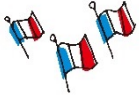




Cannelé exotique

Passion épice

～カヌレ・エキゾチック～



この南国感あふれるカヌレは、なんといっても“ティムール・ペッパー”が主役。ネパールの調味料で、胡椒のような使われ方をしますが、香りと後味が、柑橘の香りでいっぱいになります。そこで相性の良い、パッションを合わせて、エキゾチックでフルーティーなのに、スパイスも効いた、大人なワインにも合うようなカヌレに仕上げました。ティムールペッパーはお好みで調節してください。シナモンにも変えられますが、ぜひティムールペッパーを試してみてくださいね。



【材料】 (カヌレ型 6 個分)

*カヌレ・パッション・エピセ

牛乳	250g
無塩バター	25g
グラニュー糖	120g
全卵	25g
卵黄	1 個(18g)
薄力粉 (エクリチュール)	55g
パッションパウダー(フリーズドライ)	4 g
ティムールペッパー (粉末)	1gぐらい
ホワイトラム	20g



[Amazon](#)



【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。
 ・薄力粉とパッション・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°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**25g**、卵黄1個分入れる。卵黄が18gに満たなければ全卵を足す。残りのグラニュー糖**80g**入れて、ホイッパーでよく混ぜる。
- ④ホワイトラムも入れる。
- ⑤牛乳 (60°C以下に下がっていると望ましい) の半分を入れたら、ふるった粉類を入れて、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。ティムール・ペッパーを挽いてたっぷりと入れる。
- 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。
- 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°Cで15分**焼く。そのまま**200°C**に落として、**35分**焼く。様子を見てプラス5分ぐらい。(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、型を天板にトントンと打ち付けたりして、そっと生地を戻すと効果があるが、少々なら、そのままでも下がって焼き上がることも。
 ※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。