

# EARL GRAY and ORANGE

*Earl Gray and Orange*

アールグレイの香りと爽やかさを感じるオレンジの風味のcaneletteは、夏の暑い日にいただくアイスティアーにもピッタリ もちろん温かい紅茶のお供にも♪



## 材料 カヌレ型5個～6個分

A	牛乳	250 g	C	卵黄 L	2 個
	無塩バター	15 g	I	卵白	20 g
	ティーバッグ	1 袋			
B	微細グラニュー糖	110 g	D	オレンジの皮	1 個分
	薄力粉	35 g		型塗り用バター	適量
	コーンスターチ	30 g		(室温にもどしておく)	

## 生地を作る \*前日までに

- ① 小鍋に牛乳を火にかけ軽く温める。鍋のまわりが軽くふつふつしてきたら火を止めて茶葉を入れ軽く混ぜて、5分ほど蓋をして蒸らす。
- ② バターを加えて予熱で溶かす。
- ③ ボールにBを振るい入れ温めた②を1/3ほど加えホイッパーで静かに混ぜる。
- ④ Cの卵を静かにほぐして、全て加え入れてホイッパーで混ぜる。
- ⑤ 残りの牛乳液を全て加え入れてムラなく静かに混ぜる。
- ⑥ 1～2回コス。
- ⑦ オレンジの皮をすりおろして加える。

## 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いましょう

- 1 カヌレ型に指でバターをまんべんなく丁寧に厚く塗る。  
焼きムラの原因になるので丁寧に作業しましょう。
- 2 50℃～55℃の湯煎を作る。
- 3 オープンを250℃に予熱しておく。
- 4 寝かせておいた生地を、湯煎にかけて、35℃くらいになるように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、バターを塗った型に8分目くらいまで静かに注ぎ入れる。  
空気を抜くため、軽くトントン打ち付ける。
- 6 はじめの20分は230℃、その後200℃に下げて30分、190℃に下げて10分焼く。
- 7 焼き始めから30分で、オープ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 両面焦げ防止のため、アルミ箔をかぶせてオープンに戻し入れて焼く。
- 9 焼きあがったら型からすぐに網の上などに出す。

#### 〈オレンジの皮 ワックスの取り方〉

- ・小さじ一杯程度の塩を少量の水でペースト状にする。
- ・塩のペーストでオレンジを揉んで、皮の凸凹に入り込んだ薬品を落とします。
- ・流水で十分にすすぎます。さらに熱湯に30秒間ほどくぐらせ流水に取り、水分を拭き取る。

## 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。