

04.18 大廚師 - Orange Madeleine 香橙瑪德琳蛋糕

瑪德琳蛋糕（貝殼蛋糕）是法國風味的小甜點，原本用於家庭烹製。將其推廣到全世界蛋糕殿堂上的功臣，那就要算是法國大文豪普魯斯特。普魯斯特因為對貝殼蛋糕的味覺回憶，令他寫出了長篇文學巨著《追憶似水年華》，因此也將貝殼蛋糕推上了歷史舞臺。據傳聞，貝殼蛋糕(madeleines) 說是在法國的可梅爾西城 (commercy) 裡，一種家庭風味十足的小點心。1730 年時美食家波蘭王雷古成斯基，當他流亡在梅爾西城時，有一天，他帶的私人主廚竟然出餐到甜點時，溜掉不見了，這時有個女僕役臨時烤了她的拿手小點心送出去應急，沒想到竟然很得雷古成斯基的歡心，於是就將女僕役的名字 madeleines 用在小點心的名字上，而瑪德琳娜 (madeleines) 也就是貝殼蛋糕的本名。

材料:

60g 低筋麵粉	- 0.5 - 橙皮
2g 泡打粉	45g 細砂糖
50g 黃油	10g 橙汁
- 1 - 雞蛋	

做法:

1. 低筋麵粉和泡打粉混合過篩，黃油融化成液體，橙皮用削皮刀削下，浸泡洗淨，切成細絲備用
2. 雞蛋加入細砂糖徹底拌勻
3. 篩入低粉與泡打粉的混合物，拌勻
4. 加入橙皮屑拌勻
5. 倒入融化的黃油拌勻，蓋保鮮膜入冰箱冷藏一小時左右至非常粘稠的狀態，裝入裱花袋，擠入模子中
6. 烤箱預熱 180 度，中層，13 -15 分鐘，出爐後直接倒扣即可脫模