

# RUM and VANILLA

Rum and Vanill



## 材料 カヌレ型5個～6個分

A	牛乳	250 g	C	卵黄 L	2 個
	きび砂糖	55 g	I	卵白	20 g
	バニラペースト 少々				
	無塩バター	15 g	D	ラム酒	25 g
B	微細グラニュー糖	55 g		型塗り用バター 適量	
	薄力粉	40 g		(室温にもどしておく)	
	コーンスターチ	30 g			

## 生地を作る \*前日までに

- ① 小鍋にAを入れバターが溶け周囲が軽くふつふつするくらいまで、ゴムベラで静かに混ぜながら火にかけ温める。沸かすと分離するので注意する。
- ② ボールにBをふるい入れ温めた①を半量ほど加えホイッパーで静かに混ぜる。
- ③ Cを合わせ、1回で全て加え入れてホイッパーで混ぜる。
- ④ 残りの①牛乳液を全て入れてむらなく静かに混ぜる。
- ⑤ 生地を網でコス。
- ⑥ 最後にラム酒を加え混ぜてラップをして冷蔵庫で1晩ねかせる。

## カヌレ焼成 カヌレは焼きが大切 自分のオープンとしっかり向き合しましょう

- 1 カヌレ型に指でバターをまんべんなく厚く塗る。底も丁寧に。焼きムラの原因になるので丁寧に作業しましょう。
- 2 50°C～55°Cの湯煎を作る。
- 3 オープンを250°Cに予熱しておく。
- 4 一晩寝かせた生地を、湯煎にかけて卵に火が通らないように、人肌35°Cくらいになるようにゆっくりと温度を上げていき、ゴムベラに温度計を添えながら静かに混ぜる。
- 5 温めた生地をバターを塗ったカヌレ型に8分目まで注ぎ入れる。

- 6 はじめの20分は230℃  
その後190℃～200℃に下げて40分焼く。合計60分。
- 7 焼き始めから30分で、オーブンから出してミトン装着し火傷に注意しながら底上げ防止のためカヌレ型の底をトントン打ち付ける。
- 8 表面焦げ防止のため、アルミホイルをかぶせる。
- 9 反転させてオープンに戻す。
- 10 焼きあがったら網の上に型からすぐに出す。

\* 火力のあるオープンの場合は、250℃で10分、  
190℃～210℃に下げて40分～50分焼くなど調節し自分のベストを見つけてください。  
庫内温度を計る「庫内計」があると便利です。

\* 保存は常温で3日ほど。焼皮がパリッとしている当日にいただくのがお勧めです。

\* 生地は作ってから最長7日くらいの間に焼成してください。

\* ラッピングは完全に冷めてから。

\* 焼きムラが出来ても、失敗ではありません。  
本場ボルドーのお店でも焼きムラのあるもの売られていますよ。

\* 焼きたてを味わえるのは、手作りならではです。ぜひその味わいをお楽しみください。

## Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。