



MET LOTUS MADELEINE WORDT JOUW ZOMER EEN TOPZOMER

De mooie zomerdagen komen eraan, de vakantie lonkt. Niets moet, alles mag. Nodig je vrienden thuis uit voor een zomerse cocktail, een leuke barbecue of een heerlijke brunch. Wat het ook wordt, een **dessertje met Lotus Madeleine** mag zeker niet ontbreken.

Op de nationale feestdag kan je uitpakken met de **Madeleine Belgische vlag**. Wil je het liever wat feestelijker? De **Madeleine letter met roze mascarponecrème** combineert Lotus Madeleines, mascarpone en fruit. Je kan de 'M' maken van 'Megalekker', maar ook de 'V' van 'Verrukkelijk' of de 'Z' van 'Zomers fris'. Eén ding is zeker, hiermee scoor je ongetwijfeld complimentjes bij al je gasten.

Jouw kinderen zijn verzot op chocolade? En ze houden van dieren? Ga dan zeker samen aan de slag om te zien wie de mooiste **Madeleine egeltjes** kan maken! Vergeet ze achteraf natuurlijk niet samen gezellig op te eten, dat is dubbel genieten!

Nog meer verrassende recepten vind je op www.lotusbakeries.be. Je zomer wordt onvergetelijk dankzij de recepten van Lotus Madeleine!

MADELEINE EGELTJES

8 stuks

WAT HEB JE NODIG?

- 8 Lotus Madeleines met amandelsmaak
- 100 gr chocolade
- 6 el hagelslag
- 16 eetbare oogjes
- 8 kleine chocolade bolletjes

METHODE

1. Snij alle **Lotus Madeleines** aan 1 kant in een puntje.
2. Smelt de chocolade in de microgolf of au bain-marie.
Dip de Madeleines tot $\frac{3}{4}$ in de chocolade. Schik ze op een bordje met bakpapier. Strooi de hagelslag erover.
3. Leg met een lepel een beetje chocolade op de onderkant van de eetbare oogjes. Druk ze op het chocolade-vrije stuk van de Madeleines. Herhaal deze stap met de chocolade bolletjes maar duw deze op het uiteinde van het puntje.
4. Plaats in de ijskast tot de chocolate terug is opgesteven.



MADELEINE LETTER

10 personen

WAT HEB JE NODIG?

- 30 Lotus Madeleines chocolade
- 250 g mascarpone
- 250 g slagroom (40% vet)
- 50 g poedersuiker
- 8 g slagroomversteviger
- Rode kleurstof voor voeding (of andere naar keuze)
- Sap van ½ citroen
- 100 g seizoensfruit (bosbes/aalbes/vijg/framboos/aardbei)
- 20 g gehakte donkere chocolade
- 40 g geroosterde amandelschilfers
- Enkele blaadjes munt

METHODE

1. Neem een mooie serveerschaal en leg de **Lotus Madeleines** per twee naast elkaar en vorm zo een letter of cijfer naar keuze.
2. Roer de mascarpone los in een kom. Giet hier de koude slagroom bij en klop dan samen met de poedersuiker, slagroomversteviger, citroensap en een mespuntje rode kleurstof met de elektrische mixer goed stijf.
3. Schep het mengsel in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
4. Spuit toefjes crème op de Madeleines, leg er vervolgens nog een laag Madeleines op en spuit opnieuw toefjes crème.
5. Werk af met seizoensfruit, geroosterde amandelschilfers, gehakte chocolade en munt.



DE BELGISCHE MADELEINE VLAG

8 stuks

WAT HEB JE NODIG?

- 8 Lotus Madeleines
- 50 g witte chocolade
- 50 g donkere chocolade
- Rode kleurstof voor voeding
- Rode en zwarte eetbare suikerparels

METHODE

1. Hak de chocolade fijn en smelt de donkere chocolade in de microgolfoven of au bain marie hij tot hij vloeibaar is. Neem een lepel en trek met de chocolade lijntjes op de linkerkant van de **Lotus Madeleines** tot ½ ervan is bedekt. Strooi de zwarte suikerparels over de chocolade.
2. Hak vervolgens de witte chocolade fijn en smelt in de microgolfoven of au bain marie tot hij vloeibaar is. Voeg kleurstof toe tot de gewenste rode kleur
3. Neem een lepel en trek opnieuw lijntjes op de rechterkant van de Madeleines tot hiervan ook ½ is bedekt. Strooi hier de rode suikerparels over.



4. Plaats in de ijskast tot de chocolade is opgesteven. Prik optioneel 2 versierde Madeleines op een lange stok of op een rietje zodat je een grotere vlag krijgt.

Nieuwsgierig naar andere Madeleine recepten? Ontdek ze op onze www.lotusbakeries.be. ←

LOTUS BAKERIES EN QUELQUES MOTS

Lotus Bakeries a été fondée en 1932 dans le village de Lembeke, en Belgique, et est depuis active dans le monde entier dans le segment des snacks traditionnels et des snacks sains avec notamment les marques Lotus, Lotus Biscoff®, nakd, TREK, BEAR, Kiddylicious, Dinosaur, Peijnenburg et Annas. Lotus Bakeries, dont le siège social est établi en Belgique, est une entreprise dynamique d'envergure internationale qui possède des sites de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Suède en Afrique du Sud et aux États-Unis, et vingt-et-un organisations de ventes en Europe, en Amérique et en Asie. De plus, au niveau international, Lotus Bakeries coopère avec des partenaires commerciaux dans environ cinquante pays. Lotus Bakeries emploie plus de 2.000 personnes. Ayant pu conserver un équilibre parfait entre tradition et innovation, la marque Lotus offre au consommateur un assortiment de produits savoureux d'excellente qualité unique en

son genre. Le secret de Lotus Biscoff® réside dans le goût unique, la forme typique et le croustillant surprenant du biscuit. Le goût unique caramélisé de speculoos se retrouve aussi dans la pâte à tartiner, la glace et le chocolat. Une large gamme de spécialités pâtisseries et de gaufres est proposée sous le nom de marque Lotus. Koninklijke Peijnenburg est le leader du marché du pain d'épices aux Pays-Bas et Annas propose une spécialité pepparkakor typiquement suédoise : un biscuit fin et croquant au gingembre et à la cannelle. Avec les marques nakd, TREK et BEAR, Lotus Bakeries offre des solutions de snacking naturelles, délicieuses et sans sucres ajoutés. Kiddylicious se concentre sur des en-cas sains pour les tout-petits. Le Groupe clôture l'exercice 2020 sur un chiffre d'affaires de 663 millions d'EUR. Les actions Lotus Bakeries sont cotées sur Euronext Bruxelles. La majorité des actions sont la propriété des familles Boone et Stevens.

REMY
COMMUNICATION

(niet voor publicatie)

Voor meer informatie en hoge resolutie beelden, kan je steeds terecht bij:
Remy Communication nv, Vaartdijk 3/402,
3018 Leuven (Wijgmaal) • www.remy-communication.be
orane@remy-communication.be