещинского, который был герцогом Лотарингии с 1737 по 1766 год. В 1755 году герцог устраивал банкет в своём замке. Перед началом приёма ему сообщили, что его главный повар поссорился с управляющим и ушёл, не успев приготовить десерт. Спасла положение служанка по имени Мадлен, которая испекла печенье по рецепту её бабушки.

Вторая версия говорит о том, что печеньем, приготовленным в ракушках, некая девушка Мадлен угощала паломников на Пути Сантьяго. Морской гребешок был символом паломников, так что эта версия тоже звучит вполне правдоподобно.

Третья теория связывает возникновение блюда с именем известного французского повара Жана Ависа, который поставлял сладости самому Талейрану.

Как бы там ни было, но данное блюдо очень быстро стало любимым печеньем французской аристократии. Появилось множество вариаций приготовления этого лакомства. Сейчас печенье Мадлен знают во всём мире и готовят в разных странах. Сегодня мы также предлагаем Вам приготовить печенье Мадлен и узнать, что же так восхищает многочисленных поклонников этого блюда.

# Классический рецепт приготовления печенья Мадлен

**Ингредиенты:**
- мука пшеничная – 200 г;
- яйца куриные – 4 шт.;
- сливочное масло – 180 г;
- сахарная пудра – 140 г;
- сахар ванильный – 10 г;
- цедра одного лимона;
- разрыхлитель для теста – 1 ч.л. без горки.

# Приготовление

1. Сахарную пудру, ванильный сахар и яйца помещаем в глубокую миску. Затем взбиваем миксером до появления пышной белой пены.
2. К сахарно-яичной смеси добавляем просеянную муку и разрыхлитель, тщательно всё перемешиваем.
3. Добавляем размягченное сливочное масло и мелко натёртую цедру лимона. Затем снова всё перемешиваем.
4. Накрываем ёмкость с тестом пищевой плёнкой и отправляем в холодильник на 2-3 часа. Можно даже на ночь оставить. Это сделает выпечку более воздушной.
5. Формы для печенья смазываем сливочным маслом. Можно ещё слегка присыпать мукой. Далее выкладываем тесто в формы так, чтобы оно заполнило 2/3 объёма.
6. Разогреваем духовку до 2200С и отправляем противень с формами в духовку. Выпекаем печенье 4 минуты, затем уменьшаем температуру до 1800С , ждём ещё 5 минут и вынимаем противень из духовки. Печенье должно стать золотистого цвета и увеличиться в объёме.
7. Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой и подать к столу.