

Les  
Petits  
de  
*Madlin*





Ötletes:

Engedje szabadjára kreativitását receptjeink, dekorációs ötleteink, változatos és finom, krémes töltelékeink segítségével. Elbűvölő párosítások, textúrák és ízek rafinált kombinációival lepheti meg vendégeit: egytől - egyig mind igazi édes és fantasztikus ízélmény!

Kifinomult párosítás:

A „Les Petits de Madlin” sütemények klasszikus éclair formában, de nem égetett, hanem kevert tésztából készülnek. A sütemények puhák, szaftosak és sokáig frissek maradnak. A különböző textúráknak, tésztáknak, krémeknek és dekorációknak köszönhetően mindenki talál köztük kedvére valót saját magának vagy ha éppen vendégségbe keres különleges édes ajándékot.

Elegáns:

Az izgalmas megjelenés és ízvilág megmozgatja a vendégek fantáziáját: A kis hosszúkas sütemények látványos és elegáns újdonságok a süteménypultban.



Éclair és madeleine – a francia elnevezésen kívül nem sok közös vonás van ezekben a süteményekben. Ugyanekkor pont ez volt a kihívás Madlin, az IREKS cukrászmestere számára, akiről a koncepció végül a nevét kapta. Az volt a gondolata, hogy a különböző típusok között új kapcsolatot teremtsen és kifinomult kis süteményeinek nemsokára a neve is megszületett: „Les Petits de Madlin” – azaz magyarul „Madlin kicsikéi”...

„Már a tanuló időm alatt is szenvedélyesen szerettem éclaire-t készíteni. A mai napig lelkesedem ezekért a süteményekért. Az éclaire hagyományos, elegáns formájában népszerű és már sokak számára ismerős. Így hát azon gondolkodtam, hogyan lehetne ezeket modern módon értelmezni. Az eredmény a Les Petits de Madlin”  
A megszokott méretű és alakú sütemények, de égetett tészta helyett kevert tésztából. Ez még több összeállításra nyújt lehetőséget! A szilikonforma használata segíti a racionális elkészítést, így sütemények igény szerint variálhatók, dekorálhatók. A mottó: Smert ízek újszerűen párosítva és elegánsan díszítve.” Szabad utat engedve a kreativitásnak és a különböző textúrák játéknak. ”



Kevert sütemény fahéjas vaníliás krémmel

Les Petits  
Mokka-Fahéj Madlin

Recept 1 sütőformához (32 db)

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Tészta:                           |          |
| KEVERT OMLÓS KEVERÉK              | 0,500 kg |
| Étolaj                            | 0,200 kg |
| Víz                               | 0,200 l  |
| DREIDOPPEL CUKRÁSZPASZTA ESPRESSO | 0,045 kg |

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Fahéjas-vaníliás tejszínrém: |          |
| QIMIQ WHIP                   | 0,315 kg |
| VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR         | 0,065 kg |
| Víz                          | 0,155 l  |
| GELATOP VARIEGATO FAHÉJ      | 0,005 kg |
| Összesen                     | 1,485 kg |

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 14 perc

Feldolgozás:  
A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd előzőleg DÜBÖRREL kifújt szilikonformába töltjük. Megsütjük, majd, ha kihült, felületét olvasztott BÉCSI BEVÓNOVAL mártjuk. A QIMIQ WHIP-et kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a vízzel, GELATOP VARIEGATÓ FAHÉJJAL elkevert VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPORT. A madlin-eket hosszában kettévágjuk, a krémmel betöltjük, a tetejét rátesszük és dekorcukorral díszítjük.





## Les Petits

### Rozmaringos – Mézes Madlin

Kevert sütemény mézes krémmel, rozmaring, sárgabarack díszítéssel

Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN KEVERÉK    | 0,430 kg |
| Étolaj                  | 0,150 kg |
| Tojáslé (teljes)        | 0,150 kg |
| Víz                     | 0,110 l  |
| Akácméz                 | 0,050 kg |
| Rozmaring, apróra vágva | 0,005 kg |

Vajas mézes krém:

|          |          |
|----------|----------|
| Vaj      | 0,430 kg |
| Akácméz  | 0,215 kg |
| Összesen | 1,540 kg |

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 20 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd előzőleg DÜBÖRREL kifújt szilikonformába töltjük és megsütjük. A kihűlt madlin-ek tetejére dresszírozzuk a vajas mézes krémet a képen látható módon. Sárgabarack szeletekkel, rozmaringgal díszítjük.

Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                  |          |
|------------------|----------|
| BROWNIE MIX GF   | 0,650 kg |
| Étolaj           | 0,105 kg |
| Tojáslé (teljes) | 0,050 kg |
| Víz              | 0,125 l  |
| Akácméz          | 0,100 kg |

Vajas - karamellás krém:

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Vaj                        | 0,280 kg |
| GELATOP VARIEGATO KARAMELL | 0,140 kg |

Sós krokant a felületére:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Szeletelt mandula | 0,150 kg |
| BIENETTA          | 0,150 kg |
| Só                | 0,009 kg |
| Összesen          | 1,759 kg |

Brownie vajas-karamellás és sós krokanttal

Brownie:

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 12 – 14 perc

Bienetta:

Sütési hőmérséklet: 180 °C  
Sütési idő: 15 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd előzőleg DÜBÖRREL kifújt szilikonformába töltjük, megsütjük. A kihűlt madlin-ek tetejére dresszírozzuk a vajas karamellás krémet. A tetejére sós krokantot készítünk: az összetevőket összekeverjük, madlin szilikonformába töltjük, megsütjük. Ha kihűltek a krokantok, a krémmel töltött madlin-ekre fektetjük.

## Les Petits

### Brownie – Karamell Madlin





Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| MELLA MUFFIN KEVERÉK | 0,500 kg |
| Tojáslé              | 0,175 kg |
| Étolaj               | 0,175 kg |
| Víz                  | 0,125 l  |

Joghurthabos vaníliás krém bazsalikommal:

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| QIMIQ WHIP                    | 0,165 kg |
| Kristálycukor                 | 0,015 kg |
| Joghurt                       | 0,190 kg |
| VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR          | 0,020 kg |
| Friss bazsalikom apróra vágva | 0,008 kg |
| Összesen                      | 1,373 kg |

Kevert sütemény joghurthabos balsamico krémmel és eperrel

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 20 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifűjt szilikonformába töltjük, sütjük. A QIMIQ WHIP-et kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a vízzel, joghurttal elkevert VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPORT. Friss eperrel, bazsalikomlevelekkel díszítjük.

*Les Petits*  
Eper - Balsamico Madlin



*Les Petits*  
Kurkuma Madlin

Fehércsokikrémes kevert sütemény kurkuma krokanttal

Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| TÖNKÖLYÖS - JOGHURTOS SÜTEMÉNYPOR | 0,500 kg |
| Étolaj                            | 0,200 kg |
| Víz                               | 0,200 l  |
| Kurkuma                           | 0,010 kg |

Fehér csokis krém:

|                    |          |
|--------------------|----------|
| QIMIQ WHIP         | 0,320 kg |
| Kristálycukor      | 0,030 kg |
| BÉCSI BEVONÓ FEHÉR | 0,165 kg |

Kurkuma krokant a felületére:

|          |          |
|----------|----------|
| BIENETTA | 0,100 kg |
| Kurkuma  | 0,010 kg |
| Összesen | 1,535 kg |

Brownie:

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 18 perc

Bienetta:

Sütési hőmérséklet: 180 °C  
Sütési idő: 8 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifűjt szilikonformába töltjük, sütjük. A kihűlt madlin-ek tetejére dresszírozzuk a fehér csokis krémet és a tetejére kurkuma krokant-ot helyezünk. Ehhez a BIENETTA-t összekeverjük a kurkumával, sütőpapírral bélelt lemezen (60 x 40 cm) egyenletesen elterítjük és megsütjük.





# Les Petits

## Tripla csokis Madlin

Csokis kevert sütemény  
csokis krémmel és fehér  
csokoládélapokkal

Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                    |          |
|--------------------|----------|
| KEVERT OMLÓS CHOCO | 0,600 kg |
| Étolaj             | 0,240 kg |
| Víz                | 0,240 l  |
| Csokoládédarabok   | 0,060 kg |

Csokis krém:

|                    |          |
|--------------------|----------|
| QIMIQ WHIP         | 0,170 kg |
| BÉCSI BEVONÓ SÖTÉT | 0,085 kg |
| Összesen           | 1,395 kg |

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 14 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifűjt szilikonformába töltjük, sütjük. Ha kihűlt, a csokis krémmel dresszírozzuk és fehér csokoládé hánccsal díszítjük.

Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| KEVERT OMLÓS KEVERÉK | 0,500 kg |
| Étolaj               | 0,200 kg |
| Víz                  | 0,200 l  |
| Mogyoró, darabolt    | 0,080 kg |

Mogyorós krém:

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| QIMIQ WHIP                          | 0,310 kg |
| Kristálycukor                       | 0,030 kg |
| MELLA MOGYORÓS-KAKAÓS TÖLTÉLÉK      | 0,085 kg |
| GELATOP MIRANDA FÖLDIMOGYORÓ PASZTA | 0,050 kg |
| Összesen                            | 1,455 kg |

Kevert sütemény mogyorós  
krémmel és pörkölt  
mogyoródarabkával

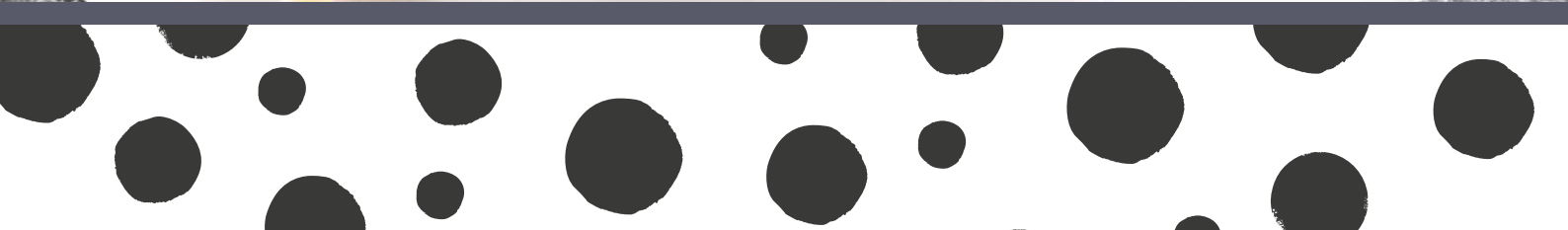
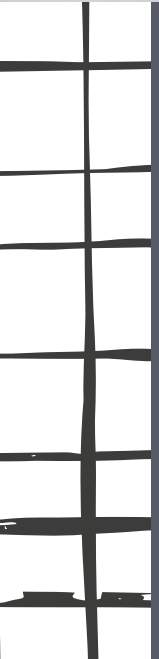
Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 14 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifűjt szilikonformába töltjük, sütjük. Ha kihűlt, az alját a BÉCSI BEVONÓBA mártjuk, majd pörkölt, darabolt mogyoróba forgatjuk. Rádresszírozzuk a mogyorós krémet és vékonyan spineljük GELATOP CREMA MAGICA KAKAÓSSAL. Tetejére mogyoródarabkákat ültetünk.

# Les Petits

## Mogyorós Madlin





Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| TÖNKÖLYÖS-JOGHURTOS SÜTEMÉNYPOR | 0,500 kg |
| Étolaj                          | 0,200 kg |
| Víz                             | 0,200 l  |

Almás krém:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| QIMIQ WHIP        | 0,300 kg |
| Kristálycukor     | 0,030 kg |
| MELLA ALMA TÖLTEK | 0,100 kg |

|          |          |
|----------|----------|
| Összesen | 1,330 kg |
|----------|----------|

Tönkölyös joghurtos sütemény  
almás krémmel és alma  
szeletekkel

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 12 – 14 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifűjt szilikonformába töltjük, sütjük. Ha kihűlt, rádresszírozzuk az almás krémet és citromlébe forgatott friss alma szeletekkel díszítjük.



Kevert sütemény joghurtos  
vaníliás krémmel, bogyós  
gyümölcsökkel

Recept 1 sütőformához (32 db)

Tészta:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| MELLA MUFFIN KEVERÉK | 0,500 kg |
| Tojásle (teljes)     | 0,175 kg |
| Étolaj               | 0,175 kg |
| Víz                  | 0,125 l  |

Joghurtos vaníliás krém:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| QIMIQ WHIP           | 0,200 kg |
| Kristálycukor        | 0,020 kg |
| Joghurt              | 0,235 kg |
| VANÍLIÁS ÍZŰ KRÉMPOR | 0,030 kg |

|          |          |
|----------|----------|
| Összesen | 1,460 kg |
|----------|----------|

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 20 perc

Feldolgozás:

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifűjt szilikonformába töltjük, sütjük. Ha kihűlt, rádresszírozzuk a joghurtos vaníliás krémet és bogyós gyümölcsökkel díszítjük.



Recept 1 sütőformához (32 db)

*Tészta:*

|                      |          |
|----------------------|----------|
| KEVERT OMLÓS KEVERÉK | 0,500 kg |
| Étolaj               | 0,200 kg |
| Víz                  | 0,200 l  |
| Piros ételfesték     | 0,007 kg |

*Sajtkrém:*

|               |          |
|---------------|----------|
| QIMIQ WHIP    | 0,300 kg |
| Kristálycukor | 0,030 kg |
| Krémsajt      | 0,070 kg |
| Összesen      | 1,307 kg |

Sütési hőmérséklet: 180 – 190 °C  
Sütési idő: 16 perc

*Feldolgozás:*

A tészta összetevőit kézi habverővel összekeverjük, majd az előzőleg DÜBÖRREL kifújt szilikonformába töltjük, sütjük. Ha kihűlt, rádresszírozzuk a sajtkrémet és liofilizált málnával díszítjük.

Red velvet kevert sütemény  
sajtkrémmel és liofilizált  
málnával

*Les Petits*  
Red Velvet Madlin

