

# ラズベリーのCanneles

## *Canneles of Raspberry*



### 材料 カヌレ型5個～6個分

A	牛乳	170 g	C	卵黄 L	2 個
	無塩バター	10 g	I	卵白	20 g
	ホワイトチョコレート	25 g			
B	微細グラニュー糖	95 g		ラズベリーピューレ	80 g
	薄力粉	35 g		色粉	少々
	コーンスターチ	30 g		型塗り用バター	適量
				(室温にもどしておく)	

### 生地を作る \*前日までに

- ① 小鍋にAの牛乳 バターを入れ60℃くらいに温める。  
ホワイトチョコレートを湯煎にかけておく。
- ② ホワイトチョコレートを温めた牛乳を少しずつ加えて溶かし  
乳化させて牛乳液と混ぜやすい濃度にする。
- ③ ②を①の鍋に戻し入れ混ぜる。
- ④ ボールにBを振るい入れ、温めた③の牛乳液を1/3ほど加え、ホイッパーで静かに混ぜる。
- ⑤ Cの卵を合わせてほぐし、ボウルにすべて加え静かにホイッパーで混ぜる。
- ⑥ 残りの牛乳液を全て入れて、ムラなく静かに混ぜて一度こす。
- ⑦ ラズベリーピューレを加えて静かに混ぜる。
- ⑧ 色粉を別容器に耳かき1杯ほどとり、⑦の少量の生地で溶きのぼして  
生地に戻し入れ混ぜ 好みの色にしていく。

### カヌレ焼成 カヌレは焼きが大切 自分のオーブ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。
- 2 50℃～55℃の湯煎を作る。
- 3 オーブンを250℃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℃くらいになるように  
ゴムベラに温度計を添えながら常に混ぜ温める。

- 5 温めた生地をバターに塗ったカヌレ型に8〜9分目まで注ぎ入れる。
- 6 はじめの10分は230℃〜250℃で焼き  
その後190℃〜200℃で50分で焼く。
- 7 30分でオープンから出し、底をトントン打ち付けて  
生地をしっかり落とす。アルミ箔をかぶせる。
- 8 焼きあがったら型からすぐに出す。
- 9 ビューレを入れているので中は少しwet 柔らかい焼き上がりになる。

## Memo