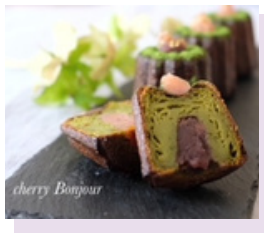


抹茶のCanneles

Canneles of Matcha



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	60 g	I	卵白	20 g
	無塩バター	10 g			
	ホワイトチョコレート	25 g	ラム酒	15 g	
B	微細グラニュー糖	35 g	餡	80～100 g	
	薄力粉	35 g			※カヌレの中に入れるのは60g。 残りは飾り用なのでお好みで。
	コーンスターチ	30 g	型塗り用バター	適量	
	抹茶	5～7 g		(室温にもどしておく)	

生地を作る *前日までに

- ① 小鍋にAの牛乳を入れて軽く温め きび砂糖を振り入れ
バターを溶かす。ホワイトチョコレートは湯煎にかけておく。
- ② ホワイトチョコレートを牛乳液を少しずつ加えて、乳化させて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 ボールに微細グラニュー糖と抹茶を入れてグラニュー糖にまぶすように 軽く混ぜ合わせる。
- ⑤ ボールにBを振り入れ、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。
- ⑥ Cの卵を合わせてほぐし、ボウルに加え静かに混ぜる。
- ⑦ 残りの牛乳液を全て入れて ムラなく静かに混ぜる。
- ⑧ こし機に2回通し ラム酒を加えラップをして冷蔵庫で寝かせる。
- ⑨ 餡50～60gをラップに広げて挟み、カードなどで5～6個分 縦4cm くらいの棒状に成形し
冷凍庫で冷やし固める。(カヌレ型1つに10g)

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ひましょう

- 1 ヌレ型にしっかり厚くバターを塗る。
- 2 50℃～55℃くらいの湯煎を作る。
- 3 オープンを250℃に予熱しておく。

- 4 一晚ねかせた生地を湯煎にかけて、卵に火が入らないよう人肌35℃くらいになるように、ゴムベラに温度計を添えながら混ぜ ゆっくりと上げていく。
- 5 温めた生地をカヌレ型に8～9分目まで注ぎいれる。
- 6 オープンに入れて230℃で20分焼き 一度取り出す。
- 7 凍った餡を手早く カヌレの生地の中に入れて込む。
(状況を見て、ここでトントン作業をしてアルミで包んでもよい)
- 8 オープンに戻し 190℃～200℃で残り40分焼く。
- 9 途中10分経過したら、トントン作業をしアルミ箔をかけてオープンに戻す。
- 10 焼き上がったらすぐに網に取り出す。
- 11 冷めたら抹茶を茶漉しでカヌレの上に振るい飾る。
- 12 上の窪みに餡を乗せて かのか 甘納豆などお好みのものを飾る。
- 13 金箔を少し散らすと 高級感がでて 存在感のあるカヌレになる。

Memo