



# MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

👤 Livello intermedio

una soffice madeleines salata al gusto di basilico, ideale per aperitivi.



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

## MADELEINES

uova intere

TOP FROLLA SALATA

VIGOR BAKING

olio girasole

burro 82% m.g. - sciolto a bassa temperatura

formaggio fresco in polvere -

parmigiano grattugiato

Basilico - foglie

sale

Pepe macinato

130g

115g

5g

120g

30g

50 g

20qb

qb

qb

- Unire olio con burro fuso e mixare con mixer ad immersione.

- Unire le foglie di basilico e mixare.

- Aggiungere sale e pepe a piacimento e miscelare.

- In planetaria montare le uova.

- Unire il VIGOR BAKING e il TOP FROLLA SALATO precedentemente setacciati insieme.

- Aggiungere, sempre in planetaria, il composto di burro e olio.

- Infine aggiungere il parmigiano.

## COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire con l'aiuto di una sac a poche il composto all'interno degli stampi precedentemente spruzzati con SPRAY KING, riempire gli stampi per tre quarti.

- Cuocere a 170°C, il tempo di cottura varia in base alla grandezza dello stampo utilizzato.