

## カヌレ【Sクラス専用】

合計加熱調理時間 約 **80**分

[1人分：258kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

焼き加減が難しい、フランス南西部の伝統菓子カヌレ。スチコンを使えば外はカリッ、中はもっちり生地に仕上がります。



## 材料（9人分【1人分1個】）

牛乳	500g
バニラビーンズ	1本
無塩バターA	30g
<材料a>	
グラニュー糖	250g
薄力粉	60g
強力粉	50g
卵黄	60g
卵白	20g
ラム酒	30g
無塩バターB（ポマード状にする）	10g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

9人分【1人分1個】  
（直径55mm×高さ60mm カヌレ型 9個分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1（ステップ1）	コンビ	40%	20分	220℃	1/2
1（ステップ2）	コンビ	40%	60分	160℃	1/2

## 下ごしらえ

- ・バニラビーンズはナイフの先でさやを縦に裂いて、種をこそげとる。
- ・<材料a>は合わせてふるう。
- ・卵黄、卵白は合わせて溶きほぐす。（※1）
- ・型に無塩バターBを塗っておく。

## 作り方

1. 鍋に牛乳を入れてバニラビーンズ（さや、種）を入れ、火にかけて沸騰させる。
2. 小鍋に無塩バターAを入れて火にかけ、薄い茶色（ハシバミ色）になるまで熱し、鍋底を水にあてて粗熱を取る。（焦がしバター）
3. ボールに<材料a>を入れ、1を加えて手早く混ぜ合わせ、（※1）を入れて混ぜ合わせる。
4. 3に2の焦がしバター、ラム酒を入れて混ぜ、ラップを生地にぴったりと貼りつけて冷蔵庫で一晩寝かせる。
5. 4の生地を軽く混ぜて濃度を均等にし、型に入れ、20mmのアルミホテルパン1枚に並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、型から出して粗熱を取る。



## 調理ポイント

- ◆作り方4で焦がしバターを加える際、生地の温度が低いとバターがダマになってしまうので、生地を常温位にすること。
- ◆加熱する際の生地の温度で焼き上がりが変わるので、加熱時間を調節すること。  
（焼き上がり目安：全体にキレイな焼き目がつき、生地の断面は鉢の巣のように穴があいている。）