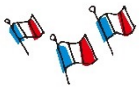




Cannelé du the Japonais avec Anko

～和紅茶のあんカヌレ～



中に何かを詰めるとしたら、餡子は欠かせませんね。
 粒あんかコシあん・・・で迷うだけでなく、ずんだあんや、桜あん、柚子あんなど、
 色々アレンジした「和カヌレ」も楽しいですね。
 カヌレ生地には、ほんのり和紅茶を効かせました。
 優しくもしっかり風味がある和紅茶との相性は抜群です。他にも、ジャスミンティー、
 アールグレイなどでもいいですね！



【材料】 (カヌレ型 6 個分)

*和紅茶のカヌレ

牛乳	275g
無塩発酵バター	25g
グラニュー糖	115g
全卵	25g
卵黄	1個 (18g)
和紅茶のティーバッグ	1 袋2.5g
薄力粉 (エクリチュール)	65g
キルシュ★	20g

動画リンク



★さくらんぼの蒸留酒
 オード・ヴィ (フランス産)
 ホワイトラムでも。

【作り方】

(準備) ・バター(分量外)を溶かし、刷毛で型に薄く塗る。

すぐにラップに裏返し、しばらくしたら、冷蔵庫で固める。

・薄力粉はふるっておく。

①お鍋に牛乳と、グラニュー糖を分量の**40g**入れて、火にかける。

②表面がぐらぐらとし始めたら(90°Cくらい)、火を消してすぐに紅茶を入れる。
ラップをして、3分煮出す。

③別のボウルにこし器でこし、そこにバターを入れて溶かす。

④別のボウルにしっかり溶いた全卵**25g**、卵黄1個分を入れる。残りのグラニュー糖
75g入れて、ホイッパーでよく混ぜる。キルシュも混ぜる。

⑤牛乳の半分を入れたら、ふるった薄力粉を入れて、ホイッパーでぐるぐるとダマのないよう
混ぜる。

⑥残りの牛乳を入れて混ぜる。混ぜ過ぎに注意!

⑦別のボウルに、こし器でこす。

⑨落としラップをして、その上からラップを2重にかけ、冷蔵庫でひと晩(12時間以上)
できれば24時間以上しっかり休ませる。

===オーブンを**250°C**に予熱する(天板を入れる)===

(予熱完了しても、そのままにして、しっかり庫内温度計が**230°C**を超えるようにする)

≪焼成≫

①焼く前にしっかり室温に戻す。(冬は、ぬるま湯につけて生地が**20°C**を超えるようにする)
型も早めに出しておく。

②焼く前にそっと混ぜて、生地を均一にする。型の8割5分ぐらいまで均一に生地を流し入れる。

③**230°C**で**15分**焼く。そのまま**200°C**に落として、**35分**焼く。

(焼き時間はオーブンによって変わります。冬と夏でも10°C調整したり必要になることも)

※途中、浮き上がるようなら、10分ほどのところで、型を天板に打ち付けたり、そっと生地を
押して戻すこと。

※トップが焼きが強すぎるようなら、上にホイルをかぶせる。

④焼き上がったら、網にすぐひっくり返して冷ます。

★密封せず、焼いた当日に頂くのが一番カリッと楽しめて美味しいです。

食べきれなければ、冷凍してください。ラップにひとつずつ包み、密閉袋に保存。