



LOTUS MADELEINE VA VOUS FAIRE FRÉMIR POUR HALLOWEEN

Le congé d'automne approche. L'occasion idéale pour proposer un après-midi en cuisine à vos enfants. Placez votre activité sous le signe d'Halloween grâce aux **recettes Madeleine Lotus. Fantômes effrayants, monstres abominables ou momies...** Tout est possible. Vous voyez les choses en grand? Tentez un **hérisson géant**. Découvrez les recettes [ici](#).

Laissez libre cours à votre créativité et donnez vie aux **monstres Madeleine Lotus** les plus fous. Il suffit de faire fondre un peu de chocolat blanc et d'y ajouter du colorant. Un monstre vert à trois yeux? Aucun problème! Un cyclope orange à la coiffure bizarroïde? Facile! Frisson maximal garanti avec les **fantômes Lotus** et leur glaçage au sucre en poudre ou encore les **momies Lotus** au chocolat blanc fondu et leurs yeux comestibles. Croquez-les... si vous n'avez pas froid aux yeux.

Vous avez des ambitions un peu plus grandes? Le **hérisson géant Lotus** est fait pour vous. En plus de vous rappeler l'automne, il ravira vos papilles. Trempez les Madeleines Lotus dans du chocolat fondu et enfoncez-les sur un craquelin à l'aide de bâtons à brochette. Décorez à votre goût. Votre hérisson fera forte impression à table!

Vous trouverez d'autres recettes étonnantes sur www.lotusbakeries.be

MONSTRES MADELEINE LOTUS

6 pièces - 35 minutes

INGRÉDIENTS

- 6 **Madeleines Lotus** goût amande
- 120 g de chocolat blanc
- Colorant alimentaire violet, orange et vert (ou autres couleurs au choix)
- Yeux comestibles de différentes formes
- Paillettes colorées comestibles

PRÉPARATION

1. Hachez finement le chocolat blanc et répartissez-le dans 3 bols. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à consistance liquide. Ajoutez les colorants et mélangez pour obtenir les 3 couleurs souhaitées.
2. Recouvrez la moitié **des Madeleines Lotus** de chocolat fondu (2 par couleur) comme sur la photo.
3. Déposez-les sur une assiette et ajoutez des yeux et des paillettes comestibles si vous le souhaitez.
4. Placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit figé.



MOMIES MADELEINE LOTUS AU CHOCOLAT BLANC

8 pièces - 15 minutes



INGRÉDIENTS

- 8 **Madeleines Lotus**
- 100 g de chocolat blanc fondu
- 16 yeux comestibles

PRÉPARATION

1. Disposez **les Madeleines Lotus** sur une grille.
2. Couvrez l'arrière des yeux de chocolat blanc et placez deux yeux sur chaque madeleine. Ensuite, avec une petite cuillère, tracez des lignes en zigzag de gauche à droite sur les biscuits, en laissant libre l'espace autour des yeux.
3. Laissez figer (éventuellement au réfrigérateur).

FANTÔMES MADELEINE LOTUS

8 pièces - 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 8 **Madeleines Lotus** goût amande
- 100 g de sucre en poudre
- ½ c. à s. d'eau
- 16 yeux comestibles de différentes tailles

PRÉPARATION

1. Mélangez le sucre en poudre avec l'eau jusqu'à obtention d'un glaçage brillant.
2. Nappez **les Madeleines Lotus** aux $\frac{3}{4}$ avec le glaçage, en créant un effet sur le bas (voir photo). Enfoncez les yeux dans le glaçage.



Disposez les madeleines sur une assiette couverte de papier de cuisson et mettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que le glaçage soit figé.

Astuce : vous pouvez aussi utiliser du chocolat blanc fondu.





HÉRISSEON MADELEINE LOTUS

15 personnes - 45 minutes

INGRÉDIENTS

- 15 **Madelines au chocolat Lotus**
- 120 g de chocolat noir
- 15 bâtons à brochette en bois
- 1 craquelin rond
- 2 boules au chocolat
- 1 marshmallow rond au chocolat

Crème au beurre

- 230 g de beurre non salé (à température ambiante)
- 420 g de sucre impalpable
- 45 g de cacao en poudre
- 3 c. à s. de lait
- 2 c. à c. d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Hachez finement le chocolat et faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit liquide.
2. Trempez chacune **des Madelines Lotus** dans le chocolat fondu $\frac{1}{4}$ et mettez-les au réfrigérateur pour que le chocolat se fige.
3. En attendant, préparez la crème au beurre : à l'aide d'un robot ménager, battez tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un mélange lisse.
4. Placez le craquelin sur un plat de service et recouvrez-le de crème au beurre. Formez une pointe pour la tête du hérisson.
5. Placez les deux boules au chocolat pour les yeux et le marshmallow pour le nez sur la tête du hérisson, comme sur la photo.
6. Sortez les madeleines du réfrigérateur et piquez-les chacune sur une brochette. Plantez-les ensuite de manière aléatoire dans le craquelin.

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, Dinosaurus, Peijnenburg, Annas, Nakd, TREK, BEAR et Kiddylicious. 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 environ 2.400 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 et la glace. 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 2021 sur un chiffre d'affaires de 750 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

(coordonnées non destinées à la publication)

Pour recevoir un complément d'information ou des visuels en haute résolution, vous pouvez contacter : Remy Communication nv, Vaartdijk 3/402, 3018 Leuven (Wijgmaal)
www.remy-communication.be • stijn@remy-communication.be