

.....
NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CANELÉS ESTRIADO



POUR 24 PCE/S

APPAREIL À CANELÉS

Lait entier UHT	835 g
Vanille gousse Mexique NOROHY	18 g
Sucre semoule.....	375 g
Sel	4 g
Beurre sec 84 %	85 g
Œufs entiers	40 g
Jaunes d'œufs	100 g
Rhum brun.....	80 g
Farine T55.....	210 g

Chauffer le lait avec les gousses de vanille grattées et **laisser infuser** 20 minutes.

Chinoiser et **rectifier** le poids de lait si nécessaire.

Ajouter le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter les œufs et les jaunes (le mélange doit être en dessous de 60°C).

Ajouter le rhum.

Verser le mélange petit à petit sur la farine. **Mixer** et **réserver** 24 heures à 4°C.

SIROP RHUM VANILLE

Eau	180 g
Vanille gousse Mexique NOROHY	3 g
Sucre semoule.....	235 g
Rhum brun.....	80 g

Chauffer l'eau avec la vanille grattée et **laisser infuser** 20 minutes. **Ajouter** le sucre et le rhum.

Réserver.

MISE EN PLACE

Recette pour des moules à canelés de 5 cm de haut et 5,5 cm de Ø.

Réaliser l'appareil à canelés et le sirop.

Graisser les moules à canelés et **verser** 70g d'appareil dans chaque moule.

Cuire 10 minutes à 200°C, puis 15 minutes à 180°C finir la cuisson à 165°C pendant 40 minutes.

Démouler en sorti de four.

Une fois refroidi les **tremper** dans le sirop rhum vanille et les mettre à **égoutter**.



UN MOT SUR LA RECETTE

La recette régressive du traditionnel canelé bordelais, doté d'un cœur moelleux à la vanille du Mexique et d'une enveloppe croustillante caramélisée au sirop rhum vanille.

