

ミニCanneles缶

Mini Canneles Can



材料 ミニシリコンカヌレ型 18個分

A	牛乳	225 g	C	卵黄	30 g
	黒糖	50 g	I	卵白	10 g
	バニラペースト	少々			
				ラム酒	15 g
B	微細グラニュー糖	50 g		無塩バター	17 g
	薄力粉	35 g			
	コーンスターチ	30 g			

生地を作る *前日までに

- ① 焦がしバターを作る(小鍋にバターを入れ黄金色になるまで火にかける。
水をはったボールにつけて加熱を止めて落ち着かせる。
- ② 小鍋にAの牛乳 パニラペースト入れ軽く温めて黒糖を振りい入れる。
周囲がふつふつするくらいまで火をかける。
- ③ ボールにBを振りい入れ、温めた②牛乳液を3分の1強ほど加え、ホイッパーで静かに混ぜる。
- ④ Cを合わせてほぐし、③にすべて加え入れてホイッパーで静かに混ぜる。
- ⑤ 残りの②牛乳液をすべて入れてムラなく静かに混ぜて一度こす。
- ⑥ ラム酒と焦がしバターを入れて混ぜて、ラップをして冷蔵庫で一日寝かす。

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 シリコン型のミニカヌレ型にお持ちであれば オイルスプレーをかける。
なければ そのまま 何もしなくて結構。
- 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 鉄板の上にシリコン型をのせて生地をシリコン型に注ぎ入れる。250°Cに予熱したオープンにいれ、230°Cで20分焼きその後170°Cで40分焼く。途中の30分でトントン作業。
- 6 アルミ箔で覆い オープンに戻し入れる。
- 7 焼きあがったら10分くらい型に入れたまま放置する。その後型から出す。

トッピング ミニカヌレ2～3個分

上掛け用CHOCOLAT（ノベルピアンコ）ホワイト

- 8g レンジに30秒～40秒かけて溶かす 2～3個分
 - * コルネに入れてカヌレの底部分にラインを描く
 - * チョコレート（ノベルピアンコ）ホワイトの代わりに、パータグラッセ（ビュール・ブランシュ）の代用可。
- カヌレの底部分をつけて 刻んだピスタチオを散らす。
- 抹茶小さじ1/4
- ストロベリーパウダー0.2g

ガナッシュ

- チョコレート：生クリーム レンジにかけて溶かし混ぜる
= 2（10g）：1（5g）
 - * くぼみにガナッシュを絞り、オレンジピール・アーモンド・金箔などを飾る。

レモンアイシング

- 粉糖 10g レモン汁 2g
- アイシングが固まる前にクルミを飾る。

Memo

お渡しました文章・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。