

## 基本のカヌレの材料について



### ◆薄力粉について

薄力粉は、何を選ぶかで食感も、内層も変わります。空洞ができやすかったり、凹んでしまったり、私がおすすめるのはエクリチュール。国産の粉を積極的に使っているので、できるだけ国産をと思っていたのですが、エクリチュールには敵いません。内層も綺麗にいきますし、食感もキレが良く、美味しいです。比べるととても良くわかります。中力粉に近い薄力粉です。米粉を使ったレシピもありますが、米粉はメーカーにより非常に差のある粉です。吸水も非常に変わるので、私はカヌレには使いません。また小麦はそれ自体の味の美味しさもあるので、シンプルで材料の少ないカヌレの美味しさには、小麦の美味しさが重要だと思います。



### ◆グラニュー糖について

通常のグラニュー糖で大丈夫です。微粒グラニュー糖でも変わりはありません。きび砂糖は甘みを強めに感じるかと思います。お砂糖は、生地強度や、しっとりさにつながるの、減らすとうまくいきません。上白糖などは、転化糖を含むので、状態が変わります。スツとした甘さのグラニュー糖をおすすめします。



### ◆無塩発酵バター

無塩バターを使います。発酵バターだとより風味が増しますが、普通のものでも構いません。もちろん、良いバターを使うと、より美味しくなります。バターは、型にも塗ります。焦がしバターを作って作るレシピもありますが、伝統的な溶かしバターで作ります。



### ◆牛乳

牛乳がたっぷり入るのもカヌレの特徴です。低脂肪の牛乳はうまくいかないことがあるので、避けます。通常の牛乳で構いませんが、乳脂肪分が、3.7以上のものして下さい。



### ◆ラム酒

ラム酒は、カヌレには欠かせません。フレーバーのカヌレは別として、カヌレ・ド・ボルドーには、たっぷり入るのが特徴。この風味が何よりの魅力のひとつです。なので、必ずたっぷり入れて下さい。味わい深い3年以上熟成のダークラムがおすすめ。マイヤーズラムでも十分美味しいです。こだわる方は、ラムにこだわっても。リンクのアニヴェルサリオもおすすめです。



### ◆バニラペースト

オーガニックのバニラペーストを少し入れるだけ、風味もランクアップ。量を調節出来て、冷蔵庫でもつので、カヌレにぜひ入れてみて下さい。無くても作れます。



### ◆有機カシスパウダー 50g

オーガニックのカシスパウダーは、色味も味もよく、このメーカーのはお勧めです。日本にはカシスのみ入ってきているようです。中は10gごとの個包装になっているので、新鮮さが長持ちします。



▶これら以外の材料も、フレーバーごとに色々加えることが出来ます。各レッスンで説明していきます。  
▶型に蜜蝋を塗るのが伝統的です。独特のカリッとした感じがとてもいいのですが、扱いが大変なので、バターをおすすめしています。