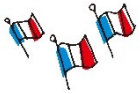




Cannelé Chocolat

～カヌレ・ショコラ～



ショコラ味は、魅惑のカヌレ！

まさにチョコレートを入れて、贅沢なカヌレにします。

クベルチュール・ショコラ（製菓用チョコレート）のカカオ分は、同じぐらいのものを使ってください。

他のメーカーでも構いませんが、多少内層が綺麗に出ないことがあるかもしれません。量を3-5g単位ぐらいで変えて調整してみてくださいね。

ショコラの色のおかげで、より黒いつやが出るのも、嬉しい効果です。



【材料】（カヌレ型6個分）

*カヌレ・ショコラ

牛乳	265g
無塩バター	10g
グラニュー糖	105g
全卵	38g
卵黄	1個(18g)
薄力粉（エクリチュール）	53g
無糖ココアパウダー（ヴァローナ）	10g
クベルチュールショコラ(55%) ★①	40g
ラム酒またはグランマルニエ ★②	20g

★① フランス・カカオバリー社

クベルチュールピストール
ミ・アメール58%

または

フランス・ヴァローナ社

「カラク」カカオ分56% or
「エクストラ・ビター」カカオ分61%

★② グランマルニエは、
高級ブランデーのコニャックに、
ビターオレンジの蒸留エキスと、
熟成させて作られたもの

【作り方】

- (準備) ・バター (分量外) を溶かし、刷毛で型に薄く塗る。冷蔵庫で固める。
 ・薄力粉とココアパウダーはふるっておく。

- 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を**38g**、卵黄1個分を入れる。残りのグラニュー糖**65g**入れて、ホイッパーでよく混ぜる。
- ④牛乳が**55℃**を下回ったことを確認したら、ショコラを入れて溶かす。
- ⑤牛乳液の半分を入れたら、ふるった薄力粉とココアパウダーを入れて、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ラム酒 (またはグランマルニエ) も入れて混ぜたら、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。