

材料 (カヌレ型10個分)

- A** 牛乳 390g
- └ パニラビーンズペースト 2g
- └ 無塩バター 20g

- B** 薄力粉 78g
- └ グラニュー糖 110g

- 卵 86g
- ラム酒 23g

- 無塩バター(型用) 適宜



使用ホテルパン 棚網・焼き網

使用推奨備品 カヌレ型(アルミ) 54mm×H49mm 90ml

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A**を鍋に合わせ加熱をし、木べらで混ぜながら液体の温度を60℃まで上げます。
- ② **B**をボールに合わせホイッパーで均一に混ぜ、卵を加え、粉気がなくなるまで混ぜます。
- ③ ②に①を2回に分けて入れ混ぜ、濾したら、ラム酒を混ぜてぴったりとラップをし冷蔵庫で12時間以上休ませます。【ここまで前日準備】
- ④ 翌日冷蔵庫から取り出し、常温で1時間程度置いておきます。(15～20℃位がベスト)

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑤ 棚網と焼き網を重ねた上に、バターをたっぷり塗ったカヌレ型を乗せ、生地を8分目まで注ぎ入れ、加熱します。【2段階加熱】
 - ホット** モード・調理温度230℃・調理時間10分・風量 最弱
 - ホット** モード・調理温度190℃・調理時間45分・風量 最弱
- ⑥ 粗熱が取れたら型から取り出します。

盛付・提供

- ⑦ 器に盛り付け提供します。

※フッ素樹脂加工をされていないカヌレ型を初めて使用する場合は、空焼きをしてから使用します。

ホット モード・調理温度250℃・調理時間10分・風量3 →加熱後、熱いうちにオイルスプレーをして冷まします。