

カヌレの魔女◎プレーンラム酒とバニラのカヌレの作り方

カヌレの魔女◎のカヌレの特徴

①おうちで作ることに特化したレシピ

(難易度が高いと思われるカヌレ作りの気持ちも工程もハードルを下げ、洗い物を少なく計量も簡単。どなたにでも分かりやすい理論で、再現性の高い、本当に美味しい心躍るカヌレレシピ)

②カヌレは膨らませるお菓子ではないことを理解する (材料も工程もこの理論に基づいて考えられている)

③自分のオーブンと仲良くなることの大切さを伝える (カヌレは焼きが命。自分のオーブンと向き合い、観察テストしながら自分のベストの焼きをみつけていく)

④お家で作るカヌレに適した 型の大切さを伝える (いろんな素材で作られた型は、それぞれに熱伝導率が違い焼きも変わってくる。家庭のオーブンに適した型で焼くのが、美味しくきれいに焼ける近道)

【カヌレの対面レッスンをするために必要な道具】

- あかねがねカヌレ型 6個連結型 2台(合計12個)
- スケール
- ホイツパー
- ボウル 2個
- 小さな容器
- ふるい
- 温度計
- 庫内温度計
- コンロ
- 小鍋
- 湯煎用 フライパンや 口の広い鍋
- ゴムベラ
- 卵をほぐすための フォーク や 混ぜ卵(便利グッズ)
- 使い捨て 手袋
- 焼き上がりをのせる ケーキクーラーや網 バット
- あると便利なシリコンメジャーカップ

【前日までの準備】

- 材料準備(デモ用と生徒さん実践分)
1回目は計量から一緒にする。2回目からは計量して準備する
→デモ分は 次のレッスン人数分+お土産分
- お土産分を焼いておく(前々日までに生地を仕込んでおく)
- 当日レッスンで焼く分の、参加人数分の生地を作っておく
(前日までに仕込みが出来ているか確認)
- 持ち帰り用のアルミジップロック、包装紙
(必要であれば、お箱ラッピンググッズ など)

【当日のレッスンの流れ】*1レッスン2時間半~3時間

1. 焼成
2. 生地作り
3. 試食→質問タイム→ラッピング

挨拶		
00:00~ 00:05	生徒さんの前で ご挨拶	<p>いいレッスンを、生徒さんと一緒に作り上げる</p> <p>「皆さんこんにちは、今日はようこそ！ カヌレの魔女©のカヌレの作り方をお伝えしていきます。 皆さんはカヌレ作りは初めてですか？ 上手く焼けなかったなどの経験がありますか？ お気に入りのお店などありますか？」</p> <p>最初に生徒さんと会話の接触を持ち、楽しく少しだけ会話を広げて、生徒さんの気持ちをほぐし、講師と距離が近くなるように持っていきましょう。</p> <p>まずは「カヌレとは何か」についてお話しますね。諸説はありますが、 カヌレとは、ワインの生産が有名なフランス ボルドー地方で作られている古典菓子です。 ワインの澱(おり)を取り除くために卵白だけを使用していたため、残った卵黄の利用方法として修道院で作られたと言われています。</p>

カヌレの型を見せながら、もしくは、生徒さんにお渡しして、見て触ってもらいながら

皆さんご覧の通り、このお菓子の型には12本の溝がありますね。

実は、「カヌレ」にはフランス語で、“溝”や“溝のある”という意味があります。つまり、この形状から、このお菓子を「カヌレ」と呼ぶようになったのです。

ではでは、カヌレの魔女時間をスタートします。

「カヌレの魔女」のカヌレはおうちで作ることに特化したレシピが特徴です。計量も簡単で、洗い物も少なく、ハレの日だけでなく普段の生活の中で気軽に、作ってもらえるよう再現性高く考え抜かれた作り方です。

皆さんは 焼きたてのカヌレって食べたことありますか？

ここで生徒さんに「どこのお店が好きとかありますか？」とお聞きしてみます。少しだけ話を広げて生徒さんの気持ちをほぐし、場を和やかに温めましょう。

外側カリカリで、中はしっとり。まだ温かいうちに、その食感のギャップを感じながらいただくカヌレは 格別です。「もう焼きたてしか食べられなくなった」という生徒さんもいらっしゃるほど。

この焼きたてを食べられるのは、お家で焼くからこそ。

ぜひ楽しみに、身体で覚えていって下さいね。

→生徒さんにこれからはじまるレッスンを
ワクワクしていただけるように話をする。

まず最初に、カヌレというお菓子は
どんなお菓子だと思いますか？
シフォンケーキやスポンジケーキなどと
どこが違うと思いますか？

生徒さんに少し考えてもらい
思いつくままでいいので答えてもらいましょう。

☆一度考えてもらうことによって、
生徒さんの中で記憶に残り、
理論が腑に落ちやすくなります。

カヌレは外側はカリカリ、中はしっとり
としていますよね？
シフォンケーキとは食感が異なります。

実は、カヌレは焼き菓子の中でも珍しく、
徹底的に膨らませないことが大切なお菓子です。
全ての工程が膨らませないように、
注意して行いますので、
今までお菓子作りをされてきた方は
びっくりなさるかもしれませんが、
ここがポイントになります。

今日はカヌレ作りで最も大切な「焼き」から
行っていきますね。

0:15		<p>1時間ほど焼きますのでその間に生地作りを行います。 焼き上がったら、お楽しみの試食をして頂き</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レッスンポイント確認 ・ラッピング ・質問タイム <p>でレッスン終了になります。</p>
------	--	---

焼成		
	<p>テーブルの上には</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あかがね型 ・ビニール手袋 ・バター <p>を準備する</p>	<p>まずは、型塗りの作業からしていきます。</p> <p>～家のオーブンに適した型の説明～</p> <p>カヌレの型は色々な種類がありますが、個連結された、あかがね型と呼ばれるカヌレの型がおうちで焼くには、適しています。</p> <p>2種類以上のカヌレ型を持っていたら比較のために 見せましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あかがね型 あかがね型は、均一に熱が伝わりやすいです。ですので、フォルムがとても美しく、ビシッとエッジが立つ焼き上がりになり、高貴でエレガントな印象になります。 ・スチール製 テフロンフッ素樹脂加工 スチール製のものは、安価で揃えやすく、重ねて収納しやすいのいいところです。こちらもお家のオーブンに適しています。ただ、何度か使うと劣化が早いという欠点があります。

	<p>一個、塗って 見せる</p> <p>→生徒さんに やってもらう</p> <p>時間を見計らい オープン予熱開始</p>	<p>明らかに一部分焼けていなかったり 凹みがあるような焼き上がりになったりしてきたら 買い 替え時です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・銅の型 銅の型は、飾っておきたくなるような美しさで 憧れますね。ただ、銅は熱伝導率が高いが故に 均一に熱があたらないと、焼きムラが激しく 出たり、焼き具合も難しいところがあります。 また、お値段も大変高価な型です。 ・シリコン型 シリコン型は、熱伝導率がよくないので 大きさのあるカヌレ作りにはオススメしませ ん。カヌレならではの、外側のカリカリとした 食感もシリコン型では難しいです。 <p>フランスでは蜜蝋(ミツバチが出す食用の蝋) というもので蝋を溶かして、型の内側に塗り固め、その 中に生地を注いで焼くことでカヌレの外側を 固めるやり方が一般的なのですが、 この方法は労力がかかる上、お片付けもとても 大変ですので、ここではバターを使って焼いていきま す。</p> <p>バターの塗り方ですが、刷毛で塗っても いいのですが、刷毛を洗う作業が大変で ストレスになってしまいます。そこで、ここでは ビニール手袋で塗っていきます。</p> <p>ビニール手袋をした指で、無塩(分量外)バターをしっか りと厚く塗っていきましょう。 よくパウンド型にバターを塗って粉をはたくというような 標記がありますが、そのイメージよりも、もっとしっかりと 塗りましょう。</p>
--	--	--

	<p>温度計 湯煎を準備</p> <p>事前に 用意していた 生地を35度に</p>	<p>型から出したときにてっぺんとなる、型の底の部分は、深く塗りにくいですが、頑張って丁寧に塗っていきましょう。</p> <p>一つ塗って、バターの塗り具合を見てもらう。</p> <h3>生地温度を35度に戻す</h3> <p>これから生地温度を35度に上げていきます。</p> <p>冷蔵庫から出した生地は冷たいので急に高熱のオーブンに入れると発射(爆発)します。</p> <p>これはよくある失敗の1つです。</p> <p>生地温度を戻すことは、失敗を防ぐためにも大切な作業です。</p> <p>寝かせていた生地を、ステンレスのボウルに移し替えます。</p> <p>寝かせていたので、作った時よりも生地が落ち着いて粉類は沈殿して2層になっています。</p> <p>せっかく寝かせていた生地なので移し替える時も手荒に扱わず、静かに移していきましょう。</p> <p>寝かせていた生地の状態を見せながら 静かにゴムベラを使ってボウルに移し替える。</p> <p>使うボウルは、湯煎にかけて熱の通りやすいステンレス製を使いましょう。ポリ性やガラスのボウルは、なかなか熱が伝わりにくいからです。</p>
--	--	---

	<p>鉄板の上に 型を乗せて230 度で20分焼く</p> <p>講師デモンスト レーションの準 備</p>	<p>○プチ情報○ お勧めは、タイガークラウンの シリコンメジャーカップ 楽天やAmazonで1400円くらい。</p> <p>量が均一に入らなかったときは、小さなスプーンで調整 しましょう。</p> <p>鉄板は1枚、下段のことが多いですが、 お手持ちのオーブンの特性に合わせて 適した段を使いましょう。</p> <h2>焼成</h2> <p>230度で、まずは20分焼きます。 (タイマーを20分にセット)</p> <p>タイマーのセットを忘れないよう、 注意喚起しましょう。</p> <h2>生地作り計量からスタート</h2> <p>なぜこの材料であること理由や、 この手順なのかを説明することが重要ポイント。</p> <p>カヌレの魔女のカヌレはおうちで作ることに 特化したカヌレです。 計量の時点から洗い物を少なく、 気持ちのハードルを下げるように工夫しています。</p>
--	--	---

	<p>キッチン スケールに ボウルと きび砂糖</p> <p>小鍋、 キッチン スケール、 牛乳</p> <p>バニラペースト スプーン</p> <p>計量済みの 無塩バター withラップ</p> <p>大きめのボウル</p> <p>微細 グラニュー糖 薄力粉</p>	<p>それではまず、 一緒に計量からやってみましょう。</p> <p>講師デモンストレーション (レッスン1回目は一緒にやる)</p> <p>最初にきび砂糖を計量します。 キッチンスケールに小さなボウルをのせて 0設定にし、きび砂糖を55g測ります。</p> <p>次にスケールの上に小鍋をのせて0設定にし、 その中に直接、牛乳を250g入れていきます。</p> <p>次はバニラペーストを測ります。 バニラペーストは少々ですが、小豆一粒分 くらいが適量です。適量出せたら、小鍋の 牛乳の中に入れてみましょう。 → 小さじにとって見せながら</p> <p>続いて無塩バター15g測ります。 こちらはラップの上などに置いて測ったものを 直接牛乳の中に入れてください。 お鍋は一度横に置いておきます。</p> <p>次に粉類を測っていきます。 スケールの上に大きめのボウルをのせて 0設定にし、微細グラニュー糖を55g測ります。 微細グラニュー糖は、粒子が細かくサラサラしているの で、コシ器で振るわずにそのままボールに計量して大 丈夫です。</p> <p>微細グラニュー糖の細かさを、見せたり 手にとってサラサラしてることを体感してもらう。</p>
--	---	---

0:30	まぜ卵 ディナーフォーク 小さな容器 ラム酒	<p>卵黄を40gにします。 卵黄が入ったボウルをスケールを0設定にし、 卵白を入れていきます。</p> <p>この際に泡立てたりしないように そっと入れていきます。</p> <p>混ぜ卵という便利グッズなどで卵白を切っていきます。 ない方はディナーフォークで白身の弾力がある ぷるんとしたところを切ってきます。 卵黄の中にそっと卵白20g入れていきます。 卵黄と卵白は触らずにそのままにしておきます。</p> <p>○プチ情報○ 混ぜ卵は、楽天やAmazonで 300円くらいで 売ってます。</p> <p>次はラム酒です。スケールの上に小さな容器を置き0設 定にします。 ラム酒を25g測ります。 これで計量は全て終わりました。</p> <p>ラム酒の品種ですが、フランスではネグリタという品種 が使われているようです。 「カヌレの魔女」のレシピでは、手に入りやすく お菓子作りやパン作りが好きな方から、 プロの方まで幅広く愛用されている "MYERS'S RUM"を使います。</p> <p>ラム酒には「ダークラム」と「ホワイトラム」の種類があ ります。 必ず「ダークラム」を使ってくださいね。</p>
------	---------------------------------	--

	<p>タイマーが鳴ったら温度を下げる</p> <p>タイマー10分セット</p> <p>→ 計量実習準備</p>	<p>1つずつ計ると洗い物も多くなりますが、効率良く、洗い物も最低限で計量出来ました。この方法だと気持ちのハードルも低く作りたいと思った時に、すぐに取り掛かれますよね。</p> <p>オープン入れから20分経ったら温度を200度に下げて40分焼く。タイマーは改めて10分後にセット。焼き始めからいうと30分後にセットする。</p> <p>オープンに入れている間、10分位と20分経ったところでの様子を見てもらう。</p> <p>着眼点 ・周りから沸騰しているか ・真ん中から蒸気が抜けているか ・浮いていないか</p> <p>焼きながら、次の計量作業へ進みます。</p>
0:40	<p>タイマーが鳴ったらカヌレのお世話へ</p>	<p>生徒さん計量実習</p> <p>「では皆さんも計量からやってみましょう」 (レッスン1回目の場合にははじめから一緒にやっています。)</p> <p>準備をしているうちに10分経ちカヌレのお世話タイム</p> <p>生地のお世話を3つをします。 最初から30分目、温度を下げてから10分で一度取り出します。</p>

0:50	生徒さんが測り終わったらカヌレの生地作り	<p>①型にショックを与える、トントン作業をします。 てっぺんの焼きムラを防ぐために、空気を抜いて生地を下げるためです。 卵が入っているので、生地が少し浮いちゃうんです。 少しでも浮いたまま焼いていくと、てっぺんに焼き色がつきにくくなってしまいますよ。</p> <p>②次に、こげ防止のために上にアルミ箔をかけます。さすがに高温で60分そのまま焼くと生地だけの部分は焦げてしまいます。</p> <p>③最後に、天板の向きを変えてオーブンに戻します。向きを変えるのは、焼きムラを防ぐためです。</p> <p>大事なポイントの場面になることを伝えてトントン作業前の生地の状態を見てもらいましょう。布巾などを用意してその上で「トントンの加減はこのくらいです」と見てもらいましょう。 その上で生徒さんにも実際に体験して頂きます。 一つの型をトントンして、生地が下がった状態をしっかり捉えて頂きましょう。</p>
------	----------------------	---

カヌレ生地を作る作業		
1:00		<p>では、カヌレ生地を作る作業に入ります。 ここから全ての材料を鍋に入れ合わせていきますが、全ての合わせ方や混ぜ方には理由があります。</p> <p>カヌレ作りに大切なポイント。 レシピには書かれていないことをお話するので、よく聞いて、ここでもメモしてくださいね。</p>

	<p>卓上コンロ 牛乳、鍋 きび砂糖</p>	<p>カヌレというお菓子がシフォンケーキやジェノワーズ といったお誕生日の時などのスポンジケーキと違うところはどこでしたか？</p> <p>冒頭にも少しお話ししましたが、カヌレは空気を入れて膨らませるお菓子ではないというところでしたね。</p> <p>シフォンケーキやスポンジケーキのように卵を泡立てて空気の層を作り、柔らかな口あたりの食感を作るということはしません。</p> <p>逆に卵に空気を入れてしまうと、焼くときに膨らんで型から溢れ出てきてしまいます。</p> <p>空気を入れないということが腑に落ちると、全ての工程や材料選びが空気を入れないことに紐づいていると理解できると思います。ここをしっかりおさえて下さいね。</p> <p>まずは牛乳に火を入れます。火力は中火の弱火くらいにしましょう。次に、この中にきび砂糖を入れます。きび砂糖は精製されていないお砂糖なので、粒が粗く、蜜分が残っていて塊の部分があります。</p> <p>ちょっとアクもあるので冷たい牛乳の中に入れるとアクが浮いてきます。</p> <p>→ 振るう前のきび砂糖の状態目が粗いことを見てもらう。</p> <p>なので少し温めた牛乳の中に入れてあげてください全てが微細グラニュー糖でも良いですが、ちょっとスツキリし過ぎるので、</p>
--	--------------------------------	--

	<p>火入れした牛乳液</p> <p>粉類のボウル ホイッパー</p>	<p>「カヌレの魔女」のカヌレでは、 砂糖の半量をコクのあるきび砂糖にします。</p> <p>微細グラニュー糖はサラサラと砂状なので、 混ぜることに一生懸命にならずに溶けてくれます。きび砂糖は精製されていない蜜分の多い砂糖です。目の粗い固まりのあるきび砂糖をスムーズに溶かすには、温めた牛乳の中で溶かすのがベストです。</p> <p>空気が入らず、ホイッパーを使う機会を 少なくするための材料選びと方法になります。 お鍋のフチが少しふつふつしてきたら、 きび砂糖を粉ふるいを使って入れていきます。</p> <p>小さな塊で、ふるいを通らずに残ったものは 美味しい蜜分ですので、それもお鍋の中に入 れましょう。</p> <p>ゴムべらで鍋底を触るように優しく混ぜ、 きび砂糖が溶けていくのを感じながら しっかり溶かしてください。</p> <p>牛乳は沸騰するような温度にならないように 火加減に注意しましょう。 この後、卵と合わせていく時に沸騰するような 牛乳になっていると、卵に火を通してしま うこととなります。 鍋のふちがふつふつする程度できび砂糖が溶け、 バターも溶けていたら火を止めて お鍋を横に置きましょう。</p> <p>次は粉類です。 ボウルの中には微細グラニュー糖、 薄力粉、コンスターチが入っています。</p>
--	---	---

<p>1:10</p>	<p>ホイッパーの持ち方を 見せる</p> <p>火入れした牛乳液</p> <p>粉類のボウル ホイッパー</p>	<p>今は測ったままなので、ここで3種類の粉をホイッパーで軽く混ぜ合わせておきましょう。ここに先ほどのお鍋の牛乳液を入れていきます。</p> <p>ここからの工程がとても大切です。</p> <p>カヌレは空気を含ませて、膨らませるお菓子ではありません。</p> <p>ですので混ぜ方がすごく大事です。</p> <p>粉類と牛乳を一生懸命に合わせようとホイッパーをグルグル混ぜると空気が入った生地ができてしまいます。</p> <p>空気が入らないように、静かに混ぜていくことが大事です。</p> <p>まずはホイッパーの持ち方からです。生クリームを泡立てるように斜めに持って円を描くように混ぜたりはしません。これは空気を含ませる混ぜ方になります。</p> <p>ホイッパーを持ち、正しい持ち方・混ぜ方をみせます。 空気を含んでしまうような斜めに持つ混ぜ方も、「こうすると空気が入ってしまいます」とみせましょう。</p> <p>カヌレは空気を含ませないので、ホイッパーは垂直に持ちます。牛乳液が入ったら静かにゆっくり混ぜますよ。</p> <p>まずは牛乳液を1/3~1/2 (半分)までの量を入れます。混ぜたくなりますが、グッと我慢して、静かにゆっくり、ホイッパーは垂直に持って混ぜます。</p>
-------------	---	--

<p>1:15</p>	<p>卵 ディナー フォーク</p>	<p>牛乳液が少なすぎるとお団子に、多すぎるとシャバシャバになり、小麦粉の塊ができてしまうので注意して下さい。</p> <p>1回目は半分までの量だけ入れていきます。泡立えないようにゆっくり混ぜます。ゆっくり混ぜているので、小麦粉のダマダマができますが、気にしなくて大丈夫です。</p> <p>ダマを潰そうとグルグル混ぜる方がNGですよ。後で濾して滑らかな生地にしますので気にせず、ある程度混ぜたらOKです。</p> <p>次は卵を加えていきます。卵焼きやオムレツを作るときのように混ぜたくありませんよ。</p>
<p>1:20</p>	<p>牛乳液残りを 入れる</p> <p>小鍋 粉ふるい</p>	<p>そうすると卵に空気が入り膨らんでしまいますので、卵はディナーフォークでほぐします。卵黄と卵白を切るようにほぐす空気が入らない混ぜ方を丁寧に時間をかけてほぐしてください。</p> <p>8割9割合わさったら、生地に1回で入れていきます。ホイッパーは再度垂直に持って、ゆっくり静かに合わせていきます。カヌレを作るのは気持ちがゆっくりしている時がおすすめですよ。</p> <p>お鍋に残った半分の牛乳液を全て入れていきます。また静かにゆっくり混ぜていきます。皆さんが思っているよりも、水分が多い生地になっているかと思いますが、それで大丈夫ですよ。生地を滑らかに2回濾していきます。</p>

<p>保存容器と ラム酒</p> <p>冷蔵庫へ</p> <p>網 新聞紙かバッド</p> <p>写真撮る</p> <p>カヌレを触る</p>		<p>牛乳液に使っていた小鍋にふるいをセットします。 1回目は、お鍋に濾していきましょう。 2回目は、保存する容器に直接濾していきます。</p> <p>ラム酒を加える → 生徒さんが作ったものは アルミパックへ</p> <p>匂いがうつらないように密閉し、冷蔵庫の家族に 触られない安全な場所に置きましょう。 これで生地作りは完了です。 名前を書いて冷蔵庫へ入れておきます。 帰りに忘れないように気を付けましょう。</p> <p>カヌレ焼き上がり</p> <p>焼き上がったら、網を型の上に乗せてひっくり 返します。 ひっくり返す時にバターが下垂れ落ちるので、 テーブルなどの台にバッドや新聞紙を用意して おきましょう。</p> <p>→ できるだけ、生徒さんに焼き上がりを網の上に 取り出す作業をして頂きましょう。 体感することで 感動も沸いてきます。</p> <p>☆初めてのカヌレをとりだす瞬間は、レッスンの クライマックスです。 「きれいに焼けましたね～」 「ツヤツヤで美味しそうに焼けましたね～」 と、生徒さん達が喜びを感じ、それを皆で 共有できるような言葉をかけて、 皆で感動をしっかりと味わいましょう。</p>
---	--	---

試食の準備
片付け
お茶や
テーブル
セッティング

艶々のカヌレを撮る写真タイム

ここが一番の歓喜のポイントなので
達成感と充実感を十分に味わってもらうために
講師も盛り上げましょう！！

焼き立てのカヌレをぜひ触ってみてください。
焼き立てのカヌレは柔らかいんです。
粗熱が取れていくと硬くなっていくので、
焼き立ての感触を覚えておいてくださいね。

試食タイム

焼き上がって粗熱がとれた頃の、まだ温かさが
残りつつも外側がカリカリになった状態のものが
美味しいです。
触ってみてください。
焼きたての時よりも固くなってますね。

→このタイミングで試食できるようにテーブルを
セットする

☆焼きたてカヌレを初めて味わう時間もレッスン
第2のクライマックスです。
焼きたてのカヌレをお皿に盛り付ける時も
「いい香りがしていますね～」と
期待値を上げるようにしてワクワクで
包まれている空気感になるよう、
場を作っていきます。

では、いただきましょう。どうぞ～
焼きたてのカヌレはいかがですか～？
と、感想を尋ねてみましょう。

	<p>ラッピング準備</p> <p>お土産用意</p>	<p>お家で作るからこそ味わえる美味しさに フォーカスを当てた会話をしてみてください。 「お家でもこんなに美味しいカヌレが 焼けるようになる」 という事をしっかりと感じてもらいましょう。 この時間に感じる事が、生徒さんの心に残る 大きな部分になるので、良い時間になるよう 達成感や充実感を感じられるように会話を大いに 弾ま せましょう。</p> <p>ラッピング</p> <p>食べ終わった頃にラッピングをして頂きます。 この時間も生徒さんにとっては嬉しい時間です。 ラッピングの際に気を付けることをお伝えしながら 一つ 一つ丁寧に包む時間も楽しんで頂きましょう。</p> <p>丁寧に時間をかけて作ったカヌレ とても 愛おしく思えますよね〜♪</p> <p>と、更に満足感を感じて頂けるように、お声かけをしながら 大切に持ち帰ってもらえるよう、お手伝いをします。 簡単でいいので、リボンやシールなどを用意しておく、 一層満足感を感じて頂きやすくなります。</p> <p>質問タイム</p> <p>それではレッスンのポイントをまとめましょう。</p>
--	-----------------------------	---

今日のポイント整理

- ①型選びなど
- ②計量のやり方
- ③失敗しない生地作り方のポイント
- ④オーブンに入れるまでの生地準備
- ⑤焼成の仕方(生地の世話と温度管理)

美味しい食べ頃と 賞味期限について

・焼きあがったその日の5～6時間内は
外側のカリカリとした食感が楽しめます。
時間が経つと次第に湿気を吸って、
外側も柔らかく変化してきます。
ただ、あかがね型で焼いたものであれば、
カリカリの持続 時間が一晩くらい長く
保たれます。

・焼いた日を含めて3日くらいで消費すると
良いですよ。

ただし、夏場は焼いたその日に消費するように
しましょう。

食べきれだけの量を焼くようにして下さいね。

・遠方への発送は、午前中に焼いて、
完全に冷めたらラッピングして箱に詰め、
その日のうちに発送すると翌日に美味しく
食べて頂けます。

ラッピングについて

- ・カヌレのラッピングは、焼きたての時と
冷めた時ではやり方が変わってきます。
- ・焼きたての時や、まだ熱を持っているときには
紙袋や箱に入れて熱を外に逃がす状態で
お持ちして下さい。
まだ熱があるうちにビニール袋のような
袋に入れて封をしてしまうと、自らの熱で
湿気させてしまうことになります。

ベーカリーで焼き立てパンを紙袋に入れるようなイメージですね。

・完全に冷めた場合は、個別のOPP袋などに入れて封をし、シールなどで可愛くラッピングして下さい。

・紙袋に入れるときは、バターで紙袋に油染みができてしまわないよう、ワックスペーパーなどで一つずつ包むと見栄えも良くなるのでオススメです。

・個別に包装する際に、間違えて乾燥剤を入れる方がいらっしゃいますがカヌレに入れるとすればカビや腐敗を防止する

「脱酸素」「エージレス」「ウェルパック」「エバーフレッシュ」が適しています。

コッタや富澤商店で購入出来ますよ。

型の手入れについて

あかがね型もスチール製の型も生地を入れる内側の部分は加工してありますので優しく洗って下さい。

加工が剥がれてしまうので、決してゴシゴシこするような洗い方はせず、スポンジなどの柔らかいもので洗いましょう。

必要であれば洗剤を使ってもいいですよ。

汚れが残って気になる場所はキッチンペーパーで拭き取るなどして丁寧に扱ってあげることで、長く使えますし、愛着が湧いてきますよ。

よくある質問

・生地はどのくらい寝かせるといいでしょうか？

→最低、丸1日の24時間は寝かせるとう安心です。

<p>1:50</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・寝かせないとどうなるのですか？ →生地が馴染んでいない状態なので、静かに混ぜても膨らみ、底上げの原因になります。 ・寝かせるのは最高何日まで大丈夫ですか？ →一週間までです。 ・すぐに食べないカヌレはどのように保管するのがいいですか？ →常温で蓋のある保存容器に入れておくといいです。冷蔵庫に入れてもいいのですが風味が格段に落ちるので、あまりオススメしていません。 ・冷凍保存はできますか？ →できます。 一つずつラップに包みジップロックなどに入れて冷凍してください。解凍は冷蔵庫に移して解凍してから常温に戻し、アルミホイルに包んでオーブントースターで焼き戻すといいです。ただ、やはり風味は格段に落ちてしまいます。 ・薄力粉は他の銘柄のものでもできますか？ →できるものもありますが、試作を重ねた結果、お伝えしているものが一番失敗がなく味も美味しいです。 ・焼きムラが出来てしまいました。 →焼きムラは失敗ではありません。 カヌレ専門店でも、焼きムラのあるカヌレがそのままたくさん販売されていますので落ち込まなくて大丈夫です。 焼きムラ対策としては焼成の途中で鉄板の向きを変えるなどして、熱の当たる場所を均一にするようにしましょう。
-------------	--	--

<p>2:20</p>		<p>ただ、あまり頻繁にオーブンの扉を開けると温度が下がるので、作業は手早くするように気を付けましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大きく膨らんでしまいました →生地に入ってしまったと思われます。竹串などで表面を何箇所か刺して、空気を抜いてください。そして静かに型を打ち付けて生地を沈めてください。 <p>オーブンについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設定温度と庫内温度が違うことは珍しくありません。 庫内温度計を使って、自分のオーブンを知り、向き合いましょう。 カヌレは焼きが命です。 必要な温度がきちんと出ているか、自分のオーブンのことをよく知ること そして、コントロールできるようになることがカヌレを上手に焼けるようになる近道です。 ・ガスオーブンをお持ちの方は、全体的に10℃下げて焼いてみてください。 ・鉄板の位置は、下段もしくは中段が適していると思います。 <p>カヌレ焼成 成功のポイント オーブンと仲良くなること。 温度をコントロールできるようになりましょう。 1回目はまず、テストのつもりで焼いてみてください。 この意識を持って頂きましょう。</p>
-------------	--	--

そして、よく観察することが大切ですよ。

↓

・10分までで型から生地が膨らんでないですか？ ・型の周りから沸々沸騰していますか？

・真ん中から蒸気が抜けていますか？

・30分で出したときの焼け具合どうですか？

→上の焼き色が濃くついているようなら
温度が高いです。

→真ん中に大きな穴が空いてしまっていたら
それも温度が高いです。

高温で沸騰しすぎて、そのまま形が成形されて いるため穴が空いてるからです。

・焼き色はいかがですか？

・焦げ感はないでしょうか？

・カットした断面の状態はいかがですか？

上手く熱が入り蒸気が抜けていたら、ハチの巣のような断面が出来ます。

家庭用オーブンで焼くので、全面に均一に巣が入ってなくても上等です。

(生地が、500円玉くらいの大きさを上下や真ん中が詰まっていたても大丈夫です。)

全面が詰まっていた場合は、温度が低かった可能性があります。

上記の点をよく観察して、オーブンと向き合いながら標準焼き温度から、プラスorマイナスして温度管理を掴んでください。

テストを重ねるつもりで！

きっと自分のベストの焼きが見つかるはずですよ。

レッスンの感想を伺う

初めてカヌレを焼いて、
焼きたてのカヌレを食べてみて、
の感想を伺いましょう。

→ 嬉しさと喜びを皆で共有し合います。

ワクワク感も、心躍ったこともたくさん
お持ち帰り頂くこと。

カヌレが作れた喜び・達成感・充実感・満足感、「楽しかった」「また来たい」と

生徒さん自身で言語化して心に残して頂く
大切な時間です。

盛り上げて、生徒さんの気持ちに寄り添う
コメントをお返しましょう♪

講師も感謝の気持ちをお伝えすることを
忘れずに。

おわりに

次回レッスン予定日を確認しましょう。

お土産と冷蔵庫から生地を出しお渡しすることを 忘れ
ないようにしましょう。

レッスン終了。