

オリジナルカヌレの法則（水分と油分の黄金比）



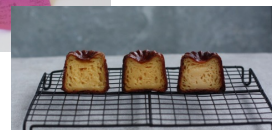
数多くの、gを細かく変えての試作の結果、うまくいく水分率・油分率にある一定の法則があることに気づきました。動画にて詳しく説明しています。

水分率=全体量の0.53%ぐらい

**油分量=全体量（6個ひと単位量に）34gぐらい
副資材が入る場合は、41gぐらい**

各材料の水分率

卵白	約9割（88%）
卵黄	約5割（48%）
牛乳	88%ぐらい
バター	15%ぐらい
ラム酒	100%
小麦粉	14%ぐらい
グラニュー糖	ほぼゼロ
全卵	76%
チョコレート	3%以下



各材料の油分率

牛乳	3%ぐらい
バター	81%ぐらい
全卵	10%ぐらい
卵黄	31%ぐらい
小麦粉	1%ぐらい
ココアパウダー	22%ぐらい
抹茶	5%ぐらい
ココナッツ	3%ぐらい
チョコレート	ものによるがカカオ55%なら、チョコの量 $\times 0.55 \times (0.6-0.7\%)$ ぐらい

ぜひクラシック・カヌレの水分率・油分率を試しに計算してみてくださいね！