

カヌレのフランスの伝統を知る

◆500年の歴史？

カヌレは、16世紀頃には、“カヌレ菓子組合”あったと言われていて、ゆうに500年もの歴史のあるお菓子ということになります。

とはいえ、正確な文献は残っておらず、諸説あるのも事実です。

ボルドーらしく、ワインを醸造する際の澱を取る作業の際に、大量の卵白を使用していたので、余る卵黄を活用したお菓子が、女子修道院から生まれたと言われています。

分かっているのは、18世紀から。修道院から始まったカヌレは、この頃には菓子職人によって確立され、今のスタイルが出来上がっていたとか。それがこのカヌレです。

今では、全卵を入れることが多いですが（形を綺麗に焼き上げるため）、伝統的には卵黄のみだったようです。

そしていつしかカヌレは人気のお菓子になり、20世紀のはじめには、郷土菓子として認識されていました。いまでも、ボルドーには「同業組合」があり、伝統的なカヌレを保存することに尽力しています。



◆Cannelé の意味は？

Cannelé とは、「溝をつけた」という意味。この独特な形がまさにその語源。

Cannelé de Bordeaux 「カヌレ・ド・ボルドー」が正式名称。12の溝がついていることがポイント。シンプルながらも、いまだに品のある、スタイリッシュさが漂うのはさすがですね。

その型は、熱伝導が均一で、保温性が高く、じわりと焼き上がる銅製のもが使われていました。今では、陶器やシリコン、フッ素加工（スズ、鉄）などがありますが、側面の波形、トップのくぼみは変わらぬ形です。型によっては、溝のつきかた、エッジや高さなど、変わりますので、ぜひこだわって好みの型を見つけて下さいね。

◆Cannelé の特徴

Cannelé の特徴は、型はもちろんのこと、材料にもあります。昔から続くお菓子だけあり、材料はシンプル。思い立ったら作れる材料です。

最近では、焦がしバターにしたり、生クリームを入れたり、米粉にしたりと色々なバージョンがありますが、「カヌレ組合」が守っているような、〈伝統のカヌレ〉をしっかりとリスペクトして作りましょう！

ただ、本来は、蜜蝋を型に塗って焼き上げていました。この蜜蝋のおかげで、外側が香ばしく、カリカリとした食感に仕上がります。

しかし、蜜蝋は手に入りやすく、決して安価ではない上に、扱いが非常に難しいです。

常温で固まってしまうため、手早い作業が必要なため、「蝋」ですから、手袋や、器具、テーブル、布巾などにつくと、大変です。

ロスも必要ですので、非常に手間がかかるコーティング。

バターで近づけることができ、風味も美味しいのですから、ぜひバターで作るのをおすすめします。

バター➕はちみつでやるレシピもありますが、私は何度か、はちみつがやや焦げ気味になり、張り付いてカヌレが抜けなくなったり、崩れることがありました。

風味が大きく変わることはなかったので、バターのみで推奨しています。

今は、トップにデコレーションをほどこしたり、小さく作ったり、

や餡を詰めたりと、バリエーションも豊か。

フレーバーも無限に楽しめるのがカヌレの魅力です。

ぜひカヌレの世界に深く・深くハマってくださいね！

