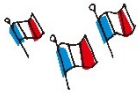




Cannelé de Noix de Coco

～カヌレ・ド・ノワ・ド・ココ（ココナッツ）～



副資材として、かなり存在感のあるココナッツ・ファインを入れます。全体に混ぜるといより、少し浮いてしまい、結果、下に集まりがちなのですが、生地を重めにすると、綺麗な内層になりません。その下にできるココナッツの層が、逆にカリッと美味しく、好評なのでレシピメニューになりました！

ココナッツは油分が多いので、その分、バターが少なくなっています。焼き上がりしばらくは、ココナッツの油分による柔らかさを感じますが、しっかり冷めて時間が少し経つと、中の食感がよくなります。



【材料】（カヌレ型6個分）

*カヌレ・ノワ・ド・ココ

牛乳	250g
無塩バター	10g
グラニュー糖	115g
全卵	25g
卵黄	1個(18g)
薄力粉（エクリチュール）	50g
ココナッツ・ファイン	30g
ディタ・リキュール(ホワイトラムでも) ★	20g

★DITAディタ
フランス生まれの
ライチのリキュール
ライチの豊潤な甘みと洗練された
上品な味わいが特徴

◆スパイス・アレンジ

トンカ・ビーンズを合わせます

【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少しゆらゆらとし始めたら (**80°C**くらい)、火を消してバターを入れて溶かす。
- ③別のボウルに全卵をしっかり溶いたものを**25g**、卵黄1個分入れる。卵黄が18gに満たなければ全卵を足す。残りのグラニュー糖**75g**入れて、ホイッパーでよく混ぜる。
- ④ディタ・リキュールも入れる。
- ⑤牛乳 (60°C以下に下がっていると望ましい) の半分を入れたら、ふるった粉類を入れて、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。ココナッツファインを入れてよく混ぜ合わせる。
 (スパイスアレンジは、ここでスパイスをたっぷり入れる)
- ⑧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。様子を見てプラス5分ぐらい。
 (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、型を天板にトントンと打ち付けたりして、そっと生地を
 戻すと効果があるが、少々なら、そのままでも下がって焼き上がることも。
 ※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。