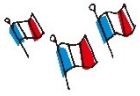




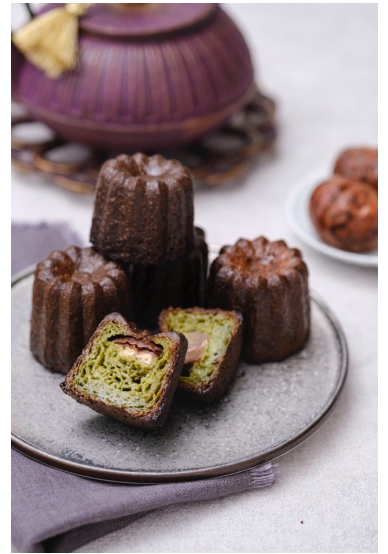
# Cannelé de Bordeaux

## Matcha-Marron

～抹茶・マロン～



和のカヌレのバリエーションもとても魅力的なカヌレ。  
 ほうじ茶に、抹茶に、栗に、生姜に、サクラに、餡子に、よもぎに、黒糖に・・・  
 考えだしたら止まらないですね！  
 色々作って、和のカヌレ・ボックスを作りたいです。  
 子どもから、大人まで、好まれるのが抹茶と栗の組み合わせ。  
 大人気のフレーバー抹茶に、栗をごろりと入れました。中に何かを入れるポイント  
 をおさえて作ってみてくださいね！



### 【材料】 (カヌレ型 6 個分)

\*カヌレ・抹茶・マロン

牛乳	260g
無塩バター	25g
グラニュー糖	120g
抹茶 (丸久小山園・青嵐)	5g
ラム酒	15g
全卵	27g
卵黄	18g (1個)
薄力粉 (エクリチュール)	55g
渋皮栗 (特大) ★①	7gx6=42g



Amazon



★①特大の渋皮栗で、1/3～1/4ぐらい。  
 1個につき7gぐらいの大きさ

### ◆スパイス・アレンジ

グリーン・カルダモンを合わせます

## 【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。

・薄力粉と抹茶はふるっておく。(卵黄の方のグラニュー糖と混ぜて入れても良い)

- 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**27g**、卵黄1個分入れる。残りのグラニュー糖**80g**を入れて、ダマなく混ぜ合わせておく。  
卵液に入れて、ホイッパーでよく混ぜ合わせる。
- ④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。(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。栗を1個7gぐらいにカットして6個用意する。
- 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。  
それぞれ、栗を1個中に入れる。(スパイスアレンジは、入れずに焼く)
- 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。