

# カヌレの冷凍と焼き直し

## ◆カヌレは冷凍できる？

カヌレはフランスのパティスリー・ブランジュリーでも、当日のみのお菓子とされています。

冷凍も出来ますし、日本でも冷凍でお取り寄せも出来ますね。

ですが、私としては、冷凍してしまうと、美味しさは半分に落ちてしまうように感じてます。美味しさが全然違います。

何をおいても、「焼いた当日に食べる」をおすすめします。

《カヌレの美味しさは12時間以内》

カヌレは当日に食べるもの。つまり12時間ぐらいたとすると、朝焼いて夜までにですが、夜に焼いたものを朝に食べてもまだ美味しいと思えます。（湿度が高すぎる時、温度が高すぎる時は劣化します）

それを分かっている上で、食べきれない時は、冷凍することは出来ます。次の日はフニャツとしてきてしまうからです。

翌日なら、トースターが一番弱（100℃ぐらい）で2-3分。



## ◆どうやって冷凍する？

Cannelé は匂いがとてもつきやすいです。

かならず、ひとつひとつラップをして、さらに密閉容器にいれたり、密閉袋に入れてください。

冷凍で2週間ぐらいで食べきってほしいと思いますが、ご家庭の機能や容量、冷凍庫の使う頻度や季節によって大きく変わります。

お早めにお召し上がりください。

## ◆おすすめの解凍方法

電子レンジだけでは、温めるとふにゃふにゃになってしまいます。

また、トースターだけですと、中まで温まる前に焦げてしまいます。

おすすめは、両方使うこと。

①ラップをとって、お皿にのせて

**600W で 30秒かける。**

②**100℃-120℃**（一番低温）のトースターの設定で

**2分ぐらい。**（季節やトースターによって3分でも）

③この時はまだ柔らかいので、お皿にのせて、しばらく水分を蒸発させる。

少しカリッと戻る。（焼きたてまでは戻りません）

