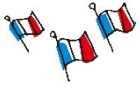




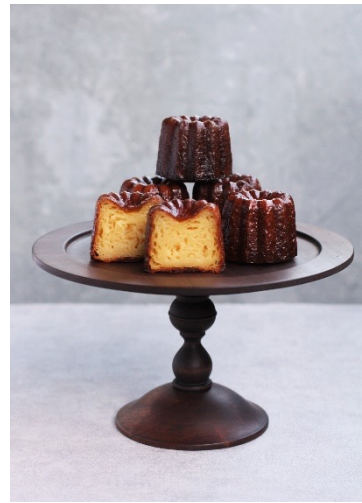
Cannelé de Bordeaux

Cannelé Classic

～カヌレ・クラシック～



ボルドー地方の伝統菓子、カヌレ。
カヌレというのは、「溝を付けた」という意味の *canneler* から来ています。
12本の溝の付いた、シンプルですが、可愛く、いつまでも飽きのこない形は、まさに伝統菓子にふさわしい風貌です。
ボルドーには、カヌレの保存組合があるほど、バニラとラム。この伝統は変えずに、クラシックの味を追求した基本のカヌレです。



【材料】 (カヌレ型 6個分)

*カヌレ・クラシック・バニージュ

牛乳	250g
無塩発酵バター	25g
グラニュー糖	115g
全卵	25g
卵黄	1個 (18g)
バニラビーンズ★	1/2本
薄力粉 (エクリチュール)	65g
ラム酒	20g

★オーガニック
バニラペーストでも良い
小1/4ぐらい

【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℃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。
- ④バニラペーストと、ラム酒も入れる。
- 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℃**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℃**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℃**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℃**で**15分**焼く。そのまま**200℃**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℃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。