

～カヌレの魔女レシピ レッスンとは～

●お家で作ることに特化して考えたレシピ

計量の仕方、材料、作り方、なぜそうするのかをどなたにでも分かりやすく理解してもらいやすい、再現性の高いレッスン。

☆プレーン バニラとラムのカヌレ基本の作り方 ～動画あり～

【生地作り】

- お家で気軽に作ってもらうために、無駄のない計量の仕方、洗い物を少なくカヌレ作りのハードルを少なくするための工夫
→ 使用するボールや鍋を直接スケールにのせ0設定し、計量していく
- カヌレは膨らませるお菓子ではないということ
カヌレの魔女レシピは、それを前提に誰でも手の入る材料やどなたにでも理解しやすい言葉と理論で工程が考えられている。
- 全ての材料を合わせていくのに、混ぜるという作業の中でできるだけ空気がはいらないように混ぜる作業を少なく、かつ、きちんと合わせていく工程のレシピになっているので ここをよく理解してもらうこと。
- コクのあるお味になるよう、きび砂糖を使用するが、きび砂糖は精製されていない蜜分が 固まりとして残っているお砂糖→粒子が粗く混ぜりにくいので温めた牛乳の中で溶かす。
ただし、冷たい牛乳の中に入れると灰汁が出てきやすいので、必ず軽く温めた牛乳の中に コシ器を通して入れ溶かす。
- 火力は中火の弱火くらい
- ゴムベラで鍋底の砂糖が溶けているのを確認しながら混ぜ、バターも溶けたらok
- 牛乳が沸騰するような温度にならないように注意する
→ 卵とあわせた時に熱が入ってしまうと、生地がダメになってしまう。
- 粉類のボールの中に牛乳を2回に分けて加えていくが、入れる量が少ないと団子になってしまい、多すぎるとシャバシャバ細かいダマができて混ぜにくい
→ 1回目は、1/3～1/2までの量を入れること。

- 混ぜていくのにホイッパーを使うが 使い方、持ち方の違いで空気が入ってしまう
→ 斜めに持って混ぜると空気含ませる混ぜ方になるので、必ずまっすぐ縦に持ち、静かにゆっくりと混ぜていく。
- ここで 少くらいダマになっても気にしなくていい
→ 気になってグルグルと混ぜる方がリスクで、後で滑らかな生地になるようにコスので大丈夫。
- 卵黄と卵白の合わせかた
→ 泡立つと空気が入り膨らむ原因になるので決して泡立つような攪拌することのないようにフォークなどで切るように合わせていく。
- 残りの牛乳を入れて、ホイッパーで静かに混ぜる。
- 1回目 使用していた鍋にコス。
- 2回目 ボールにコス
→ 自宅では保存容器に直接コシ器をセットしてコスように伝える。
- ラム酒を加えて静かに混ぜる。
- 持ち帰っていただくレトルトパウチなどに、一人一人移し変えて、名前を付けて帰宅時まで冷蔵庫で保管する。

☆チョコレートカヌレ

- チョコレートカヌレは、大人から子供まで万人に好まれ、焼き上げる時も焼きムラの心配が少ない。
自分にプレッシャーの少ない安定の焼き上がりになりやすいので、贈り物には適している。
- チョコレートを小ボールに湯煎にかけておく。
- 温めた牛乳を少しずつ3回に分けて乳化させ、鍋の牛乳と同じくらいの濃度にして。
- 鍋に戻しチョコレートと牛乳を混ぜりやすくする。
- ココアの粒子が本当に細かい粉末なので、ホイッパーで混ぜるときには静かに混ぜること。それでも空気が入りやすく、恐らく泡が見えるので、それを見てもらい、焼きムラは出来にくいが一番浮きやすい膨れやすいカヌレであることを伝える。
- チョコレートは焼きすぎると焦げ感を感じるので、はじめに高温で焼き外側を作り、残り50分で190℃～200℃で調整していく。
- 使用するチョコレートによってお味が変わってくること。
- 翌日以降に味が馴染むので 遠方への贈り物にも適している。

☆アールグレイとオレンジのカヌレ

- アールグレイの香り高い紅茶と爽やかな香りを感じるカヌレは、女性に人気。
- TEAパックを使うと葉がこまかいので、そのまま使える。
- リーフの茶葉を使うとき、ミルサーやすり鉢で細かくして使う。
- 冷たい牛乳の中に入れても茶葉が広がらず香りがでない。
→ 軽く鍋のふちに泡ができるくらいに温めた牛乳の中に茶葉を加えて、茶葉が広がり香りが出るように、蓋をして5分ほど蒸らす。
- バターを先に入れてしまうと茶葉にまとわりついて香りが出にくくなる。
→ 蒸らし終わった後に入れて予熱で溶かす。
- ただしバターを先に入れてしまったとしても、失敗ということではない。
- 茶葉の香りがしやすい状態を作ること意識すると、予熱でバターを溶かすのがいいかと思うとお伝えする。
- 生地の中にもほどよく茶葉が入り、食べたときにほどよい香りを感じたい。
→ 牛乳液を粉類に合わせる際には、コシ器を使いながら合わせて、茶葉が生地に入ったのはそのまま、コシ器に残ったものは処分する。
- オレンジは農薬を取り除くための煮沸と流水で洗う作業をする。
- オレンジの皮は、中の白いところまでは削ると苦みが出る。→ 軽く削る
- 焼き上がりはいつものカヌレより少し低く焼き上がる
→ 生地を寝かせている間に、茶葉が水分を吸っているため。
- あれば、オレンジのリキュール”グランマニエ“を小さじ一杯ほど加えるとより一層香り高いカヌレが焼き上がる。
- 生地に紅茶の色が少し付いているので、大きな焼きムラの心配はさほどない。
- プレーンと同じ焼き加減で焼く。
- 生地を寝かせている間に、茶葉が水分を吸収しているため、いつもよりも少し背の低い焼き上がりになる。

☆ラズベリーカヌレ

- カットした時に、赤い色が可愛くテンション上がる人気のカヌレ。
- ラズベリーのピューレを使い、甘酸っぱいジューシーな美味しさとそれをより引き立たせるため、つなぎ役としてホワイトチョコレートを使いコクのあるミルクリーかつ、フルーティーな味わいで『カヌレの魔女レシピ』の看板カヌレ。
- ピューレの色合いだけだと微妙な色合いなので、五感を刺激するラズベリー色へ。見た目にも連想して食欲をそそる色にするため、少し食紅を使い色味を足す。
- 食紅は生地に直接加えるとなかなか馴染まない
→ 小さな容器にとり、生地を少しずつ加え馴染ませてから生地へ戻し入れ色味を調整していく。
- 着色料によって発色加減が違うことを伝える。
- 紅色の表示のものは、優しい発色なので量が必要になる。
- アイシングジェル。こちら抵抗を感じる結構な量が必要になるので、あまりオススメはしていない。
- 添加物に抵抗がある方もいらっしゃるので、ご希望をお聞きしながら進める。
- 着色しなくてもお味には変わらないことを伝える。
- 焼き加減は、チョコレートカヌレの焼き加減で。
- これまでとは材料が違い濃度の濃いピューレを使っているため、焼き上がりの生地感も少し変わってくる。
- 外側は、これまでのようにカリカリというよりは柔らかく焼き上がる。
- 断面もあまり巣が入らず詰まっている。
- 小さな気泡がそのままの形で焼き上がるので、トップに小さな穴が見受けられる。
- 少し低く焼き上がる。



-
- 日持ちはあまりしないので、早めに食べきる。

 - 底になる部分、これまで沸点が出来ていた部分は、水分量が少ない生地で重いため、外に出ようとする蒸気や膨らみが生地を破り、割れて焼き上がる。
自然な現象なので気にしなくてよい。

☆抹茶のカヌレ

- カットしたら中から餡が出てくる、作りたい、美味しそうというお声が多い。
こちら『カヌレの魔女レシピ』の中でも人気のカヌレ。
- 使う抹茶によってお味や色味が少し変わってくる。
- 抹茶の使用量5～7gの幅について
→ 細かい粒子で1gで量もお味も大きく変わってくる。
- 好みに調整してもらいたいですが、あまり入れすぎると、美味しさを超えてえぐみや、苦味になることもあるので注意する。
- 抹茶は溶けにくいので、計量時に微細グラニュー糖と一緒に計り、すぐにホイッパーで混ぜて糖になじませておくことで、溶けやすい状態を作る。
- カットした時に、きれいな縦のラインで餡が出てくるためには...
→ カヌレ型の高さよりも低く、幅も均等に成形し冷凍する。
- こし餡でも、粒あんでも好みのもので楽しく作られるといいが、断面にこだわる場合は、カットする時に粒あんだとナイフがあたり崩れる恐れがあるので注意すること。
焼き始めから10分から20分程までの生地表面と中身が固まるか固まらないかのところで、冷凍庫から出したての餡を真っ直ぐに入れ込む。
- 少し抵抗を感じながらも入れることができる生地の硬さを見極めていく。
- 冷凍している餡は、常温に出すと解凍が早く、柔らかくなると生地に入りにくくなるため使う直前に冷凍庫から出すこと。
- 焼き上がって網に出すときに、強いショックを与えると餡が生地から離れることがあるので注意する。
→ 餡が生地から離れると生地と餡に隙間ができたような断面になる。
- 粗熱がとれてからトップに抹茶を振り飾り、かのこ、甘納豆、餡子などを可愛く飾るとより存在感のある高貴な抹茶のカヌレになる。

- 窪みに飾る際には、窪みの抹茶を取り除いて、餡を接着剤代わりに少しのせる。
その上に黒豆などをのせると、贈り物にする際などに飾りが安定して、
零れ落ちの心配が少なくなる。
- 焼成はチョコレートカヌレの焼き加減で。
- 抹茶カヌレも焦げやすいので、焼成時に注意する。
- 抹茶のカヌレも浮きやすいが慌てずに対処する。

☆ミニカヌレ

・高さ5. 2センチ×横12センチ×12センチのスクエア型 レッスンの場合

- ミニサイズで可愛く、トップにお好みにデコレーションしていただく時間が、とても楽しく缶に詰めると更にテンション上がる可愛さ、これだけ受講したいとお申し出があるくらい、こちらも人気の高いメニュー。
- シリコン型で焼くカヌレは熱伝導率がよくないためトップが白く焼けてしまう
→ 生地の色をつけて焼くことでカバー
- 小さい中にもしっかりと味わいと美味しさをギュッと詰め込み、色合いもカバーするよう焦がしバターを使って生地を作る。
- 焦がしバターは水分が飛ぶのでその分をみこした計量をすること。
- バターをゆっくりと火にかける。はじめ大きな泡ができるが自然に落ち着てくる。
- 目指す黄金色になった後、そのままにしておくで予熱でさらに焦げて黒くなってしまう
→ 水を張ったボールを用意し、すぐに鍋底をつけて熱が入るのを止める。
- シリコン型は柔らかく生地を入れてから鉄板に移すのは困難
→ 必ず鉄板の上に型をセットして生地を注ぎ入れていく。
- 少しの気泡も小さな型には響くので、できるだけ入らないように静かに注ぎ入れる。
- 焼成は最初の20分高温の後は170℃に落して焼いていく。
- 30分目のトントン作業、アルミホイルで覆うのはこれまで同様変わらず作業する。
- 焼成途中に浮いてくる子が出てきて、もぐらたたきのような状態になることもあるが、自然に落ち着くので大丈夫。
- シリコン型はすぐにとりだすと腰折れしやすい
→ 焼き上がってしばらく型にいれたままで形をカヌレに形状記憶させる。
- デコレーションの材料を数種類用意して、それぞれに楽しんでいただく。
- 4つはお尻が上に向くようにデコレーションすることを伝える。

- デコレーションの例を伝える。もしくは、いくつかデモンストレーションする。
予め、見本のカヌレ缶を作っておくと生徒さんもワクワク感が高まる。
- 缶の大きさはデコレーションで高さが出るため、薄い缶だと蓋が閉まらなくなる可能性がある。
→ **高さ5.2センチ×横12センチ×12センチのスクエア型**を用意する
- 缶の底にクッキングシートを敷きこむ。
- お尻が上のものを4つ各列に一つずつ配置しながら、16個並べていく。
- oppシートを缶の大きさにカットして、完成したカヌレ缶の上のにせ蓋をすると清潔感があり、衛生的にも優れている印象になる。
- のし紙のように美しい折り紙やペーパー、リボン、素敵なシールなどを用意してラッピングしてもらおうと、より楽しく満足感ある思いを持ち帰っていただける。