



Cannelés à la crème

～クレーン・カヌレ～



カヌレにクリームを合わせて、小さなケーキ仕立てにしましょう。
フレッシュな冷たいクリームと、カヌレの相性が抜群！
次の日に、少し柔らかくなってしまったカヌレがより美味しくいただけます。
どのフレーバーに合わせても良いですが、やはりクラシックがシンプルで一番合うかなと思っていますが、みなさまはどうでしょう？



【材料】（カヌレ型6個分）

*カヌレ・クラシック・バニーユ

牛乳	250g
無塩発酵バター	25g
グラニュー糖	115g
全卵	25g
卵黄	1個 (18g)
バニラビーンズ★	1/2本
薄力粉（エクリチュール）	65g
ラム酒	20g

動画リンク



◆動物性生クリーム(42%)--- 150g
グラニュー糖---10g

(好みで、シナモンや、バニラなどのスパイスを入れても)

【作り方】

- ①クラシック・カヌレを作る。しっかり冷ます。
- ②氷水にあてながら、生クリームとグラニュー糖をミキサーで泡立てる。
- ③ペティナイフで、生地を上から（or下から）少しくり抜く。絞り袋に入れたクリームを絞る。
- ④好みの口金でクリームを絞る。（もしくはスプーンでクネルを作って乗せる）